

Planungen für Gemeinschaftsverpflegung

Planungen für Betriebsverpflegung ■ Cafeteria und Free Flow Anlagen ■ Altenheime
Kliniken ■ Speiserverteilsysteme ■ Speisenpräsentation sowie Kältetechnik

Zentrale

Leonard Drexel

Planungsbüro Großküchen
Büro: Max-Planck-Ring 18
D-97990 Weikersheim

Tel.

+49 (0) 7934-994787

Fax

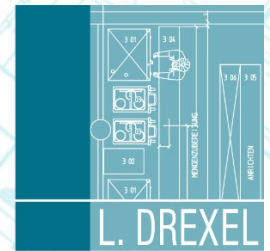
+49 (0) 7934-994648

Mobil

+49 (0) 160-97945990

info@drexel-planung.com

www.drexel-kuechenplanung.de



L. Drexel · Planungsbüro Großküchen · Postfach 12 33 · 97985 Weikersheim

Erläuterungsbericht Mensaküchentechnik – Mensa ASS & SBS, Schwanenweg 3, Heidelberg

Allgemein:

Die Kucheneinrichtung ist als eine Ausgabeküche zunächst und bis auf Weiteres im System Warmverpflegung vorgesehen. Optional ist eine spätere Änderung für das System Cook & Chill möglich.

Hierzu wird es erforderlich sein entsprechende Kühllagermöglichkeiten aufrüsten zu können sowie die Kapazität der Regeneriergeräte (Kombidämpfer) zu erhöhen bzw. zu ergänzen.

Die Küche ist für bis zu 400 (aktuell 330) Kinder vorgesehen. Davon für die Stauffenbergsschule 160 Kinder in 2 Schichten zu je 80 Kinder und für die Albert-Schweizer-Schule 240 Kinder in 2 Schichten zu je 120 Kinder.

Das "Cook & Hold"-System, auch Warmverpflegung genannt, ist ein Verpflegungskonzept, bei dem Speisen in einer externen Zentralküche zubereitet, verpackt und anschließend warm in die Einrichtung geliefert werden. In der Einrichtung müssen die Speisen dann nur noch ausgegeben werden.

Das Cook & Chill-System in einer Schulspeisung (Mensa) trennt die Zubereitung und Ausgabe von Speisen zeitlich und räumlich. Die Speisen werden in einer Zentralküche zubereitet, schnell heruntergekühlt und dann bis zur Ausgabe gekühlt gelagert. In der Mensa werden die Speisen vor der Ausgabe kühl gelagert und lediglich regeneriert, also wieder erhitzt und ausgegeben.

Speisen welche im Cook & Chill Verfahren hergestellt werden können neben anderen Speisen in der dafür vorgesehenen Kühlzelle gelagert werden. Diese Speisen werden dann mit Hilfe des Kombidämpfers aufbereitet und erhitzt.

Anlieferung / Auslieferung:

Die Anlieferung erfolgt über einen nur zur Küche zugeordneten Eingang in nächster Nähe zum Küchenbereich. Im Bereich „Anlieferung“ werden Lebensmittel in den entsprechenden Speisen-Transportbehältern hygienisch einwandfrei angeliefert. Dies gilt für beide Systeme.

Lagerung bei Systemänderung in Cook & Chill

Der Anliefer- bzw. Lagerbereich ist mit einer Kühlzelle einschl. Kühlraumregalen aufzurüsten. Die erforderlichen elektrischen und sanitärtechnischen Anschlüsse werden vorgesehen.

Produktion / Ausgabebereich

Die Küche bzw. der Ausgabebereich ist zur Nacherhitzung und Produktion von Speisen mit einem Kombidämpfer (10 x 1/1 GN) ausgestattet.

Für eine spätere Änderung in das System Cook & Chill werden die Anschlussmöglichkeiten für Sanitär und Elektro für weitere Kombidämpfer mit der erforderlichen Kapazität bereits jetzt vorgehalten.

Büro Berlin

Leitung: Frau Wacker
Pestalozzistr. 53
D-10627 Berlin
info@drexel-planung.com
Telefon: +49 (0) 30- 3234915

Büro München

Leitung: Herr Vogt
Rupert-Mayer-Str. 44
D-81379 München
info@drexel-planung.com
Mobil: 0151-25578463

Büro Stuttgart

Leitung: Herr Selig
Mörkeweg 2
D-72379 Hechingen
info@drexel-planung.com
Mobil: 0160-95065237

Geschäftsführer:

Amtsgericht:

Ust.-Nr.:

Steuernummer:

Leonard Drexel
Bad Mergentheim
DE 223069907
52310/13507

Bankverbindung

Sparkasse Tauberfranken
BLZ 673 525 65
Konto-Nr. 196527

Planungen für Gemeinschaftsverpflegung

Planungen für Betriebsverpflegung ■ Cafeteria und Free Flow Anlagen ■ Altenheime
Kliniken ■ Speisenverteilsysteme ■ Speisenpräsentation sowie Kältetechnik

Zentrale

Leonard Drexel

Planungsbüro Großküchen

Büro: Max-Planck-Ring 18

D-97990 Weikersheim

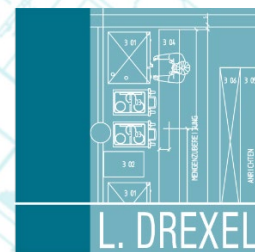
Tel. +49 (0) 7934-994787

Fax +49 (0) 7934-994648

Mobil +49 (0) 160-97945990

info@drexel-planung.com

www.drexel-kuechenplanung.de



[L. Drexel · Planungsbüro Großküchen · Postfach 12 33 · 97985 Weikersheim](#)

Im Küchenbereich sind die erforderlichen Arbeitsschrank- und Spültischanlagen in einer Funktional erforderlichen und sinnvollen Weise eingebaut.

Spülküche:

Das Spülen erfolgt über eine Doppelkorb-Hauben-Spülmaschine mit den erforderlichen Zu- und Ablauftischen. Die Spülleistung der vorgesehenen Doppelkorb-Spülmaschine beträgt bis zu 2.500 Teller/h als theoretische Leistung – das be- und entladen ist zu berücksichtigen. Die Maschine ist so ausgelegt, dass das anfallende Spülgut in ca. 2 Stunden gespült werden kann.

Die hierfür benötigten Spülkörbe werden in Oberschränken aufbewahrt.

Rückgabe:

Die Geschirrrückgabe erfolgt über vier Rückgabewagen mit jeweils drei Abstellborden. Des Weiteren mit Einhängen für Abfall und Besteck. Die Schüler beladen diese Wagen eigenverantwortlich. Die Wagen können bzw. werden auf kürzestem Weg in die Spülküche gefahren werden.

Speisenausgabe:

Die Speisenausgabe erfolgt über jeweils einen mobilen beheizbaren Speisenausgabewagen mit einer Kapazität von 3 x GN 1/1 für den Speisesaal SBS und ASS.

Im Unterbau sind jeweils drei beheizbare Abteile eingebaut um die erforderliche Nachbeschickung der Speisen schnell und sicher zu gewährleisten und um die erforderlichen gesetzlich vorgeschriebenen Ausgabetemperatur einzuhalten.

Die Ausgabewagen sind mit einem Schiebedeckel, einem Längsbord gästeseitig, einem Hustenschutz-aufsatz und einer Wärmebrücke ausgestattet. Die Wärmebrücke dient dazu um ebenfalls die erforderlichen gesetzlich vorgeschriebenen Ausgabetemperatur sicher zu gewährleisten.

Hygiene:

Jeder Funktionsbereich hat in ausreichender Anzahl Handwaschbecken mit elektronischen Sensormischbatterien zur Verfügung. Sämtliche Geräteeinbauten werden auf Gerätefüße mit einer Bodenfreiheit von 100 mm gestellt. Einschl. Edelstahlsockelblenden aus hygienischen Gründen. Zur Reinigung sind in den Bereichen Ausgabe, Spülküche, Anlieferung und Küche Bodenabläufe eingepplant.

Entsorgung:

Die Abfälle aller Art werden in geschlossenen Behältern aus dem Küchenbereich abtransportiert und werden dann in die geeigneten Müllcontainer eingelagert.

Der Nassmüll wird in einem Nassmüllkühler (ausgelegt für 2x 240 Liter Tonnen) aufbewahrt.

Aufgestellt am 26.01.2026

Büro Berlin

Leitung: Frau Wacker
Pestalozzistr. 53
D-10627 Berlin
info@drexel-planung.com
Telefon: +49 (0) 30- 3234915

Büro München

Leitung: Herr Vogt
Rupert-Mayer-Str. 44
D-81379 München
info@drexel-planung.com
Mobil: 0151-25578463

Büro Stuttgart

Leitung: Herr Selig
Mörkeweg 2
D-72379 Hechingen
info@drexel-planung.com
Mobil: 0160-95065237

Geschäftsführer:

Amtsgericht:

Ust.-Nr.:

Steuernummer:

Leonard Drexel
Bad Mergentheim
DE 223069907
52310/13507

Bankverbindung

Sparkasse Tauberfranken
BLZ 673 525 65
Konto-Nr. 196527

Planungen für Gemeinschaftsverpflegung

Planungen für Betriebsverpflegung ■ Cafeteria und Free Flow Anlagen ■ Altenheime
Kliniken ■ Speisenverteilsysteme ■ Speisenpräsentation sowie Kältetechnik

Zentrale

Leonard Drexel

Planungsbüro Großküchen

Büro: Max-Planck-Ring 18

D-97990 Weikersheim

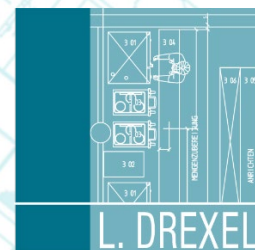
Tel. +49 (0) 7934-994787

Fax +49 (0) 7934-994648

Mobil +49 (0) 160-97945990

info@drexel-planung.com

www.drexel-kuechenplanung.de



[L. Drexel · Planungsbüro Großküchen · Postfach 12 33 · 97985 Weikersheim](#)

L. Drexel

Planungsbüro Großküchen

L. Drexel

E-Mail: info@drexel-planung.com

Büro Berlin

Leitung: Frau Wacker

Pestalozzistr. 53

D-10627 Berlin

info@drexel-planung.com

Telefon: +49 (0) 30- 3234915

Büro München

Leitung: Herr Vogt

Rupert-Mayer-Str. 44

D-81379 München

info@drexel-planung.com

Mobil: 0151-25578463

Büro Stuttgart

Leitung: Herr Selig

Mörkeweg 2

D-72379 Hechingen

info@drexel-planung.com

Mobil: 0160-95065237

Geschäftsführer:

Amtsgericht:

Ust.-Nr.:

Steuernummer:

Leonard Drexel

Bad Mergentheim

DE 223069907

52310/13507

Bankverbindung

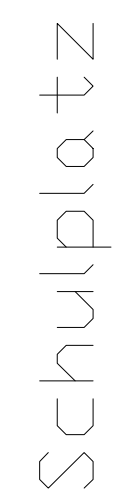
Sparkasse Tauberfranken

BLZ

673 525 65

Konto-Nr.

196527



Pos.	Stck	Artikelbezeichnung	Breite	Tiefe	Höhe	Leistung	Geräte-Erzeugung1	Geräte-Erzeugung2	Geräte-Erzeugung3	Geräte-Erzeugung4	Bemerkung
01.00	1	Stck	GESCHIRRRUNIVERSALSPENDER - BEHEIZT - SBS	885	520	1027	1,8 kW			Steckdose 230 V	
01.01	1	Stck	GESCHIRRRUNIVERSALSPENDER - BEHEIZT - SBS	885	520	1027	1,8 kW			Steckdose 230 V	
01.02	1	Stck	SPEISENAUSGABEWAGEN - SBS - M. HUSTENB.	1276	714	933	2,85 kW			Steckdose 230 V	
01.03	1	Stck	SPEISENAUSGABEWAGEN - ASS - M. HUSTENB.	1276	714	933	2,85 kW			Steckdose 230 V	
01.04	1	Stck	GESCHIRRRUNIVERSALSPENDER - BEHEIZT - SBS	885	520	1027	1,8 kW			Steckdose 230 V	
01.05	1	Stck	GESCHIRRRUNIVERSALSPENDER - BEHEIZT - ASS	885	520	1027	1,8 kW			Steckdose 230 V	
01.06	4	Stck	GESCHIRR-RÜCKGABEWAGEN - 3 BÜRD	900	600	950					
02.00	1	Stck	ABFALLKÜHLER	1710	870	1200	0,44 kW			Steckdose 230 V	
02.01	2	Stck	WANDHÄNGESCHRANK - VORNE OFFEN	1000	380	710					
03.00	1	Stck	SPÜLMASCHINEN-ZULAUF-TISCH-ABDECKUNG	2000	742	900					
03.01	1	Stck	VERSPÜLBECKEN	600	450	350		AW DN 50			
03.02	1	Stck	UNTERBAU OFFEN - UNTERFÄHRBAR	500	660	860					
03.03	1	Stck	ABFALLLAUSZUGSCHRANK	400	660	860					
03.04	1	Stck	SCHRANKKÖRPER M. FLOGETLOREN	700	660	860					
04.00	1	Stck	ZWEILOCH- STANDARDMUT. M. BRAUSE	200	495	1135		KW + WW - DN 15			
05.00	1	Stck	DOPPELKAMMER-ENTHÄRTUNGSANLAGE	360	360	585	0,72 kW	KW - DN 20		Steckdose 230 V	
06.00	1	Stck	DOPPELKÖRB-HAUBENSPÜLMASCHINE	1345	815	1500	22,0 kW	AW DN 50	KW - DN 15	UP-Anschlussdose	
07.00	1	Stck	SPÜLMASCHINEN-AUSLAUF-TISCH-ABDECKUNG	1200	742	900					
07.01	1	lfdm	SCHRANKKÖRPER - VORNE OFFEN	1000	660	860					
08.00	3	Stck	BÜDENEINLAUF-GULLY	300	300	100			AW - DN 100	BAUSEITS - HLS	BAUSEITS HLS
09.00	1	Stck	HANDWASCH-/AUSGUSSEBECKEN-KOMBI	700	500	900					
09.01	1	Stck	ELEKTRONISCHE MISCHBATTERIE	71	135	140	0,1 kW	KW + WW - DN 15		Steckdose 230 V	
10.00	1	Stck	PUTZMITTEL UND BESENSCHRANK	600	700	2000					
11.00	1	Stck	ABDECKUNG	1900	650	40					
11.01	1	Stck	HANDWASCH-BECKEN	400	400	200					
11.02	1	Stck	SPOLEN-UNTERSCHRANK	500	590	860					
11.03	2	Stck	GN-BEHÄLTERSCHRANK	400	590	860					
11.04	1	Stck	SCHRANKKÖRPER M. FLOGETLORE	600	590	860					
11.05	1	Stck	ELEKTRONISCHE MISCHBATTERIE	71	135	140	0,1 kW	KW + WW - DN 15		Steckdose 230 V	
11.06	1	Stck	KLAPPBORD	650	600	40					
11.07	1	Stck	TISCH-AUF SATZBORD-1-ETAGIG	1300	400	400					
13.00	1	Stck	UMLUFT-KÜHL-SCHRANK GN2/1	695	810	2020	0,26 kW			Steckdose 230 V	
13.01	1	Stck	UMLUFT-KÜHL-SCHRANK GN2/1	695	810	2020	0,26 kW			Steckdose 230 V	
13.02	1	Stck	UMLUFT-KÜHL-SCHRANK GN2/1	695	810	2020	0,26 kW			Steckdose 230 V	
15.00	1	Stck	ELEKTRO-KOMBIDAMPFER	850	842	1064	18,9 kW	KW - DN 15		UP-Anschlussdose	Schlauchanschluss
15.01	1	Stck	KONDENSATIONSHAUBE	854	885	403	0,17 kW			Steckdose 230 V	
15.02	1	Stck	NORMLADEN UNTERSCHRANK	885	716	699					
16.00	1	Stck	ABDECKUNG	3600	810	50					
16.01	1	Stck	BECKEN	600	600	350		AW DN 50			
16.02	1	Stck	GN-BEHÄLTERSCHRANK	808	760	860					
16.03	1	Stck	UNTERSCHRANK M. FLOGETLOREN	800	760	860					
16.04	1	Stck	SCHUBLADENBLOCK	400	760	860					
16.05	2	Stck	UNTERSCHRANK M. SCHIEBETOREN	1600	760	860					
17.00	1	Stck	WANDHÄNGESCHRANK - FLOGETLOREN	600	380	710					
17.01	1	Stck	WANDHÄNGESCHRANK - SCHIEBETOREN	2000	380	710					
18.00	1	Stck	ABDECKUNG	3000	700	40					
18.01	2	Stck	UNTERSCHRANK M. FLOGETLOREN	1100	560	860					
18.02	2	Stck	SCHUBLADENBLOCK	400	560	860					
19.00	1	Stck	AUF TISCH-WÄRMEBROCKE	1400	400	400	2,0 kW		1 x Eit-Zuleitung 5 lfm		
19.01	1	Stck	AUF TISCH-WÄRMEBROCKE	1400	400	400	2,0 kW		1 x Eit-Zuleitung 5 lfm		
20.00	1	Stck	KÜHLZELLE	1600	4300	2450		AW DN 50	3 x Eit-Zuleitung 5 lfm	230 V	
20.01	1	Stck	KÜHLRAUMREGAL 4 ABLAGEN	4050	400	1800					

