



Schulküche mit
Zukunftspotenzial

Referenzbericht:
**Schulanlage
Kleefeld**
Bern-Bümpliz



In Bern-Bümpliz entschied man sich gegen eine kostenintensive Schulsanierung und stattdessen gleich für den Neubau der Schule Kleefeld – mit einer zukunftsweisenden Küche von Electrolux Professional.

Ausschreibungen sind immer herausfordernd, denn die ausgeschriebenen Produkte und ihre Leistungen müssen auf die spezifischen Bedürfnisse der Einrichtung zugeschnitten sein. **Electrolux Professional** hat das Bern-Bümplizer Schulküchen-Projekt über zwei Jahre begleitet, und lobt das effiziente Vorgehen der Stadt Bern und aller involvierten Stellen, insbesondere die gute Zusammenarbeit mit der **H Plus S Gastronomiefachplanung** aus dem bernischen Ittigen, welche die öffentliche Ausschreibung verantwortet hat.

An der Schule Kleefeld werden insgesamt 23 Sprachen gesprochen. Diese multikulturelle Zusammensetzung der Schüler spiegelt sich selbstverständlich auch in den Essgewohnheiten wieder, die in der Küche berücksichtigt werden müssen. Gestartet wurde mit der Ausgabe von **60 bis 70 Mahlzeiten** im dafür konzipierten neuen Speisesaal, mit der Möglichkeit, die Kapazität künftig auf **90 Mahlzeiten** pro Schultag auszubauen: Die Nachfrage nach Tagesschulangeboten steigt langsam, aber stetig. Die Essensausgabe erfolgt in mobilen Buffettheken, die extra auf die Grösse von Kindern ausgerichtet sind.



Seit dem Schulstart Mitte August 2022 bieten die Neubauten nun Platz für 17 Klassen – acht Klassen der Primar- und neun der Basisstufe. Eine Erweiterung auf maximal 19 Klassen ist möglich. In der Tagesschulküche Kleefeld sind deshalb auch zwei Ausbaustufen vorgesehen: Nicht alle Küchengeräte waren bereits Bestandteil der Erstlieferung. Denn es gilt: Sobald sich die Mahlzeiten-Nachfrage erhöht, **kann die Geräterange zur Erhöhung der Produktionskapazität entsprechend erweitert werden**. Diesbezüglich hatte die Stadt Bern weitsichtig geplant und in Generationen-Dimensionen gedacht.

Hauptakteure in der Küche sind die beiden **Kombidämpfer SkyLine Premium^s von Electrolux Professional**, einmal mit 10er- und einmal mit 6er-Einschub. Die **Kombidämpfer und Öfen** sind sehr intuitiv bedien- und steuerbar, und mit einer Vielzahl an intelligenten Funktionen ausgestattet, wie zum Beispiel mit der integrierten Lambdasonde zur punktgenau kontrollierten Dampferzeugung. Die Geräte punkten zudem mit **sehr geringem Energieverbrauch** dank verbesserter Isolierung, dreifacher Türverglasung und optimiertem Garraumdesign. Die Interaktion zwischen dem hochpräzisen Steuerungssystem und 26 verschiedenen Sensoren, mit denen die **SkyLine Kombidämpfer und Öfen** überwacht werden, ermöglichen den sehr sparsamen Energieeinsatz den sehr sparsamen Energieeinsatz.



Ein hoher Hygienestandard spielte generell bei der Küchenausstattung eine wichtige Rolle, zum Beispiel bei der Wahl der Unterbauten mit Einschüben, Abstellflächen und Schubladen. Dank zahlreicher abgerundeter Kanten lässt sich alles sehr leicht reinigen. Auch die zwei äusserst energiesparend arbeitenden **ecostore-Kühlgeräte von Electrolux Professional – mit bis zu 65 % weniger Stromverbrauch im Vergleich zu marktüblichen Standardgeräten** – verfügen über gerundete Ecken und werkzeuglos abnehmbare Führungsschienen, sowie Auflagen aus Edelstahl für eine einfache Reinigung des Innenraums.

Hygiene wird selbstverständlich auch in der Spültechnik grossgeschrieben: Die Hauben-Geschirrspülmaschine der **Electrolux Professional Serie green&clean** spült bis zu 80 Körbe pro Stunde und sorgt mit einer konstanten Nachspültemperatur von mindestens 84 °C stets für einwandfreie Spülergebnisse.

Ausstattung

- 2 Kombidämpfer SkyLine Premium^S (10 x 1/1 GN und 6 x 1/1 GN)
- Diverse Unterbauten mit Einschüben, Schubladen, Abstellflächen
- 1 green&clean Hauben-Geschirrspülmaschine EHT
- 2 ecostore Kühlgeräte (Tiefkühlschrank und Einfahrkühlschrank)



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

