

So gelingt die Verpflegung in Schulen

Die Ganztagsbetreuung an Schulen erfordert ein neues Verpflegungskonzept. HOBART liefert dafür alles aus einer Hand – von der Planung über das Equipment bis hin zum Kundendienst. Mit professioneller Spül- und Gartechnik aus Offenburg sind effiziente Abläufe garantiert.

Offenburg, 04. Februar 2026 – Der künftige Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung im Grundschulalter zeigt deutlich auf: Ein Kiosk mit belegten Brötchen ist längst nicht mehr ausreichend und zeitgemäß. Schulkinder verdienen eine gesunde Ernährung, doch vollwertige Mahlzeiten zur Mittagspause stellen die Verantwortlichen in Schulen vor große Herausforderungen. Sie müssen ein Verpflegungskonzept aufstellen, Küchengeräte anschaffen, Abläufe überdenken, Personal einplanen und Kosten kalkulieren.

Soll das Mittagessen frisch vor Ort oder in einer Zentralküche außer Haus gekocht werden? Wird eigenes Personal oder ein externer Caterer benötigt? Wie wird die notwendige Hygiene gewährleistet? Was muss bei Mehrweggeschirr aus Kunststoff beachtet werden? HOBART hilft Schulen und Kitas bei der Beantwortung dieser und weiterer Fragen. Als Experte für Spül- und Gartechnik liefert das Unternehmen alles aus einer Hand: Beratung, Planung, Equipment und Kundendienst.

Einfaches Kochen mit dem CHEF'S COMBI

Die Zubereitung der Speisen ist der elementarste Teil der Schulverpflegung. Ob gelernter Koch oder ungeschultes Personal, ob vor Ort oder in der Zentralküche – durch die intuitive Bedienung unserer Gartechnik gelingt das Mittagessen ohne großen Aufwand und pünktlich zur Pause. Der CHEF'S COMBI darf als Allrounder dabei in keiner Küche fehlen. Der Kombidämpfer kann Grillen, Braten, Backen, Dämpfen, Pochieren oder Sous-Vide-Garen. Egal wer ihn bedient, mit seinem integrierten Kochassistenten gelingen jederzeit optimale Garergebnisse.

Auf Wunsch zeigt das Gerät an, welche Speisen zusammen zubereitet werden können. Mischbeschickung kann dementsprechend geplant und abgespeichert werden. So wird alles gleichzeitig zur Mittagspause fertig. Der CHEF'S COMBI zeichnet sich zudem durch einen geringen Wasser- und Energieverbrauch sowie eine kostengünstige und automatische Reinigung aus. Er ist nicht nur in verschiedenen Größen verfügbar, sondern kann auch mit dem Trockendampf-Schnellgarer GTP kombiniert werden. Damit liefert HOBART zwei Geräte auf nur einem Quadratmeter. Mit dem GTP kann Gemüse innerhalb kürzester Zeit gegart werden, ohne Platz zu verschwenden.

Die passende Spülmaschine für jede Schule

Eine gewöhnliche Haushaltsspülmaschine hat in einer Schulküche nichts verloren. Professionelle Spültechnik von HOBART steht für Effizienz, Hygienesicherheit und langlebige Qualität. Das Unternehmen liefert die passende Maschine für jeden Anwendungsbereich. Die Untertischspülmaschinen spülen Geschirr, Besteck und Gläser zuverlässig und einfach – bei niedrigen Betriebskosten. Bei Bedarf können mit dem 2in1 Doppelkorbsystem sogar zwei Körbe gleichzeitig gespült werden.

Die neue Haubenspülmaschine reinigt auch größere Mengen und das ganz im Zeichen der Effizienz. Durch ihr Selbstreinigungssystem sowie die Abwasser- und Abluft-Wärmerückgewinnung werden Zeit und Geld zugleich gespart. Besonders interessant für größere Schulen: In der Ausführung als Twin-Version (AUPT oder AMXT) kann ihre Kapazität verdoppelt werden.

Effiziente Spülmaschinen für Zentralküchen

Eine Zentralküche muss in kurzer Zeit große Mengen an Spülgut zuverlässig, hygienisch und kostengünstig reinigen. Die innovative und modular aufgebaute FLOW Line Bandspülmaschine macht genau das – und setzt dabei auf künstliche Intelligenz. Unsere wirtschaftlichste Bandspülmaschine auf dem Markt erkennt sowohl das Spülgut als auch Leerfächer und passt Waschdruck sowie Wassermenge daran an.

Sollte die Spülküche etwas beengter sein, lohnt sich eine Korbtransportmaschine. Sie kann über Eck angeordnet und aufgrund des RACK-FLOW Sensorsystems von einer Person allein bedient werden. Mit ihr entfallen mühsame Arbeitsschritte, da das schmutzige Geschirr direkt in Körben angeliefert und sauber gespült werden kann. Sie ist zudem für Mehrweggeschirr aus Kunststoff hervorragend geeignet und reduziert den Wasserverbrauch dank SENSOTRONIC Spülintelligenz auf ein Minimum.

Informationen über HOBART erhalten Sie unter www.hobart.de

Bild:



BU:

Mit dem CHEF'S COMBI gelingt das Mittagessen pünktlich zur Pause.

Bild:



BU:

Die neue Haubenspülmaschine glänzt durch ihre Effizienz.

Bild:



BU:

Die KI-Features der FLOW Line optimieren den Spülvorgang.

Bild:



BU:

Die Korbtransportmaschine kann auch über Eck angeordnet werden.

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk

„Foto: HOBART“

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1182

E-Mail: presse@hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Youtube](#)

Über HOBART:

HOBART zählt seit Jahrzehnten zu den weltweit führenden Herstellern gewerblicher Spültechnik. Darüber hinaus sind wir einer der bekanntesten Anbieter von Lösungen in den Bereichen Kochen, Speisenvorbereitung und Lebensmittelabfalltechnik. Am Produktionsstandort Offenburg entwickeln und vertreiben wir seit über 125 Jahren hochwertige Geräte und Systeme, die weltweit im Einsatz sind. Zu unseren Kunden zählen Hotels, Restaurants und Caterer, Großküchen, Bäckereien und Metzgereien, Supermärkte, Industrieunternehmen, Fluggesellschaften sowie Kreuzfahrtschiffe. Seit 1999 sind wir Teil der US-amerikanischen Unternehmensgruppe Illinois Tool Works (ITW), die mit 44.000 Mitarbeitenden in eigenständig agierenden Unternehmen weltweit eine Vielzahl innovativer Produkte herstellt und vertreibt.