

Profi-Porzellan in der Mensa der Freien Schule Anne-Sophie:

Ansprechende Speisenpräsentation mit BAUSCHER

Weiden, im Februar 2013. – Immer mehr Schulen in Deutschland bieten inzwischen Ganztagsangebote an, und stehen damit vor der Herausforderung, ihren Schülern ein leckeres und nahrhaftes Mittagessen anzubieten. Eine große Zahl von Kindern und Jugendlichen möglichst schnell und ohne lange Warteschlangen zu verköstigen, ist für das Küchenpersonal eine echte Herausforderung, beansprucht aber auch Ausstattung und Technik in besonderem Maße. Daher bietet der Porzellan-Spezialist BAUSCHER Produkte an, die optimal auf die Bedürfnisse der Schulverpflegung abgestimmt sind und dabei auch durch ihr Design überzeugen – beispielsweise in der Mensa der Freien Schule Anne-Sophie in Künzelsau.

In dieser Schulmensa wird auf hochwertiges Geschirr und eine ansprechende Speisenpräsentation besonderen Wert gelegt, um für die Kinder und Jugendlichen eine in jeder Hinsicht angenehme und anregende Umgebung zu gestalten. Schule und Betreiber setzen dabei auf Kollektionen von BAUSCHER: Artikel aus *Options*, *Maître* und *Dimension* sind mit dem Logo der Schule dekoriert und in ihrer Auswahl ganz an die Anforderungen einer systematisierten Schulverpflegung angepasst. „Der Betrieb beginnt in unserer Mensa frühmorgens und endet mit dem Aufräumen der Küche am späten Nachmittag“, sagt Küchenleiter Peter Fabian. „In dieser Zeit arbeiten unsere Mitarbeiter unter Hochdruck und müssen sich auf die Ausstattung verlassen können. BAUSCHER hat uns bei der Auswahl der Porzellanartikel eingehend beraten. Gemeinsam haben wir das Geschirr genau auf unsere individuellen Bedürfnisse abgestimmt.“

Die Freie Schule Anne-Sophie versteht sich nicht nur als Lernort, sondern als Lebensort: Architektur, Lernstrukturen und die pädagogische Begleitung schaffen eine positive Umgebung. Ein hochwertiges Speisenkonzept, für das

die Panorama Hotel- und Service GmbH als Betreiber der Schulmensa verantwortlich zeichnet, ist da nur konsequent. Mit Hilfe einer ausgewogenen Schulverpflegung sollen Kinder und Jugendliche eine gesunde Ernährungsweise erlernen. In der hellen, einladenden Mensa werden täglich zwischen 11.30 und 13.30 Uhr etwa 650 Essen serviert. Der Küchenleiter Peter Fabian und sein Team sorgen täglich für ein vielfältiges Salat- und Gemüseangebot, die Verwendung von Vollkornprodukten und eine fettarme Zubereitung. „Jeden Tag steht auch ein vegetarisches Menü zur Auswahl, ebenso wie Desserts aus Obst oder Milchprodukten. Außerdem können sich die Kinder und Jugendlichen morgens im Frühstücksverkauf für den Tag stärken“, führt Peter Fabian aus.

In der Zusammenarbeit mit der Freien Schule Anne-Sophie stellt der Porzellanhersteller BAUSCHER einmal mehr unter Beweis, dass er mit seinen zahlreichen Kollektionen in verschiedenen Formen und einer Vielzahl von Artikeln und Dekor-Möglichkeiten ein idealer Partner für die Schulverpflegung ist. Die Multifunktionalität der einzelnen Teile, die unkomplizierte Nachbestellbarkeit der Artikel über einen langen Zeitraum und ein genau auf das Konzept der Schule zugeschnittenes Design waren für die Verantwortlichen an der Freien Schule Anne-Sophie entscheidende Kriterien bei der Auswahl ihres Geschirrs. Mit diesem exzellenten Rundum-Service hat BAUSCHER den Betreiber der Schulmensa nachhaltig überzeugt: Auch in den Betriebsrestaurants der Würth-Gruppe setzt Panorama Catering daher auf Porzellan von BAUSCHER.

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Franziska Schutter und Nadine Hofer
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 511, Fax 089 / 893 98429
Email: f.schutter@engel-zimmermann.de