



Frisch und gesund  
kochen für 400 kleine  
und große Kinder

Referenzbericht:  
**TSV SportKITA**  
**Purzelbaum**  
Mannheim

# Eine Lösung für zwei, die täglich für 400 aufkochen

In der Küche der TSV SportKITA Purzelbaum werden von zwei Mitarbeiterinnen jeden Tag bis zu 400 Mahlzeiten frisch zubereitet.



In der Mannheimer TSV SportKITA Purzelbaum GmbH, deren hundertprozentiger Gesellschafter der Sportverein TSV Mannheim von 1846 e.V. ist, spielen Sport und gesunde Ernährung eine Schlüsselrolle. Die Einrichtung bietet den Kindern unzählige Möglichkeiten, ihren Bewegungsdrang auszuleben, und verpflegt sie täglich mit frisch gekochten, hochwertigen Mahlzeiten. Diese werden von der Küchenchefin Ricarda Dombrowski und einer Mitarbeiterin zubereitet. Bevor ein umfangreicher Erweiterungsbau der Kita im Herbst 2023 eröffnet wurde, produzierte das perfekt aufeinander eingespielte Team

Speisen für bis zu 150 Essensteilnehmer. Inzwischen kochen die beiden bis zu 400 Mahlzeiten pro Tag. Damit die hohe Qualität und Frische der Speisen auch bei einer deutlich höheren Zahl hungriger Mäuler sichergestellt ist, wurde für das Duo, das zu einem Trio werden soll, in den neuen Räumlichkeiten eine professionelle Küche installiert, die auf höchste Effizienz ausgerichtet ist. Sie wurde von Electrolux Professional konzipiert und eingerichtet, gemeinsam mit der Transgourmet, führender Food-Großhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen.



### Reibungslose, hygiesichere Prozesse und effiziente Abläufe

Es ist eine große Aufgabe, täglich mehrere Hundert Gerichte für 1- bis 10-Jährige frisch, ausgewogen und vor allem schmackhaft zuzubereiten. Die SportKITA Purzelbaum orientiert sich daher auch an den DGE-Lebensmittelstandards und dem HACCP-Konzept für Kindertageseinrichtungen und hat darüber hinaus bei der Realisierung der neuen Großküche die aktuellen Hygienestandards für sichere Abläufe umgesetzt: Die Warenanlieferung und Lebensmittelkühlung, der Produktionsbereich und der Spülbereich sind strikt voneinander getrennt, sämtliche Oberflächen in der Küche – inklusive aller Möbel – sind aus Edelstahl gefertigt. Die Anordnung der einzelnen Bereiche erfolgte zudem im Hinblick auf optimale Arbeitsabläufe, damit die Wege für die Mitarbeiterinnen möglichst kurz sind. Auch die Auswahl der Küchentechnik wurde genauestens geplant: Sie muss die tägliche Zubereitung der frischen Gerichte ermöglichen und gleichzeitig reibungslose, hygiesichere Prozesse sicherstellen. Um diese Anforderungen abzubilden, hat Electrolux Professional sein komplettes Portfolio an Großküchengeräten aufgebildet. Neben hochmoderner und effizienter Spül- und Kühltechnik wurde die Kita-Küche mit einer Kipp-Druckgarbraisière, einem Induktionsherd, einer Elektro-Bain-Marie zum Warmhalten fertiger Speisen auf Serviertemperatur und einer elektronischen Fritteuse ausgestattet. Eine besondere Rolle dabei nehmen die beiden miteinander kommunizierenden SkyLine-Kombidämpfer ein, in



denen nachts die Speisen für den nächsten Tag schonend vorgegart oder Zutaten aus dem Schockkühler & -froster vitalisiert werden können. Dass bei dem Verfahren die Inhaltsstoffe erhalten bleiben, ist für Küchenchefin Ricarda Dombrowski ein unschlagbarer Vorteil des damit verbundenen Konzepts „Cook&Chill“.

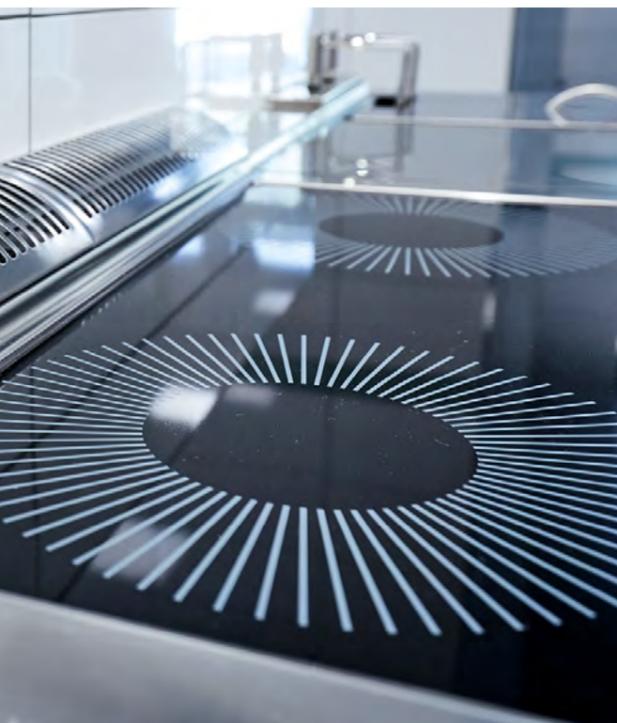
### Perfekt geplant und umgesetzt

Holger Diekmann, Präsident des TSV Mannheim von 1846 e.V. und Geschäftsführer der SportKITA Purzelbaum, ist mit dem Resultat sehr zufrieden: „Bei der Planung unserer neuen Profi-Küche, die im Frühjahr 2021 begann, hatten wir zwei wesentliche Anforderungen. Zum einen musste die Küche genau an die örtlichen Gegebenheiten angepasst sein. Zum anderen stand uns ein definiertes Budget zur Verfügung, weshalb wir auf ein optimales Leistungsverhältnis und die Einhaltung unseres finanziellen Rahmens geachtet haben. Electrolux Professional hat beide Vorgaben in vorbildlicher Weise eingehalten. Wir konnten jederzeit auf unseren Ansprechpartner Heiko von Jutrzenka zählen. Er hat uns kompetent beraten und während der fast dreijährigen Projektphase professionell und mit großem Verständnis begleitet. Diese hohe Kundennähe und -orientierung wissen wir zu schätzen und würden daher auch bei zukünftigen Projekten auf die Zusammenarbeit mit Electrolux Professional setzen.“



Holger Diekmann, Geschäftsführer der SportKITA Purzelbaum, und die Küchenchefin Ricarda Dombrowski konnten während der fast dreijährigen Projektdauer stets auf die Unterstützung und Beratung des zuständigen Gebietsverkaufsleiters Heiko von Jutzenka (Mi.) vertrauen.

Küchenchefin Ricarda Dombrowski ist begeistert von der neuen, modern ausgestatteten Großküche.



### Ausstattung (Auswahl)

- Arbeitstische, Schränke, Regalsysteme, Unterbau mit Schiebetüren
- Kühlzelle, Kühlschrank, Tiefkühlzelle
- Schockkühler & -froster 10 GN 1/1
- Kombidämpfer 6 GN 1/1
- Kombidämpfer 10 GN 1/1
- Kippdruckgarbraisière el.
- Elektro-Bain-Marie
- Induktionsherd
- Elektronische Fritteuse 15 ltr.
- Handwaschbecken mit Kniebedienung
- Einschweißbecken 400 x 400 mm
- Einlauftisch mit Becken, Auslauftisch
- Haubenspülmaschine



Der hochmoderne und effiziente Spülbereich ist strikt vom Produktionsbereich getrennt und wie sämtliche Oberflächen in der Küche aus Edelstahl gefertigt. Die Anordnung der einzelnen Bereiche erfolgte zudem im Hinblick auf optimale Arbeitsabläufe, damit die Wege für die Mitarbeiterinnen möglichst kurz sind.





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  
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)  
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +431 86 348 0  
Telefax +431 86 348 300  
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)  
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
Telefax +41 41 926 81 80  
info.ch@electroluxprofessional.com

## 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.

