

Pressemitteilung – [Text und Fotos zum Download](#)

Moderne Gartechnik für gesunde Schulverpflegung

GAPLATEC plant Mensa in Regionalem Berufsbildungszentrum Technik in Kiel-Gaarden neu – Frischküche für täglich 450 Essen

(Kirchheim am Neckar/Kiel, 24. Juni 2011) Neuer Großauftrag für die Großküchen-Fachplaner: GAPLATEC, Kirchheim am Neckar, entwickelt die neue Mensa für das Regionale Berufsbildungszentrum Technik („Europaschule“) in Kiel-Gaarden als Frischküche mit kleiner Cook & Chill-Produktion für täglich 450 Schüleressen. Frische Küche mit regionalen Zutaten stehen im Vordergrund.



Mensaneubau für
Regionales
Berufsbildungszentrum
Technik in Kiel-Gaarden:
Frischküche für 450
Schüleressen pro Tag

„Mit der ultramodernen Gartechnik bieten wir die Grundlage für eine gesunde Schulverpflegung, die ja wieder in den Fokus der Fachöffentlichkeit gerückt ist“, erläutert Michael Werner Götze, Chef von GAPLATEC. Das Großküchenkonzept orientiert sich modernen Prinzipien der Nachhaltigkeit: Zentrale Lüftung und Kälteanlagen werden mit Wärmerückgewinnungsanlagen ausgestattet. „So spart die Stadt erheblich Kosten und ist obendrein sehr energieeffizient“, so Götze. Der erfahrene Fachplaner entwickelt seit rund 15 Jahren Konzepte und Projekte im „Green Foodservice“.

Die neue Großküche wird besonders platzsparend konzipiert. Kochtechnik mit Druckgargeräten, Bandtransportspülmaschine mit Wärmerückgewinnung, Topfspülmaschine und Ausgabe (Free Flow) werden optimal angeordnet, so dass auch dieses Planungsprojekt ein neues Paradebeispiel in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) sein wird, heißt es bei GAPLATEC.



Das Regionale Berufsbildungszentrum Technik (RBZ „Europaschule“) in Kiel-Gaarden zeichnet sich als herausragende Bildungseinrichtung in der dualen Ausbildung in den Bereichen allgemeiner Maschinenbau, Fertigungstechnik, Kraftfahrzeugtechnik, Gebäudesystemtechnik, Sanitär- und Heizungstechnik, Elektrotechnik und Elektronik, Informations- und Telekommunikationstechnik aus.

Die GAPLATEC GmbH ist eines der führenden Planungsunternehmen für Profi- und Großküchen. Geschäftsführender Gesellschafter ist Michael Werner Götze, der seit 1987 als Fachplaner tätig ist. Die GmbH wurde 2004 gegründet. Zu den namhaften Referenzen zählen moderne Küchen für das erfolgreiche Gastrokonzept „WakuWaku“ und Lehrküchen mit Mensa für Schul- und Weiterbildungseinrichtungen wie z.B. die Inselschule Fehmarn oder ISR Internationale Schule am Rhein in Neuss. Michael Werner Götze ist Mitglied im Verband der Fachplaner (VdF) und Mitglied im VdF-Expertenpool für Schulverpflegung. Mehr: www.gaplatec.de

2.425 Anschläge

Für Rückfragen:

Michael Werner Götze, goetze@gaplatec.de

GAPLATEC GmbH, Hölderlinstr. 12, 74366 Kirchheim a.N.

Tel. ++49 (0)7143 959556, Fax ++49 (0)7143 959557

www.gaplatec.de

Presseservices:

Carsten Hennig, ch@news-good.com

Tel. ++49 (0)40 414311692

Stichwörter:

Foodservice, Gemeinschaftsverpflegung, GV, Schulverpflegung, Großküche, Lehrküche, Mensa, Küchenplanung, Küchenplaner, Verband der Küchenplaner, VdF, Regionales Berufsbildungszentrum Technik, Europaschule, Kiel Gaarden