



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

KINDERLEICHT VERPFLEGT

Catering-Equipment und Systemlösungen für die
Ganztagsversorgung in Kita und Schule.

ENTWICKELT FÜR DIE
SPEISENVERSORGUNG
INVESTITIONSSICHER KLEINER UND
GRÖßERER GÄSTE:
HOHE QUALITÄT UND
KLARE STRUKTUREN –
VON DER AUSGABE BIS
ZUM RÜCKLAUF, PÄDAGOGISCH WERTVOLL
DAMIT PROZESSE AUCH
DANN FUNKTIONIEREN,
WENN VIELE KINDER
AUS EINER HAND GLEICHZEITIG
VERPFLEGT WERDEN.

FÜR JEDE
ANFORDERUNG DIE
PASSENDE LÖSUNG



INHALTSANGABE

- S.4 Vier Schritte der Ganztagsversorgung
- S.6 Kindgerechte Speisenausgabe
- S.8 Speisentransportbehälter
- S.10 Gastronormbehälter
- S.12 Servierwagen
- S.14 BASIC LINE
- S.16 Die BASIC LINE – Warm-, Kalt-, Neutralbuffets, Kids quer
- S.18 Speisenausgabewagen
- S.20 Spender
- S.22 Besteck- und Tablettwagen
- S.24 Sortier- und Abräumstationen
- S.26 Tablettabräumwagen



EINFACH MEHR VORTEILE Der Ausbau moderner Ganztagsversorgung in Schulen und Kitas stellt Verantwortliche vor neue Herausforderungen – **oft unter Zeitdruck, oft mit begrenzten Ressourcen.** Gefragt sind Lösungen, die Abläufe verlässlich organisieren und zugleich den Mensaaltag der Kinder positiv prägen.

Als **Wegbereiter kindgerechter Ausgabemöbel** hat B.PRO die Bedürfnisse aller Beteiligten fest im Blick. Vom einzelnen Produkt bis zum modular aufgebauten Gesamtsystem: Unser **breites Portfolio mit flexiblen Erweiterungen** deckt unterschiedlichste Anforderungen

ab, bei Bedarf schnell realisierbar und so ausgelegt, dass es auch morgen noch passt.

Die Systeme von B.PRO unterstützen **gängige Produktionsverfahren und Ausgabekonzepte.** Sicherheit, Hygiene und eine altersgerechte Gestaltung stehen dabei an erster Stelle. Gleichzeitig lässt sich der gesamte Prozess der Speisenlogistik abbilden – vom Transport über die Ausgabe bis zum Rücklauf.

Doch neben all der Effizienz und Funktionalität gilt: **Am Ende geht es um die Kinder.** Und um die Mensa als einen Ort, an dem man gerne zusammenkommt.

EINE RUNDE SACHE

Ihre Ganztagsversorgung aus einer Hand.

ANLIEFERN



Beim Anliefern der Speisen, ob aus der eigenen Küche oder vom Cateringunternehmen, kommt es auf das passende Equipment an. Hier sind **Robustheit, die Erfüllung strenger Hygienestandards und Temperaturstabilität** gefragt.

Unsere Produkte rund ums Anliefern finden Sie ab Seite 8.

VORBEREITEN



Vor der Ausgabe werden Speisen, Geschirr und benötigte Materialien **strukturiert bereitgestellt**. Einheitliche Formate und belastbare Transportlösungen sorgen dafür, dass alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist.

Lösungen für das Vorbereiten finden Sie ab Seite 12.

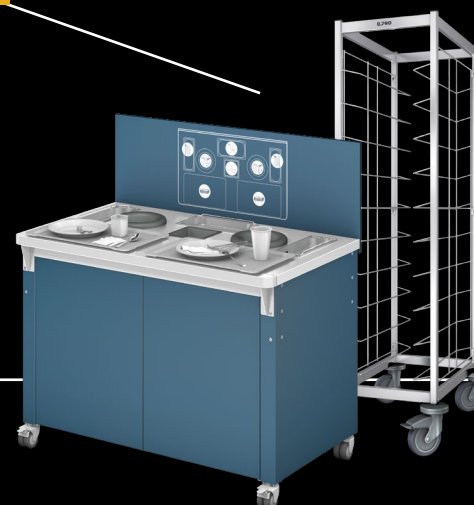
AUSGEBEN



Die Ausgabe ist der zentrale Kontaktpunkt für die Kinder. Altersgerechte Höhen und eine übersichtliche Anordnung mit klar geführten Abläufen fördern die **selbstständige Nutzung und das Miteinander** im Mensaaltag.

Unsere Ausgabesysteme stellen wir Ihnen ab Seite 14 vor.

ABRÄUMEN



Intuitiv verständliche Lösungen sorgen für **Ordnung, Hygiene und eine saubere Trennung** beim Rücklauf. Gleichzeitig werden Kinder an den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln herangeführt und Mitarbeitende im Alltag entlastet.

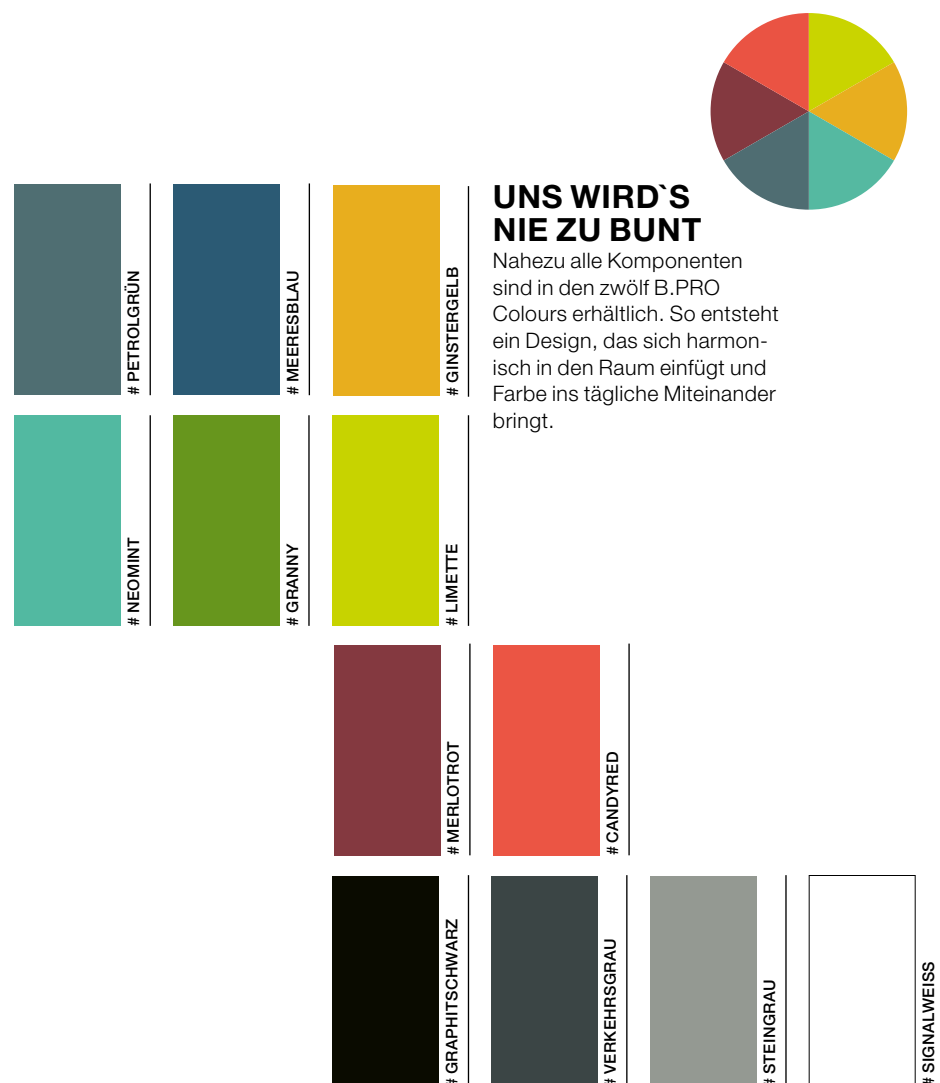
Produkte für den Rücklauf und das Abräumen finden Sie ab Seite 24.

CATERER

KITA UND SCHULE

SPEISENAUSGABE FÜR ALLE

Durchdacht von der Kita bis zur Oberstufe.



Bei einer modernen Speisenausgabe geht es nicht nur ums Sattwerden. Es kommt bei kleinen Gourmets auch darauf an, dass das Essen ansprechend und zugänglich präsentiert wird sowie nahrhaft ist und lecker schmeckt. Dann entstehen **Selbstständigkeit, soziale Kompetenzen und die Freude am Essen** wie von selbst.

B.PRO bietet deswegen Ausgabemodule, Servierwagen, Tellerspender, Besteck- und Tablettwagen sowie Abräumstationen in **zwei ergonomischen Höhen** an – passend für Kindergarten, Grundschule und weiterführende Schulen. Ergänzt wird das System durch Speisentransportbehälter, GN-Behälter und Sortier- und Abräumstationen. Eine **perfekt aufeinander abgestimmte Produktwelt**, kindgerecht, sicher und intuitiv.



B.PROTHERM SPEISENTRANSPORT- BEHÄLTER

Damit Qualität und Temperatur stimmen.



ZUVERLÄSSIGER TRANSPORT Die Speisentransportbehälter **B.PROTHERM** unterstützen dabei, Speisen **sicher und hygienisch** vom Herstellungsort bis zur Ausgabe zu transportieren. Je nach Versorgungskonzept stehen neutrale, beheizte oder gekühlte Varianten zur Verfügung. So lassen sich unterschiedliche Anlieferzeiten, Wege und Ausgabesituationen **flexibel abbilden** – unabhängig davon, ob die Versorgung durch einen Caterer oder aus der eigenen Küche erfolgt.

ZWEI MATERIALIEN, VIELE FEATURES Die Modellreihe ist in **Kunststoff (K)** und in **Edelstahl (E)** erhältlich. Die Kunststoffbehälter sind robust und besonders

handlich im täglichen Einsatz. Die Edelstahlvarianten bieten hohe Tragfähigkeit, langlebige Hygiene und maximale Stabilität beim Transport großer Mengen. Ergänzt wird dies durch eine professionelle Temperaturführung für gleichbleibende Qualität der Speisen.

Optional lassen sich die Edelstahlmodelle B.PROTHERM E mit integrierten Sensoren ausstatten. Diese ermöglichen eine **digitale Überwachung und Dokumentation** im Rahmen von HACCP-Konzepten und unterstützen eine zentrale, nachvollziehbare Kontrolle der Speisenlogistik. Beide Systeme sind modular aufgebaut und auf gängige GN-Formate abgestimmt.

GASTRONORM-BEHÄLTER

Klassiker in der Profi-Küche.



TÄGLICH IM EINSATZ Von B.PRO vor mehr als 60 Jahren in Deutschland eingeführt, bilden Gastronormbehälter das Herzstück der Verpflegung. Warmhalten, Kühlen, Portionieren, Lagern, Ausgeben oder Transportieren – alles in einem System, in großer Auswahl und sofort verfügbar.

WIRKLICH UNVERWÜSTLICH

Die Behälter aus Edelstahl sind für den täglichen Einsatz gemacht: widerstandsfähig, formstabil und zuverlässig – auch bei hoher Beanspruchung in Schule und Kita.

HYGIENISCH UND PFLEGELEICHT

Glatte, porenfreie Oberflächen sowie große Eck- und Bodenradien erleichtern die Reinigung. Die GN-Behälter sind spülmaschinenfest, geschmacks- und geruchsneutral.

VIELSEITIG KOMBINIERBAR

Die GN-Behälter lassen sich mit Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen in allen gängigen Größen und Tiefen flexibel kombinieren. Die Portionsgrößen können bedarfsgerecht an die Anzahl der Essensteilnehmer angepasst werden.

FÜR SPEZIELLE BEDÜRFNISSE

Gastronormbehälter ermöglichen die einfache Bereitstellung von Sonderkost wie allergen- oder glutenfreien Mahlzeiten in standardisierten Portionsgrößen. Die getrennte Lagerung kleiner Mengen verhindert zuverlässig Kreuzkontaminationen.



SICHER GREIFEN, LEICHT TRAGEN

Universal-Bügelgriffe sorgen für müheloses Tragen, Einhängen und Umfüllen – selbst bei schweren oder heißen Behältern.



KLUGE DETAILS

Der gleichmäßig ausgeformte Rand minimiert Ablagerungen von Speiseresten und erleichtert bei Bedarf das Ausgießen.



STABIL GESTAPELT

Kein Verkeilen, kein Klemmen: Die Behälter lassen sich nicht nur solide und platzsparend lagern, sondern auch gut entnehmen.



OHNE KLECKERN IN JEDE KURVE

Nur bei B.PRO: unser Edelstahldeckel mit Formschlussdichtung aus Silikon. Selbst Flüssiges schwappt nicht über, Speisen bleiben geschützt und die Temperatur konstant.

SERVIERWAGEN

Sicher und leise unterwegs.



# PETROLGRÜN	# MEERESBLAU	# GINSTERGELB
# NEOMINT	# GRANNY	# LIMETTE



ROBUST IM ALLTAG

Das verschweißte Rohrrahmengestell mit tiefgezogenen Edelstahlborden und langlebige Rollen sorgen für sicheren Stand und ruhiges Handling – auch bei voller Beladung.

MODELLVIELFALT

Unsere Wagen gibt es **in zwei Höhen** – als niedrige SW-KIDS und als Standardmodelle – sowie in mehreren Größenvarianten innerhalb dieser Höhen. So findet jede Einrichtung genau den Wagen, der zu Wegeführung, Raum und Altersgruppe passt.



# MERLOTROT	# CANDYRED
# STEINGRAU	# SIGNALWEISS
# GRAPHITSCHWARZ	# VERKEHRSGRAU



OPTISCH INTEGRIERT

Optionale Seitenverkleidungen und Türen schützen das Transportgut und ermöglichen ein diskretes Verstauen. Mit **B.PRO COLOURS** fügen sich die Servierwagen harmonisch in BASIC LINE und Raumgestaltung ein.

BASIC LINE

Die Module der **BASIC LINE** und **BASIC LINE Kids** sind mit ihren kindgerechten Ausgabehöhen, Varianten und Features perfekt auf die Verpflegung aller Altersklassen abgestimmt.



MITWACHSEND GEDACHT Eine moderne Speisenpräsentation fördert Selbstständigkeit. Die kompakten Kids- Module mit **750 mm Ausgabehöhe** ermöglichen schon in Kita und Grundschule eine eigenverantwortliche Bedienung. Für ältere Kinder (ab etwa zehn Jahre) finden die normalen Module **mit 900 mm Höhe** ihren Einsatz.

VARIANTENREICHTUM, DER ÜBERZEUGT Die B.PRO BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung

- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet
- Sortierstation

Übrigens: Unsere Systeme mit Rollen bieten die nötige Mobilität im Alltag und nutzen dank kompakter Maße den vorhandenen Raum effizient aus.

Die fahrbaren Module lassen sich flexibel im Raum platzieren – ideal für multifunktional genutzte Bereiche. Ergänzend stehen verschiedene Hustenschutzvarianten zur Verfügung.

SICHERHEIT GEHT VOR



VERSTECKTE SCHALTER

Um das Herumspielen an den Ein- und Ausschaltern sowie Temperaturreglern der Warm- oder Neutralbuffets zu verhindern, liefert B.PRO auf Wunsch eine hochklappbare Abdeckblende – die auch für einen einheitlichen Look sorgt.



ARRETIERTE TABLETTRUTSCHEN

Geklemmte Finger? Gehören der Vergangenheit an. Durch einen Bolzen können die Tablettrutschen sowohl im hoch- als auch heruntergeklappten Zustand fest arretiert werden.

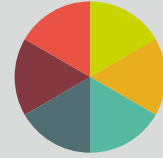


GERUNDETE ECKEN

Abgerundete Tablettrutschen, Tellertrutschen und Hustenschutz-Gläser reduzieren das Verletzungsrisiko deutlich. So bewegen sich Kinder im hektischen Mensa-Alltag sicher an der Ausgabe.

NEU

B.PRO BASIC LINE Warm-, Kalt- und Neutralbuffets



Warmbuffet



Kaltbuffet mit aktiver,
stiller Kühlung



Kaltbuffet mit aktiver
Umluftkühlung



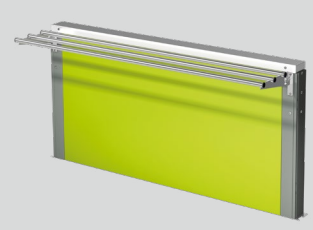
Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Einbaukühlvitrine



Sortierstation



AUSGEBEN

DIE WARMAUSGABE BASIC LINE KIDS QUER

Kindgerecht und inklusiv.

- Die gedrehte Beckenanordnung schafft zusätzliche Ablagefläche und ermöglicht das direkte Abstellen von Tablett, so sind die Speisen von beiden Seiten optimal erreichbar
- Durch beidseitige Nutzung werden Abläufe beschleunigt
- Erhältlich in zwei Höhen – für ergonomisches Arbeiten und flexible Einsatzmöglichkeiten
- Barrierearm konzipiert für Rollstuhlnutzende
- Optional: verbreiterte Abdeckung zum Abstellen von GN-Tabletts

Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf
configurator.bpro-solutions.com
oder fragen Sie unser Vertriebsteam!



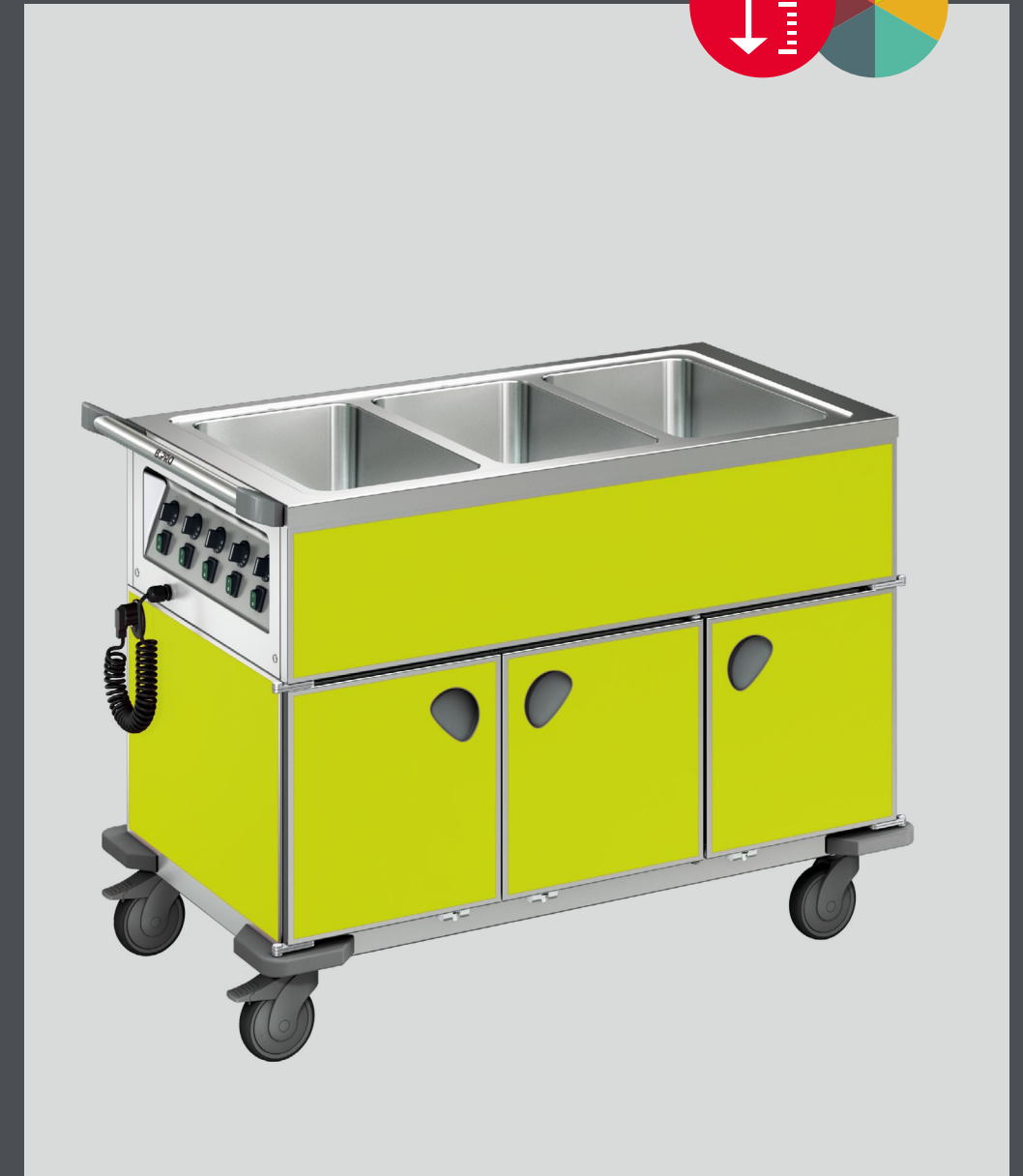
SPEISENAUSGABE-WAGEN

Vollwertiges Mittagessen bei überschaubarem Investitionsaufwand.



MOBIL FÜR WARMER MAHLZEITEN Unsere Speisenausgabewagen werden in der Küche bestückt, halten die Mahlzeiten während des Transports auf Temperatur und ermöglichen die Ausgabe direkt dort, wo Kinder essen.

SCHNELL IM EINSATZ Die Wagen sind eine wirtschaftliche Alternative zum klassischen Ausgabemöbel. Sie erlauben eine vollständige, dauerhafte Mittagessensausgabe ohne feste Installationen oder Eingriffe in die Gebäudestruktur. Die Wagen lassen sich reibungslos in bestehende Abläufe einbinden und eignen sich zudem für Übergangsphasen – etwa bei wachsendem Ganztagsangebot oder veränderten Raumkonzepten.



PASST IMMER PERFEKT Unsere Speisenausgabewagen sind mit **1 bis 4 Becken** erhältlich und lassen sich so an unterschiedliche Gruppengrößen und Ausgabesituationen anpassen. Verschiedene Farbvarianten ermöglichen eine harmonische Einbindung in bestehende Ausgabesysteme und Räume.

FÜR KLEINE ESSER GEMACHT Die SAW Modelle sind auch in kinderfreundlichen Arbeitshöhen verfügbar. Diese lassen sich zwischen **700 und 900 mm** anpassen, so dass Kinder gut sehen, sicher greifen und selbstständig auswählen können – ohne zusätzliche Hilfsmittel oder Sonderlösungen.



SPENDER

Alles geordnet griffbereit.



GEFAHRLOS UND ÜBERSICHTLICH

Teller- und Universalspender, jeweils mit einer Arbeitshöhe von 750 Millimetern, ermöglichen es Kindern, Geschirteile sicher und **selbstständig zu entnehmen**. Das fördert Eigenverantwortung und entlastet gleichzeitig die Mitarbeitenden.

Die beheizten Kids-Varianten halten das Geschirr konstant auf 44 °C – Verbrennung ausgeschlossen. Weil die Heizstufe zudem fest eingestellt ist, lässt sie sich nicht versehentlich verändern.

Ergänzend dazu ermöglichen Tablettspender eine strukturierte Ausgabe, indem Tablett **sicher gestapelt und leicht entnommen** werden können.

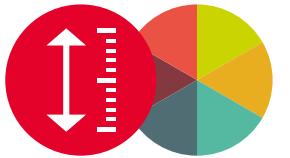
BESTECK- UND TABLETTWAGEN

Jedes Teil am richtigen Platz.



ORDNUNG AUF DEN ERSTEN BLICK

Besteck, Tablettts und kleine Geschirrtteile sind bei diesem Ausgabeequipment **übersichtlich angeordnet** und schnell erreichbar. Stabile Materialien und leichtes Handling sorgen für einen reibungslosen Ablauf.



CAT 5 MACHT MEHR AUS JEDEM WAGEN

Der CAT 5 Besteckaufsatz verwandelt einen Servierwagen in einen **vollwertigen Besteck- und Tablettwagen** – mit fünf großen Besteckbehältern und klappbarer Abdeckung.



PRAKTISCH UND FLEXIBEL

Der Besteck- und Tablettwagen BT 400 ist in verschiedenen Größen und in zwei Höhen erhältlich. So passt er **in jede Ausgabe-situation**.



AUSGEBEN

SORTIER- UND ABRÄUMSTATIONEN

Klar geführt, sauber getrennt.



MCS ABRÄUMSTATION – VARIABEL IM EINSATZ Die mobile MCS Abräumstation ermöglicht Kindern und Schülern das selbstständige Abräumen von Tablett, Geschirr, Besteck und Abfällen und sorgt für einen übersichtlichen Rücklauf in Schule und Kita.

Erhältlich in Kids- und Standardhöhe sowie mit optionalen Ausstattungen wie Ablagebord, Einhängerahmen für GN-Behälter, Tropfwanne, Sichtschutz und seitlicher Verkleidung.

Leicht zu bewegen, stabil im Einsatz – ideal für variabel genutzte Räume.



BASIC LINE SORTIERSTATION – KOMPLETT INTEGRIERT

Die BASIC LINE Sortierstation unterstützt das strukturierte Abräumen und Sortieren von Abfällen und Besteck **direkt an der Ausgabestrecke**. Die Edelstahlabdeckung bietet konfigurierbare Abwurf- und Trennmöglichkeiten für Bioabfälle, Papier, Kunststoffe und benutztes Besteck. Das modulare System lässt sich **in verschiedene Varianten** konfigurieren und passt sich damit exakt an die Anforderungen der jeweiligen Einrichtung an, von kompakten Lösungen bis hin zu vollausgestatteten Rücklaufstationen.



TABLETT- ABRÄUMWAGEN

Struktur im Rücklauf.

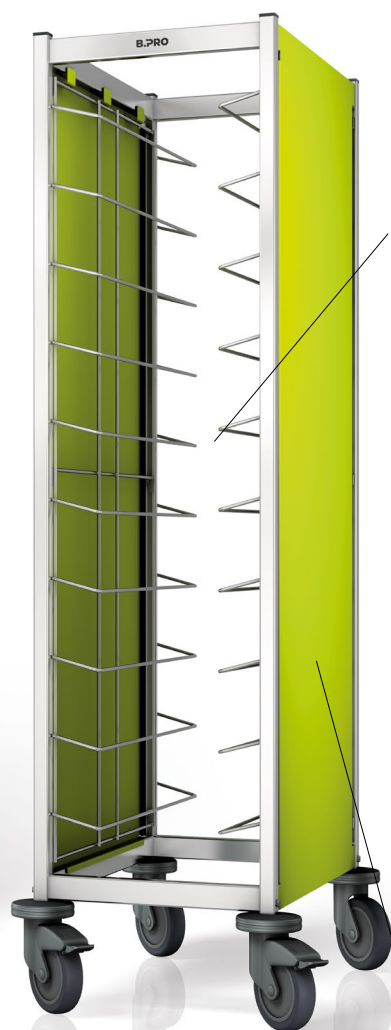
ROBUST IM ALLTAG

Leichtgängige Rollen und die stabile Bauweise sorgen für einen **verlässlichen Einsatz** in Schule und Kita.



ALLES AN SEINEM PLATZ

Tablett- und Getränkeboxen halten den Rücklauf übersichtlich. Kinder und Jugendliche stellen Tablett **selbstständig ab** und sortieren Flaschen gezielt ein, Mitarbeitende werden entlastet.



EFFIZIENT & RAUMSPAREND

Unterschiedliche Kapazitäten und Abstände passen sich individuellen Betriebsanforderungen an. Wo es eng zugeht, sparen **Modelle mit Quereinschub** wertvollen Platz.

HARMONISCHE OPTIK

Rahmen **in vier neutralen Farben** fügen sich dezent in die Umgebung ein und ergänzen BASIC LINE oder BASIC LINE Kids perfekt.





GRATIS BERATEN LASSEN

Bei der Umsetzung Ihres Versorgungskonzepts für Kita und Schule steht Ihnen B.PRO in jedem Schritt als erfahrener Partner zur Seite. Ob Beratung, Planung oder prozesssichere Realisierung: Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand.

Vereinbaren Sie gleich einen kostenlosen Beratungstermin.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com