

UBERT

Technische Ausstattung für Mensa der Kölner Universität



Für die Fertigung und Lieferung des gesamten Ausgabebereichs der Ende Mai 2013 wiedereröffneten und sanierten UniMensa der Universität zu Köln zeichnet **Ubert Gastrotechnik** verantwortlich. Etwa 120 Meter Ausgabebetten, die Rückschrankanlagen für die Speisenausgaben und der gesamte Aktionsgerätepool für das Frontcooking kommen aus Raesfeld. Von der Produktion bis hin zur Montage, Installation und der Einweisung des Bedienpersonals ist alles schlüsselfertig aus einer Hand. Über 6.000 Essen verzeichnet die Mensa an den Wochentagen, davon allein 1.200 im neu errich-

teten Expressrestaurant mit weiteren 170 Sitzplätzen, die durch verkleinerte Ausgabestationen hinzugewonnen wurden. Insgesamt 16 Gerichte, darunter ein Gemüse- und zwei Salatbüfets, werden offeriert. Im nun sechs Ausgabestationen umfassenden Frontcookingbereich reicht das Angebot von asiatischen Spezialitäten, zubereitet im Wok oder auf dem Teppan-Yaki-Grill, bis hin zu Pizza und Pasta. Flat-screens in den Vorhallen informieren Besucher über die Speisen, die Bezahlung erfolgt über ein Chipkartensystem.

www.ubert.com

Gesamter Ausgabebereich in den UniMensa der Universität zu Köln von Ubert Gastrotechnik.



Das neue SelfCookingCenter® whiteefficiency®

Effizienz trifft Genuss



Das patentierte HiDensityControl® – Garqualität neu erfunden

bis zu **30%** mehr Kapazität*

bis zu **20%** weniger Energieverbrauch*

bis zu **30%** schneller*

* im Vergleich zum Vorgängermodell.

Das neue, patentierte HiDensityControl® sorgt für herausragende Garqualität und -leistung und das bei minimalem Ressourcenverbrauch. Zusätzlich sparen Sie durch kluge Mischbeschickungen erheblich an Zeit. Die Bedienung ist revolutionär einfach. Sie passt sich an und lernt ständig dazu. Das ist whiteefficiency®!

Besuchen Sie unser RATIONAL GarenLive. Anmeldung unter www.rational-online.de oder Tel. 08191 327 387.

