



JUNIOR-SERVE
CATERING EQUIPMENT



Das All-in-One Serviersystem für Kitas und Schulen

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

temp-rite

*Grundschüler
bekommen ab 2026
den Rechtsanspruch auf
Ganztagsbetreuung!*

*Wir unterstützen Caterer,
Schulträger und Planer bei der
passenden Lösung
für jede Kita und Schule.*



Workflow mit System
aus einer Hand



Catering-Equipment
von Profis für Profis



Starkes Außendienst-Team
Auch bei Ihnen vor Ort

Die Prozesskette einer Ganztagsverpflegung

Mit uns wird es einfach ... ganz im JUNIOR-Stil

Beispielhafte Gerätedarstellungen

Anliefern

Beim Anliefern der Speisen, ob aus der eigenen Küche oder vom Caterer kommt es auf das richtige Equipment an, Kaltes soll kalt, Warmes soll warm bleiben.



Vorbereiten

Ob Zwischenlagerung von Speisen, Schneiden und Anrichten von Lebensmitteln oder Hygienemaßnahmen durch Handwaschbecken, die optimale Vorbereitung ist das A und O.



Abräumen

Nach dem Essen ist vor dem Essen. Verschmutzte Tablettts, Teller und Besteck müssen gesammelt und in die Spülküche zurückgeführt werden. Wir bieten das passende Equipment dazu.



Regenerieren

Nur, wenn Speisen zur gewünschten Zeit die richtige Temperatur haben, stimmt die Qualität. Mit unseren mobilen Buffetwagen regenerieren wir die Lebensmittel nach individuell von Ihnen vorgegebenen Zeitparametern - immer genau auf den Punkt.



Ausgabe

Ob klein oder groß, wir haben die passende Größe. Speisenausgabemöbel in kindgerechter Höhe oder in Normal-Höhe. Alles abgestimmt auf die Größe und das Alter der Kinder.



Wir wissen, dass jede Kita und Schule Ihre eigenen Anforderungen und Bedarfe haben. Sprechen Sie uns an, wir finden auch für Ihre Einrichtung die passende Lösung!




Das All-in-One-Serviersystem für Kitas und Schulen



Alle Geräte & Lösungen:
www.junior-serve.de

Bedarfsanalyse

Versorgung von 50 Kindern im Cook&Chill Verfahren

Anliefern	Vorbereiten	Regenerieren	Ausgabe	Abräumen
 2x B.PROTHERM 420 K 2x B.PROTHERM 320 K ECO-C 4x eutektische Platte	 1x Servierwagen mit Arbeitsplatte	 1x Temp-Classic Pro S	 1x Speisenausgabewagen SAW 3 1x Basic Line SK-3 Kids	 1x Abräumstation MCS 10x6-3 1x Servierwagen SW 6x4-3 Kids
84x GN 1/2-65mm 84x GN-Dichtungsdeckel 1/2 4-5 facher Satz			1x Besteck- & Tablettwagen BT 400 Kids 1x Tellerspender TS-1 Kids	
				

Beispielhafte Gerätedarstellungen

Haben Sie Fragen und wünschen weitere Informationen?

Wir sind Ihre ersten Ansprechpartner und Experten und unterstützen Sie bei der Auswahl des passenden Catering-Equipments.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

 Tel. 07045 4481 900

 info@junior-serve.de

temp-rite

 Tel. 0421 4869 20

 www.junior-serve.de



Es gibt nicht DAS Serviersystem für Schulen oder Kitas, sondern viele verschiedene Lösungen - wir haben sie alle!

Geprüfte Qualität! Wir sind ISO-zertifiziert und arbeiten stets nach den höchsten Standards.



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

temp-rite

JUNIOR-SERVE ist eine Kooperation von B.PRO und temp-rite.

Zwei Partner, die bereits viele Projekte der Speisenverteilung in Kitas und Schulen umgesetzt haben. Profitieren auch Sie von unserer Erfahrung.