

(19)



(11)

EP 2 135 531 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:

23.12.2009 Patentblatt 2009/52

(51) Int Cl.:

A47G 23/06 (2006.01)(21) Anmeldenummer: **08004253.4**(22) Anmeldetag: **17.06.2008**

(84) Benannte Vertragsstaaten:

**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MT NL NO PL PT
RO SE SI SK TR**

Benannte Erstreckungsstaaten:

AL BA MK RS(71) Anmelder: **Korner, Michael****23774 Heiligenhafen (DE)**(72) Erfinder: **Korner, Michael****23774 Heiligenhafen (DE)**Bemerkungen:

Die Patentansprüche 16-18 gelten als fallen gelassen, da die entsprechenden Anspruchsgebühren nicht entrichtet wurden (R. 45 (3) EPÜ).

(54) **Serviertablett mit im Rastermass angeordneten Vertiefungen (Fächern) und herausnehmbaren Einsätzen**

(57) Serviersystem bestehend aus einem Serviertablett mit im Rastermaß angeordneten Vertiefungen (Fächern) (c) und herausnehmbaren Einsätzen, Geschirrtteilen.

Damit eine hohe Effizienz beim Servieren von Speisen und Getränken bei Großveranstaltungen mit zum Teil mehreren Tausend Teilnehmern (Kongresse, Tagungen) erreicht wird, müssen Speisen in großer Anzahl

Platz sparend vorbereitet, gelagert, gekühlt / erwärmt und serviert werden. Der Platzbedarf pro Portion wird durch die rasterartige Anordnung, der Geschirrtteile in dem Serviertablett optimiert. Dieses eine Einheit bildende System ermöglicht erstmals mehrere Arbeitsschritte zusammen zu fassen. So können die portionierten Speisen komplett servierfähig transportiert, gekühlt, gefroren und erwärmt werden, ohne zusätzliche Arbeitsschritte ausführen zu müssen.

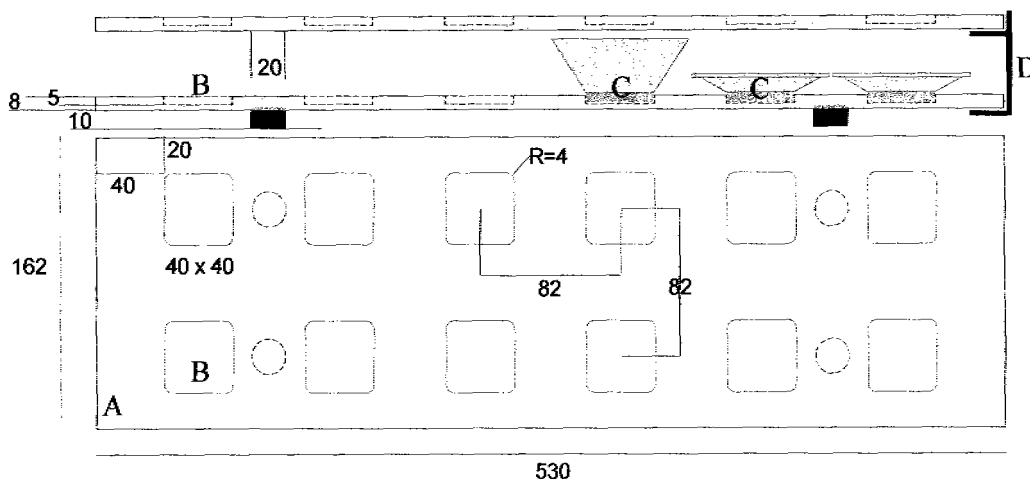


Fig. 1

EP 2 135 531 A1

Beschreibung

[0001] Serviersystem bestehend aus einem Serviertablett mit im Rastermaß angeordneten Vertiefungen (Fächern) und herausnehmbaren Einsätzen.

Anwendungsgebiet

[0002] Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung entsprechend dem Oberbegriff des Anspruchs 1. Damit eine hohe Effizienz beim Servieren von Speisen und Getränken bei Großveranstaltungen mit zum Teil mehreren Tausend Teilnehmern (Kongresse, Tagungen) erreicht wird, müssen Speisen in großer Anzahl Platz sparend vorbereitet, gelagert, gekühlt / erwärmt und serviert werden.

Stand der Technik

[0003] Es ist bekannt, Speisen und Getränke mittels Tablett zu servieren. Eine relativ neue Art des Servierens insbesondere bei größeren Veranstaltungen, ist das portionsweise Servieren eines Buffets. Dabei werden alle Arten von Speisen portionsweise auf kleinen Tellern und Schälchen vorbereitet und dann den Gästen serviert. Die Gäste sitzen dabei meist nicht wie üblich an Tischen oder Tafeln sondern bewegen sich ähnlich wie bei einem Stehempfang frei in den Räumlichkeiten oder verweilen an kleinen Stehtischen oder Bar ähnlichen Theken. Dabei sind die Größen von Tellern, Tassen und anderen Behältnissen unterschiedlich. Ebenso sind die verwendeten Tablett unterschiedlich groß. Damit das Serviergut auf den Tablett nicht rutscht, sind sie oft mit Stoffservietten belegt, was einen zusätzlichen Kostenaufwand erfordert. Meist werden diese Tablett mit beiden Händen getragen. Insbesondere bei großen Veranstaltungen, z.B. Tagungen, ist ein solches Servieren äußerst "sperrig" und ineffizient im Verhältnis zum eingesetzten Personal. In dieser Art werden durchschnittlich nur etwa 10 Portionen je Servicekraft serviert. Zum Abräumen werden wieder andere Tablett benutzt, damit die meist dekorierten Serviertablett nicht verschmutzen.

Nachteile des Technik-Standes

[0004] Herkömmliche Serviertablett unterschiedlichster Materialien und Formen lassen sich nicht immer in weltweit genormten Schienensysteme für Lagerung, Kühlung, Öfen, so genannte Konvectomaten, und entsprechende Transportcontainer einsetzen. Auf herkömmlichen Tablett haben Teller oder Schälchen keine fixierte Position, sie stehen "lose" auf dem Tablett, so dass sie beim Servieren, Tragen und Transportieren verrutschen oder ganz herunter fallen können. Herkömmliche Serviertablett können auf Grund ihrer Materialbeschaffenheit einen Temperaturbereich von -20°C bis +80°C in einer ununterbrochenen Arbeitskette nicht Stand halten, ohne Schaden zu nehmen. Herkömmliche Serviertablett sind nicht für den direkten Kontakt mit Le-

bensmitteln geeignet. Herkömmliche Serviertablett sind nicht auf Dauer Spülmaschinen fest, sie nehmen auf Grund ihrer Materialeigenschaften Feuchtigkeit auf, quellen, verziehen sich und haben, so eingesetzt, nur eine begrenzte Anwendungsdauer. Herkömmliche verwendete Speisenbehälter wie Teller, Schalen und Schälchen haben unterschiedliche Größen in Weite und Höhe, so dass eine Platz sparende Anordnung auf einem herkömmlichen Serviertablett und damit auf den im Normmaß vorgegebenen Lagerregalen nicht möglich ist. In der herkömmlichen Vor- und Zubereitung von Speisen der beschriebenen Art, werden die einzelnen Portionen zunächst auf Blechen abgelegt, um sie in den genormten Schienensystemen bis zum Servierpunkt zu lagern / zu kühlen. Erst kurz vor dem Servieren werden diese Bleche herausgeholt, um sie dann entweder in speziellen Öfen zu Erwärmen oder sie auf den entsprechenden Tellern anzurichten. In einem weiteren Arbeitsschritt müssen diese dann wieder auf die Serviertablett gestellt werden.

Aufgabe der Erfindung

[0005] Aufgabe der Erfindung ist es, eine einfache Vorrichtung zum sicheren und mengenmäßig höherem Service zu schaffen, portionsweise zu servierende Speisen auf einem entsprechenden Serviertablett zu placieren, das in weltweit genormten Systeme passt; ein Serviertablett für die Aufnahme von Geschirrtellen mit einer Linienführung im Rastermaß zu schaffen; ein Serviertablett zu schaffen, das auf Grund seiner Materialbeschaffenheit den gesamten Arbeitsprozess begleitet; ein Serviertablett zu schaffen, auf dem die mit einer Linienführung im Rastermaß versehenen Geschirrtelle beim Transport und beim Servieren nicht verrutschen, ein Serviertablett zu schaffen, mit dem sich die mit einer Linienführung im Rastermaß versehenen Geschirrtelle abräumen lassen und welches selbst Spülmaschinen tauglich ist; Geschirrtelle mit einer Linienführung im Rastermaß zu schaffen, die sich konstruktiv in das Serviertablett integrieren lassen; Geschirrtelle mit einer Linienführung im Rastermaß zu schaffen, die unterschiedliche Arten von Speisen und Getränke aufnehmen, Geschirrtelle mit einer Linienführung im Rastermaß zu schaffen, die von ihrer Gesamthöhe die vorgegebenen Abstände der genormten Lager-, Regal-, Kühl-, Transport- und Ofensysteme berücksichtigen; Geschirrtelle mit einer Linienführung im Rastermaß zu schaffen, die keine festgelegte Position auf dem Serviertablett haben sondern flexibel in verschiedenen Größen positioniert werden können; Lösung der Aufgabe

[0006] Diese Aufgabe wird durch eine Vorrichtung mit den Merkmalen des Anspruchs 1 gelöst.

Vorteile der Erfindung

[0007] Das Serviersystem eignet sich insbesondere für große Veranstaltungen, bei denen Gäste verschiedene Speisen portionsweise serviert bekommen, die vom

Servicepersonal auf Tablett transportiert werden, Die Gäste müssen sich bei dieser Art von Buffet, dem sog. Flying Büffet, nicht selbst an einem Büffet anstellen. Besonders geeignet ist dieses System auch gerade dort, wo es auf effiziente Ausnutzung des knappen Raumangebotes, wie z.B. in Bordküchen von Flugzeugen, Zügen und Kreuzfahrtschiffen der Fall ist. Der Platzbedarf pro Portion wird durch die rasterartige Anordnung der Geschirrtile in dem Serviertablett optimiert. Dieses eine Einheit bildende System ermöglicht erstmals mehrere Arbeitsschritte zusammen zu fassen. So können die portionierten Speisen komplett servierfähig transportiert, gekühlt, gefroren und erwärmt werden, ohne zusätzliche Arbeitsschritte ausführen zu müssen. Für das Serviertablett wird ein Schichtstoffmaterial (HPL) verwendet, in das Vertiefungen gefräst werden. Das Material nimmt kein Wasser auf und ist für einen Temperaturbereich von -20°C bis +80°C geeignet und bleibt form stabil. Bedingt durch die gewählte längliche schmale Form, kann das mit bis zu 12 Portionen bestückte Tablett mit einer Hand nah am Körper getragen werden. Dies erleichtert das Servieren bei hohem Gästeaufkommen. Es können in der in Fig. 1 dargestellten Ausführungsvariante so 24 Portionen von einer Personaleinheit serviert werden. Im Gegensatz dazu werden herkömmliche Serviertablets mit durchschnittlich 10 Portionen bestückt und von Servicekräften mit beiden Händen vor dem Körper in Brusthöhe getragen.

Beschreibung von Ausführungsbeispielen

[0008] Ausführungsbeispiele der Erfindung sind in den Zeichnungen dargestellt und werden im folgenden näher beschrieben. Es zeigen: Fig. 1: (A) eine Draufsicht der Vorrichtung mit allen wesentlichen Grundmerkmalen incl. Längsschnitt, (B) Detail der rastermäßig angeordneten Aussparungen, (C) Grundmerkmale der Geschirrtile mit einer Linienführung im Rastermaß, wobei die Linienführung c-I ein besonderes technisches Merkmal zur Passgenauigkeit der Geschirrtile in die Aussparungen des Serviertablets darstellt, (D) schematische Darstellung der vorgegebenen Abstände der genormten Lager-, Regal-, Kühl-, Transport- und Ofensysteme.

[0009] Fig. 2: eine Draufsicht der Vorrichtung in einer Ausführungsvariante mit der Möglichkeit einer Zusatzfunktion (E), sowie einem Anordnungsbeispiel von Geschirrtile mit einer Linienführung im Rastermaß. Fig. 3: eine Draufsicht der Vorrichtung in weiterer Variante, sowie einer Variante eines Anordnungsbeispiels von Geschirrtile mit einer Linienführung im Rastermaß.

Patentansprüche

1. Vorrichtung zur Aufnahme von Geschirrtile
dadurch gekennzeichnet, dass im Rastermaß hergestellte Geschirrtile in rastermäßig angeordnete Vertiefungen dieser Vorrichtung gestellt sind.

2. Vorrichtung nach Anspruch 1,
dadurch gekennzeichnet, dass Größe und Tiefe der Vertiefungen unterschiedlich sind.

5 3. Vorrichtung nach Anspruch 1,
dadurch gekennzeichnet, dass die Anordnung der Vertiefungen zueinander gleich oder unterschiedlich sind.

10 4. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass die Vorrichtung unterschiedliche Formate hat.

15 5. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass die Vorrichtung aus unterschiedlichen Materialien besteht.

20 6. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass Kühl- u./o. Wärmefunktionen integriert sind,

25 7. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass auf der Unterseite Standfüße bzw. Standstege angebracht sind.

30 8. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass eine Beleuchtung integriert ist.

35 9. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass ein Display integriert ist.

40 10. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass Griffhilfen vorhanden sind.

45 11. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass ein umlaufender Rand vorhanden ist.

50 12. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass das Material unterschiedlich ist.

55 13. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass Größe und Form der Geschirrtile unterschiedlich sind.

14. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass Geschirrtteile auf Erhebungen der Vorrichtung plaziert sind. 5
15. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass Geschirrtteile mittels anderer Verfahren auf der Vorrichtung plaziert sind. 10
16. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass RFID Technologie verwendet wird. 15
17. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass plazierte Geschirrtteile aus unterschiedlichen Materialien bestehen. 20
18. Vorrichtung nach einem der vorgenannten Ansprüche,
dadurch gekennzeichnet, dass plazierte Geschirrtteile in rasterartig angeordnete Vertiefungen gestellt sind. 25

30

35

40

45

50

55

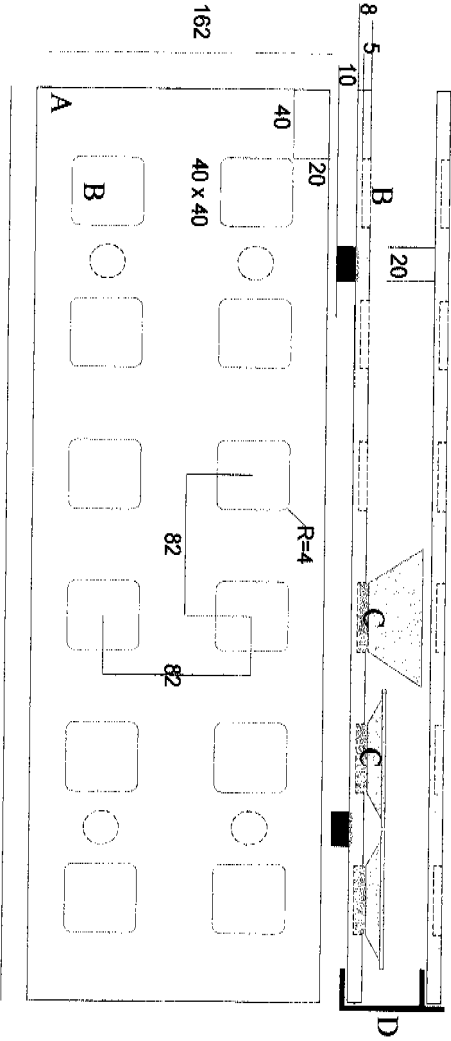
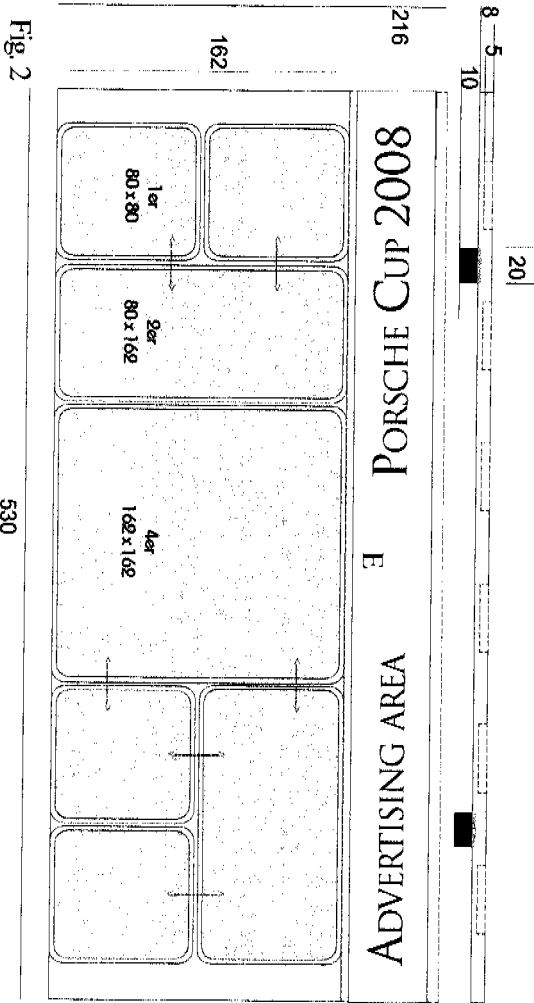
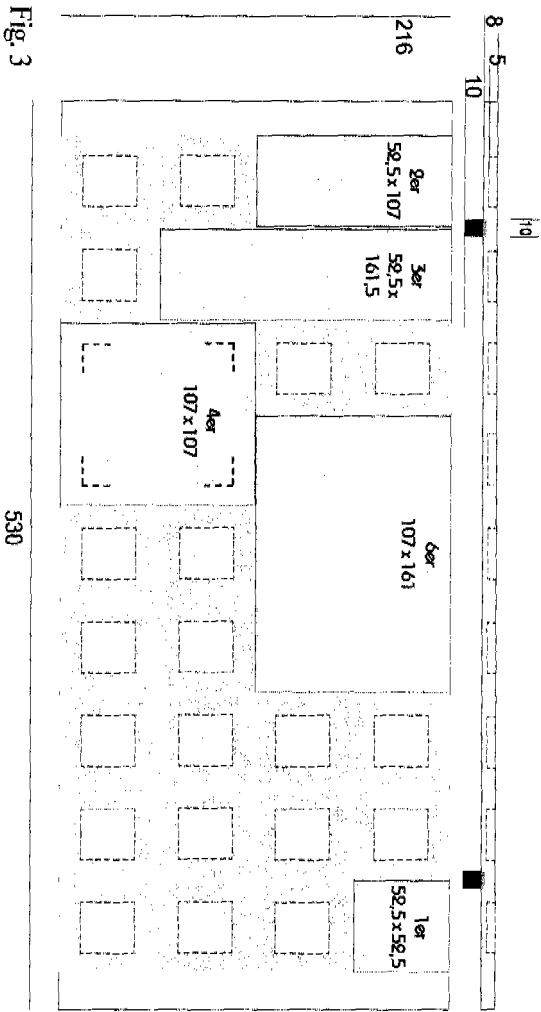


Fig. 1







EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

 Nummer der Anmeldung
EP 08 00 4253

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
X	DE 23 58 448 A1 (ORNAPRESS GMBH DEUTSCHE) 28. Mai 1975 (1975-05-28) * Seite 4, Absatz 4 - Seite 7, Absatz 2; Abbildungen *	1-18	INV. A47G23/06
X	US 4 279 354 A (CONTI RINO) 21. Juli 1981 (1981-07-21) * Spalte 2, Zeile 15 - Spalte 3, Zeile 4; Abbildungen *	1-18	
X	FR 2 898 183 A (BERRY GRAPHIC S SARL [FR]) 7. September 2007 (2007-09-07) * Seite 6, Zeile 10 - Seite 8, Zeile 12; Abbildungen *	1-18	
X	US 3 952 794 A (SPANOU DIS LOUIS) 27. April 1976 (1976-04-27) * Spalte 2, Zeile 21 - Spalte 5, Zeile 53; Abbildungen 1-5 *	1-18	
X	US 982 351 A (CREE ET AL) 7. Oktober 1910 (1910-10-07) * das ganze Dokument *	1-18	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC)
X	WO 2006/043255 A (KRAMER JAMES F [US]) 27. April 2006 (2006-04-27) * Absatz [0149] - Absatz [0187]; Abbildungen 25-36 *	1-18	A47G A47J B65D B64D
A	JP 2003 255877 A (CALLUS CORP) 10. September 2003 (2003-09-10)	9	
A	EP 1 806 219 A (PLATEX COMPOSITES [FR]) 11. Juli 2007 (2007-07-11) * Absatz [0024] - Absatz [0040]; Abbildungen *	16	
A	US 1 511 265 A (HIRAM CHILSON FRANK) 14. Oktober 1924 (1924-10-14)		
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort		Abschlußdatum der Recherche	
Den Haag		21. Juli 2009	
		Prüfer	
		Vistisen, Lars	
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE			
X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Offenbarung P : Zwischenliteratur T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument			

EPO FORM 1503 03.82 (P/MC03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 08 00 4253

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am

Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

21-07-2009

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
DE 2358448	A1	28-05-1975	KEINE		
US 4279354	A	21-07-1981	KEINE		
FR 2898183	A	07-09-2007	KEINE		
US 3952794	A	27-04-1976	KEINE		
US 982351	A		KEINE		
WO 2006043255	A	27-04-2006	CA	2584199 A1	27-04-2006
			CN	101128861 A	20-02-2008
			EP	1811879 A2	01-08-2007
			JP	2008517645 T	29-05-2008
			US	2008019122 A1	24-01-2008
			US	2006087831 A1	27-04-2006
JP 2003255877	A	10-09-2003	KEINE		
EP 1806219	A	11-07-2007	FR	2895932 A1	13-07-2007
US 1511265	A	14-10-1924	KEINE		

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82