



”

Termohætterne er lette at arbejde med i hverdagen, de er solide – og fremfor alt holder de maden nede på den temperatur, der er påkrævet.

*Gitte Larsen,
Madservice Vejen*

Februar 2021

Praktiske termohætter sikrer korrekt temperatur på maden

Måltider til ældre skal håndteres og leveres ud fra nogle skrappe krav om korrekt temperatur hele vejen fra produktion til aflevering. Det lever Madservice Vejen til fulde op til. Siden 2011 har det store fælleskøkken brugt termohætter fra Combitherm til at sikre en fast lav temperatur, når maden skal fragtes ud til kommunens borgere.

Den korrekte temperatur er afgørende

”Vi samler alle leveringer i nogle særlige rullebure, som opbevares i et rum, hvor temperaturen er tre grader. Transporten ud til ældrecentrene og de private hjem foregår i en kølebil med fem grader i lastrummet, og termohætterne sørger for, at temperaturen i maden aldrig bliver for høj – selv ikke på en varm dag,” siger cheføkonoma hos Madservice Vejen Gitte Larsen.

Det store fælleskøkken i Holsted blev etableret i 2011 og leverer alle hverdage mad til godt 800 primært ældre borgere, der er tilknyttet ordningen. Maden skal hver dag leveres på over 30 forskellige destinationer i Vejen Kommune, og med et sårbart produkt i lasten er den korrekte temperatur afgørende.

Fra besværlig til let løsning

”Det var KEN Storkøkken, der anbefalede os termohætterne fra Combitherm, da køkkenet her åbnede i 2011.

Tidligere proppede vi køleelementer ned i hver kasse, men det er mere besværligt og tager fremfor alt mere tid, fordi elementerne skal flyttes hver eneste gang. Her er hættterne den helt optimale løsning, for de er lette at sætte på, og så snart de er lynet til, holder de på kulden – selv på en varm dag,” siger Gitte Larsen.

For Gitte Larsen og de 30 ansatte hos Madservice Vejen er der flere fordele ved termohættterne:

”Når burene skal trilles fra kølerummet til bilen og igen, når de skal afleveres, kommer de kortvarigt ud i fri luft. Her beskytter hættterne mod støv, snavs og skidt, og vi skal ikke bekymre os over, at en fugl slipper en klat ned i maden, fordi det hele er godt beskyttet. Samtidig er hættterne lette at gøre rene og tørre af, når det er nødvendigt, og når de ikke er i brug, er det let at rulle dem sammen og lægge dem til side, påpeger cheføkonomaen.



Skræddersyede termohætter er en god investering

De oprindelige termohætter er blevet udskiftet i 2020, og det giver også et anerkendende ord med på vejen fra Gitte Larsen:

”Selvfølgelig er det en vis udskrivning at købe 16-17 nye hættter på én gang, men omvendt holder de utroligt længe. Vi bruger dem hver eneste dag og har aldrig haft problemer med dem. Derfor var jeg heller ikke i tvivl, da vi tidligere i år fandt ud af, at de gamle termohætter skulle skiftes – vi skulle selvfølgelig have nye termohætter i en tilsvarende model, som er skræddersyet til vores formål,” siger hun og giver gerne en anbefaling videre:

”For os har det været en rigtig god investering. Termohættterne er lette at arbejde med i hverdagen, de er solide – og fremfor alt holder de maden nede på den temperatur, der er påkrævet,” siger Gitte Larsen.

Om KEN Storkøkken og Madservice Vejen

KEN Storkøkken er en af Danmarks førende storkøkkenforhandlere med ca. 100 medarbejdere og en omsætning på et trecifret millionbeløb. De er totalleverandør af isenkram, maskiner og inventar til storkøkkener, restauranter og kantiner. De tilbyder grundig og individuel rådgivning, der er baseret på bred ekspertise samt produktsortiment i topkvalitet.

Via KEN Storkøkken har Madservice Vejen fået anbefalet termohættterne fra Combitherm. Madservice Vejen er Vejen Kommunes leverandør af mad. De leverer mad til alle plejecentre i Vejen Kommune og til visiterede borgere i eget hjem. Der leveres mad til ca. 400 borgere i eget hjem.

Temperaturstyring i verdensklasse

Combitherm er blandt Europas førende aktører inden for fremstilling af fleksible, skræddersyede og energibesparende termoløsninger til en bred vifte af industrier, hvor der arbejdes med temperaturfølsomme varer og processer, og hvor temperaturændringer skal minimeres.

Vores produkter inkluderer termohætter, skillevægge, afdækningsmætter, vinter-, beton- og asfalmætter samt komposit covers, der alle er vigtige elementer i kølekæden i forbindelse med transport og lagring af f.eks. fødevarer og medicin eller for virksomheder, der ønsker at stabilisere støbe- og hærdeprocesser indenfor beton og komposit.

Al udvikling og produktion foregår i Danmark, og med mere end 40 års erfaring tilbyder Combitherm rådgivning og sparring, der sikrer optimale, kundespecifikke løsninger med lang holdbarhed og omtanke for miljøet.