

Startklar für die Ganztagsbetreuung

mit Cook&Chill von Adapteo



Darstellung:
Variante M
Cook & Chill
2-geschossig

Adapteo

Ab 2026 wird die
Ganztagsbetreuung an
Grundschulen zur Pflicht.
Sind Sie vorbereitet?



Cook&Chill – Die standardisierte Lösung für die Ganztagsbetreuung

Schnell, effizient und zuverlässig – mit unseren standardisierten Cook&Chill Konzepten gestalten Sie die Ganztagsbetreuung optimal. Dank durchdachter Lösungen ermöglichen wir eine reibungslose und flexible Umsetzung, perfekt abgestimmt auf Ihre Anforderungen.

- **Vorgefertigte Konzepte und modulare Bauweise**, für die schnelle Umsetzung in wenigen Wochen.
- **Minimaler Planungsaufwand** für Schulen und Kommunen durch bewährte Grundrisse und fertige Raumkonzepte.
- **Einfache Bestellung und schnelle Lieferung**: Bestellt – geliefert – einsatzbereit!
- **Flexibilität bei der Aufstellung**: Die Module können auf befestigtem Untergrund, auf dem Sportplatz oder sogar auf der grünen Wiese mit Schraubfundamenten installiert werden.
- **Schlüsselfertige Übergabe**: Im Konzept inklusive sind alle Anschlüsse und Einrichtungen. Die Inbetriebnahme kann sofort erfolgen.
- **Geringer Personalaufwand** für den Küchenbetrieb.

Das Plus für Schulen, Städte und Gemeinden

2 in 1 Flexibilität

Raumerweiterungen durch modulare Anbauten oder Aufstockung jederzeit möglich, um auf wachsende Schülerzahlen zu reagieren oder Betreuungsräume zu integrieren. Räume für Mensa und Betreuung können im Plug & Play-Verfahren oder übereinander zusammengesetzt werden.

Maximale Anpassungsfähigkeit an veränderte Anforderungen, z. B. bei neuen Ganztagsangeboten oder zusätzlichen Betreuungsbedarfen.

Attraktive Gestaltung

Farbliche Gestaltung der Innenräume für eine **angenehme Atmosphäre** und zur **Förderung des Wohlbefindens**.

Außengestaltung des Gebäudes mit Folierungen oder Fassaden auf Wunsch möglich, passend zur farblichen Gestaltung der Schule – für ein ansprechendes und einladendes Erscheinungsbild.



Komfort und modernes Raumklima

Vollklimatisierung auf Wunsch für **angenehme Temperaturen zu jeder Jahreszeit**.

Nachhallreduzierung durch Akustikpaneele: Optimale **Raumakustik** und **ruhige Atmosphäre** im Speisesaal – ideal für entspannte Mittagspausen und betreute Freizeitangebote.

Einsatz erneuerbarer Energien, z. B. **Photovoltaikanlagen** auf dem Dach zur **Stromerzeugung** und **Reduzierung der Betriebskosten**.

Ganzheitlich konzipiert – durchdacht und effizient

Das Cook&Chill-Konzept ermöglicht eine **einfache Organisation und Verwaltung** der Schulverpflegung, da alle Abläufe **funktional und effizient** aufeinander abgestimmt sind.

Kühl-, Lager-, Zubereitungs- und Fettabscheideräume sind durchdacht angeordnet, um **kurze Wege** und **reibungslose Abläufe** zu garantieren.

Einfache Anlieferung der Speisen durch eine **praktische Rampe**, die den **Wareneingang** und die **Logistik** erheblich erleichtert.

Optional Lieferung der Küchenausstattung



Drei Gebäudegrößen für jede Anforderung – Flexibel im Mehrschichtbetrieb

Drei standardisierte Varianten ermöglichen flexible Nutzung und Mehrschichtbetrieb:

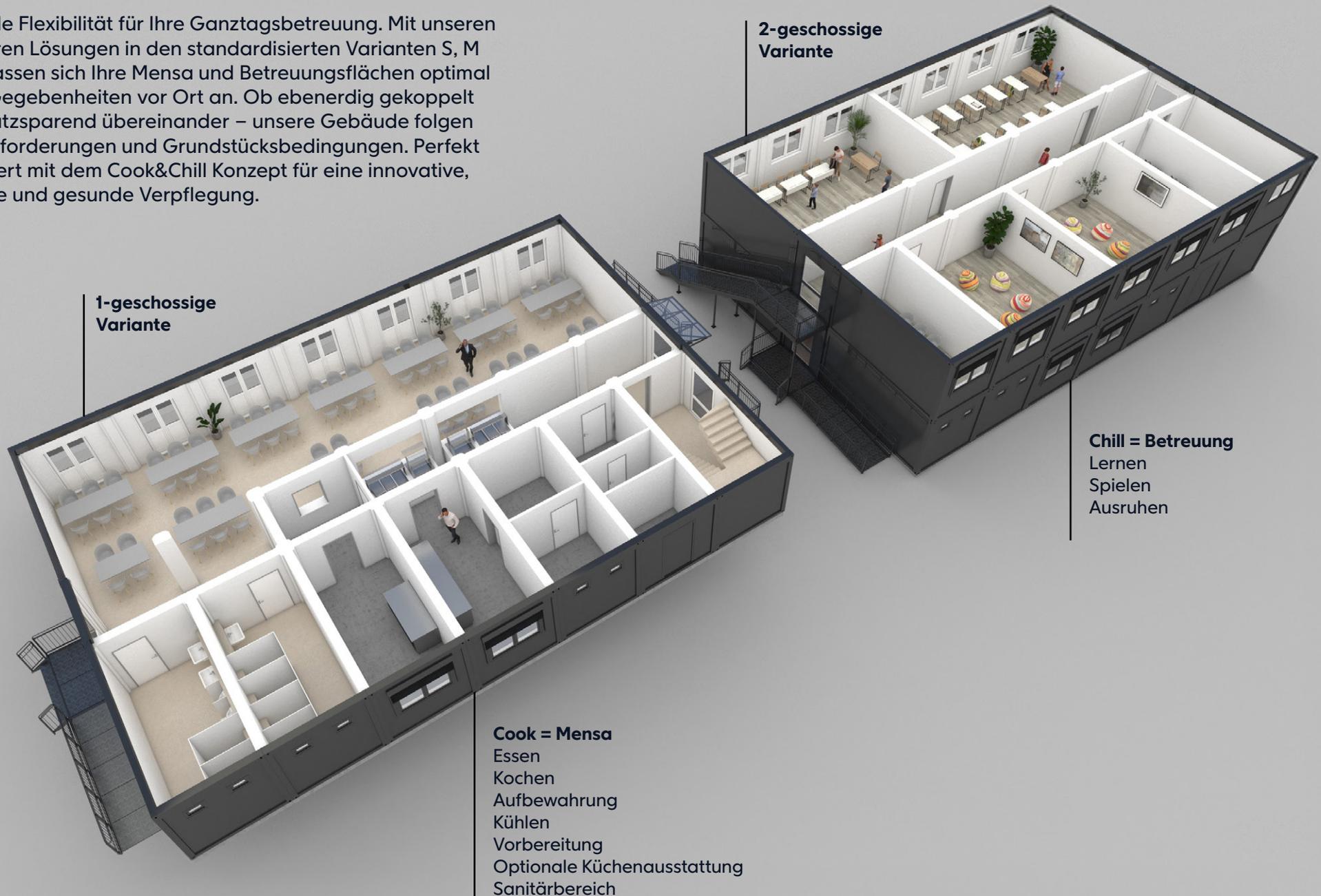
Das **Cook&Chill-Mensakonzept** ist optimal auf den Mehrschichtbetrieb in Schulen ausgelegt. In der Regel werden 1-, 2- oder 3-Schichtbetriebe gefahren, um den unterschiedlichen Essenszeiten und Pausenrhythmen gerecht zu werden.



Darstellung:
Variante M
Cook & Chill
1-geschossig

Flexible Gebäudeanpassung

Maximale Flexibilität für Ihre Ganztagsbetreuung. Mit unseren modularen Lösungen in den standardisierten Varianten S, M und L passen sich Ihre Mensa und Betreuungsflächen optimal an die Gegebenheiten vor Ort an. Ob ebenerdig gekoppelt oder platzsparend übereinander – unsere Gebäude folgen Ihren Anforderungen und Grundstücksbedingungen. Perfekt kombiniert mit dem Cook&Chill Konzept für eine innovative, moderne und gesunde Verpflegung.



Variante S: Cook & Chill

1-geschossig

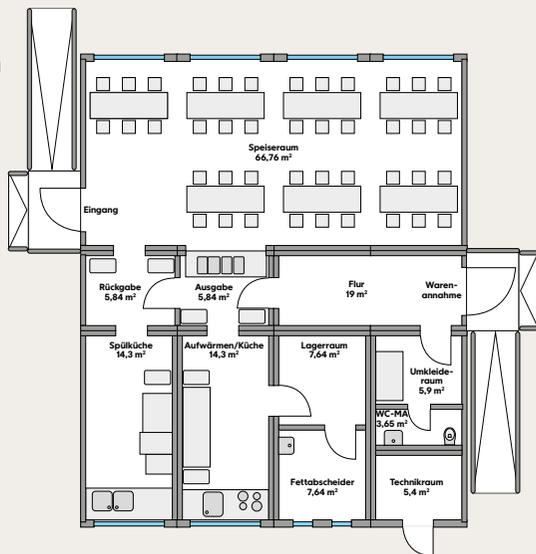
42 Kinder pro Schicht

Ideal für kleinere Grundschulen
oder Standorte mit begrenztem Platz.

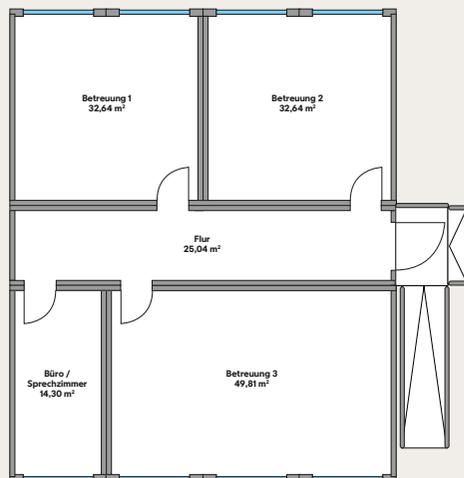
1-Schichtbetrieb: 42 Kinder
2-Schichtbetrieb: 84 Kinder
3-Schichtbetrieb: 126 Kinder

Nutzungsfläche 124,23 qm
Verkehrsfläche 19,04 qm
Sonstige Fläche 13,04 qm
10 Container

Cook = Mensa
Erdgeschoss



Chill = Betreuung
Erdgeschoss



Variante M: Cook & Chill 1-geschossig

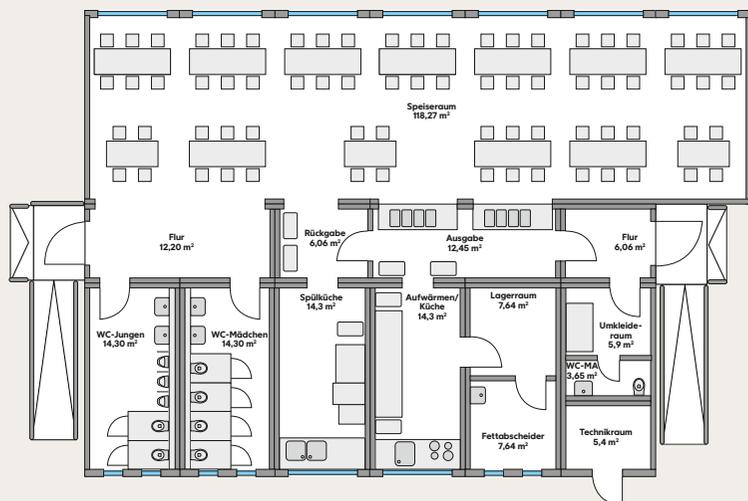
72 Kinder pro Schicht

Perfekt für mittelgroße Schulen und
Einrichtungen mit wachsendem Bedarf.

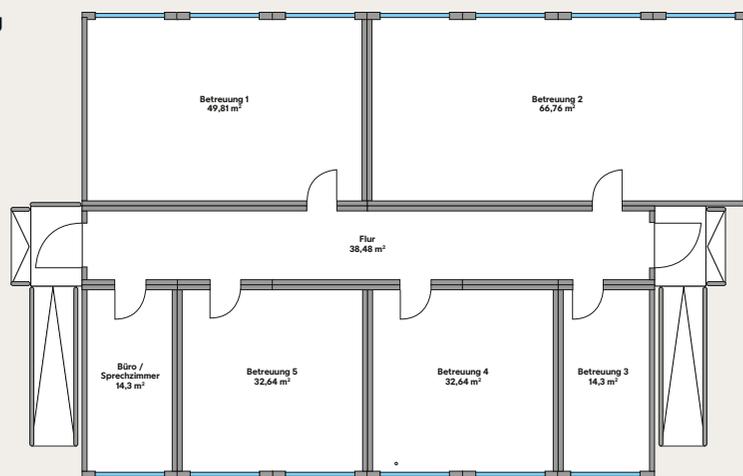
1-Schichtbetrieb: 72 Kinder
2-Schichtbetrieb: 144 Kinder
3-Schichtbetrieb: 216 Kinder

Nutzungsfläche 192,66 qm
Verkehrsfläche 37,30 qm
Sonstige Fläche 13,04 qm
16 Container

Cook = Mensa
Erdgeschoss



Chill = Betreuung
Erdgeschoss



Variante M: Cook & Chill 2-geschossig

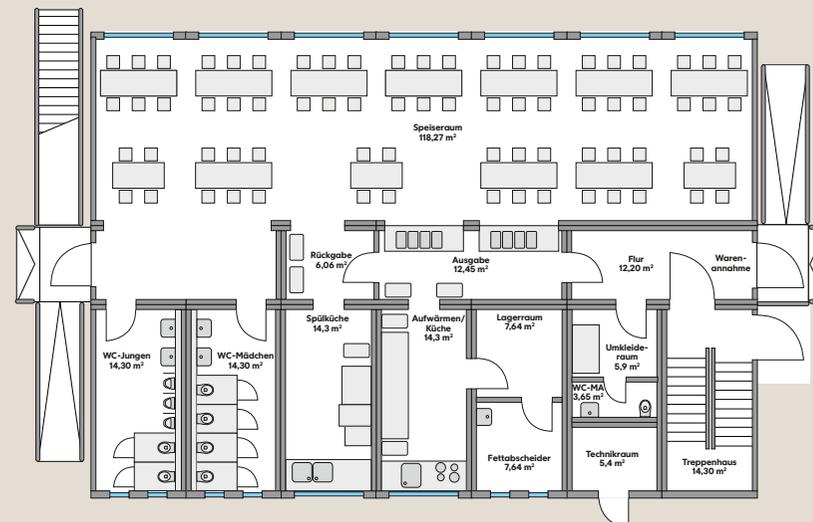
72 Kinder pro Schicht

Perfekt für mittelgroße Schulen und
Einrichtungen mit wachsendem Bedarf.

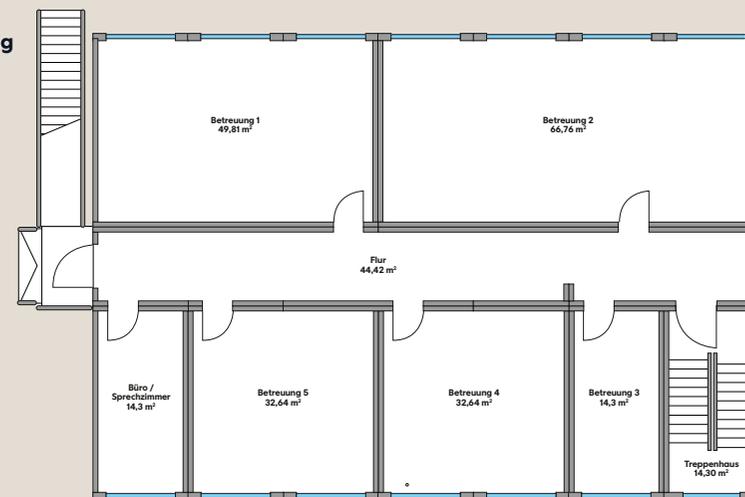
1-Schichtbetrieb: 72 Kinder
2-Schichtbetrieb: 144 Kinder
3-Schichtbetrieb: 216 Kinder

Nutzungsfläche 192,66 qm
Verkehrsfläche 37,30 qm
Sonstige Fläche 13,04 qm
16 Container

Cook = Mensa
Erdgeschoss



Chill = Betreuung
Obergeschoss



Variante L: Cook & Chill

1-geschossig

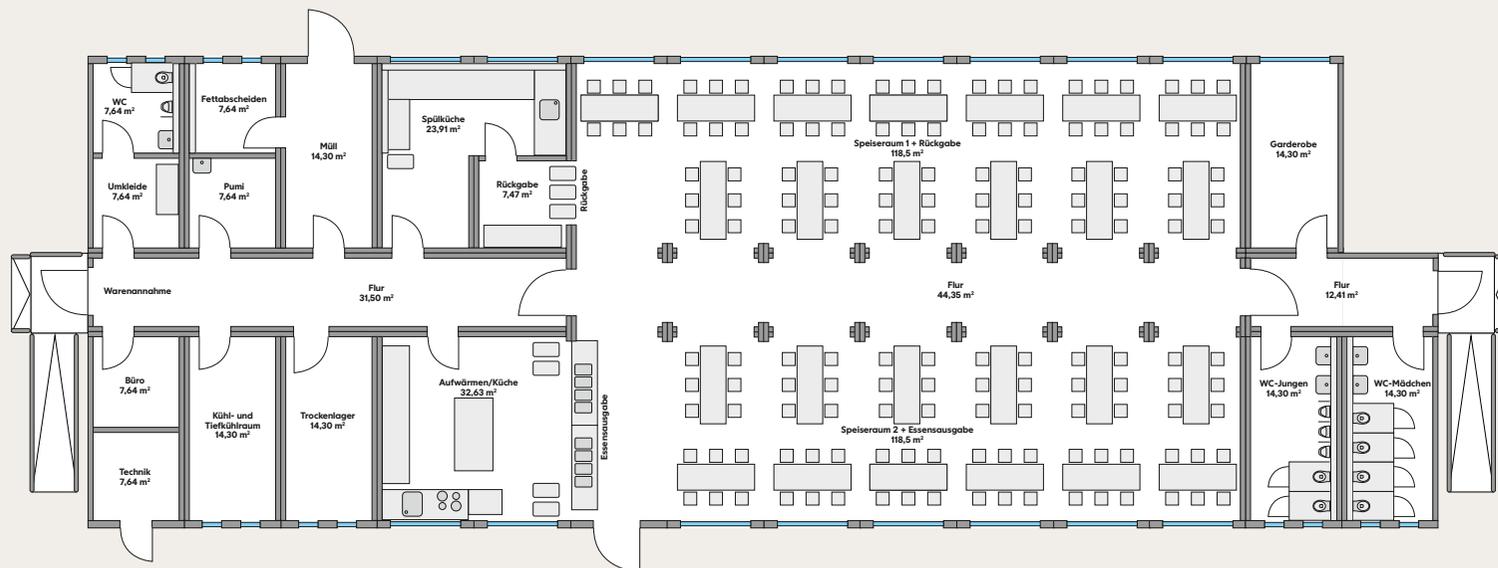
150 Kinder pro Schicht

Optimal für große Schulen und
Campuslösungen.

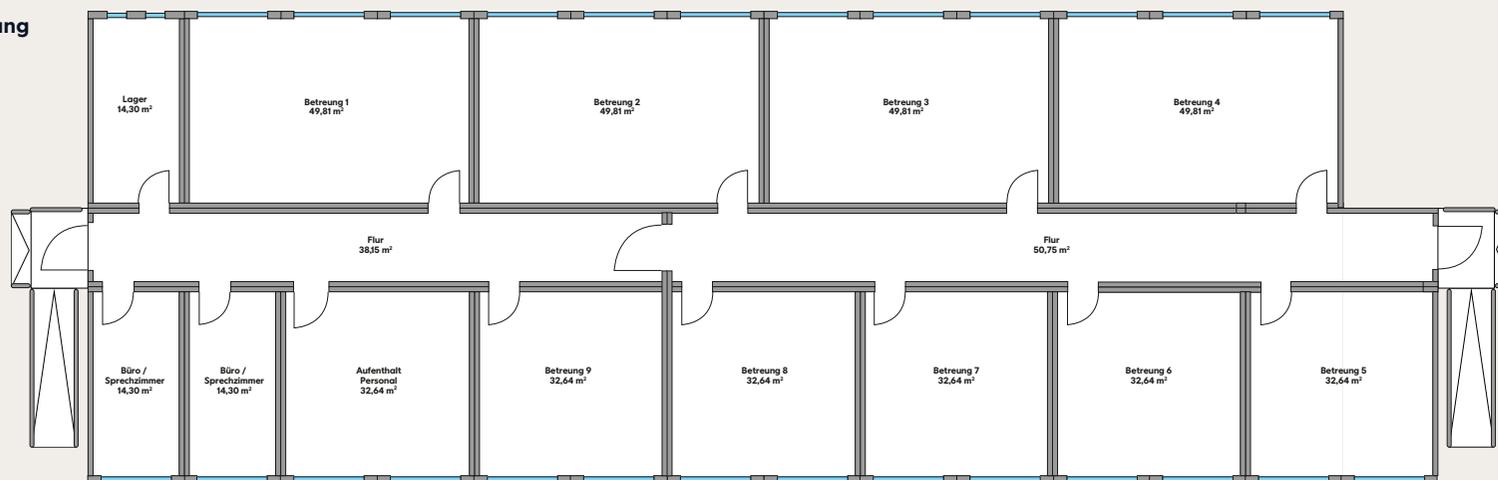
1-Schichtbetrieb: 150 Kinder
2-Schichtbetrieb: 300 Kinder
3-Schichtbetrieb: 450 Kinder

Nutzungsfläche 425,01 qm
Verkehrsfläche 88,26 qm
sonstige Fläche 15,28 qm
34 Container

Cook = Mensa Erdgeschoss



Chill = Betreuung Erdgeschoss



Variante L: Cook & Chill

2-geschossig

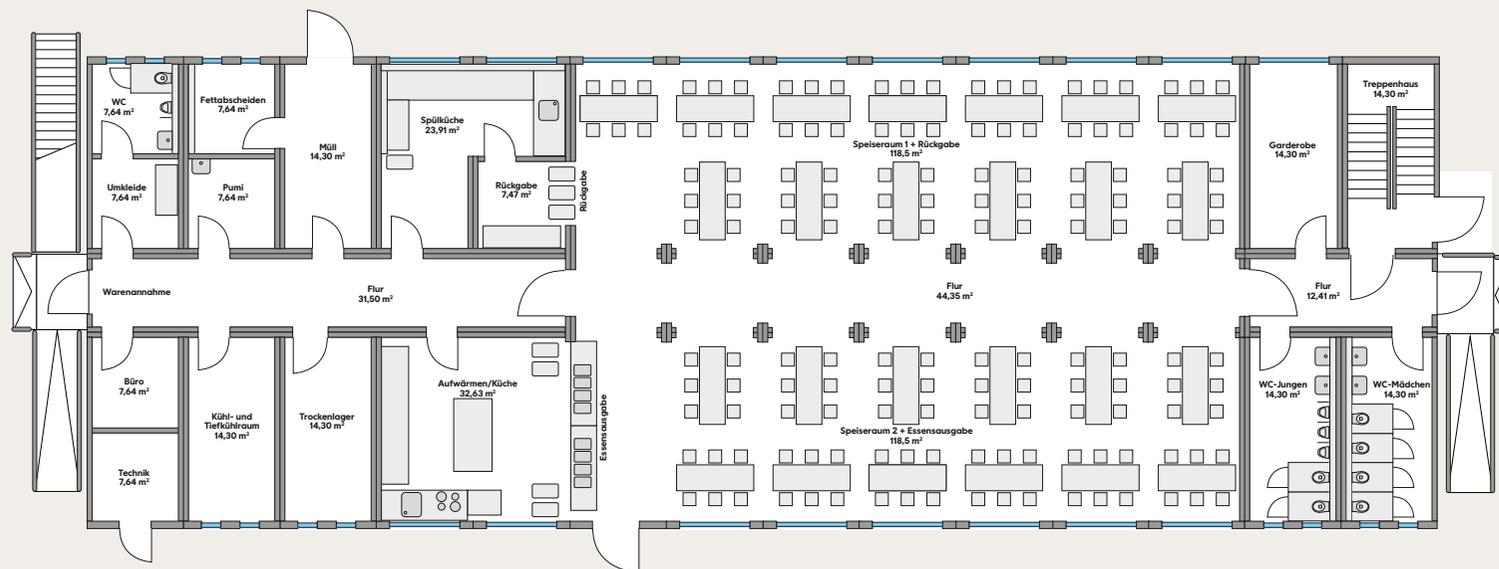
150 Kinder pro Schicht

Optimal für große Schulen und
Campuslösungen.

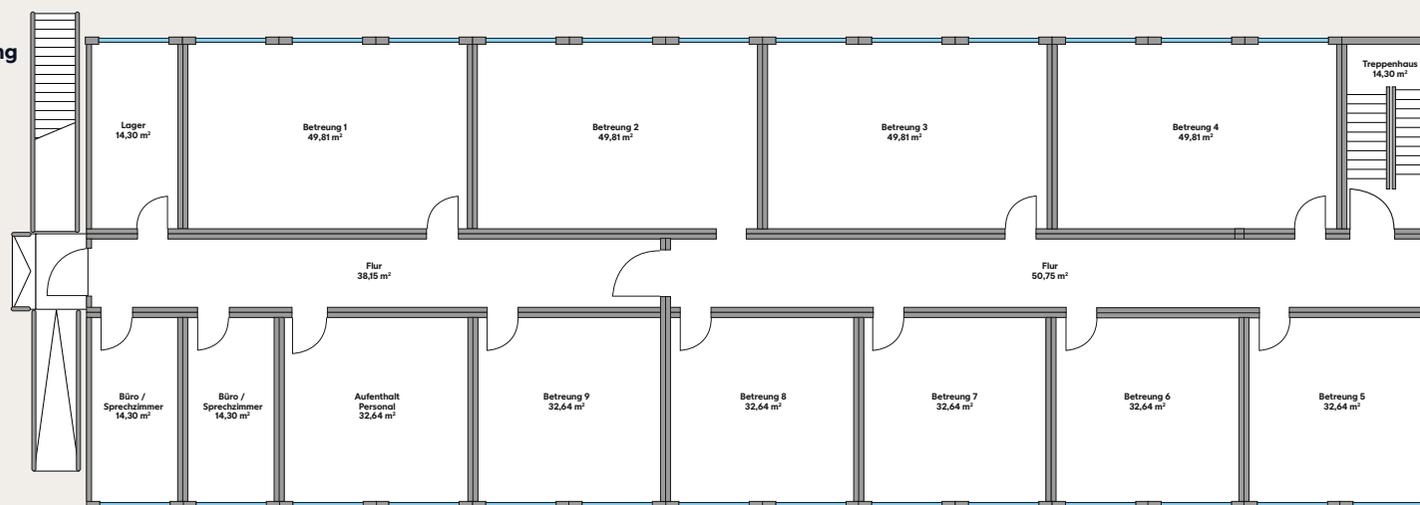
1-Schichtbetrieb: 150 Kinder
2-Schichtbetrieb: 300 Kinder
3-Schichtbetrieb: 450 Kinder

Nutzungsfläche 425,01 qm
Verkehrsfläche 88,26 qm
sonstige Fläche 15,28 qm
34 Container

Cook = Mensa Erdgeschoss



Chill = Betreuung Obergeschoss



Adapteo

Adapteo GmbH Hauptsitz

Hugenottenallee 167
D-63263 Neu-Isenburg
+49 (0) 6102 37538-0
vertrieb.de@adapteo.com