



①



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

① **CH 694 784 A5**⑤ Int. Cl.⁷: **A 47 F 003/04****Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein**

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

⑫ **PATENTSCHRIFT A5**

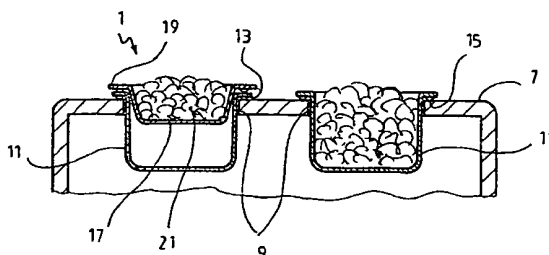
②① Gesuchsnummer: 01169/02

②② Anmeldungsdatum: 03.07.2002

②④ Patent erteilt: 29.07.2005

④⑤ Patentschrift
veröffentlicht: 29.07.2005⑦③ Inhaber:
Hans Jörg Edelmann, Mellgentenstrasse 4
8280 Kreuzlingen (CH)⑦② Erfinder:
Hans Jörg Edelmann, Mellgentenstrasse 4
8280 Kreuzlingen (CH)⑦④ Vertreter:
RA lic. iur. HSG Christian Geosits
Löwenstrasse 16
8280 Kreuzlingen (CH)⑤④ **Buffetwagen oder -tisch.**

⑤⑦ Im Buffetisch (1) mit einer Mehrzahl von Schalen (11), welche in Ausnehmungen (9) eingelegt sind, können in den Schalen (11) Einsatzschalen (17) eingesetzt werden, in welchen Speiseresten des Vortages, die kühlgehalten worden sind, dargeboten werden. Für den Gast, der sich vom Buffetisch (1) bedient, ist nicht ersichtlich, dass in der einen oder andern Schale (17) nur eine sehr geringe Menge von Speisen vorhanden sind. Nach der Entleerung des Restes in der Zusatzschale (17) kann diese aus der Hauptschale (11) entnommen werden, in welcher vorzugsweise bereits frische Ware (21) eingefüllt ist. Die reduzierte Menge an frischer Ware (21) entspricht nach der Entnahme der Zusatzschale (17) in etwa der Menge der Ware in den übrigen Schalen (11), welche mit frischer Ware gefüllt worden sind und aus denen bereits ein Teil entnommen worden ist.



Beschreibung

Gegenstand der Erfindung ist ein Buffetwagen oder -tisch gemäss Oberbegriff des Patentanspruches 1.

In Gastronomiebetrieben werden Speisen, insbesondere Salate, immer häufiger in Selbstbedienung angeboten. Die Salate werden für diesen Zweck in einem eigens dafür bestimmten Buffetwagen oder -tisch innerhalb des Publikumsbereiches von Restaurants zur Selbstbedienung bereitgestellt. Die Buffetwagen bestehen aus einem Korpus, in dessen horizontaler Oberfläche Ausnehmungen eingelassen sind, welche Schüsseln aus nicht rostendem Stahl, Kunststoff oder Glas aufnehmen können. Im Korpus kann zusätzlich eine Kühlvorrichtung eingebaut sein, um die Salate im Sommer kühlen zu können. Ähnliche Korpusse werden auch für sogenannte warme Buffets verwendet. Bei diesen tritt anstelle einer Kühlvorrichtung eine Heizung, welche die in den Schüsseln befindlichen Speisen warmhält. Die Schüsseln hängen mit ihrem gewölbten oberen Rand in den Ausnehmungen in der horizontalen Tischfläche. Sie können jederzeit von oben aus den Ausnehmungen herausgenommen und durch andere ersetzt werden.

Bei warmen Buffets werden die Schüsseln nach Abschluss der Mahlzeit zurück in die Küche gebracht und die Resten entnommen. Bei Salatbuffets, die täglich im Restaurant stehen, müssen sämtliche Schüsseln stets eine minimale Menge an Salat enthalten, die für das Auge des Gastes einen schmackhaften Eindruck machen sollte. Aus diesem Grunde bleiben am Ende des Arbeitstages, d.h. am Abend nach Schliessung des Restaurants, in den meisten Schüsseln grössere Reste von Salaten zurück, von denen viele, wenn sie über Nacht kühl gehalten werden, am nächsten Tag wiederum angeboten werden können. Das Anbieten von übrig gebliebenen Resten des Vortages in den herkömmlichen Becken trübt aber das Erscheinungsbild, da im Gegensatz zu neu aufgefüllten vollen Schüsseln dann einzelne nur noch wenig gefüllt sind. Ein Mischen von neuem Salat oder neuen anderen Speisen mit den über Nacht gekühlt gehaltenen, ist aus gesundheitspolizeilichen Gründen nicht erlaubt.

Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung besteht nun darin, diesen Nachteil zu beheben.

Gelöst wird diese Aufgabe durch die Merkmale des Patentanspruches 1. Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung sind in den abhängigen Ansprüchen definiert.

Die Ausbildung einer flachen Schüssel, welche auf die Originalschüssel aufgesetzt werden kann, ermöglicht es, die restlichen, über Nacht gekühlt gehaltenen Speisen anderntags derart zu präsentieren, dass ein Unterschied zwischen den Speisen in den herkömmlichen Schüsseln und der Einsatzschüsseln nicht ersichtlich ist. Im Weiteren kann die unter der Einsatzschüssel liegende oder eingesetzte Schüssel bereits mit frischen Speisen nachgefüllt werden, so dass nach der Entleerung der Einsatzschüssel Letztere herausgenommen werden kann und die in der unten liegenden Schüssel eingefüllten Speisen zugänglich werden. Deren Füllzustand entspricht dannzumal voraussichtlich demjenigen der benachbarten Schüsseln.

Anhand eines illustrierten Ausführungsbeispiels wird die Erfindung näher erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 eine perspektivische Darstellung eines Buffetisches und

Fig. 2 einen Querschnitt durch den Buffetisch längs Linie II-II in Fig. 1.

Der in Fig. 1 dargestellte Buffetisch 1 weist einen Korpus 3 mit vier Beinen 5 auf, an deren unteren Ende Rollen angebracht sein können, wenn der Buffetisch 1 als fahrbarer Buffetwagen verwendet werden soll. In der obenliegenden horizontalen Tischfläche 7 sind im dargestellten Beispiel sechs Ausnehmungen 9 von rechteckigem, rundem oder in etwa ovalem Querschnitt angebracht. In fünf der sechs Ausnehmungen sind herkömmliche Schalen oder Schüsseln 11 eingesetzt, die oben einen umlaufenden Rand 13 aufweisen, der entlang der Ausnehmung 9 auf der Tischplatte 7 aufliegt. Damit die Schalen 11 leichter aus den Ausnehmungen 9 entnommen werden können, kann an der Unterseite des Randes 13 eine Mehrzahl von Noppen angebracht sein. Selbstverständlich können die Schalen auch direkt auf der Oberfläche der Tischplatte 7 aufliegen.

In der in Fig. 2 auf der linken Seite dargestellten Schale 11 ist eine erfindungsgemässe Zusatzschale 17 in die Schale 11 eingesetzt. Sie liegt mit ihrem oberen umlaufenden Rand 19 auf dem Rand 13 der unten liegenden Schale 11 auf. Die Zusatzschale 17 weist eine wesentlich geringere Tiefe auf als die darunterliegende Schale 11. Ihre Gestalt kann derjenigen der darunterliegenden Schale 11 entsprechen. Vorzugsweise ist der Rand 19 der Zusatzschale 17 derart ausgebildet, dass der Rand 13 der unteren Schale 11 für den Gast nicht sichtbar ist. Für den Gast, der sich am Buffetisch bedient, entsteht folglich der Eindruck von ausschliesslich vollen Schalen. Unterhalb der Einsatzschale 17 mit den über Nacht kühl gehaltenen Speisen des Vortages kann bereits frische Ware 21 in der grossen Schale 11 eingefüllt sein, damit die Zusatzschale 17 nach Entleerung einfach entnommen werden kann. In der Zwischenzeit sind voraussichtlich auch in den benachbarten Schalen 11 weniger Speisen vorhanden, so dass sich wiederum ein einheitliches Bild des Buffetisches 1 ergibt.

Patentansprüche

1. Buffetwagen oder -tisch mit Schalen zur Aufnahme von Salaten und oder warmen Speisen, mit einer Tischfläche mit Ausnehmungen zur Aufnahme von Schalen, deren gewölbter Rand auf der Tischfläche aufliegt, dadurch gekennzeichnet, dass in einer oder mehreren Schalen (11) eine Zusatzschale (17) eingesetzt ist, deren Tiefe kleiner ist als die Tiefe der darunterliegenden Schale (11) und deren Querschnittsform der darunterliegenden entspricht.

2. Buffetwagen nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Rand (19) der Zusatzschale (17) den Rand (13) der untenliegenden Schale (11) überragt.

3. Buffetwagen nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Rand (19) der Zusatzschale (17) den Rand (13) der untenliegenden Schale (11) nur teilweise überragt.

4. Zusatzschale (17) für einen Buffettisch oder -wagen (1) gemäss Patentanspruch 1.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

3

FIG. 1

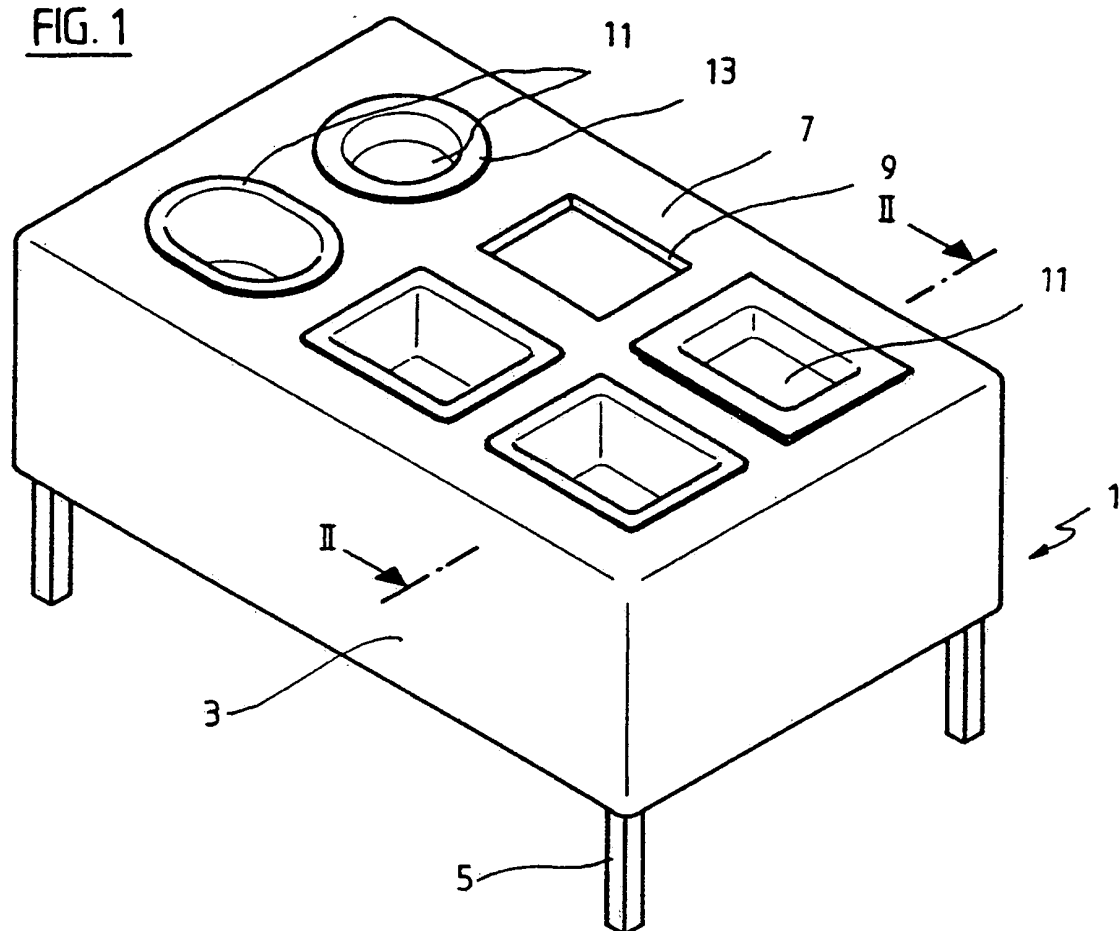


FIG. 2

