



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 20 2009 008 409 U1** 2009.11.12

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(21) Aktenzeichen: **20 2009 008 409.4**

(51) Int Cl.⁸: **A47F 10/06** (2006.01)

(22) Anmeldetag: **18.06.2009**

(47) Eintragungstag: **08.10.2009**

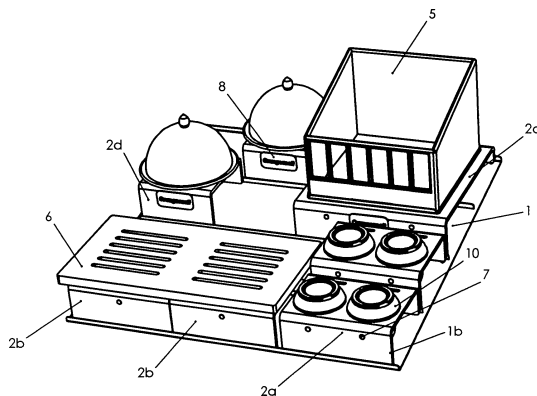
(43) Bekanntmachung im Patentblatt: **12.11.2009**

(73) Name und Wohnsitz des Inhabers:
Gömmel, Michael, 35394 Gießen, DE

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: **Modulares System für komplette Buffets**

(57) Hauptanspruch: Modulares System für komplette Buffets welches aus mindestens einer Basisplatte (1) sowie verschiedenen Sockel-Elementen (2), die auf die Basisplatte (1) aufgesetzt werden, besteht, dadurch gekennzeichnet, dass auf der Basisplatte (1) Leisten (1b) in Querrichtung zum Bediener aufgesetzt, die parallel und in gleichen Abständen angeordnet sind.



Beschreibung

[0001] Die gestiegenen Anforderungen auch im Bereich der Gastronomie erfordern immer wieder flexible Lösungen am Buffet bei der Präsentation von Speisen. Demgegenüber steht das stets begrenzte Platzangebot, welches den Umfang des Angebotes an Speisen immer wieder einengt.

[0002] Moderne Buffet-Gastronomie verlangt auch ein modernes, zeitloses, aber hochwertiges Design, mit einem Minimum an Aufwand zur Reinigung und damit einem Maximum an Hygiene.

[0003] Das vorliegende Gebrauchsmuster beschreibt nun ein System, mit welchem der Anwender, beispielsweise Hotels oder Pensionen, in die Lage versetzt wird, auf kleinstem Raum ein Buffet zu platzieren und die entsprechenden Speisen zu präsentieren.

[0004] Bei der Entwicklung des Systems wurde versucht, vom kleinsten Mini-Buffet bis zur maximalen Speisenpräsentation alle für ein umfassendes Buffet erforderlichen Komponenten auf kleinstem Raum kompakt und flexibel anzuordnen. Der Einsatz von Buffet-Modulen gestattet ausgehend von einer Basisvariante den An- und Aufbau bis hin zum alles umfassenden Buffet in der Komplettvariante. Ein Hygieneschutz zum Abdecken der Speisen komplettiert das System.

Erfindungsbeschreibung

Stand der Technik

[0005] Die bekannten Buffet-Ausstattungen spiegeln meist Designlinien wider und bestehen daher aus Einzelkomponenten. In den Bereich dieser Designlinien fallen auch Sockel oder Podeste, auf denen verschiedene Schalen, Platten, Gefäße oder Getränkespender angeordnet sind und die dann als Ensemble auf dem Buffet platziert werden. Bekannt ist weiterhin ein System, bei denen Schalen sowie weitere Behältnisse in ein Stangensystem eingehangen werden, wobei jedoch die Vielfalt stark eingeschränkt ist.

Ziel der Erfindung

[0006] Platzsparende Vielfalt auf dem Buffet anbieten zu können und das bei einem ansprechenden Design ist die Aufgabe der hier vorgestellten Erfindung. Das soll erreicht werden durch ein modulares System, in das alle erforderliche Komponenten eines modernen, vielseitigen Buffets integriert sind. Variabilität, Stabilität und Flexibilität sind die wichtigsten Randparameter für ein Buffet-System. Der Anwender soll mit diesem System in der Lage sein, schnell auf unterschiedliche Anlässe reagieren zu können. Das

System soll eine individuell zusammenstellbare Basis besitzen und jederzeit durch Zukauf von weiteren Systemkomponenten erweiterbar sein.

Beschreibung der Erfindung

[0007] Die [Fig. 1](#) und [Fig. 2](#) zeigen Varianten des kompletten Aufbaus des hier vorgestellten Systems. Auf einer Basisplatte (1), vorzugsweise aus Edelstahl oder oberflächenbehandeltem Stahlblech, die durch Montage von Auflagekeilen (1a; [Fig. 6](#)) in einem Winkel β schräg nach vorn gekippt ist, sind in bestimmten, gleichen Abständen Leisten (1b) in Querrichtung aufgebracht. Diese Leisten (1b) fixieren verschiedene Sockel (2a-2e) die speziell für verschiedene Platten (3), Getränke-Dispenser (4), Körbe (5), Schneidbretter (6) Gläser (10) oder Schalen (13; [Fig. 9](#)) entwickelt wurden. Diese Sockel (2) sind vorwiegend als um 180° gedrehtes „U“ ausgebildet, wobei die beiden senkrechten Schenkel des „U“ (2y; 2z) unterschiedliche Länge besitzen. Dies ist erforderlich, um die Höhendifferenz, die sich aus dem Winkel β der Basisplatte (1) ergibt, auszugleichen, damit die Aufstellfläche (2w) für die Schalen und Behälter horizontal bleibt. Die Breite (b) der Sockel (2); ist so gewählt, dass der Sockel (2) zwischen den Leisten der Basisplatte (1b) fixiert wird. So können, wie in [Fig. 3](#) gezeigt, mehrere Aufbauten hintereinander angeordnet werden und sind durch die schräge Anordnung der Basisplatte (1) auch dem Nutzer sehr gut zugänglich. Zum besseren Transport der Basisplatte (1) werden die Auflagekeile (1a) z. B. mit Sterngriffen (9) an die Basisplatte montiert.

[0008] Die Sockel (2) sind mit Durchbrüchen (2a_1) oder Vorrichtungen (2a_2) ausgestattet, die zur Aufnahme der jeweiligen Utensilien dienen. So sind beispielsweise am Sockel für Konfitürenbehälter (2a) Löcher (2a_1) zur Aufnahme der Konfitürenbehälter (10) und Schlitz (2a_2) zur Aufnahme der Deckel (10a) für die Behälter (10) eingearbeitet. Des Weiteren sind an den Sockeln (2) Haftmagnete (7) angebracht, die zum Befestigen von Schildern (8) dienen und so auf die Inhalte der Behälter hinweisen. Vor den Dispensern (4) mit ihren dazugehörigen Sockeln (2e) können L-förmige Winkel (2f) auf die Basisplatte (1) aufgelegt werden, um Gläser auf die darin eingelassenen Tropfgitter (11) abzustellen.

[0009] [Fig. 9](#) zeigt eine Variante des modularen Aufbaus des Systems, welche die vielfältigen Möglichkeiten weiter verdeutlicht. Auf dieses Modul wurde die Haube (12) aufgesetzt, die bereits im Gebrauchsmuster Nr. 20 2008 017 124.5 angemeldet wurde. Zur Fixierung dienen hierbei die Bohrungen (1c) in die die Bügel der Haube (12a) eingesteckt werden.

[0010] [Fig. 10](#) zeigt eine Variante der Basisplatte, welche zum besseren Transport geteilt wurde. Zur

Lagefixierung der Plattenteile dient hierbei eine Verzahnung (**1d**).

[0011] Die [Fig. 11](#) bis [Fig. 14](#) zeigen weitere Module z. B. für Saft (**4**), Käse (**12**), Müsli (**13**) oder eine gekühlte Porzellanschale (**3**).

[0012] Wie aus der Beschreibung erkennbar ist, ist hier ein Modulsystem entstanden, dass nach jedem Kundenwunsch konfigurierbar ist. Durch aneinanderstellen der Basisplatten ist es unbegrenzt erweiterbar. Die hier aufgezeigten Module sind lediglich Beispiele und sind jederzeit durch weitere Varianten erweiterbar.

Schutzansprüche

1. Modulares System für komplette Buffets welches aus mindestens einer Basisplatte (**1**) sowie verschiedenen Sockel-Elementen (**2**), die auf die Basisplatte (**1**) aufgesetzt werden, besteht, **dadurch gekennzeichnet**, dass auf der Basisplatte (**1**) Leisten (**1b**) in Querrichtung zum Bediener aufgesetzt, die parallel und in gleichen Abständen angeordnet sind.

2. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 dadurch gekennzeichnet, dass die Basisplatte mit geeigneten Mitteln (z. B. Auflagekeile (**1a**)) um einen Winkel β nach vorn geneigt ist; d. h. nach hinten, dem Gast abgewandt, ansteigend.

3. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 und 2 dadurch gekennzeichnet, dass auf die Basisplatte (**1**) Sockel (**2**) als Träger verschiedenster Behälter (**4; 5; 10**) oder Platten (**3**) aufgesetzt werden, wobei die Sockel (**2**) in Form eines um 180° gedrehten „U“ gestaltet sind und deren vorderer Schenkel (**2y**) um den Betrag länger ist als der hintere Schenkel (**2z**), dass unter Berücksichtigung der Sockelbreite „b“ beim Aufsetzen auf die Basisplatte (**1**) der Winkel β ausgeglichen wird und damit die Oberseite (**2w**) des Sockels (**2**) waagrecht ist.

4. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 bis 3 dadurch gekennzeichnet, dass in den vorderen Schenkel (**2y**) des Sockels (**2**) Vorrichtungen, beispielsweise Haftmagnete (**7**), eingearbeitet sind, die zur Befestigung von Hinweisschildern (**8**) zu den dargebotenen Speisen dienen.

5. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 bis 4 dadurch gekennzeichnet, dass die Breite „b“ zwischen den Leisten (**1b**) mit der Breite der Sockel (**2**) übereinstimmt, so dass die Sockel (**2**) zwischen den Leisten (**1b**) fixiert werden.

6. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 bis 5 dadurch gekennzeichnet, dass in die Sockel (**2**) Funktionsöffnungen (**2a_1; 2a_2**) eingebracht sind, die zur Aufnahme und Fixierung der

Behälter (**4; 5; 10**) und Platten (**3**) sowie deren Zubehör wie Deckel (**10a**) dienen.

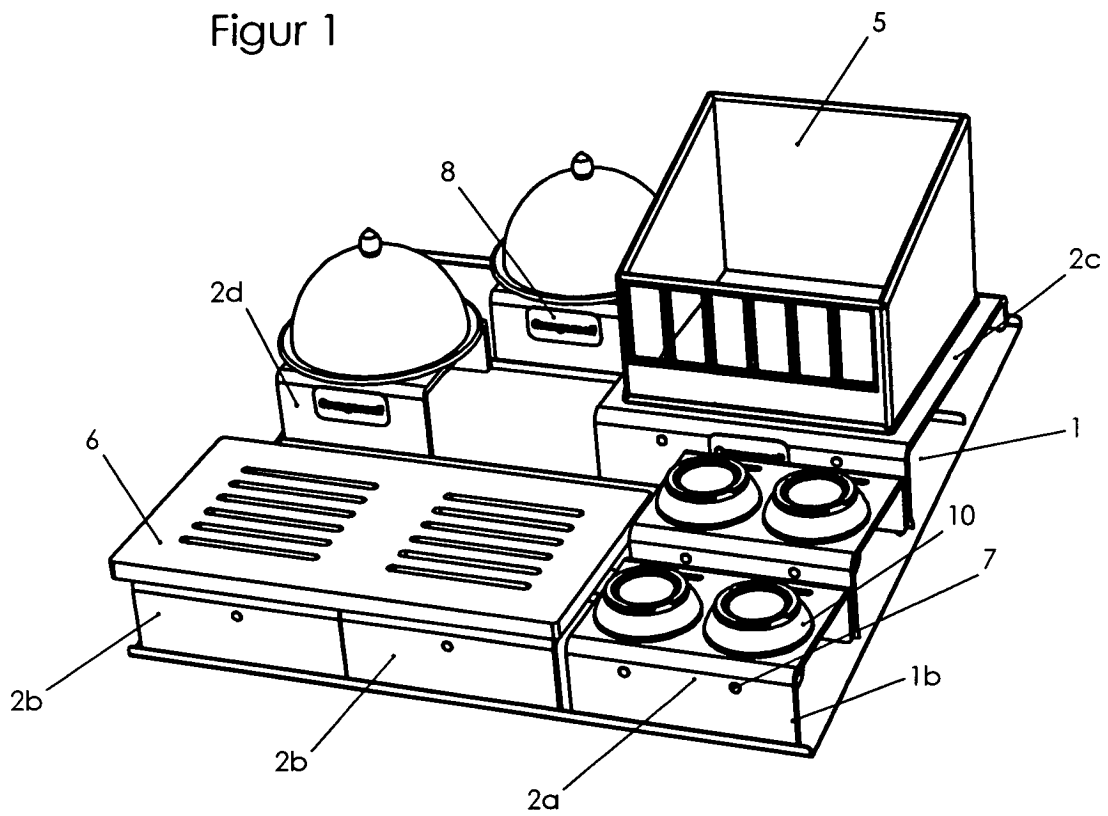
7. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 bis 6 dadurch gekennzeichnet, dass in die Basisplatte Vorrichtungen, beispielsweise Bohrungen (**1c**) eingearbeitet sind, die weitere zusätzliche Einrichtungen wie beispielsweise Hygienehauben (**12**) aufnehmen können und so die dargebotenen Speisen zuverlässig schützen.

8. Modulares System für komplette Buffets nach Anspruch 1 bis 7 dadurch gekennzeichnet, dass die Basisplatte (**1**) symmetrisch oder asymmetrisch geteilt und lagefixiert ist (**1d**) um das Transportvolumen zu minimieren.

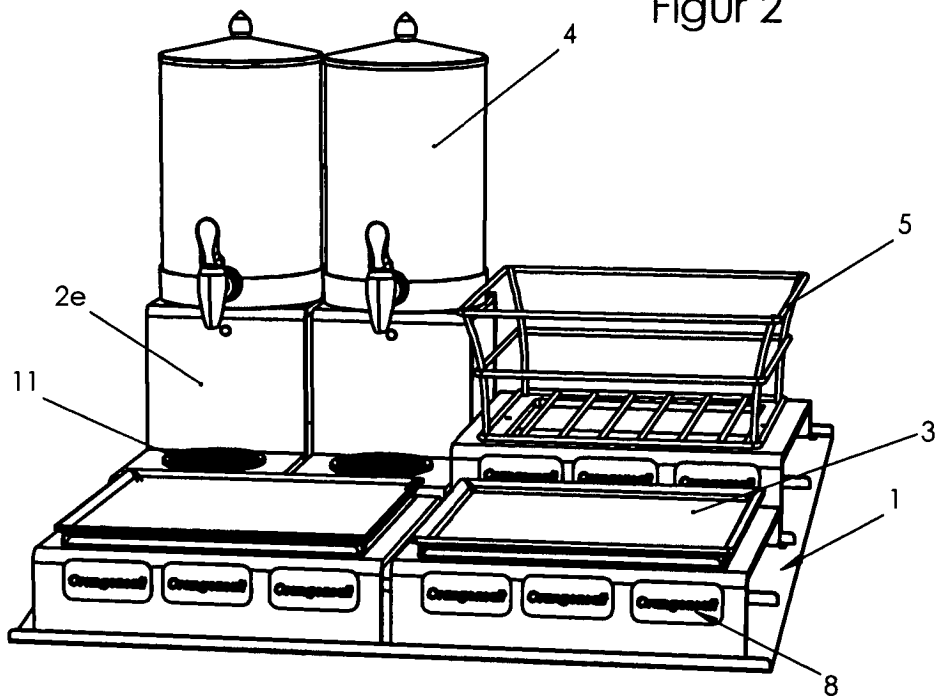
Es folgen 4 Blatt Zeichnungen

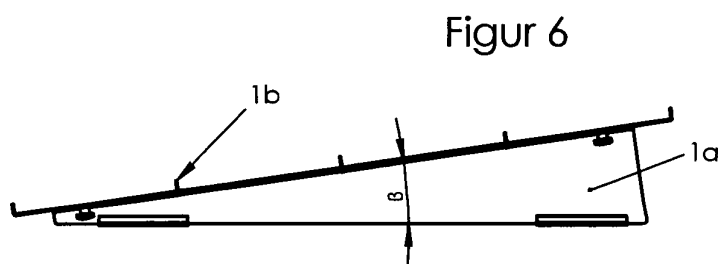
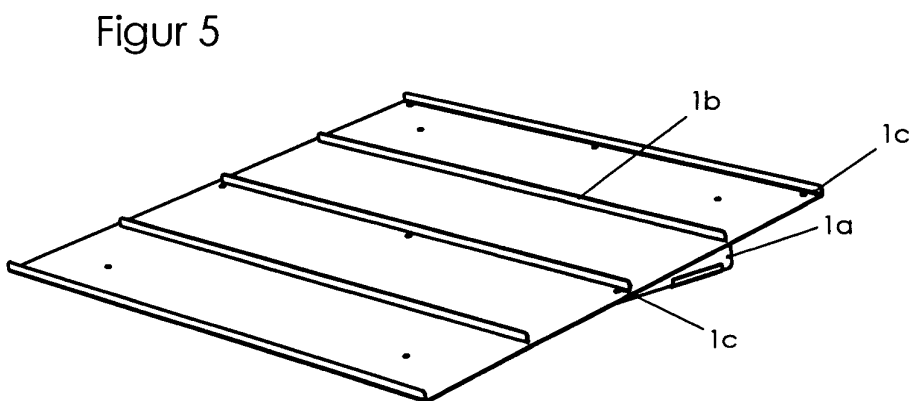
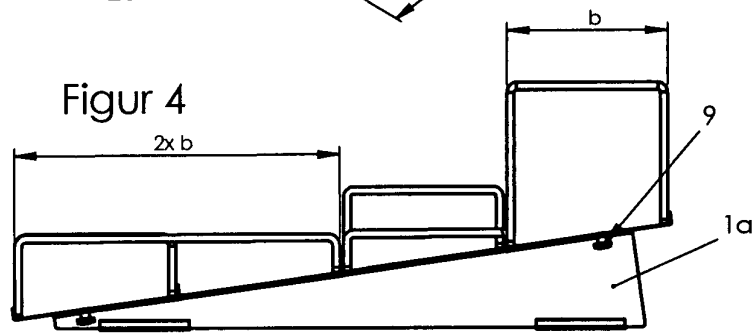
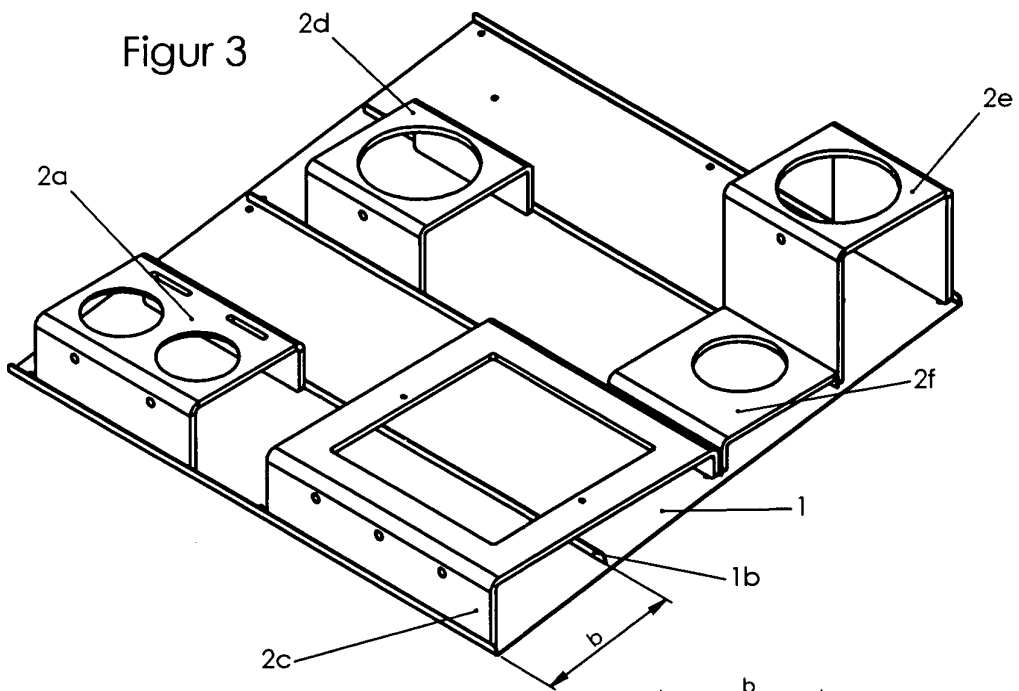
Anhängende Zeichnungen

Figur 1

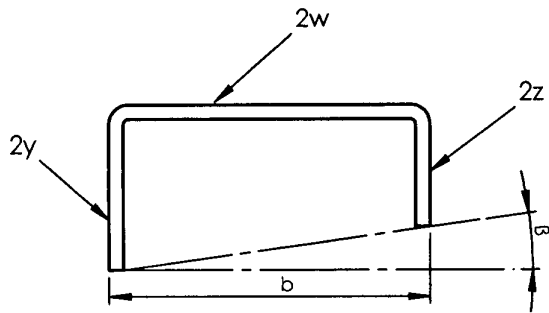


Figur 2

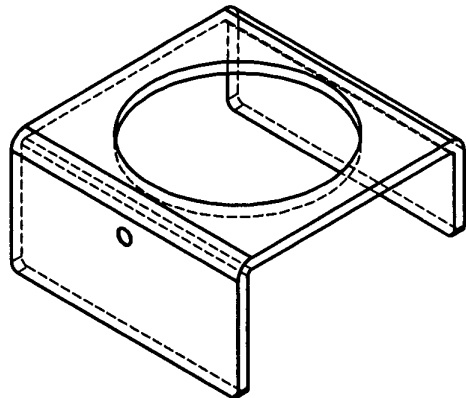




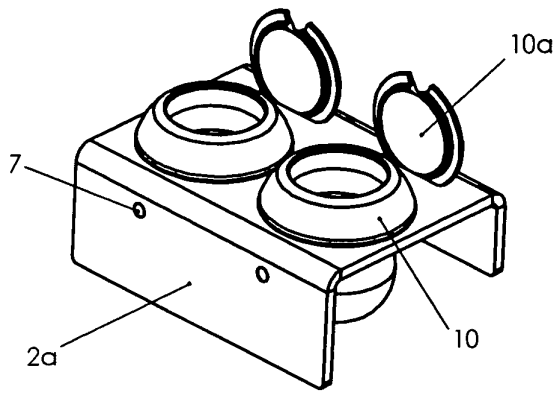
Figur 7a



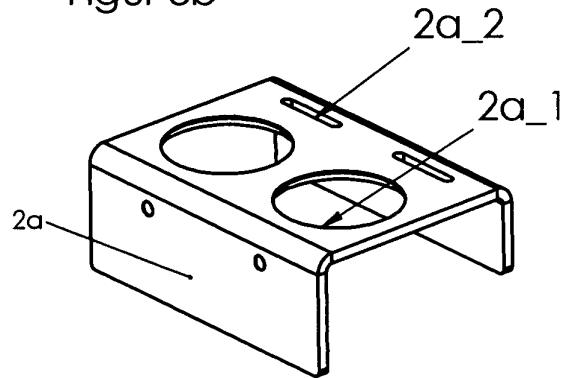
Figur 7b



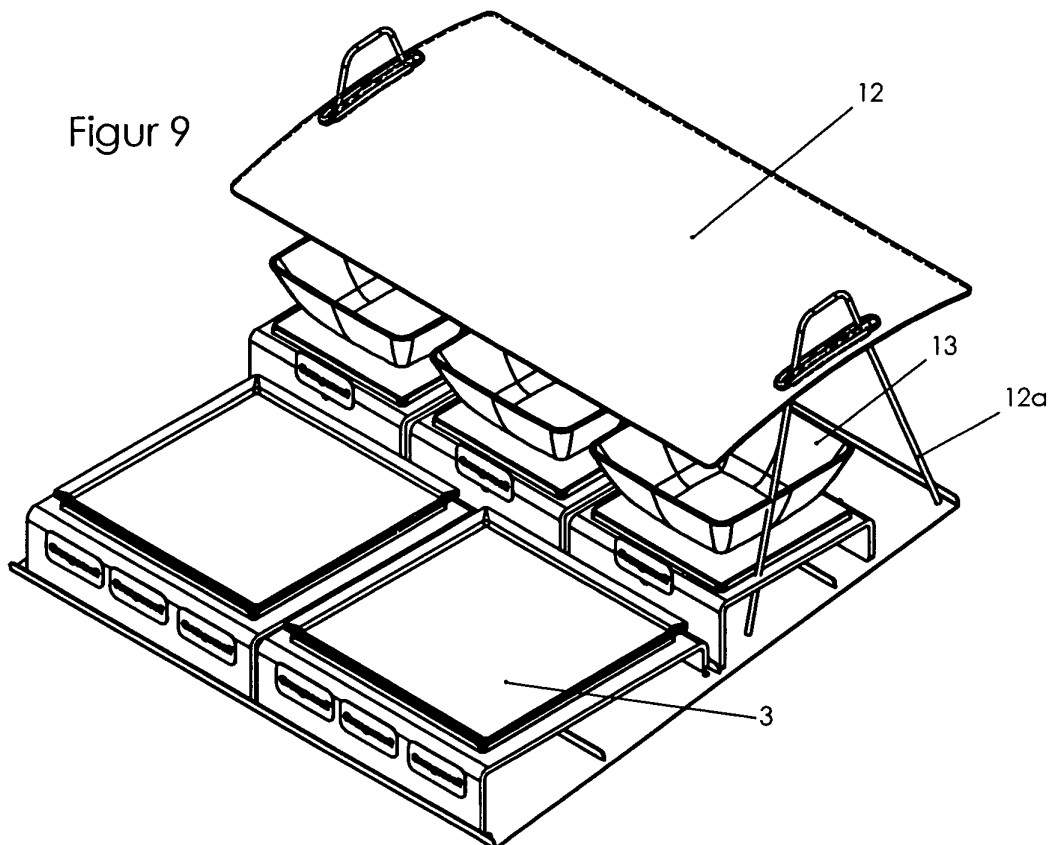
Figur 8a



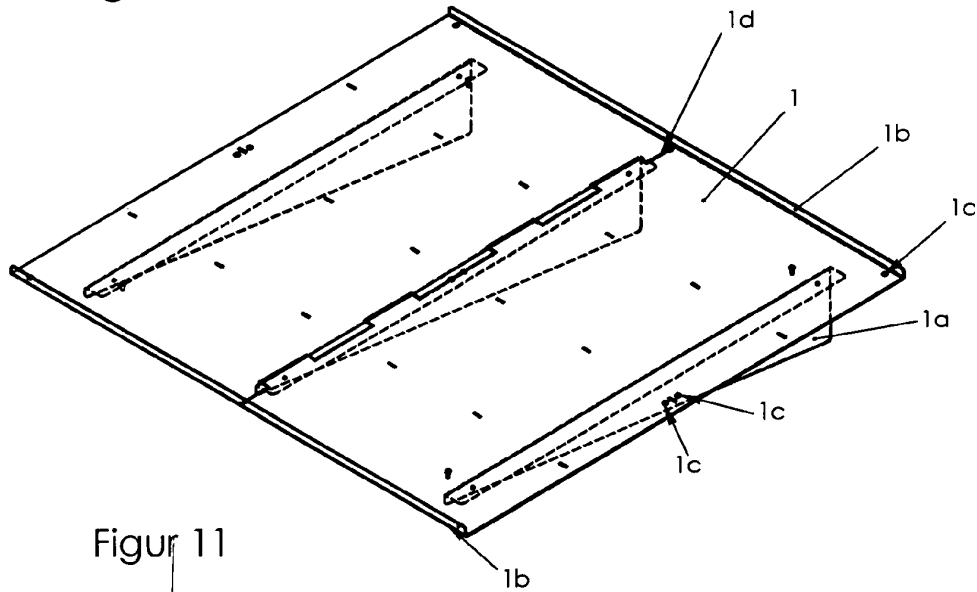
Figur 8b



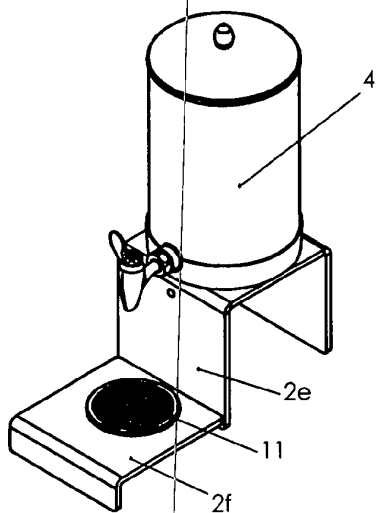
Figur 9



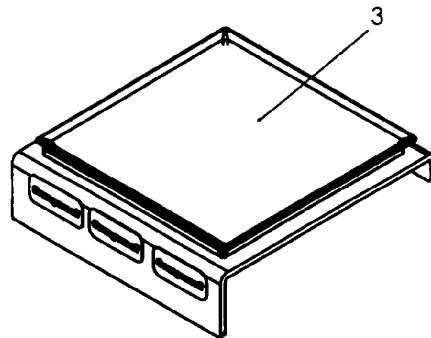
Figur 10



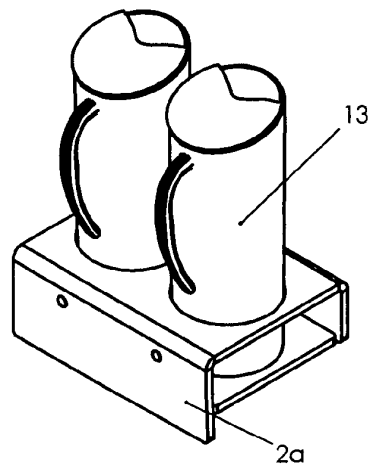
Figur 11



Figur 12



Figur 14



Figur 13

