

#RestartGastro mit Induktionsgeräten für flexible Buffetlösungen

In allen Bereichen der Gastronomie heißt es aktuell: Umdenken. Es gilt, Warteschlangen an Buffets und Theken zu vermeiden, den Kontakt zwischen Personal und Gast zu reduzieren und den Hygienevorgaben bzw. auch -ansprüchen gerecht zu werden. Als Zulieferer der Branche sehen wir mit Freude, dass viele Betriebe diese Herausforderung annehmen und es trotz widriger Umstände schaffen, sich in der Krise neu zu erfinden. Hier stehen wir mit innovativen Lösungen zur Seite, die den neuen Anforderungen entsprechen und auch langfristig Mehrwert schaffen.

Single Serving: Mit InductWarm® auch für warme Speisen

Das bei Salaten und Desserts bereits etablierte Single Serving Konzept wird mit InductWarm® Induktionsgeräten nun auch relevant für warme Gerichte. Und das in unterschiedlichsten gastronomischen Bereichen: Ob Pancakes und Rührei beim Hotel-Frühstück, ob Pasta und Chili-con-Carne im Restaurant oder regionale Klassiker von Currywurst bis Käsespätzle in der Gartenwirtschaft.



Vorportionierte Gerichte warmgehalten mit InductWarm® Induktionsgeräten.

Die Gerichte werden in der Küche im induktionsfähigen Geschirrtell angerichtet, als attraktive Einzelportionen auf der Ausgabetheke präsentiert und dort mit InductWarm® Induktionstechnik warm gehalten. Der Gast muss nur zugreifen. Eine praktikable Lösung mit vielen Vorteilen: Es gibt praktisch keinen Kontakt zwischen Personal und Gast. Das Prinzip Grab & Go reduziert die Verweildauer an der Ausgabetheke (z.B. beim Frühstück oder im Biergarten) und Warteschlangen werden vermieden. Zudem gelingt eine wertige Präsentation der Speisen selbst auf kleinstem Raum.

Ideal zum Warmhalten der Einzelportionen eignet sich das Induktionsmodul InductWarm® 200 – verfügbar als portables [Auf Tisch-Gerät](#) oder als [Einbau-Variante](#). Ein Induktionsmodul verfügt über sechs Induktionsspulen. Somit können pro Induktionsmodul bis zu sechs vorportionierte Gerichte warm gehalten werden. Die Wärmefläche des Moduls lässt sich in drei Wärmezonen unterteilen, für die jeweils separat eine von vier Leistungsstufen gewählt werden kann. So lassen sich mit einem Modul verschiedene Gerichte bei der für sie idealen Temperatur warmhalten.



*Portabel: InductWarm® 200 TableTop
Gerät zum Warmhalten von Speisen.*

Mobile, kompakte Buffettheken mit InductWarm® Geräten

Reicht die Kapazität des Frühstücksraumes oder des Ausgabebereichs in der Aussengastronomie aufgrund Einhaltung von Abstandsregeln nicht mehr aus, müssen flexible, unkomplizierte Lösungen her. Viele Hotels entzerren bspw. den Gästefluss am Frühstücksbuffet zu Peak-Zeiten, indem Sie auch Seminar- und Meetingräume, Lobby oder Aufenthaltsbereiche in separate Frühstücksräume umwandeln. Das gelingt mithilfe mobiler, kompakter Buffetmöbel, die dank modernster Induktionstechnik von Gastros Switzerland Speisen effizient, optisch ansprechend und natürlich HACCP-konform warm halten.

Ein Beispiel ist die mobile ROCAM Omnia 2 mit zwei, unterhalb der Thekenfläche verbauten, Induktionsmodulen [InductWarm® 130+](#). Pro Modul können Speisen in Gefäßen bis zur Größe GN 1/1 warmgehalten werden. Dazu stehen vier Leistungsstufen zur Verfügung, die Speisen auf Temperaturen zwischen 40° C und 95° C warm halten. Die Theke ist aufgrund ihrer geringen Größe und ihres kompakten Designs vielfältig einsetzbar im Innen- wie auch im Außenbereich.



*ROCAM Omnia 2 Theke mit InductWarm®
Undercounter Induktionsmodulen.*

Geringerer Aufwand beim Reinigen und Desinfizieren

Ohne schwer zu reinigende Spalte und Kanten: Buffets und Theken mit InductWarm® Unterbau- und Einbaulösungen sowie auch das InductWarm® Auftischgerät mit Touchpanel zeichnen sich durch ein Maximum an ebenen Flächen aus, die sich leicht reinigen und desinfizieren lassen – ein Nutzen von

hohem Wert für alle Gastronomiebetriebe in der aktuellen Situation aber auch sicher für die Zukunft. So lassen sich hygienerelevante Arbeitsabläufe auf Dauer optimieren und effizientere Prozesse für die Einhaltung von Hygienevorschriften definieren.



Einfaches Reinigen und Desinfizieren: Counter mit InductWarm® 200 Built-In Modulen

Mehr Informationen zu den verschiedenen InductWarm® Warmhaltelösungen erhalten Sie auf der Webseite: www.gastros.swiss