



News, die Ihnen schmecken werden

Leckere warme Snacks, ein neues Gesicht im Gastros Team und Urlaubsfeeling am Hotelbuffet erwarten Sie in diesem Newsletter. Was das alles mit modernster, energieeffizienter Induktionstechnik zu tun hat, lesen Sie am besten gleich jetzt.



Herzhafte Pizza, krosses Gebäck direkt in der Auslage auf Stein oder Glas präsentiert und warm gehalten – ohne Geschirr! Möglich macht's das unsichtbar verbaute InductPlate® System. So wird die Warmhalte-Theke zum attraktiven Design-Objekt und spart dabei bis zu 90 % Energie.

[Jetzt mehr erfahren](#)



Verstärkung

Im März dieses Jahres konnten wir Patrick Nollmann als Verstärkung für das Gastros Team gewinnen. Als Sales Director wird er sich vor allem auf die Märkte im Mittleren und Fernen Osten konzentrieren. Der gelernte Energieanlagenelektroniker und eidgenössisch diplomierte Verkaufsleiter bringt 18 Jahre internationale Erfahrung aus Technik und Vertrieb mit.

>> [Das Gastros Sales Team](#)



Verkündung

Nachdem wir bereits seit einiger Zeit aktiv den FCSI fördern, freuen wir uns, bekannt geben zu können: Gastros Switzerland zählt nun auch zu den Fördermitgliedern des VdF – dem grössten deutschen Verband für Fachplaner von Grossküchen.

>> [Unsere Partner im Überblick](#)

InductWarm® Referenzprojekt

Unsere aktuell aufgenommenen Fotos vom Frühstücksbuffet des Crowne Plaza Hotels Zürich machen Appetit auf Urlaub – und auf moderne Buffet Counter mit InductWarm® Systemen zum Warmhalten von Speisen. Edler, cleaner Look, einfaches Handling und höchste Energieeffizienz by Gastros Switzerland.



[Weitere Referenzen anschauen](#)



Phone: +41 44 545 32 40

Mail: info@gastros.swiss

[Datenschutz](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#)