

Sehr geehrte/r Dr. Mustermann,

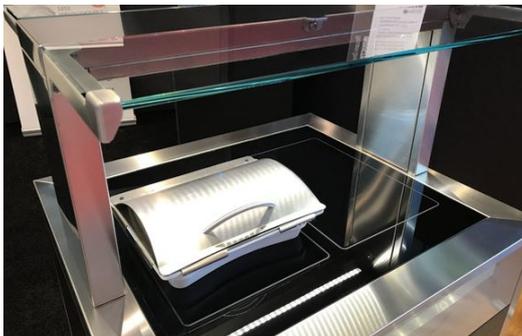
die Betriebsgastronomie steht aktuell vor einer Herausforderung. Es gilt, den Gästefluss zu Peak-Zeiten zu entzerren, Warteschlangen an der Speisenausgabe sowie überfüllte Speiseräume zu vermeiden und Hygienevorgaben umzusetzen. Die Krise zwingt zum Umdenken. Aber wie sehen neue Konzepte in der Speisenausgabe aus, die auch langfristig einen Mehrwert bieten?

Als Zulieferer der Branche stellen wir zwei Lösungsansätze mit Zukunft vor.

Die Speisenausgabe dezentral



Statt einer großen Betriebskantine gibt es mehrere kleinere Verpflegungsbereiche im Unternehmen. Hier finden sich freistehende Buffettheken in überschaubarer Größe im modernen Deli-Style. Die dezentrale Speisenausgabe schafft zeitlich und räumlich flexible Möglichkeiten [weiterlesen...](#)



Ein Beispiel einer solchen Theke konnten wir an der Intergastra 2020 in Stuttgart präsentieren: Die Rocam Omnia 2 mit zwei unter der Theke verbauten Induktionsmodulen InductWarm® 130+. Pro Modul können Speisen in Gefäßen bis zur Größe GN 1/1 warmgehalten werden - auf vier Leistungsstufen mit Temperaturen zwischen 40° C und 95° C.

[Mehr zum InductWarm® 130+](#)

Grab & Go: Wartezeiten reduzieren



Kein klassisches Schöpfen an der Ausgabe: Beim Konzept *One Dish Counter* werden Speisen in der Küche im Geschirrtell angerichtet und dem Gast an der Ausgabetheke als attraktive Einzelportionen präsentiert. Dieser muss nur noch zugreifen. Dank Grab & Go [weiterlesen...](#)



Ideal zum Warmhalten der Speisen am *One Dish Counter* eignet sich das Induktionsmodul InductWarm® 200 – verfügbar als Auf Tischgerät oder als Built-In Variante. Ein Induktionsmodul verfügt über sechs Induktionsspulen und kann bspw. sechs vorportionierte Gerichte warm halten.

[Mehr zum InductWarm® 200](#)

Geringerer Aufwand beim Reinigen und Desinfizieren



Die InductWarm® Induktionsmodule werden unterhalb der Thekenfläche verbaut oder flächenbündig in diese integriert. Die Theke entspricht damit in beiden Fällen einer vollkommen ebenen Fläche, die sich mit geringem Aufwand reinigen und desinfizieren lässt. So lassen sich hygienerrelevante Arbeitsabläufe nicht nur jetzt sondern auf Dauer optimieren.

[Kontaktieren Sie uns](#)



www.gastros.swiss

Tel.: +41 44 545 32 40

Mail: info@gastros.swiss

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

[Vom Newsletter abmelden.](#)