

gastonomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

7-8/2012

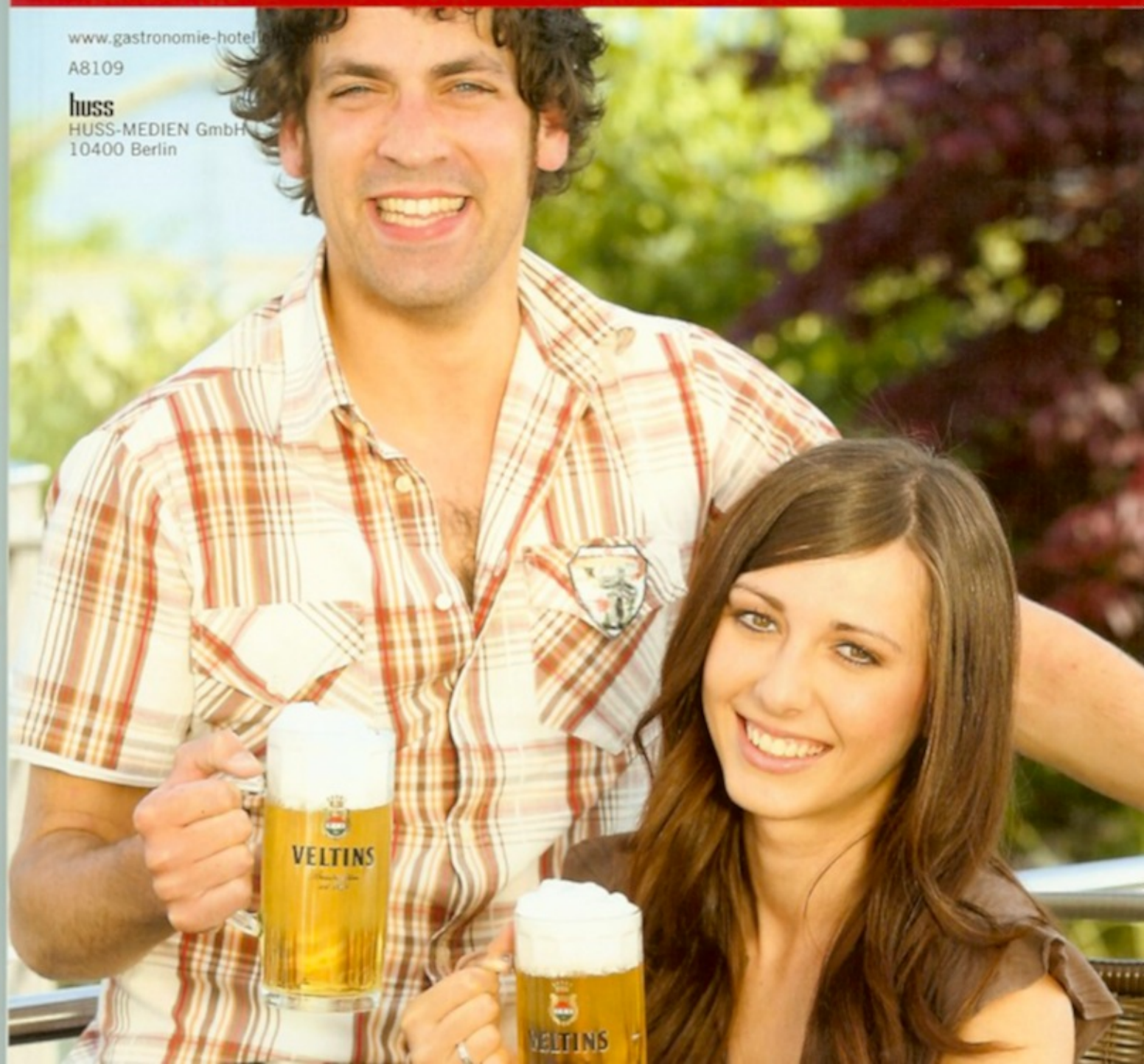
Chefsache: Barrierefreie Hotels | **Ambiente:** Clevere Buffetlösungen
Technik: Kaffeemaschinen für jeden Bedarf | **Food:** Mit Fisch auf Gästefang

www.gastonomie-hotellerie.de

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin



Aus der Praxis: Das rechnet sich!

Daniela Hinterberger, Executive Chef im Hilton Hotel Düsseldorf beurteilt InductWarm®, das patentierte System, das Speisen mit Induktionstechnik warm hält, positiv. Nachdem InductWarm®-Systeme mit perfekten Ergebnissen und ohne Probleme in den Hilton Häusern in Nürnberg und München im Einsatz waren, testete Daniela Hinterberger die Produkte in Düsseldorf.

Im Vergleich zu den traditionellen Systemen, mit denen Speisen bisher auf Frühstücks-



Zeitgemäßes Design, elegantes Porzellan, entwickelt und hergestellt von Bauscher. Das System hält Speisen lange appetitlich und warm, niemand verbrennt sich.

und Lunchbuffets oder bei Banketts auf Temperatur gehalten werden, fällt sofort das zeitgemäße, hochwertige Design der Auftisch- oder Einbaugeräte positiv auf. Edles Metallgehäuse, hochwertige, satinierte Glasoberflächen und elegantes Geschirr von Bauscher machen die Besonderheit deutlich. So ist es das Design, das zuerst begeistert. Dabei gibt es eine Reihe von weiteren Vorteilen, die das InductWarm®-System deutlich von bisherigen Alternativen abhebt.

Da steckt viel drin

Als erfahrende Küchenmeisterin und -chefin erkennt sie sofort, wo die Vorteile im Vergleich mit Chafing Dish und Bain Marie liegen. „Klar, das tolle Design hat mich gleich begeistert, aber da ist noch viel mehr drin. Da jedes einzelne Induktions-Element mit nur einer Fernbedienung in vier verschiedenen Temperaturbereichen gefahren werden kann, lassen sich verschiedene Speisen je nach Struktur mit der genau passenden Temperaturstufe warm halten. Es wird also nichts trocken oder verbrannt, was bei Brennpaste und Chafing Dish leider oft passiert“, so Hinterberger. „Das bedeutet gleichzeitig, dass nicht so viele Speisen vernichtet werden müssen, weil sie nicht mehr ansehnlich sind. Und obwohl wir aus der Küche nicht so sehr empfindlich sind, man verbrennt sich an InductWarm® nicht. Sicherheit auch für unsere Gäste.“ Weiter führt sie an: „Und InductWarm® riecht nicht und wärmt auch nicht den Raum

Daniela Hinterberger, Executive Chef im Hilton Hotel Düsseldorf über InductWarm®: „Sieht super aus, hält Speisen länger appetitlich und niemand verbrennt sich mehr.“



auf. Selbst wenn ich einmal warme und kalte Speisen nebeneinander präsentieren will, ist das kein Problem, dann lass ich einfach ein Element aus!“

Problemlos zu reinigen

Neben den zuvor beschriebenen Vorteilen stellt Hinterberger auch große Kostenvorteile fest. Da ist zunächst einmal der Reinigungsaufwand. Die glatte Glasscheibe ist schnell und einfach mit einem Tuch und Reinigungsmittel gesäubert, denn es kann ja nichts anbrennen und Fugen, in die sich Speisereste setzen, hat das System nicht. Gleich für welches InductWarm®-Produkt man sich entscheidet, es genügt eine 220-Volt-Steckdose, Starkstrom ist nicht erforderlich. „Jetzt, wo wir uns festgelegt haben auf InductWarm® umzustellen, werden wir im Jahr etwa € 7 000,- sparen. Die Stromkosten sind im Vergleich zu den bisherigen Kosten für die Brennpaste wesentlich geringer.“

Produkte: Buffet

Allrounder fürs Buffet

Mal frisch und praktisch, mal exklusiv und feierlich, mal morgens für ein reichhaltiges Frühstücksbuffet oder abends zur sommerlichen Gartenparty – die Einsatz- und Anwendungsmöglichkeiten eines Thekensystems in der Gastronomie müssen kreativ und umsetzbar sein. Das neue »FrischeBuffet«-System von Grossmann Feinkost mit seinen variablen Modulen bietet hier ideale Voraussetzungen. Das moderne Design besteht aus Basisgestellen, Schalen sowie ergänzendem Zubehör. Je nach Fläche und Anlass lassen sich die Module flexibel miteinander kombinieren. Die formschönen, weißen Schalen bestehen aus hochwertigem Melamin, sind robust und spülmaschinenfest. Die dazugehörigen Gestelle und Aufsätze aus Kunststoff in braunem Holzdekor geben der Speisenlandschaft Übersicht und Struktur.

Gleichzeitig ist das System platzsparend, sodass auf der gleichen Fläche vier bis acht



zusätzliche Produkte Raum finden. Darüber hinaus bietet die neue Präsentationsform die Möglichkeit, die Höhe der Auslage durch den Einbau einer zweiten Ebene zu variieren. Das betont die Exklusivität des Speiseangebots. Jede Spezialität erhält ihre ganz eigene Präsenz. Selbst das gesamte Buffetbild lässt sich

einfach wechseln. Das macht es den Servicemitarbeitern leicht, immer wieder für optische Abwechslung zu sorgen. Alle Komponenten des Systems sind äußerst pflegeleicht und garantieren einen hohen Hygienekomfort. Das neue Konzept wird bereits von (Hotel-)Restaurants und Caterern eingesetzt.