

Heißverzehr in neuer Dimension

„Der Außer-Haus-Verzehr boomt weiterhin. Inzwischen hat er sich nach dem Lebensmittelhandel als zweitwichtigster Absatzkanal für die Ernährungsindustrie etabliert und ist aus Fleischerfachbetrieben nicht mehr wegzudenken“, beschreibt Rainer Lutz, Geschäftsführer von bfm Ladenbau aus Lorch-Waldhausen, die positive Marktentwicklung der letzten Jahre. „Nach wie vor gilt das Mittagessen als die wichtigste Mahlzeit außer Haus. Zu den Wachstumstreibern zählen mittlerweile aber auch das Frühstück und der Mittagssnack. Der Anspruch, der dabei an die Ladenausstattung gestellt wird, liegt auf der Hand: Der Bedarf an energieeffizienten Warmhaltesystemen steigt.“

So hat bfm Ladenbau hier sein Produktspektrum erweitert und bietet neben der traditionellen Technologie mittels Bain-Marie eine neuentwickelte Heiztechnik, die ohne die Verwendung von Wasser auskommt. Ausgestattet mit einer Glaskeramikplatte ermöglicht diese Technik, Energiekosten zu senken und gewährleistet einen vielseitigen Einsatz. Für das gleichmäßige Warmhalten der Speisen sorgt ein spezielles Luftführungssystem. Die einfache Bedienung über Touch-Panel, die problemlose Frontbeschickung schwerer GN-Behälter sowie herausragende Reinigungseigenschaften sind weitere positive Merkmale des neuen Systems.

In punkto Funktionalität und Design überzeugt auch die zweite Heizquelle der Warmhaltetheken aus dem Hause bfm, die sich mit beiden Unterbaumodulen kombinieren lässt: So sorgen quer gerichtete Edelstahl-Halogenstrahler für eine ausgewogene Wärme- und Lichtverteilung von oben. Selbst in übergroßen Behältern bleiben Imbisswaren lange heiß und werden darüber hinaus perfekt in Szene gesetzt. „Gutes Essen immer und überall, ansprechend präsentiert, zählt auch in diesem Jahr zu den Umsatzbringern“, erklärt Rainer Lutz weiter. „Mit einer Heißtheke aus dem Hause bfm Ladenbau ermöglichen wir unseren Kunden, hier in eine neue Dimension zu starten.“