

Gutes Geld mit warmen Speisen

Der Trend zum Außer-Haus-Verzehr hält an und beschert Fleischern gute Umsätze. Technische Anlagen für den Heißverzehr helfen dem Fleischer, auch hier Professionalität zu zeigen und das Imbissgeschäft zu optimieren.

Die Heiße Theke muss eine reichhaltige Speisenauswahl, absolute Frische und hohe handwerkliche Qualität bieten, dann sind auch gute Umsätze damit garantiert. Mehr als zwei Drittel aller Fleischer-Fachgeschäfte bieten mittlerweile typische Gerichte für den schnellen Verzehr an – Tendenz steigend. „Das klassische Fleischer-Fachgeschäft wandelt sich immer mehr zum kleinen Restaurant. Gutes Essen immer und überall trifft den aktuellen Zeitgeist, ob to go als Street-Food oder in einer Vor-Ort-Gastronomie verschmolzen mit dem Verkauf“, beschreibt Rainer Lutz, Geschäftsführer von bfm Ladenbau aus Lorch-Waldhausen, die Marktentwicklung im Fleischerhandwerk.

Ob kleiner Snack für zwischendurch, Mittagstisch oder Partyservice – vom wachsenden Außer-Haus-Konsum profitieren mittlerweile die meisten erfolgreichen Fleischereibetriebe und haben ihr Angebot entsprechend darauf eingestellt, meint Rational, Landsberg. Dabei

seien Kreativität und Phantasie gefragt, denn nur mit belegten Brötchen oder heißen Würstchen ist es nicht getan.

Fleischer haben es nicht immer leicht, den gestiegenen Ansprüchen der Verbraucher mit einem abwechslungsreichen Speisenangebot zu entsprechen. Doch mit speziellem, technischen Equipment gelingt es, auch im Imbissbereich wirtschaftlich zu arbeiten. So sind moderne Kombidämpfer als Multifunktionsgeräte in vielen Fleischereien in der Heißen Theke zu finden. Eine einfache Bedienbarkeit, große Kapazitäten sowie ein praktisches und sicheres Handling der Geräte sind dabei besonders wichtig.

Aber auch die appetitliche Präsentation der Speisen ist ein entscheidender Erfolgsfaktor und fördert – gepaart mit einem attraktiven Ambiente – den Umsatz.

Nachfolgend stellt *Die Fleischerei* attraktive Gestaltungsideen sowie technisches Equipment für den Heißverzehr vor.

Den Heißverzehr effizient in den Verkaufsalltag integrieren

bfm, Lorch Waldhausen, bietet eine maßgeschneiderte Lösung, mit deren Hilfe sich das Heißverzehr-Segment effizient in den Verkaufsalltag integrieren lässt. So ist die Heiße Theke technisch sicher und einfach zu bedienen: Das Bain-Marie reguliert sich selbst, wobei ein eingebauter Sensor den Wasserstand im Becken automatisch prüft. Bei zu wenig Wasser läuft es selbsttätig nach, bei zu viel Wasser kommt ein Überlaufschutz zum Einsatz. Die Wassertemperatur lässt sich über einen Regler stufenlos einstellen. Um eine vielseitige Nutzung zu gewährleisten, finden GN-Einsätze aller Standardmaße Verwendung.

Daneben überzeugt auch die zweite Heizquelle der Anlage durch ihr hochwertig-funktionales Design: Die quergerichteten Edelstahl-Halogenstrahler, die sich über einen Dimmer individuell einstellen lassen, sorgen für eine gleichmäßige Verteilung von



In der Metzgerei Leberl in Thannhausen wurde eine maßgeschneiderte Lösung für den Heißverzehr installiert.

bfm Ladenbau



Die farbenfrohen, praktischen Lösungen für die Frontcooking-Station Blanco Cook, Blanco-Tellerspender und Tablett-Abräumwagen bringen frischen Schwung in die Verpflegung.

Blanco Professional

Wärme und Licht. Selbst in übergroßen Behältern bleiben Imbisswaren heiß und werden darüber hinaus noch perfekt in Szene gesetzt. „Wer optisch Appetit macht und individuelle Snacks anbietet, der gewinnt Kunden“, sagt bfm-Geschäftsführer Rainer Lutz.

Bunt gemischt oder edel monochrom

Mit 13 attraktiven Farben kommt Schwung in die Verpflegung: Blanco Professional, Oberderdingen, bietet ab sofort farbenfrohe und variable Verkleidungen für die Frontcooking-Station Blanco Cook. Auch für die beheizten und neutralen Module der Blanco-Tellerspender kann man nun aus 13 Farben wählen. Die neuen, optionalen Verkleidungen schaffen ein attraktives Ambiente für den Gast.

Die Frontcooking-Stationen Blanco Cook sind künftig mit auswechselbarer Verkleidung aus pulverbeschichtetem Feinblech erhältlich. Die Verkleidung wird einfach unter die Edelstahlabdeckung geschoben und von unten verschraubt. Fronten und Seiten kann man in verschiedenen Farben gestalten. 13 Farben stehen zur Verfügung und die Front kann zusätzlich mit Resopal-Schichtstoff in den Farben „Plain Colors“ und „Woodgrains“ belegt werden – passend zum jeweiligen Raum, Farbkonzept oder Motto.

Ob bunt gemischt oder edel monochrom – zusammen mit Blanco-Servierwagen-Verkleidungen und der Speisenausgabenlinie Blanco Basic Line bietet das die Möglichkeit für ein umfassendes Farbkonzept im Gastraum. Einfach fahren statt schwer tragen: Mit dem neuen, fahrbaren Einstelltisch für die Frontcooking-Station Blanco Cook werden Transport und Wechsel der Auftisch-Kochgeräte zur leichten Übung. Der Einstelltisch ist jederzeit nachrüstbar und für zwei, drei oder vier Auftischgeräte erhältlich, jeweils mit optionalem Ablagebord.

Smartes Garraumkonzept

Der Kombidämpfer FlexiCombi von MKN, Wolfenbüttel, überzeugt durch einfache Bedienbarkeit, große Kapazität sowie praktisches und sicheres Handling. Das Bediensystem MagicPilot bietet hohen Bedienkomfort. Wie ein Smartphone oder Tablet-PC lässt sich das robuste Bedie-



Der Quereinschub des FlexiCombi macht die Arbeit an der Heißen Theke leichter.

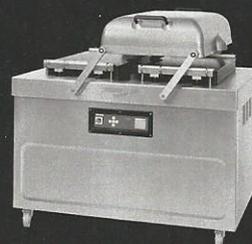
MKN

nelement durch einfache Touch- und Wischgesten intuitiv steuern. Das smarte Garraumkonzept des MKN FlexiCombi nutzt den gesamten Garraum optimal aus. Durch den Einsatz der FlexiRack-Bleche entsteht ein Kapazitätsplus und damit eine höhere Produktivität.

Und auch der Quereinschub des FlexiCombi macht die Arbeit an der Heißen Theke leichter. Selbst schwere Bleche und GN-Behälter bleiben quer jederzeit fest im Griff – und das ohne umgreifen zu müssen. Neu im Programm ist der Kombidämpfer FlexiCombi Team. Dieser verfügt über

VAKUUMIEREN UND SOUS-VIDE-GAREN IN GROSSEN STÜCKZAHLEN

Sie stellen schnell verderbliche Lebensmittel her oder bereiten Lebensmittel in großen Mengen im Sous-Vide-Verfahren zu? Dann sind unser High-Endprodukte „PowerVac“ und „Malin“ genau die Richtigen für Sie. Beide Maschinen sind speziell für das Verarbeiten sehr großer Stücke oder Mengen einzeln verpackter Lebensmittel entwickelt.



POWERVAC 200 / 210
Vakuuierer



MALIN
Sous-Vide-Garer

.....
Domnick KOMET
GERMANY

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0 · www.vakuuerverpacken.de · www.gourmet-thermalisierer.de

zwei Garräume in nur einem Gerät. Der Anwender kann so ganz flexibel mit zwei Gararten gleichzeitig in einem Kombidämpfer arbeiten: Im unteren Garraum Brötchen backen und zur gleichen Zeit oben das Fleisch garen. Die Bedienung erfolgt über die intuitive MagicPilot-Touch-Steuerung. Die Touch-Screens für beide Garräume sind im oberen Bereich des Gerätes ergonomisch auf Augenhöhe platziert.

Einfach ist auch die Reinigung. Dafür sorgen unter anderem fugenlose Bedienblende und Seitenwände.

Mit fünf Sinnen punkten

Eine ideale Lösung, um mit Heißer Theke bei Kunden zu punkten, ist das SelfCookingCenter 5 Senses von Rational, Landsberg. Mit der Kombination aus Heißluftofen und Dämpfer in nur einem Kochsystem können Backwaren, Hähnchen, Kurzgebratenes und Gegrilltes sowie Beilagen und Eierspeisen auf Knopfdruck in hoher Qualität zubereitet werden.

Ausgestattet mit fünf Sinnen stellt das Kochgerät sicher, dass Hitze und Feuchtigkeit – abhängig vom Garzustand des Produktes – exakt dosiert genau dort hingeführt werden, wo sie gebraucht werden. So lässt sich die Heiße Theke auf nur einem

Quadratmeter Stellfläche in 60 Minuten befüllen. Möglich wird das durch die Funktion iLevelControl. Unterschiedliche Speisen können gleichzeitig ohne Geschmacksübertragung gegart werden. Dank der Funktion „Übernachtgarung“ ist zudem die Zeit bis zum Morgen effizient für die Produktion über Nacht nutzbar. Die Garqualität ist laut Hersteller einzigartig und die Bedienung kinderleicht.

Ein weiteres Plus: Dank der Funktion Efficient CareControl reinigt sich das SelfCookingCenter automatisch und auf Wunsch auch unbeaufsichtigt über Nacht.

Stark und schlank mit Touch-Technologie

Die Heißluft-Dämpfer Touch 'n' Steam von Palux, Bad Mergentheim, sind vielseitige Helfer in Profiküchen. Wie sich maximale Leistung und minimaler Platzbedarf in einem Gerät vereinen, zeigen die schlanken Alleskönner der Kompaktserie SL.

Der Hersteller empfiehlt die Touch-'n'-Steam-Kompaktserie, wenn hohe Leistung auf wenig Raum gefordert ist. Die Raumsparwunder arbeiten in puncto Leistungsfähigkeit, Garverfahren, Garergebnis, Hygiene und Bedienkomfort effizient wie die „Großen“: Sie verfügen über 3-fach-Tür-



Die Kompaktserie Touch 'n' Steam mit Touch-Technologie ist multifunktional und intuitiv bedienbar.

Palux



Im SelfCookingCenter 5 Senses können unterschiedliche Speisen gleichzeitig ohne Geschmacksübertragung gegart werden.

Rational

verglasung, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und Hygiene-Garinnenraum. Die Touch-Technologie macht die Bedienung intuitiv und leicht verständlich: Einfach die passende Funktion berühren – und schon führt der Touch 'n' Steam die Aktion aus. Der hochauflösende TFT-Touch-Farbbildschirm ist für problemlose Reinigung vollständig in das Hygiene-Glaspanel integriert. Die Kompaktserie SL finden auch auf Bordern oder Konsolen Platz, ihre Türöffnung wird wahlweise links oder rechts an der ergonomisch optimalen Position montiert.

Eine clevere Lösung für Frontbereiche ist die Ausführung mit Kondensationshaube. Die kompakte Aufsatzeinheit unterstützt das Auskondensieren der Gardämpfe. Je nach Betriebszustand wird sie automatisch gesteuert und erzielt so ein gutes Raum- und Arbeitsklima. Die Kompaktserie ist in den Größen 6 × GN 2/3 SL, 6 × GN 1/1 SL und 10 × GN 1/1 SL in „Basic“- oder „Comfort“-Ausführung erhältlich.

Conny Salzgeber