

wird in der Küche des zugehörigen Gasthofes vorproduziert. In der Filiale steht jedoch ergänzend eine Küche zur Verfügung. Diese wurde von Schrutka-Peukert mit geplant. „Weil man die Abläufe in ihrer Gesamtheit also in Laden und Küche betrachten muss“, argumentiert Raidt.

Neben dem Standardsortiment mit Klassikern wie Fleischkäse gibt es täglich zwei Gerichte zur Auswahl. Logischerweise fleischbetont – wir befinden uns in einer Metzgerei – mit selbst gemachten Salaten als Beilage. Die gleichen Tagesgerichte gibt es auch im Gasthof und Laden des Stammhauses, um Synergieeffekte zu erzielen.

„Die Heitheke wird hervorragend angenommen“, sagt Raidt. Ein Grund liegt sicher in der Lage der Filiale neben Schule und Kindergarten. Auf einen großen Verzehrereich musste der Metzgermeister in der neuen Filiale allerdings aus Platzgründen verzichten. Es sind einige Stehtische mit Hockern vorhanden. Im Sommer gibt es zusätzlich die Möglichkeit der Außenbestuhlung. „Das liefert weiteres Potenzial“, sagt Raidt.

Smartes Garraumkonzept für höhere Produktivität

„Enjoy Cooking“ verspricht MKN, Wolfenbüttel, mit seinem Kombidämpfer FlexiCombi. Der Umgang mit dem Bedienkonzept Touch & Slide ist so einfach und intuitiv wie mit modernster Smartphone-Technologie. MagicPilot ermöglicht Profikochen mit nur wenigen Touches – ganz individuell auf die Bedürfnisse des Profikochs abgestimmt und mit großer Hilfestellung für ungelernete Kräfte. Integrierte Infoschritte, Favoritenprogramme im Startmenü und die Bedienungsanleitung als Videoclip direkt im Gerät, so macht kochen Spaß.

Der FlexiCombi ist zudem ein QuerCombi. EasyLoad macht das Handling der Bleche und GN-Behälter komfortabel und sicher. Ohne umzugreifen hat der Anwender dabei alles immer gut im Blick.

Ein besonderes Plus für Heiverzehr-Anlagen in der Fleischerei bietet



Mit nur wenigen Touches gelangen im FlexiCombi dank intuitivem Bedienkonzept perfekte Garergebnisse. MKN

das smarte Garraumkonzept Flexi-Rack, so der Hersteller. Dieses nutzt den gesamten Garraum optimal aus. Der Vorteil ist ein sattes Kapazitätsplus und damit eine höhere Produktivität (im Vergleich zu MKN-Kombidämpfern im Format 1/1 GN).

Der FlexiCombi MagicPilot verfügt standardmäßig über einen Langlebgarraum aus V4A-Edelstahl, einer dreifach verglasten Garraumtür und einem Wärmetauscher.

Neue Technik zahlt sich aus

„Heitheken sind nach wie vor der Umsatzbringer schlechthin und aus den meisten Metzgereien nicht mehr wegzudenken“, sagt Rainer Lutz, Geschäftsführer von bfm Ladenbau, Lorch-Waldhausen. Der Einrichtungsspezialist hat die Heitheke daher weiterentwickelt und setzt auf ein energieeffizienteres Ceranfeld, das ohne die Verwendung von Wasser

auskommt und einen vielseitigen Einsatz gewährleistet.

Für das gleichmäßige Warmhalten der Speisen sorgt ein Luftführungssystem in Kombination mit darüber liegenden Wärmestrahlern. Außerdem verfügt das neue System über Touch-Panel, die jedes 1/1GN separat ansteuern können. Die problemlose Bestückung mit GN-Behältern in unterschiedlichen Größen lässt viel Flexibilität zu. In puncto Funktionalität und Design überzeugt vor allem der längs dem GN-Behälter entsprechend ausgerichtete Wärmestrahler – eine Exklusivanfertigung von bfm, die von oben für noch mehr Wärme sorgt.

Die Kombination der Ceranfeldwanne und dem darüber liegenden Wärmestrahler hält die Waren nun noch länger warm und saftig frisch ohne ein Beschlagen der Scheiben, so das Unternehmen. Durch die ausgewogene Licht- und Wärmeverteilung bleiben Imbisswaren selbst in übergroßen Becken warm und werden perfekt ausgeleuchtet in Szene gesetzt. Eine Kippscheibe ermöglicht darüber hinaus die einfache Reinigung und bei Bedarf auch den Einsatz als SB-Theke.

„Unsere Messungen haben nur einen marginalen Wärmeverlust ergeben“, schwärmt auch der Rudersberger Metzger Hinderer, der mit einer Heitheke aus dem Hause bfm seinen Umsatz immens steigern konnte, „ich kann nur dazu ermuntern auf die neue Technik zu setzen.“

Conny Salzgeber

Metzgermeister Werner Hinderer aus Rudersberg konnte mit der neuen Heitheke seinen Umsatz steigern.

bfm Ladenbau

