

Gutes Essen immer und überall

Mehr als zwei Drittel aller Fleischer-Fachgeschäfte bieten in ihrer Heißen Theke Mahlzeiten an und erzielen damit gute Umsätze. Mit speziellen Anlagen für den Heißverzehr können Fleischer ihr Imbissgeschäft optimieren und wirtschaftlich arbeiten.

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. Dabei haben es Fleischer oft nicht leicht, den gestiegenen Anforderungen der Kunden mit einem abwechslungsreichen Speisenangebot zu entsprechen, denn die Wünsche reichen von Suppen über knusprigen Schweinebraten mit Knödeln, Aufläufen, Nudel- oder Reisgerichten und Fisch bis hin zu vegetarischen Speisen.

Doch mit professionellem, technischem Equipment gelingt es, auch im Imbissbereich wirtschaftlich und profitabel zu arbeiten. Dabei sind moderne Kombidämpfer als Multifunktionsgeräte in vielen Fleischereien zu finden. Eine einfache Bedienbarkeit, große Kapazitäten sowie ein praktisches

und sicheres Handling sind dem Anwender hier besonders wichtig. Eine einfache Menüführung, vorprogrammierte Rezepte und die individuelle Programmierbarkeit von Gar- oder Bratzeiten, reduzieren den Aufwand für den Fleischer auf ein Minimum.

Bedarf an energieeffizienten Warmhaltesystemen steigt

„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 schnelle Mittagssnack. Der Anspruch, der dabei an die Ladenausstattung gestellt wird, liegt auf der Hand: Der Bedarf an energieeffizienten Warmhaltesystemen steigt.“

So hat bfm Ladenbau 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 besondere Reinigungseigenschaften sind weitere positive Merkmale des neuen Systems.

In puncto Funktionalität und Design überzeugt auch die zweite Heizquelle der bfm-Warmhaltetheken, die sich mit beiden Unterbau-Modulen kombinieren lässt: So sorgen quer gerichtete Edelstahl-Halogenstrahler, über Dimmer individuell regelbar, für eine ausgewogene Wärme- und Lichtverteilung von oben. Selbst in übergroßen Behältern bleiben Imbisswaren lange heiß und werden darüber hinaus perfekt in Szene gesetzt.

Die appetitliche Präsentation der Speisen ist für zusätzliche Umsätze ebenso wichtig wie ein ansprechendes Ambiente, in dem sich die Kunden wohlfühlen. „Gutes Essen immer und überall, ansprechend präsentiert, zählt auch in diesem Jahr zu den Umsatzbringern“, sagt Lutz.

Die Fleischerei stellt nachfolgend weiteres technisches Equipment verschiedener Hersteller für den Heißverzehr vor.



Mit einer ansprechend gestalteten Heißen Theke sind gute Umsätze garantiert.

bfm Ladenbau