

GVmanager

Fachmagazin der Führungskräfte in Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung www.gvmanager.de

BANKETT & BUFFET

Das Buffet ist eröffnet

60 JAHRE
GVmanager

EDV-WELTEN

Gut bei Kasse

BARMENIA WUPPERTAL

Freie Wahl für alle

Vitale Küche
EXTRA



▼ **Heiß und kalt liefern:** Mehr Frische, besserer Nährstoff- und Vitamingerhalt und ein garantiert heißes und auf den Punkt gegartes Essen – das verspricht **apetito**, Rheine, mit dem Chefmobil, das für die Tiefkühlhauslieferung genutzt werden kann. Neben dem speziellen, segmentierten Dreikammer-Ofen im Heck des Fahrzeugs lässt sich bei Bedarf eine Tiefkühlzelle in den Wagen einbauen. Der Menüservice kann die tiefkühlfrischen Menüs zum Fertiggaren anliefern oder während der Fahrt selbst zubereiten. Die zentrale Steuereinheit für alle Prozesse befindet sich im Fahrerraum. Rund 30 tiefgekühlte Sortimentskartons (ca. 210 Menüs) finden neben den 57 Menüs für die Heißauslieferung Platz. www.apetito.de



◀ **Hygiene ist blau:** Gebr. Wunderlich, Osterode, produziert funktionale Textilien wie eine rutschhemmende Teppichunterlage und bietet weitere rutschhemmende Produkte an. Durch die Anwendung der Nanotechnologie ist es dem Unternehmen gelungen, die antibakterielle Wirkung von Silber auf die Matten zu übertragen. Dadurch desinfizieren sich die dämpfenden, rutschhemmenden oder isolierenden Unterlagen permanent selbst. In der Küche finden die Produkte ihren Einsatz im Wareneingang, bei der Lagerung und überall dort, wo ein Kontakt nicht vermeidbar ist und es zu Schlepptamination kommen kann. www.wunderlich.info



Hygienisches Wasser: Zur EuVend präsentiert Brita, Taunusstein zwei neue Filter. Der Purity C1000 AC mit Aktivkohlefilter wurde mit den 240 mm Höhe und dem Durchmesser von 85 mm für Vendinggeräte und POU-Watercooler entwickelt. Er sorgt für guten Geschmack und Geruch sowie klares und hygienisches Wasser. Mit dem neuen Purity C500 erweitert Brita die Kapazität dieser Kartuschenfilterserie um ein Produkt, das 6.000 l Wasser bei 10° deutscher Härte und 40-prozentigem Verschnitt schafft. <http://professional.brita.net>



ANZEIGE

REWE-Großverbraucher-Service

<http://www.rewe-gvs.de>
kontakt@rewe-gvs.de



REWE-Großverbraucher-Service, Mainz, führender Zustellspezialist für alle Großverbraucher aus den Bereichen Hotellerie/ Gastronomie, soziale Einrichtungen und Betriebsverpflegung, bietet mit dem Online-Informations- und Bestellsystem eine schnelle und unkomplizierte Bestellung rund um die Uhr. Alle Artikel werden mit detaillierten Produktinformationen präsentiert und sind über eine einfache Suchfunktion jederzeit abrufbar. Neben der Bestellplattform bietet die Seite auch Interessantes und Informatives aus den Bereichen Ernährung, Hygiene und Lebensmittelrecht, ein Forum für Küchenprofis, aktuelle Brancheninfos sowie Wissenswertes aus dem Unternehmen.

▼ **Es ist angerichtet:** Ein neues, patentiertes System zur Speisenverteilung stellt **Top2-Anrichtesysteme**, Fellbach, vor. „Wir setzen auf Anrichten statt Portionieren, was viel Wertschätzung gegenüber Personal und Patienten bedeutet“, sagt der Vertriebsbeauftragte Kai Metzke. Mit den modulartigen Systemen werden Speisenkomponenten von Zweierteams auf stehenden Tablettis angerichtet. Das spart Personal- und Energiekosten – insgesamt ist die Methode um mindestens 30 % günstiger als konventionelle Bandsysteme. Die Produkte Top2 cold und Top2 hot ermöglichen die Speisenverteilung für alle gängigen Zubereitungsverfahren wie Cook & Chill oder Cook & Serve. In Großkliniken lassen sich die mobilen, 25-30 m² großen Einheiten genauso einsetzen wie in kleinen Altenheimen. Sie erlauben einen flexibleren und effizienteren Einsatz des Personals, das bei der Bandportionierung in großer Zahl gebunden ist. Die Kontrolle des Tablettis erfolgt direkt beim Anrichten und verhilft so zu einer geringeren Fehlerquote als bei der Bandarbeit. Nicht zuletzt erhöht sich die visuelle Anrichtequalität, was wiederum die Patientenzufriedenheit verbessert. www.top2-anrichtesysteme.de



Fotos: appetito, Gebr. Wunderlich, Brita, Rewe-GVS, Top2-Anrichtesysteme