

**HUPFER**

we make work flow

# MEHR EFFIZIENZ IN DER KALTVERPFLEGUNG

Der Mobis Buffetcart von Hupfer.



QR-Code scannen  
für mehr Informationen!



Nachhaltige Versorgung

# MEHR AUSWAHL, MEHR SICHERHEIT



**+**  
Auch erhältlich als  
**Buffetcart plus**  
mit zusätzlichen  
Ausstattungs- und  
Gestaltungsmöglichkeiten

# MOBIS BUFFETCART: MEHR EFFIZIENZ IN DER KALT- VERPFLEGUNG

Mit dem MOBIS Buffetcart ermöglichen Sie den Einstieg in die Speisenverteilung der Kaltverpflegung. Die Erfüllung von individuellen Patienten- & Bewohnerwünschen ist jetzt noch unkomplizierter umsetzbar. Nachhaltigkeit, Effizienz und Wohlbefinden stehen im Mittelpunkt des MOBIS Buffetcarts. HUPFER präsentiert mit dem MOBIS Buffetcart eine innovative Lösung, die sowohl Umweltfreundlichkeit als auch höchste Qualität in der Verpflegung vereint. Wir setzen auf zukunftssicheres Kältemittel, das nicht nur umweltschonend ist, sondern auch für eine effiziente Kühlung unserer Speisen sorgt.

Das Ergebnis? Weniger Hol- und Bringe-Gänge, weniger Müll und mehr Ressourcenschonung. Flexibilität ist ein weiteres Kernprinzip unserer Arbeit. Menüwünsche können mit dem MOBIS Buffetcart sofort umgesetzt werden. Durch das HACCP-konforme Kühlungssystem sind höchste Hygienestandards gewährleistet, selbst ohne direkte Stromversorgung. Das bedeutet nicht nur Sicherheit, sondern auch eine Reduzierung des Wareneinsatzes und die Minimierung von Food-Waste. Falls Sie zusätzliche Ausstattungs- und Gestaltungswünsche haben, ermöglicht die MOBIS Buffetcart Plus-Serie Individualisierungsmöglichkeiten.



## Ihre Vorteile im Überblick:



### NACHHALTIGKEIT

- Verpackungsmüll wird reduziert
- Zukunftssicheres Kältemittel



### ZEITERSPARNIS

- Weniger Hol- und Bringe-Gänge
- Menüwünsche können sofort umgesetzt werden



### SICHERHEIT

- HACCP konformes Arbeiten auf Grund von dauerhafter Kühlung der Speisen, auch ohne direkte Stromversorgung



### KOSTENOPTIMIERUNG

- Weniger Wareneinsatz
- Food-Waste minimiert



### STEIGERUNG DER SERVICELEISTUNG

- Animation der Bewohner durch schönere Speisenpräsentation und mehr Wahlmöglichkeiten
- Vorbeugung von Mangelernährung



Der aktiv gekühlte Schubladenblock mit GN 1/1 Schubladen nimmt problemlos gekühlte Speisen auf.



Dank großer Rollen mit einem Durchmesser von 160 mm lässt sich der Buffetwagen auch um Kurven und bei voller Beladung komfortabel bewegen.

# HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?



Viele weitere Infos  
finden Sie auf unserer  
Website.

Ihr Hupfer-Ansprechpartner berät Sie gerne.  
Jetzt Kontakt aufnehmen und Termin vereinbaren!

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld  
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld  
Tel.: +49 2541 805-0  
Fax: +49 2541 805-111  
info@hupfer.com · www.hupfer.com

**HUPFER**  
we make work flow