



Sapete cosa è



successo...

...all'intera catena di fornitura fino al cliente finale?!

Tutti conoscono il detto: una catena è forte quanto il suo anello più debole. Nella logistica delle grandi cucine la catena si comporta nello stesso modo: anche qui la catena dei processi ha degli anelli singoli più o meno forti. Alla fine il risultato del lavoro dipende, nel successo come nell'insuccesso, da ogni singola fase fino all'utente. Molti di quelli che hanno la responsabilità non ne sono così consapevoli. Infatti, ogni sforzo e anche il più grande impegno può essere vano. Che cosa si deve fare? Molti desiderano cambiare subito il sistema per garantire una maggiore sicurezza nella qualità dei pasti fino all'utente finale. Tuttavia secondo noi, che siamo gli specialisti della logistica delle grandi cucine, ciò non sempre è necessario. Si ottengono infatti maggiori risultati con piccole modifiche. I funzionali complementi o il puntuale scambio di singoli strumenti nella distribuzione dei pasti sono sufficienti spesso per migliorare considerevolmente il risultato nella produzione dei pasti. Il nostro compito è quello di aiutare a scoprire questi punti deboli e raggiungere la massima sicurezza durante l'intero processo.



La produzione dei pasti **Cook & Serve** ha una grande tradizione nei servizi di ristorazione per la collettività. Con i nostri prodotti avanzati vi aiutiamo ora a migliorare e garantire risultati.



Catena di fornitura senza problemi? Grazie al carrello HUPFER®TTW/CS

Novità!



Chi ha gestito tutti i problemi del porzionamento dei pasti conosce le difficoltà che si incontrano.

Tutti sanno quello che succede alle temperature dei pasti durante il percorso fino all'utente finale. La legislazione prevede specifiche direttive: sebbene siano rispettate, metterle in pratica notoriamente non è facile.

Dal momento che conosciamo questi problemi, abbiamo accelerato lo sviluppo di un carrello per il trasporto di vassoi, specificatamente per il settore Cook & Serve. Questo carrello HUPFER®TTW/CS elimina finalmente i problemi.

Nei carrelli TTW/CS la temperatura dei pasti freddi viene mantenuta con piastre eutettiche, mentre quella dei piatti caldi grazie a piastre d'acciaio con rivestimento in cera. Si tratta di un sistema passivo non nuovissimo.

Tuttavia abbiamo minimizzato l'influsso termico di questo ambito a tal punto che, con il rivestimento dei carrelli TTW/CS, le temperature dei pasti per un arco di tempo fino ad un'ora non solo rispettano le disposizioni legislative, ma sono così ottimali che soddisfano ogni utente!

Se desiderate saperne di più dei nuovi carrelli HUPFER®TTW/CS, il nostro team di consulenti e specialisti è a vostra disposizione!

