



Wissen Sie was passiert...

# ...auf der gesamten Prozesskette bis zum Gast?!

Wer kennt den Spruch nicht: jede Kette ist nur so stark wie ihr schwächstes Glied. Bei der Küchenlogistik verhält es sich kaum anders. Auch hier hat die Prozesskette einzelne Kettenglieder, die mehr oder weniger stark sind. Letztendlich steht und fällt das Arbeitsergebnis mit jedem einzelnen Arbeitsschritt bis zum Gast. Vielen Verantwortlichen ist das so nicht bewußt. Denn dann kann ganz schnell jede Mühe und der größte Arbeitseinsatz vergeblich gewesen sein. Was ist zu tun? Viele wollen gleich das Verpflegungssystem wechseln, um mehr Sicherheit für die Speisenqualität beim Gast zu erreichen. Nicht immer notwendig, wie wir als Spezialist für Küchenlogistik wissen. Denn kleine Veränderungen können viel bewirken. Die sinnvolle Ergänzung oder der punktuelle Austausch von einzelnen Geräten in der Speisenverteilung reicht häufig aus, um das Ergebnis der Speisenproduktion maßgeblich zu verbessern. Wir helfen, diese Schwachstellen aufzudecken und die maximale Prozesssicherheit zu erreichen.



Die **Cook & Serve** Speisenproduktion hat eine große Tradition in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit unseren fortschrittlichen Produkten helfen wir nicht nur dort, das Ergebnis zu verbessern und zu sichern.



# Lückenlose Prozesskette?!

## Der neue HUPFER® TTW/CS!

Produkt-Neuheit!



Wer alle Probleme bis zum Tablettieren der Speisen gemeistert hat, weiß, dass nun die Schwierigkeiten erst richtig losgehen. Die Speisen sind schließlich noch nicht beim Gast. Was auf dem Weg dorthin mit den Speisentemperaturen passiert, wissen die meisten. Der Gesetzgeber hat hier genaue Vorgaben. Viele Anwender würden diese auch zu gerne einhalten - die Praxis sieht bekanntermaßen anders aus.

Weil wir diese Probleme genau kennen, haben wir die Entwicklung eines Tablett-Transportwagens vorangetrieben - ganz speziell für den Cook & Serve Bereich. Dieser räumt nun endlich mit den Problemen auf: der HUPFER® TTW/CS. Im TTW/CS können die Bereiche der Kältspeisen mit Eutektischen Platten, die Warmbereiche mit Wachsunterteilen auf Temperatur gehalten werden. Das ist für ein passives System erstmal nicht so neu. Aber wir haben die thermische Beeinflussung dieser Bereiche dermaßen minimiert, dass nach Beschickung des TTW/CS die Temperaturen der Speisen für bis zu einer Stunde nicht nur die gesetzlichen Vorgaben einhalten, sondern sogar noch dermaßen optimal sind, dass jeder Gast begeistert ist!



Sie möchten mehr über den neuen HUPFER® TTW/CS erfahren, unser Beraterteam und Fachhändler in Ihrer Nähe stehen für Sie bereit!