

Das neue Herzstück der Küche

In Zusammenarbeit mit Convothem realisierte AICHINGER die „Cook & Chill“-Lösung für die neuen Heißverzehrabteilungen moderner Fleischerfachgeschäfte. Der Marktführer von Einrichtungen für Fleischerfachgeschäfte und der führende Anbieter von Heißluftdämpfern lösen das zentrale Problem im Metzgerimbiss: Was lange warm gehalten wird, schmeckt nicht mehr so gut und sieht manchmal nicht mehr so appetitlich aus. Manche Heiße Theke entspricht vor allem am Nachmittag nicht mehr dem Premium-Niveau des Fachfleischers. Die Lösung „Cook & Chill“ bedeutet für die gastronomischen Angebote des Fleischerfachgeschäfts eine ganz neue Welt und bringt jetzt zwei entscheidende Vorteile: Erstens noch mehr Frischegeschmack im Imbiss. Dieser Frischegeschmack geht jedoch nicht zur Lasten der Haltbarkeit, denn „Cook & Chill“ bietet zweitens längere Haltbarkeit und weniger Verderb.

In der Küchentechnologie ist bei der Herstellung das schnelle Herunterkühlen der frisch gekochten Speisen ausschlaggebend, um eben diese Vorteile zu erzielen: Höchste Geschmacksqualität bei reduziertem Waren- und Personaleinsatz. In Zusammenarbeit mit Convothem wurde von AICHINGER die technische Seite gelöst: Im Heißdämpfer, dem neuen Herzstück der Küche, werden die Speisen schonend gegart, bevor im Schnellkühler das Herunterkühlen von +90 Grad auf + 3 Grad erfolgt. Der besondere Vorteil für die Metzgereien liegt darin, dass diese Arbeiten in produktionsschwachen Zeiten verrichtet werden können. Ein spezieller Mini-Dämpfer erledigt dann das Regenieren im Laden – und zwar erst in dem Moment, in dem der Kunde das Gericht bestellt. Mehr Frische geht nicht.



Kurzprofil von AICHINGER:

Aichinger ist der führende Anbieter für Geschäftskonzepte und Einrichtungslösungen im gesamten Food-Bereich. Die 1904 gegründete Firma ist der Multit-Spezialist für Design und Einrichtungskonzepte, Lichtdesign und Beleuchtungskonzepte, Edelstahl und Profiküchen. Die 275 Mitarbeiter – davon über 50 fest angestellte Innenarchitekten/ Designer und über 40 Konzeptberater im Außendienst – realisieren jährlich weit mehr als 1.000 maßgeschneiderte Einrichtungen für Bäckereien und Konditoreien, Cafés und Coffee Shops, Metzgereien und Feinkostgeschäfte, Lebensmitteleinzelhandel sowie Gastronomie und Hotels. „Erfolg lässt sich einrichten“, steht bei AICHINGER für den Anspruch, mit durchdachten Einrichtungskonzepten zum Verkaufserfolg wie auch zur Arbeitseffizienz in den Geschäften der AICHINGER-Kunden nachhaltig beizutragen.

Bilderangebot

<p>Bild_1</p>	<p>Die gekühlte Präsentation der frisch gekochten und schnell herunter gekühlten Gerichte gibt dem Fleischerimbiss ein zusätzliches Frischeerlebnis.</p> <p>Foto: AICHINGER</p>	
<p>Bild_2</p>	<p>Frisch gekocht statt lange warm gehalten heißt die Aichinger-Devisel!</p> <p>Foto: AICHINGER</p>	

Autor: Michael Berkemeier

Web: www.gempel.de

Mail: info@gempel.de



Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
90763 Fürth

fon 0911 . 7 66 00 89 – 0
fax 0911 . 7 66 00 89 – 9
web www.gempel.de
mail info@gempel.de