

NEUE PRODUKTE



„Das ist ein Schritt in die richtige Richtung“, so Ulrike Lehmann, Vertriebsleitung der Top 2 Anrichtesysteme, „die Industrie empfiehlt unsere Anrichtestationen in ihrer neuen DIN Norm.“

Foto: Top 2 Anrichtesysteme

Anrichtesystem schafft den Durchbruch

Seit einigen Jahren schon sind die Top 2 Anrichtesysteme mit zwei Modellen ihres patentrechtlich geschützten Anrichteverfahrens auf dem Markt. Viele erfolgreiche Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie haben die Idee des Anrichtens bereits umgesetzt – und einiges erreicht, wie persönliche Einsparungen um beispielweise bis zu 30 Prozent. Mit der Aufnahme in die DIN 10536 „Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren“ beschreibt der HKI Industrieverband stellvertretend für das Deutsche Institut für Normung das System als wirtschaftliche Alternative zur Bandverteilung. Auch in Küchen mit anderen Verpflegungsformen finden die Anrichtesysteme Anwendung: Die „Top² hot“ unterstützt die Küchenteams beim Anrichten von warmen Speisen auf Teller und Tablets. Der HKI und das Deutsche Institut für Normung planen deshalb schon jetzt mit der Aufnahme der Systeme in weitere Normen der GV.

Klein, robust und leistungsstark

Wem nur wenig Platz für Kassenslösungen zur Verfügung steht, findet mit der POS Touch 12 von Vectron ein geeignetes System. Das neue Modell ist die kleine Schwester von POS Touch 15 und „ebenso hochwertig, zuverlässig, schnell, robust und langlebig“, so der Hersteller. Die Bedienung erfolgt intuitiv. Die Benutzeroberfläche kann auf die individuellen Arbeitsabläufe und das Sortiment angepasst werden. Neben allen gängigen Gastronomiefunktionen bietet die Software auch zahlreiche Spezialfeatures. Ebenso lassen sich Arbeitszeiten direkt an der Kasse erfassen oder allergene Inhaltsstoffe hinterlegen.

Als nicht PC-basiertes Kassensystem ist die Neuheit laut Herstellerangaben gut vor Viren und Manipulationen geschützt und kann alle Daten in kurzen Abständen auf einem handelsüblichen USB-Stick günstig speichern. Um beispielsweise E-Payment, Kunden- und Gutscheinkarten zu nutzen oder Kundenbindungsfunktionen und Online-Reportings durchzuführen, kann optional das digitale Marketingtool „bonVito“ eingesetzt werden. Außerdem kann POS Touch 12 mit allen Kassenmodellen der Firma vernetzen und mit der Kommunikationssoftware Vectron Commander von der Zentrale aus gesteuert werden. Neue Artikel oder Preise lassen sich so an die Kassen senden, Umsatz-, Bestell- oder Arbeitszeitdaten auslesen. Der Commander ermöglicht auch die Anbindung von Warenwirtschaftsprogrammen, Arbeitszeitverwaltungen sowie von branchenspezifischer Back- und Frontoffice-Software.



Die Kasse POS Touch 12 ermöglicht die Abrechnung auf kleinstem Raum auf einem Zwölf-Zoll-Touchscreen.

Foto: Vectron

Für jede Situation die richtige Lösung

Der Hamburger Spezialist im Snackgeschäft Gastrolution bietet seit diesem Jahr alle gängigen Gerätekategorien für das schnelle Grillen oder frische Aufbereiten heißer Speisen für den kleinen Hunger an. Damit dem Kunden die beste Lösung angeboten werden kann, setzt sich das Unternehmen intensiv mit dem Sortiment und seinem Ziel, wie der Erhöhung des Absatzes und damit bestenfalls auch des Umsatzes, der Optimierung der Durchlaufzeiten oder die Reduzierung der Verbrauchskosten, auseinander. Zur Auswahl gehören u.a. High Speed Grills und Öfen mit Hybridtechnik oder auch Tunnelgrills (siehe Übersicht).

Der Einsatz richtiger Geräte unterstützt die individuellen Unternehmensziele.

HSG		✓	✓		✓	✓	
Merrychef E2		✓	✓		✓	✓	✓
Jet 514		✓	✓		✓	✓	✓
Roband		✓	✓			✓	
mom's Fry Mac			✓	✓	✓		✓
Giga-Pizzaofen						✓	

Grafik: Gastrolution