TRENDKOMPASS-NEWSLETTER

Leasing-Angebot

Welbilt bietet für Gastronomen Leasing-Angebote aller Produkte des Unternehmens an / Foto: Welbilt

Täglich beste Qualität bei den Speisen zu garantieren, ist oberstes Gebot in der Gastronomie. Gleichzeitig haben die Gastronomen, nachdem die Corona-Krise sie stark in Mitleidenschaft gezogen hat, großen Profitdruck. Dabei sind maximale Hygienestandards, gesunde Zubereitung und komplexe Logistik nur einige Herausforderungen der Branche. Grundvoraussetzung für die Rückkehr in die neue Normalität ist, dass die eingesetzte Gastrotechnik voll funktionsfähig ist, denn ein Ausfall der hochtechnisierten Küchengeräte kann schwerwiegende Störungen nach sich ziehen.

Das Problem liegt auf der Hand: Zum einen haben viele Unternehmen im vergangenen Jahr ihre geplanten Investitionen aufgrund Unsicherheit und fehlender Planbarkeit zurückgestellt, zum anderen waren ihre Geräte monatelang außer Betrieb, was das Ausfallrisiko erhöht. Dabei ist gerade jetzt zum Restart der Branche ein reibungsloser Ablauf wichtig. Welbilt liefert genau für diese Herausforderung eine Lösung für nötige Investitionen im Bereich Küchentechnik.

Ausfall-Risiko verhindern, Profit erhöhen

Unter dem Motto ?Flüssig durchstarten in die neue Normalität? unterstützt Welbilt den Restart der Branche mit einem maßgeschneiderten Leasing-Angebot über seine Fachhandelspartner. Unbürokratisch, schnell und transparent ? orientiert an den realen Bedürfnissen ? können Gastronomen und Hoteliers so auch in schwierigen Zeiten sinnvoll investieren und bei voller Kostenkontrolle sicher kalkulieren. Profitables Arbeiten ist mit inbegriffen, denn die Lösungen, Systeme und Konzepte des Herstellers sind hocheffizient,

vereinfachen Arbeitsabläufe und sparen so Zeit und Geld. Kurze Amortisationszeiten und ein schneller Return of Investment (ROI) sind weitere Vorteile.
Schon ab 2,33 Euro pro Tag kann zum Beispiel das innovative SchnellgarsystemM Merrychef eikon, der eikon e1s angeschafft werden, mit dessen Einsatz Umsätze sowie Tischfrequenz erhöht, Personal- und Energiekosten eingespart wie auch Abfall- und Garverluste minimiert werden können. Die so eingesparte Zeit erlaubt Zusatzumsätze in den Bereichen To-Go & Delivery. Dieser Mehrumsatz und die Kostenreduzierung führen am Ende zu einem nachhaltigen profitablen Gastro-Business.
Sofort lieferbar: Merrychef e1s und e2s sowie Convotherm maxx
Das Leasing-Angebot gilt für alle Welbilt-Marken, darunter Crem, Delfield, Manitowoc Ice, Convotherm, Frymaster, Garland, Lincoln, Merrychef und Multiplex. Besonders schnell im Einsatz sind die Merrychef Schnellgarsysteme eikon e1s und e2s sowie der Convotherm maxx Kombidämpfer. Sie sind sofort lieferbar ? ab Lager Herborn beziehungsweise Egelfing und solange der Vorrat reicht.
?Wir freuen uns, mit dem neuen Welbilt Leasing-Angebot für unsere Kunden und Fachhandelspartner einen Beitrag zur profitablen neuen Normalität leisten zu können, was besonders in Zeiten wie diesen als Unterstützung für die Branche absolut wichtig ist?, sagt Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer von Welbilt.
Informationen zum Leasingangebot von Welbilt sind