

MESSEN & EVENTS

## Maßgeschneiderte Speisenverteilung



Mit dem Evomulti Buffet von Menü Mobil lassen sich viele Aufgaben am Ausgabeort erledigen. Auch das Zubereiten einfacher, frischer Speisen gelingt / Foto: Menü Mobil

Auf der Internorga präsentiert Menü Mobil sein ganzheitliches Portfolio für unterschiedliche Anforderungen in der Speisenverteilung. Ob Kontaktwärme, Induktionstechnik oder Heißluftverfahren: Das Unternehmen informiert zu allen Erhitzungsverfahren in der Speisenverteilung.

Wir präsentieren ein ganzheitliches Sortiment, mit dem wir allen Unternehmen im Care-Markt, in der Betriebsgastronomie und der Schulverpflegung eine individuell passende Lösung anbieten können, so Johannes Abenthung, Geschäftsführer Menü Mobil. Jedes System in der Speisenverteilung hat seine spezifischen Stärken, und wir loten gemeinsam mit dem Kunden aus, welches Verfahren das jeweils Optimale für ihn darstellt, mit passenden Geschirrtellen und weiterem Zubehör. Das Portfolio beinhaltet Systeme für alle Inhouse- und Außerhaus-Verteilungen. Auch für das Wachstumssegment Essen auf Rädern bietet man ein System, das schonend und auf den Punkt erhitzt.

Im Trend und eines der vielen Highlights: Für mobile Büfettkonzepte im Carebereich lässt sich der neue Büfettwagen Evomulti Buffet flexibel einsetzen. Mit ihm lassen sich nicht nur Speisen zu allen Mahlzeiten transportieren, warm- oder kalthalten, präsentieren und ausgeben. Auch das Zubereiten frischer, einfacher Warmgerichte gelingt mit ihm.

Menü Mobil auf der Internorga: Halle A4, Stand 513