

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Newcomer im Praxistest



Newcomer der Internorga 2024 und im Härtestest bei der LVM

Münster: das neue Variocart von Hupfer, der reichlich Gepäck von der Anlieferung über das Lager bis in die Küche mitnimmt, bis zu

100 Kilogramm je Bord, erstmals auch für Eurobehälter passend /

Servierwagen müssen viel aushalten, machen unendliche Kilometer und bewegen ihr Leben lang Tonnen an Gewicht. Nun hat Hupfer den wichtigen Transporthelfer im Alltag komplett neu gedacht und auf der Internorga vorgestellt. Den Härtest bestand er in einem der ersten Pilotprojekte, in der Betriebsgastronomie der LVM Münster.

Mit Variocart ist jetzt erstmals ein Servierwagen auf die weit verbreiteten Eurobehältermaße zugeschnitten ? ein Mehrwert für alle, die ergonomisch arbeiten und wenig umpacken möchten. So lassen sich ohne Platzverlust auf einem Variocart sechs Eurobehälter auf einmal transportieren ? oder aber auch wahlweise bis zu 16 Getränkekästen. Mit dem flexiblen Anpassen an verschiedene Transportmaße und Bordlasten bis zu 100 Kilogramm und einer Gesamt-Traglast bis zu 270 Kilogramm gilt der Servierwagen als Allzweckwaffe.

Zudem erleichtert Variocart das Arbeiten: So fördern adaptierbare Bordhöhen bis zu 900 Millimeter und ergonomische Schiebegriffe eine gesunde Körperhaltung. Variocart ist auch zu weiteren gängigen Logistiksystemen kompatibel, etwa Paletten- und Rollbehälterlogistik. Gut für den Kohlenstoffdioxid-Fußabdruck: Durch den Versand als Bausatz mit entsprechend geringem Packmaß werden die Transport-Emissionen um bis zu 75 Prozent reduziert.

Härtestest bei der LVM

Der Newcomer von Hupfer läuft derzeit schon in vielen Betrieben im Härtestest, so auch in der Betriebsgastronomie der LVM Münster: In der Küche mit rund täglich 1.500 frisch gekochten Mahlzeiten ist die Logistik stets eine Herausforderung. Nicht nur die Roh- und

Ausgangswaren sind zu transportieren ? auch Meetings mit Kollegen oder externen Gästen benötigen eine ausgeklügelte Warenwirtschaft und stetige Bewirtung. Der Variocart macht auch im Front-of-House eine gute Figur, nimmt Getränkeflaschen oder gleich ganze Kästen mit, dazu Speisen für die Auditorien und zahlreichen Besucherräume. Der Variocart geht mit dem Team von Küchenchef Florian Müller lange Wege: im kompletten Back-of-House, von der Warenanlieferung über das Lager bis hinein in die Küche.

Vor allem die Ergonomie überzeuge im täglichen Einsatz. Hier hat Hupfer Kleinigkeiten ausgetüftelt, die viel bewirken. Beispiel: ?Der ergonomische Griff schont nicht nur Rücken und Knie. Wir klemmen uns mit dem Ergogriff vom Variocart auch nicht mehr die Finger ein?, so Küchenchef Müller. Denn der Abstand vom Griff zu dem schweren Transportgut auf dem Wagen, etwa Kästen, ist nun erhöht. Und auch die Traglast von bis zu 270 Kilogramm macht den Servierwagen in der LVM-Küche zu einer unverzichtbaren Hilfe durch die komplette Logistikkette.