

Popup-Küchen ? smart, flexibel, effizient



Popup-Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung: vtechnik Planung informiert darüber in zwei Videos / Foto: vtechnik Planung

Wie Kantinen und Mensen zukunftsfit machen? Ein Erfolgsmodell sind Popup-Küchen. Das Unternehmen vtechnik Planung präsentiert jetzt in zwei Videos aus der neuen Cook?n Look-Ratgeber-Serie ?100 Sekunden? Basics und Bausteine von Popup-Küchen. Heute Sushi, morgen vegane Pasta oder doch lieber Steak, mal Snacking, to-go oder doch vor Ort essen: Den Trend zu Abwechslung nehmen in Mensen und Betriebsrestaurants Marktplatzkonzepte auf. ?Wir konzipieren Popup-Küchen als eine Special-Variante der Marktplatzkonzepte, nochmal wirtschaftlicher, effizienter und mit mehr Optionen vor dem Gast?, so Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung. Hinten die verkleinerte Produktionsküche, mit höherem Auslastungsgrad als zuvor. Und was vorne früher die Speisenausgabe war, wandelt sich über ein Marktplatzkonzept hin zu einer Popup-Küche. Laut Adam-Luketic hat dies folgende Vorteile: ?Alles geht, das System ist flexibel für Trends der kommenden Jahre, individuell zu gestalten und deutlich wirtschaftlicher als starre Konzepte, kann zugleich besser auf sich kurzfristig wandelnde Essenswünsche oder ein unterschiedliches Gastaufkommen reagieren.? Auch in Sachen Hygiene ist alles möglich ? kontaktlose Ausgabe inklusive.

Ob in der Versorgung von Studierenden (etwa Hochschule Darmstadt) oder beim Bewirten von Mitarbeitern (etwa Mercedes Benz-Bank): ?Marktplatzkonzepte und Popuppöchen können Verantwortlichen mehr Beinfreiheit für ihre Angebote geben, bei höherer Wirtschaftlichkeit.?

Die Videoserie Cook?n Look ?100 Sekunden? von vtechnik umfasst in zwei Videos Basics

und Bausteine von Popup-Küchen.

Popup-Küchen für Betriebsrestaurants und Mensen (Teil 1)