

MESSEN & EVENTS

Premierenabend in Stuttgart



Fachplaner und Fachhandelspartner von Salvis trafen sich im Jaz in the City, um dort das Hotelkonzept, dessen Küche und die Kompetenz von Salvis näher zu betrachten / Fotos: Salvis

Ein Dutzend Fachhandelspartner und Fachplaner von Salvis nutze während der Intergastra die Gelegenheit, das neue Stuttgarter Hotel Jaz in the City zu besichtigen und die Kompetenzen von Salvis kennenzulernen.

Im Rahmen der Veranstaltung erhielten die teilnehmenden Fachhändler und Fachplaner detaillierte Informationen über die Produktneuheiten aus diesem Jahr: Salvis Kocheinheiten Compactline, Combi-Steamer CucinaEvo und Smartline Griddle 800, die zuvor schon am Messestand diskutiert wurden. Selbst langjährige und erfahrene Vertriebspartner holten sich neuen Input und stärkten ihre eigenen Argumentationen.

Das Konzept wurde durch den zuständigen Fachplaner im Jaz in the City Michael Mauch auf einem Rundgang durch Küche und Anlieferung erläutert. Auch auf die speziellen Herausforderungen bei der Planung wurde dabei hingewiesen. Spannend für alle war, wie oft das Küchenkonzept während der Planungsphase geändert wurde. Letztendlich setzte sich das Konzept mit Frischeküche aus eigener Produktion durch. Voll im Trend liegt die eigene Fleischreifung und die aromatische Zubereitung im Beefer. Salvis spielt bei der Realisation als Komplettanbieter für Thermik eine große Rolle: Das Herzstück der Produktion bilden sowohl die doppelstöckigen Combi-Steamer CucinaEvo als auch die Salvis Marmite als Multifunktionsbräter und Kochgerät, die insbesondere für Fleisch- und Saucengerichte genutzt wird. Der Salamander Salvis Classic ergänzt die Küche und ist zur Veredelung der Fleisch -und Fischgerichte essentiell. Im Warmhaltegerät Salvis Holdomat werden die Steaks zum Temperatenausgleich qualitätssteigernd zwischengelagert.