

Speisen HACCP-konform in Szene setzen



Vitrine selbstbedient: Das Frontglas lässt sich als Spuckschutz in zwei Positionen einrasten oder bei Nichtgebrauch unter das Tablargoß schieben. Die Hygienevorschriften werden dabei stets erfüllt / Foto: Beer Grill.

Noch vor aller Ästhetik und Verkaufsförderung ist die fachgerechte Speisenpräsentation eine Hygienefrage ? nicht erst seit Corona. Schon vor mehr als 30 Jahren hat sich Beer Grill diesem Grundsatz verschrieben und baut sämtliche Food-Vitrinen Swiss-made nach höchsten Hygienestandards.

Das garantiert einerseits Gästen und Konsumenten unbeschwerten Genuss, Projekteignern sowie Inhabern andererseits Planungs- und Investitionssicherheit. ?Wir gewährleisten für unsere Produkte die lebensmittelgerechte Temperatursteuerung ebenso wie die penible Einhaltung sämtlicher Hygieneanforderungen im Gastro-Alltag?, sagt Beer-Geschäftsführerin Monika Lang. Im Bereich Speisenausgabevitrine von unverpackten oder auch verpackten Speisen sei Beer Grill unangefochtener Technologieführer. ?Dank unserer Kompetenz in diesem Bereich werden wir auch viel mit Sonderbau beauftragt und rüsten öfters bestehende Anlagen mit unserem beliebten Glasaufbau nach?, betont Lang. Hygiene nach DIN-Norm ab Werk

Dank der werkzeuglosen Umstellung aller Beer-Glasaufbauten von der kundenfreundlichen Selbstbedienungsvariante auf eine bediente Servicetheke erfüllt das Sortiment alle im Kontext des Qualitätssicherungstools HACCP geforderten DIN-Normen. ?Längst nicht jedes Objekt ist in der Umsetzung der Speisenpräsentation für Gastro- und Deli- Objekte nach diesen obligatorischen Standards entworfen?, mahnt Salvatore Russo, Vertriebsleiter Deutschland. ?Dank unserer Kompetenz im Sonderbau und Unabhängigkeit von Lieferketten sind wir auch in Corona Zeiten in der Lage bestehende Anlagen umzurüsten?, so Russo. Mit

dem Beer-Sortiment seien Gastronomen vor derartigen Überraschungen sicher.

Lebensmittelsicherheit schon lange im Fokus

Das Unternehmen hat seit mehr als drei Jahrzehnten die Hygiene und Lebensmittelsicherheit als einen der Grundpfeiler seiner Produktentwicklung definiert. Vom integrierten Spuckschutz über die konstruktionsbedingt leichte Pflege und Reinigung bis hin zur lebensmittelsicheren elektronischen Steuerung sämtlicher Klimaarten bieten die Culinario-Vitrinen von Beer verlässliche und ästhetisch überzeugende Speisenpräsentationstechnik.

Temperaturstabil über alle Klimazonen

Die hochfunktionalen Food-Vitrinen der Culinario-Reihe eignen sich für alle Lebensmittel, auch temperatursensible und leicht verderbliche Speisen. Ist ein Produkt fachgerecht zubereitet, kann es in den Geräten konsistenz- und aromaschützend mehr als drei Stunden lang warmgehalten werden. Ein größeres Klimaspektrum erschließen sich mit dem umfangreichen Zubehör. Es ermöglicht die Speisenpräsentation unter neutralen, trockenen oder humiden Bedingungen bis hin zur statischen Kälte und der Lagerung auf Crushed Ice. Das Culinario-System garantiert durch die schnellen Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient Flexibilität. Neue Ideen und erfolgsversprechende Konzepte sind so jederzeit umsetzbar. Zudem werden die leicht zu reinigenden Oberflächen den Hygieneansprüchen gerecht und bieten eine erhebliche Zeitersparnis.