

Zur Internorga 2008: Weltneuheit von



Schnell und frisch gegrillt

Döner und Gyros gehören zu den beliebtesten Imbiss-Gerichten in Deutschland. Pünktlich zur Internorga in Hamburg (7.-12. März 2008) präsentiert der Gastronomie-Spezialist Bartscher eine Weltneuheit: Die innovative Drehspießgrillscheibe ermöglicht frisches wie schnelles und vor allem fettarmes Grillen.

Er ist wohl der erfolgreichste Export-Artikel aus der Türkei in Deutschland: Der Döner (korrekt eigentlich Dönerkebab für „drehendes Grillfleisch“) hat zusammen mit Gyros längst Pizza und Currywurst als beliebtestes Imbiss-Gericht verdrängt. Jetzt kommt Bartscher zur Internorga mit einer Weltneuheit auf den Markt: Die Drehspießgrillscheibe ist ein „Alleskönner“, ein innovatives Universal-Zubehör zum Drehspieß-Grillen auf allen gängigen Döner- und Gyros-Grillgeräten.

Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Der Drehspieß ermöglicht das kontaktlose und gleichmäßige Grillen von allen Seiten. Mit Hilfe der neuen Bartscher-Drehspießgrillscheibe für 12 Spieße ist ein frisches wie zeitnahes Zubereiten nach individuellen Gästewünschen möglich: Ob Würste, Geflügel-Spieße, vegetarische Spieße, Suflaki oder Maiskolben – alles kommt frisch und appetitlich auf den Teller. Das Schönste ist: Überschüssiges Fett tropft ab. So wird der Besuch in der Imbissbude oder im Schnell-Restaurant beinahe zum gesunden Genuss.

Das Kundenpotenzial erhöhen

Der Gastronom kann durch den Einsatz der Drehspießgrillscheibe (bei seinen schon bestehenden Döner- oder Gyros-Grillgeräten) das Kundenpotenzial auf einfachste Art und Weise erhöhen, neue Zielgruppen für sich gewinnen: durch immer frische Produkte, durch die Vielfalt an kulinarischen Möglichkeiten (Spezialitäten vom vegetarischen Grillspieß bis Suflaki), aber auch durch die Drehspießgrillscheibe als „Eye Catcher“. Denn der Gast sieht die verschiedenen Gerichte und frisch zubereiteten Spezialitäten auf dem sich drehenden Grill. Jeder einzelne Grillspieß stellt eine Verkaufsportion dar, die schnell, frisch und zeitnah gegrillt wird. Praktisch: Durch das Modul-System sind Änderungen am vorhandenen Grillgerät nicht erforderlich.

Zudem zeigt Bartscher auf der Hamburger Internorga in **Halle A3, Stand-Nr. A3.115** seine Highlights und Neuprodukte aus dem umfangreichen Sortiment an Großküchen-Geräten und Kleingeräten für Gastronomie und Catering. Von Aufschnittmaschinen über Induktion und Salamander bis hin zu Wärmebrücken.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.bartscher.de.



Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Tel.: 0 52 58 / 971 - 0
Fax: 0 52 58 / 971 - 120
E-Mail: info@bartscher.de
<http://www.bartscher.de>

Presstext:

Anja Karthaus
Tel.: 0 52 58 / 971 - 181
E-Mail: anja.karthaus@bartscher.de

Bildmaterial:

Heike Bittner
Tel.: 0 52 58 / 971 - 485
E-Mail: heike.bittner@bartscher.de

Carina Schmidt
Tel.: 0 52 58 / 971 - 484
E-Mail: carina.schmidt@bartscher.de