

Frische Ideen für den Gastro-Alltag

Kompakt gebaut und beinahe intuitiv zu bedienen: Zur „hogatec“ in Düsseldorf (12. – 15. September 2010) zeigt Bartscher mit „Easy“ die neue Kombidämpfer-Generation und jede Menge frische Ideen, innovative Technik und komfortables Handling für den Gastro-Alltag.

Ob Kombidämpfer oder Kochkessel, Induktion oder Warmhaltegeräte: Bartscher agiert praxisorientiert am Kunden und seinen Bedürfnissen im Gastro-Alltag. „Der Gastronom steht im Fokus unseres Handelns. Unser kundennahes Denken ist unsere Stärke“, erklärt Geschäftsführer Andreas Heumüller im Vorfeld der Messe. Bartscher stellt in Düsseldorf in **Halle 10, Stand F40** lösungsorientierte Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Catering vor.

Kompakt und komfortabel

Neu im Bartscher-Portfolio ist die Kombidämpfer-Generation „Easy“. Dabei ist der Name Programm: einfach in der Bedienung, zuverlässig in der Funktion. Eben so, wie man es von Bartscher erwarten darf. Die Bauform ist kompakt, die Technik bewährt und die Ausführung in unverwüstlichem Edelstahl. Eine einfache Knebelbedienung sowie leicht verständliche Symbole für die Funktionen Braten, Backen, Dämpfen und Regenerieren machen die Bedienführung der „Easy“-Kombidämpfer nahezu intuitiv. Komfortabel ist die elektronische Anzeige für Temperatur, Zeit und Beschwadung. Eine aufklappbare Rückwand oder auch die leicht zu öffnende Innenscheibe sorgen für einfache Reinigungsmöglichkeiten. Erhältlich sind die neuen Kombidämpfer in den Größen 5 x 2/3 GN (steckerfertig, ohne Starkstrom) sowie in 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN mit jeweils 400 Volt.

Da bleibt kein Wunsch offen

Eine echte Innovation ist auch ein neues Produkt zur mobilen Speisenpräsentation. Jetzt können in einem Platz sparenden, elektrischen Gerät (für GN 1/1, 65 mm tief) sowohl heiße oder auch kalte Speisen angeboten werden. Ideal für Buffet, Catering und Außengastronomie.

Über die Neuheiten hinaus zeigt Bartscher in Düsseldorf auf 135 Quadratmetern seine Highlights aus dem Vollsortiment an Großküchen- und Kleingeräten für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Ein Sortiment, das kaum einen Wunsch offen lässt und die Schwerpunkte in den Kompetenzfeldern Backen und Braten, Kochen und Lagern setzt. Kennzeichen für die Bartscher-Geräte ist das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis. Und das hat sich auch international herumgesprochen. Das Thema Export hat für Bartscher eine wachsende Bedeutung und eine europäische Dimension. Das Unternehmen ist in zahlreichen Ländern mit eigenen Vertriebsstützpunkten vertreten.

Internet: Noch mehr „Service“

Auch der Online-Auftritt des Salzkottener Unternehmens ist ein gelungenes Beispiel für kundenorientiertes Handeln. Jetzt wurde die Web-Präsenz unter www.bartscher.de um den Menüpunkt „Service“ erweitert. Einfach Postleitzahl und Kategorie – beispielsweise Spültechnik oder Dämpfer – eingeben, schon findet man einen qualifizierten Servicepartner ganz in der Nähe. Und im Download-Bereich lassen sich verschiedene Dokumente (wie z. B. Bedienungsanleitungen und Produkt-Datenblätter) abrufen.



Foto: Bartscher

Kontakt:

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten

Tel.: 0 52 58 / 971 - 0
Fax: 0 52 58 / 971 - 120
E-Mail: info@bartscher.de