

## PRODUKTE

# Speisentransport für jeden Anspruch

Eine zunehmende Anzahl an Single-Haushalten in Ballungsgebieten, immer mehr ältere Menschen in Deutschland – die demografische Entwicklung in Deutschland begünstigt den Trend zur Speisenverteilung und Außer-Haus-Küche.

**D**er Anteil der älteren Bevölkerung nimmt kontinuierlich zu – eine Gruppe, die sich nach Jahrzehnten intensiven Engagements für die Entwicklung der deutschen Wirtschaft (Stichwort „Wirtschaftswunder-Generation“) ein solides Polster geschaffen hat und noch viel von ihrem Leben erwartet.

Aber auch die junge, jetzt berufstätige Generation mit ihren vielen Single-Haushalten und Paaren, die nicht mehr täglich selbst kochen wollen und dennoch den Anspruch an hochwertige Mahlzeiten haben, nimmt weiter zu. Darüber hinaus wächst die Bedeutung von Speisenverteilung in den Bereichen Schul- und Betriebsverpflegung deutlich.

Nur wenige Einrichtungen sind willens und in der Lage, permanent eigene Küchen zu unterhalten. An dieser Stelle kommen Zentralküchenstrukturen und Gastronomen mit

Außer-Haus-Angebot aus der Region ins Spiel. Schüler wie auch Berufstätige nehmen das Angebot einer frischen Mahlzeit dankend in Anspruch, wenn es unkompliziert und bezahlbar ist.

Restaurants, Großküchen, Catering-Dienstleister, aber auch Metzgereien und Bäckereien bietet sich ein nahezu unerschöpfliches Potenzial – gute Ideen, Mut zur kreativen Vermarktung und hohe Qualitätsmaßstäbe vorausgesetzt!

## Breites Angebot

Die Iseco GmbH bietet zahlreiche Lösungen für die Warmverteilung. Hier steht besonders der Tablettwagen Transtronic Evo, der zum Preis eines Clochen-Systems angeboten wird, im Mittelpunkt. Dieses aktive Produkt ist für Cook & Chill und Cook & Freeze geeignet. Der geräuschlose, mit 230 Volt arbeitende Wagen für die Warmverteilung ist in den Formatvarianten 1/1 GN, 1/2 GN und „Compact“ erhältlich.

Der Regenerierschrank Energis ist für das stationäre Regenerieren am Ausgabepunkt gedacht. Das baugleiche, flexible fahrbare Modell Serelis für den mobilen Einsatz. Beide mit 230 Volt betriebenen Geräte können zeitgleich Knuspriges mit hohen Temperaturen und z.B. Würstchen ohne „Platzer“ regenerie-

ren. Dies gelingt, da jeder einzelnen Heizplatte eine von vier vorprogrammierten Temperaturen zugewiesen werden kann. Sowohl der Energis als auch der Serelis besitzen als Standard eine elektronische Steuerung, um die Regenerierprozesse einspeichern zu können. Die gewünschten Temperaturen können pro Heizplatte sehr einfach per Farbtastatur ausgewählt werden. Am Display sind die Uhrzeit und die verbleibende Regenerierdauer und ebenso die Innenraum-Temperatur abzulesen.

Alle Modelle sind in verschiedenen Größen erhältlich und können für die Kalt- und Warmverteilung, aber auch für Cook & Freeze eingesetzt werden.

[www.iseco.de](http://www.iseco.de)