

## News Release

11.02.2021

### **Profitabel und sicher die nächsten Monate meistern: Welbilt Fit Kitchen bietet Lösungen für schwierige HORECA-Zeiten**

**Herborn / Eglfing, Deutschland** – In Corona-Zeiten haben sich die Anforderungen an Profiküchen stark verändert. Strenge Hygiene- und Schutzmaßnahmen sowie die Auflagen des Lockdowns haben in allen Bereichen der Gastronomie großen Einfluss auf die Arbeitswelt. Zum Überstehen der Krise und der nächsten Wochen braucht es jetzt intelligente Lösungen, um die Effizienz langfristig zu steigern, gleichbleibende Qualität und Service zu sichern sowie ein rentables Außer-Haus-Geschäft und maximale Hygiene zu gewährleisten. Der Küchentechnik-Spezialist Welbilt sorgt für Abhilfe und hat mit dem dreistufigen Programm Welbilt Fit Kitchen ein Konzept für effizientes Kochen und Zubereiten entwickelt. Der Dreiklang aus Vorproduzieren, Kühlen und Regenerieren sorgt für Ersparnis und Produktivität auf allen Ebenen. Zu Welbilt Fit Kitchen zählen neben moderner Techniklösungen auch abgestimmte Services wie Masterclasses, Business Checks oder Rezepte.

#### **Moderne Technik und aufeinander abgestimmte Verfahren machen den Unterschied**

Ein wochen- und monatelanger Lockdown verlangt vor allem eines, nämlich ein Höchstmaß an Effizienz. Zu erreichen ist dies mit kreativen Take-Away-, Delivery oder Drive-Through-Lösungen sowie intelligenten Gastronomie- oder Convenience-Konzepten. Fast noch wichtiger ist innovative Technik, die auf aktuelle Anforderungen angepasst ist. Auf Knopfdruck muss gekühlt, schnell- und servierfertig gegart werden. Das Welbilt Programm für effizientes Kochen stellt mit den Convotherm Kombidämpfern zum Kochen, dem Delfield Chiller zum Haltbarmachen und dem Merrychef Schnellgarsystem zum Regenerieren der Speisen einen Geräte-Dreiklang vor, der in Verbindung mit darauf abgestimmten innovativen Rezepten zu stressfreien und profitablen Arbeiten und zu einem erfolgreichen Liefer- und Abholgeschäft führt.

#### **Schneller und stressfreier Speisen zubereiten mit Convotherm Kombidämpfer**

Wenn es im täglichen Küchenbetrieb schnell, stressfrei und effizient zugehen soll, ist ein Kombidämpfer der Allrounder, der sich überall und zu jeder Tageszeit perfekt einsetzen lässt. Alle Convotherm Kombidämpfer bieten neben energiesparenden Verbrauch, moderne Features, die den Arbeitsalltag auch mit reduziertem Personal und verkürzten Arbeitszeiten erleichtern. Die gesamte Kombidämpfer-Familie, von Convotherm 4, über den neuen Convotherm maxx bis zum kleinen mini sorgen mit intelligenten Zusatzfunktionen, wie Press&Go, Crisp&Tasty oder TrayView im Restaurantbetrieb für mehr Effizienz und Flexibilität. Gartechniken können auf Knopfdruck ausgewählt und eingestellt werden. Unter Social Distancing in der Küche eignen sich Garmodi, wie z. B. Sous vide ideal, um Speisen in größeren Mengen vorzuproduzieren und dann ganz flexibel nach Bedarf zu vollenden. Auch das Übernachtgaren für zeitaufwendige Gerichte unterstützt den Küchenalltag durch sondenüberwachte

Gartemperaturen. Lebensmittelabfall kann reduziert werden, senkt die Kosten und steigert zugleich die Effizienz. Die Mischbeschickung im Kombidampf ermöglicht es zudem, unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu garen.

### **Immer schön cool bleiben mit den richtigen Kühlgeräten**

Die multifunktionalen Welbilt Schnellkühler und Schockfroster sind der ideale Partner, wenn es um HACCP konformes Einfrieren oder Kühlen mittlerer oder großer Speisen und Convenience Mengen geht. Ganz besondere Unterstützung bieten die leistungsstarken Chiller bei der Zubereitung von Gourmet Convenience Produkten, Snacks und sogar ganzer Mahlzeiten, die bei Bedarf servierfertig regeneriert werden müssen. Großer Vorteil in der täglichen Anwendung: Die Geräte sind einfach zu bedienen und vielfältig in allen Bereichen des Außer-Haus-Marktes einsetzbar, ob in Restaurants, Großküchen oder Bäckereien. Ihr energiesparender Verbrauch sorgt für wirtschaftlichen Einsatz und ist damit ein zusätzliches Plus.

### **Das kleinste Schnellgarsystem mit der größten Leistung**

Wenn es um finales Garen oder schnelles Regenieren geht, dann führt kein Weg am Merrychef eikon® e2s vorbei. Der kleine Schnellgarer vereint kompakte Bauweise mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und schafft damit einen Mehrwert für jedes Geschäft. Unterschiedliche Gartechnologien und hohe Geschwindigkeiten sorgen für perfekte Ergebnisse, z. B. bei der abschließenden Speisenzubereitung. Der easyTouch® Touchscreen ermöglicht eine schnelle und einfache Bedienung, die besonders im eingeschränkten Restaurantbetrieb bei verkleinerten Küchenteams und ohne Fachpersonal hilfreich ist. Gerade hier ist besondere Effizienz gefordert.

„Die Pandemie und die damit verbundene Krise stellt uns seit Monaten vor die größten Herausforderungen unserer Zeit. Als Branchenexperte mit einer mittlerweile neunzigjährigen Gastronomieerfahrung und Anbieter vieler bekannter Marken, sind wir in der Lage, Gastronomen ganzheitliche Lösungen anzubieten, die zu einem profitablen Geschäft beitragen können. Mit dem neu entwickelten Konzept Welbilt Fit Kitchen ist uns dies gelungen. Mittels optimaler Technik, Verfahren und Services können Umsätze und Erträge trotz Krise maximiert sowie Personal- und Energiekosten optimiert werden. Die Welbilt Produkte und die darin integrierten Funktionen und modernen Technologien unterstützen effizientes und wirtschaftliches Arbeiten auf Knopfdruck und das Tag für Tag“, erklärt Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer der Welbilt Deutschland GmbH.

Abgerundet wird das gesamte Programm, das aus Technik- und Verfahrenslösungen sowie Services besteht, durch Masterclasses, die in kurzweiligen Sequenzen praktische Tipps zur Erhöhung und Generierung von (Zusatz-) Umsätzen geben. Zudem hat Welbilt ein umfangreiches Kochbuch entwickelt, dessen Rezepte die Speisekarte ideal ergänzen und speziell auf das Welbilt Programm für effizientes Kochen und Zubereiten ausgearbeitet wurden. Wer nicht sicher ist, ob das eigene Geschäft für die kommenden Monate gut aufgestellt ist, kann dies zudem auf der internationalen Plattform „Restaurant Checkup“ testen und hier unverbindlich einen Business Audit durchführen.

Mehr Informationen zum Programm Welbilt Fit Kitchen finden sich unter: <https://info.welbilt.com/de/webinar-horeca>

Masterclasses: <https://www.welbiltde.com/Masterclass>

### **Welbilt Deutschland GmbH**

Die Welbilt Deutschland GmbH ist Teil der Welbilt Foodservice Gruppe (Welbilt, Inc.), einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter für professionelle Gastrotechnik. Als deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung bietet die Welbilt Deutschland GmbH innovative Küchengeräte sowie intelligente Lösungen für die Profigastronomie an, die den Anwendern einen nachhaltigen Geschäftserfolg ermöglichen. Zuverlässige, langlebige und innovative Produkte, Systeme und ganzheitliche Küchenlösungen für die Bereiche Thermik- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung sowie Getränketechnik stehen im Mittelpunkt des Produktportfolios. In der Entwicklung der Geräte fließen langjähriges und umfangreiches Fachwissen sowie exzellentes Knowhow des gesamten Konzerns ein. Die Welbilt Deutschland GmbH verfügt über die umfangreichste Palette an Produktmarken, die sich seit Jahrzehnten erfolgreich in allen Bereichen der Gastronomie etabliert haben. Mehr Informationen zur Welbilt Deutschland GmbH finden sich unter <https://www.welbiltde.com/>

### **Welbilt, Inc.**

Welbilt, Inc. bietet branchenführendes Equipment und Lösungen für die weltbesten Küchenchefs, führende Handelsketten und Fachhändler. Die von der Welbilt, Inc. hergestellten innovativen Produkte und Lösungen basieren auf dem einzigartigen Fachwissen des Unternehmens, Erfahrungen der Anwender und Betreiber sowie dessen kulinarischer Expertise. Das vielfältige Portfolio umfasst preisgekrönte Marken wie Cleveland™, Convotherm®, Crem™, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc Ice®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®. Diese Produkte werden von mehreren Dienstleistungsmarken unterstützt: FitKitchen®, der vollintegrierten Marke für Küchensysteme, KitchenCare®, der Marke für Ersatzteil- und Reparaturservice sowie der GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH (GEV), Europas führendem Spezialisten für Ersatzteil-Distribution für Großküche und Gastronomie. Mit Hauptsitz im Raum Tampa Bay, Florida/USA, betreibt Welbilt, Inc. 20 Fertigungsstätten in ganz Amerika, Europa und Asien. Der Verkauf erfolgt durch ein globales Netzwerk von über 5.000 Händlern und Sales Repräsentanten in über 100 Ländern. Welbilt, Inc. beschäftigt rund 5.100 Mitarbeiter und erzielte 2019 einen Jahresumsatz von 1,6 Milliarden US-Dollar. Weitere Informationen finden sich unter: [www.welbilt.com](http://www.welbilt.com)

### **Pressekontakt:**

Andrea Ungereit

LOTTMANN Communications

+49 (0) 172 8965148

[au@lottmann-communications.de](mailto:au@lottmann-communications.de)