



DIE **stoelner** KÜCHE MIT SYSTEM.

Unsere Stölner Küche mit System bietet Ihnen ein durchdachtes Verfahren für maximale Effizienz und Qualität in der Gastronomie.

KOCHEN.

Frische Zutaten werden professionell zubereitet und auf den Punkt gegart um den vollen Geschmack und Nährwert zu bewahren. Dieser Schritt sollte von ausgebildetem Personal ausgeführt werden, denn er bestimmt die Qualität des Endresultates maßgeblich.

SCHOCKFROSTEN.

Direkt nach dem Kochen werden die Speisen im Schockfroster schnell heruntergekühlt. Diese Methode bewahrt die Frische, Konsistenz und den Geschmack der Gerichte, während gleichzeitig Bakterienwachstum verhindert wird. So bleiben Ihre Speisen länger haltbar und qualitativ hochwertig.

REGENERIEREN, SERVIEREN & WARMHALTEN.

Bei Bedarf werden die Speisen punktgenau regeneriert und können sofort serviert oder in hochwertigen Warmhaltegeräten bereitgestellt werden. So bieten Sie Ihren Gästen jederzeit perfekt temperierte Gerichte – ohne Qualitätsverlust und mit optimaler Planbarkeit im Küchenalltag.

Für viele Gastrokonzepte geeignet!
Vom Wirtshaus am Land bis zum modernen Franchise Restaurant in der Hauptstadt.

Ihre Vorteile:

- reduziert Personalaufwand, Energiekosten, Wareneinsatz und Food Waste
- Umsatzsteigerung durch erhöhte Effizienz
- frühzeitige Amortisierung der Investition
- gleichbleibende Qualität der Speisen, unabhängig vom Ausbildungsgrad ihres Personals