



Die neue Käsewagen-Generation für die Gastronomie:

Fromagetta – der neue „Käse-Humidor“

Zum Abschluss eines hervorragenden Essens gehört natürlich ein feiner Käse. Im Restaurant wählen die Gäste ihre Lieblings-Käsespezialitäten vom Käsewagen. Bislang kam es dabei vor, dass die Konsistenz oder das Aussehen nicht (mehr) optimal war. Deshalb stellte sich die spannende Frage: Wie bleiben die hohe Qualität, der gute Geschmack und das optimale Aroma der einzelnen Spezialitäten bestmöglich bis zum vollendeten Käsegenuss der Gäste erhalten? Das Geheimnis lag in der kontinuierlich idealen Lagerung, der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Die perfekte Käse-Lagerung und Präsentation

Wie könnte ein moderner Nachfahre des bisherigen Käsewagens aussehen – also ein ästhetischer, hochwertiger Käse-Präsentations- und Servierwagen mit integrierter Kühlung, der die Ansprüche der gehobenen Gastronomie heutzutage erfüllt? Der Fromagetta beantwortet perfekt diese Frage: Der Käse-„Humidor“ stellt den Käse in den Mittelpunkt und inszeniert ihn, damit beste Qualität sich möglichst lange von ihrer attraktiven Seite zeigt und quasi „in Form bleibt“ – kurz, damit das Beste auch das Beste bleibt!

Jahrelange Entwicklungsarbeit für den praktischen Einsatz

Welche Rolle der Käse(verkauf) in der Gastronomie spielt und wie wichtig seine Präsentation im Restaurant ist, also die praktischen Anforderungen seitens der Service-Mitarbeiter im täglichen Einsatz, flossen selbstverständlich in die Geräte-Neuentwicklung ein. Zusammen mit den Spezialisten von Technik und Design gelang Susanne Hofmann vom Tölzer Kasladen in umfangreicher Entwicklungsarbeit eine ausgefeilte Konstruktion: Die moderne Fortentwicklung des bisherig traditionellen Käsewagens, der als Fromagetta schon die ersten Probe-Einsätze in der gehobenen Gastronomie erfolgreich absolvierte.

Im Fromagetta lagert feiner Käse bei optimaler Luftbefeuchtung und Umgebungstemperatur. Dabei entfaltet er seinen einzigartigen Geschmack und wird zu einem unvergleichlichen Sinnengenuss für die Restaurant-Gäste.

Ideale Symbiose aus Qualität und Design

Die robuste Qualität - das Ergebnis seiner anspruchsvollen Designentwicklung - sieht man dem Fromagetta auf den ersten Blick nicht an. Für den intensiven Dauereinsatz im Restaurant ist der Fromagetta mit den besten und natürlich geprüften Materialien ausgestattet: Hochwertiges, starkes Edelstahl, belastungsfähige und geländegängige Räder, veredelte Oberflächen, pflegeleichte Kühleinheiten und die servicefreundliche, einfache Wartung. Da seine Grundkonstruktion „geländegängig“ angelegt ist, kann der Fromagetta von beiden Seiten genutzt werden – je nach Bedarf für das Servicepersonal, für die Selbst-Bedienung der Gäste oder auch für die ansprechende Präsentation direkt am Tisch des Gastes.

Fromagetta – das Chamäleon der Gastronomie

Das zeitlos-elegante Design, ein Erkennungszeichen des Fromagetta, ist wandelbar. Es passt sich wie ein Chamäleon harmonisch an die jeweilige Umgebung an. Die Seitenverkleidungen sind individuell zu bestellen: Je nach der Innenausstattung des Restaurants kann der Fromagetta bezüglich der einzelnen Materialien, Oberflächen und Farben aus den Modulen ausgewählt bzw. zusammengestellt werden. So fügt er sich komplett in das Interieur des Restaurants ein - oder setzt mit einer neuen Farbe als Kontrast einen interessanten Akzent im Raum und sorgt als Blickfang für Aufmerksamkeit.

Optimierung der Käse-Präsentation

Nicht nur in der Küche, sondern auch im Service helfen geeignete Arbeitsmittel und Instrumente enorm, wenn es um Optimierung und Verbesserungen im Alltag geht.

- ✓ Als moderne Alternative zum old-fashioned Käsewagen ist der Fromagetta ein attraktiver Blickfang im Restaurant.
- ✓ Ohne erhöhten Personalaufwand wird mehr Käse verkauft, d.h. der Einsatz des Fromagetta mit der schönen Präsentation steigert langfristig die Nachfrage und damit den Umsatz.
- ✓ Dank der optimalen klimatischen Lagerung ist der (bisher oft unvermeidbare) Warenverlust stark verringert worden.
- ✓ Seitens der Service-Mitarbeiter bekam der Fromagetta großes Lob, da das Arbeiten mit ihm mehr Freude bereitet – und seitens der staunenden Gäste gab es eine sehr positive Resonanz und Neugier.

- ✓ Der Service spart viel Zeit, da jegliches Umpacken und weitere Wege zur Kühlung entfallen (dank der Lagerung von Reserve-Käse).
- ✓ Die ansprechende Inszenierung schafft mehr Nähe zum Gast und verstärkt mit entsprechender Käse-Beratung die individuelle Note des Restaurants.

Weitere Informationen zum Thema optimale Käselagerung und ansprechend-repräsentative Käsepräsentation mit dem Fromagetta sowie zu den attraktiven Miet-Konditionen zum Einsatz im Restaurant unter:

Tölzer Kasladen GmbH, Susanne Hofmann
Tel.: +49 (0) 80 41 / 94 27
Mail: susanne.hofmann@toelzer-kasladen.de