



## **Flexeserve Zone® hält, was wir versprechen, ... wie kein zweites Präsentationsgerät für warme Speisen.**

**Mit dem zunehmenden Appetit der Verbraucher auf warme Speisen zum Mitnehmen steigen auch die Nachfrage nach einer vielseitigen Auswahl und die Kundenerwartungen.**

Verbraucher wollen optisch ansprechende Speisen mit einem Geschmack und einer Textur wie frisch gekocht. Sie erwarten ein vielseitiges Angebot warmer Produkte, die das gesamte Spektrum der Tagesmahlzeiten abdecken – Frühstück, Snacks, Mittag- und Abendessen, Süßes zum Verwöhnen ...

Doch viele der derzeit auf dem Markt erhältlichen Warmhaltelösungen werden den Anforderungen nicht gerecht. Aufgrund technischer Beschränkungen beeinträchtigen andere beheizte Präsentationsgeräte die Integrität der Lebensmittel, sobald diese hineingestellt werden.

Die Speisen garen weiter, da herkömmliche Warmhaltetechnologie ein aggressives Umfeld schafft und nicht in der Lage ist, die Produktqualität zu bewahren. Brotprodukte trocknen aus, Suppen und Eintöpfe bilden eine Haut und empfindliche Produkte wie Eier und Feingebäck eignen sich für diese Geräte überhaupt nicht.

**Produkte in einem solchen Zustand sind nicht angetan, Kunden zu halten, und daher kommt es immer wieder zu Umsatzeinbußen.**

Die Philosophie hinter Flexeserve Zone® ist es, in einem Gerät warme Speisen flexibel präsentieren zu können. Dies erreichen wir mit unserer patentierten Luftstromtechnologie, die echtes Warmhalten ermöglicht, sodass Sie ein vielseitigeres Produktangebot länger im richtigen Zustand bereitstellen können.