

Unser Ziel: die Welt der warmen Speisen zum Mitnehmen voranzubringen.

Wenn Sie sich als Kunde für Flexeserve Zone® entscheiden, erhalten Sie einen allumfassenden Service. Sie profitieren von den beträchtlichen Investitionen, die wir getätigt haben, damit wir eine umfassende Lösung bereitstellen können.

Der Weg, um sicherzustellen, dass Ihre Speisen in Flexeserve Zone® Ihre Erwartungen erfüllen, besteht darin, die perfekte Komposition von fünf Hauptelementen zu finden: Produkt, Betrieb, Garmethode, Verpackung und Flexeserve Zone®. Unser hauseigener Development Chef, Experte für die Produktentwicklung, wird die Feinabstimmung dieser grundlegenden Faktoren für Sie vornehmen, damit Ihr Konzept von Anfang an ein Erfolg wird.

Unser hochmodernes Foodservice Innovation Centre ist der ideale Ort, an dem Sie zusammen mit unserem Development Chef experimentieren und Produkte entwickeln können. Hier können Sie alle Optionen ausprobieren, um die zur Umsetzung Ihres Wunschsortiments notwendigen Lösungen zu entwickeln.

Die Einrichtung bietet eine Reihe von Kochformen, von Kombinations- und Konvektionsöfen über Regenerieren bis hin zu haushaltsüblichen Mikrowellenherden, sowie eine moderne Küchenzeile. Wir haben auch Platz für Ihren eigenen Ofen, sodass wir Ihren aktuellen Kochbetrieb so genau wie möglich nachstellen können.



Die fertige Packung

Das Geheimnis bei der Aufbewahrung vieler Lebensmittel und zur Vermeidung von Feuchtigkeitsverlust besteht darin, in der Packung selbst das richtige Mikroklima zu schaffen. Die am besten geeignete Verpackung ergibt sich aus den Zutaten der Speise, der idealen Verzehrempfindung des Verbrauchers und der gewünschten Haltbarkeit.

In Zusammenarbeit mit Verpackungsherstellern entwickeln wir innovative Verpackungslösungen. Außerdem nutzen wir handelsübliche Optionen, um für jedes Produkt die optimale Verpackung zu finden. Mit unserem innovativen Ansatz für Verpackung, Ausstattung, Speisenentwicklung und Betrieb im Laden helfen wir Ihnen, die Kundenerwartungen zu übertreffen.

Wir sind auch proaktiv hinsichtlich unserer Auswahl vollständig wiederverwertbarer oder kompostierbarer Materialien und bemühen uns, Einweg-Kunststoffartikel zu vermeiden.

Das Erfolgsrezept

Die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln in einem beheizten Präsentationsgerät ist insbesondere bei Grundnahrungsmitteln wie Nudeln oder Brot die Basis, die bestimmt, ob Nahrungsmittel in einem zufriedenstellenden, servierfähigen Zustand aufbewahrt werden können oder nicht. Wir haben das Know-how, welche Zutaten Brot weich und elastisch und Pommes Frite knusprig bleiben lassen und welche verhindern, dass Nudeln Feuchtigkeit aufnehmen.

„Mit unserem innovativen Ansatz für Verpackung und unserem Serviceangebot für die Speisenentwicklung helfen wir Ihnen, die Erwartungen Ihrer Kunden zu übertreffen.“