

Sauberer Job

Beer Grill setzt Speisen HACCP-konform in Szene

Eine Hygienefrage ist die fachgerechte Speisenpräsentation – noch vor aller Ästhetik und Verkaufsförderung – nicht erst seit Corona. Schon vor mehr als 30 Jahren hat sich die Beer Grill AG diesem gesunden Grundsatz verschrieben und baut sämtliche Food-Vitrinen «Swiss-made» nach höchsten Hygienestandards.

Inzwischen gibt die Beer Grill AG mit ihrer Produktpalette im Bereich Lebensmittelsicherheit und -hygiene international den Ton an. Das hohe Niveau garantiert einerseits Gästen und Konsumenten unbeschwerten Genuss, und Projekteigner sowie Inhabern andererseits höchste Planungs- und Investitionssicherheit. «Wir gewährleisten für unsere Produkte die lebensmittelgerechte Temperatursteuerung ebenso wie die penible Einhaltung sämtlicher Hygieneanforderungen im Gastro-Alltag», unterstreicht auch Beer-Geschäftsführerin Monika Lang. Im Bereich Speisenausgabevitrine von unverpackten oder auch verpackten Speisen ist Beer Grill unangefochtener Technologieführer. Dank unserer Kompetenz in diesem Bereich werden wir auch viel mit Sonderbau beauftragt und rüsten öfters bestehende Anlagen mit unserem beliebten Glasaufbau nach, betont Frau Lang.

Hygiene nach DIN-Norm ab Werk

Dank der werkzeuglosen Umstellung aller Beer-Glasaufbauten von der kundenfreundlichen Selbstbedienungsvariante auf eine bediente Servicetheke erfüllt das Beer-Sortiment alle im Kontext des Qualitätssicherungstools HACCP geforderten DIN-Normen. «Längst nicht jedes Objekt ist in der Umsetzung der Speisenpräsentation für Gastro- und Deli-Objekte nach diesen obligatorischen Standards entworfen», mahnt Markus Conrad, Leiter Verkauf & Marketing. Dank unserer Kompetenz im Sonderbau und Unabhängigkeit von Lieferketten sind wir auch in Corona Zeiten in der Lage bestehende Anlagen umzurüsten, betont Markus Conrad. Mit dem Beer-Sortiment sind Gastronomen vor derartigen Überraschungen sicher.

Lebensmittelsicherheit schon lange im Fokus

Das Unternehmen hat seit mehr als drei Jahrzehnten die Hygiene und Lebensmittelsicherheit als einen der Grundpfeiler seiner Produktentwicklung definiert. Vom integrierten Spuckschutz über die konstruktionsbedingt leichte Pflege und Reinigung bis hin zur lebensmittelsicheren elektronischen Steuerung sämtlicher Klimaarten bieten die Culinario-Vitrinen von BEER maximal verlässliche und ästhetisch überzeugende Speisenpräsentationstechnik.

Temperaturstabil über alle Klimazonen

Die hochfunktionalen Food-Vitrinen der Culinario-Reihe eignen sich für alle Lebensmittel, auch temperatursensibel und leicht verderbliche Speisen. Ist ein Produkt fachgerecht zubereitet, kann es in den Schweizerischen High-End-Geräten konsistenz- und aromaschützend mehr als drei Stunden lang warmgehalten werden. Ein grösseres Klimaspektrum ihres Culinario-Geräts erschliessen sich Gastro-Praktiker mit dem umfangreichen Culinario-Zubehör. Es ermöglicht die Speisenpräsentation unter neutralen, trockenen oder humiden Bedingungen bis hin zur statischen Kälte und der Lagerung auf Crushed Ice.

Höchste Flexibilität in Ihrer Einsatzplanung

Die schnellen Umstellmöglichkeiten von Culinario

Das Culinario-System garantiert durch die schnellen Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient höchste Flexibilität für Ihre Konzeptgestaltung. Neue Ideen und erfolgsversprechende Konzepte sind so jederzeit umsetzbar. Zudem werden die leicht zu reinigenden Oberflächen auch höchsten Hygieneansprüchen gerecht und bieten eine erhebliche Zeitersparnis.



Vitrine selbstbedient: Das Frontglas lässt sich als Spuckschutz in zwei Positionen einrasten oder bei Nichtgebrauch komplett und ordentlich unter das Tablorglas schieben. Die Hygienevorschriften werden dabei stets erfüllt.



Vitrine bedient: Mit zwei Handgriffen und ganz ohne Werkzeug von selbstbedient auf bedient umstellen. Der gerade nicht verwendete Schiebepiegel lässt sich bequem und einfach unter dem Tablorglas verstauen.