Anzeige

Halle B7, auf Stand 304

Meister Lampes „Warmer Teller“ setzt neuen Standard

Meister Lampe bietet mit seinem mobilen Tellerwärmer „Warmer Teller“ erstmals eine Lösung für eines der größten Probleme der Gastronomen: zu schnell erkaltende Speisen.

Das Jungunternehmen Caterers friend GmbH& Co.KG setzt an dieser Stelle an:

Mit seinem mobilen Tellerwärmer „Warmer Teller“ bietet der Geschäftsführer Dietrich Lampe zum ersten Mal eine flexible Lösung für die Erwärmung und Warmhaltung von Geschirr an. Das Premium-Produkt für bis zu 40/80/120 Teller setzt einen neuen Standard im Buffet- und Bankettgeschäft.

Damit trifft Meister Lampe einen Nerv, denn zu schnell erkaltende Speisen bleiben eines der größten Probleme der Gastronomen – sowohl am in-house Bankett als auch am außer Haus Buffet. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Speisen rund 40 % ihrer Eigenwärme verlieren, wenn sie auf einem kalten Teller serviert werden. „Wir wollten unseren Kunden aber überall 100 % Qualität bieten – deshalb haben wir in Eigenregie eine praktikable Lösung entwickelt, die uns die Last eines schwer zu transportierenden Wärmewagens abnimmt“, erklärt Dietrich Lampe, selbst Restaurantleiter und Küchenchef.

Das Premium-Produkt kommt überall dort zum Einsatz, wo Anspruch auf qualitativ hochwertigen Service und gehobene Speisen gelegt wird. Darunter zählen Catering-Betriebe, 5-Sterne Restaurants und die Hotellerie genauso wie die Schifffahrtsbranche und Pflegeeinrichtungen. Meister Lampe bietet ein weltweit einzigartiges Produkt an, das Caterern durch einen flexiblen Einsatz, optimale Raumnutzung und kundennahe Versorgung einen einzigartigen Wettbewerbsvorteil verschafft.

Technische Ausstattung:

Der mobile Tellerwärmer verfügt über ein integriertes 850 Watt Heizlüfter-System, das es ermöglicht, 40 und neu auch 80 / 120 Teller innerhalb von rund 45-75 Minuten (abhängig von der Außentemperatur und Füllmenge) auf 40°-45° C vorzuwärmen und warmzuhalten. Dank einer Temperatursensortechnik werden Teller, Tassen und Terrinen gleichmäßig erwärmt. Der „Warme Teller“ ist dabei geräuscharm und energieeffizient und ein Hingucker: Denn neben seinem eleganten Design bietet er die Möglichkeit zur Eigen-Werbung. Zum Service von Meister Lampe gehört unter anderem eine Bestickung der abnehmbaren Wärmehaube, durch welche die Bekanntheit der Caterer bei den Kunden gesteigert wird.

»40/80/120 Teller, Tassen und Terrinen werden gleichmäßig erwärmt«

Mit nur fünf Kilogramm Gewicht ist der mobile Tellerwärmer handlich, flexibel einsetzbar und kann auch in kleinen Räumen problemlos am Buffet präsentiert werden. Er kann in einer praktischen Tragetasche geliefert werden, sodass er leicht zu transportieren ist. Mit dieser Verbindung aus Flexibilität, Effizienz und Werbemöglichkeit ist der „Warme Teller“ eine echte Alternative zu den herkömmlichen Wärmewagen, die sperrig, schwer, unansehnlich und energieaufwendig sind. Zudem ist er deutlich günstiger als sein Gegenstück. Zusätzliche Haltegestelle ermöglichen es, neben Tellern auch Tassen, Suppentassen oder sogar Brezeln und Baguette warmzuhalten.

Steigerung der Kundenzufriedenheit:

Der „Warme Teller“ wurde von Dietrich Lampe 2009 von der Idee bis zur Marktreife in Eigenregie entwickelt: „Unser Tellerwärmer ist ein Premium-Produkt für alle Bereiche, in denen Wert auf hochqualitativen Service gelegt wird. „Bei der Entwicklung war es mir besonders wichtig, auf hohe Qualität aus Deutschland zu setzen“, sagt der 44-Jährige. Das TÜV-Siegel und GS-Sicherheitszeichen ist für Meister Lampe eine Selbstverständlichkeit.

Dass der innovative Charakter und die Praktikabilität des „Warmen Tellers“ eine Nische in der sich schnell verändernden Gastronomiebranche besetzt, beweist die Auszeichnung des „Warmen Tellers“ mit dem Gastro Vision Förderpreis 2010. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass unser Produkt einen sich selbst verändernden Zyklus auslöst: Die Kunden werden durch wärmere Speisen zufriedener und bilden dadurch neue Erwartungen an folgende Gastronomie-Unternehmer. Das setzt langfristig einen neuen Standard“, erklärt der Geschäftsführer von Caterers friend, die heute ihre Produkte in 13 Länder verkaufen, darunter Belgien, Großbritannien, den Niederlanden, die Schweiz, USA, Russland und Dänemark.

Kommen Sie gerne auf der Internorga zwischen dem 14. und 19. März am Stand304 in Halle B7 auf uns zu. Wir freuen uns auf Sie!"

Über Caterers friend:

Caterers friend GmbH & Co KG bietet seit 2009 hochwertiges Catering Equipment an. Das Team um den Erfinder und Geschäftsführer Dietrich Lampe stellt mit dem mobilen Tellerwärmer „Meister Lampe“ erstmals sicher, dass Porzellan schnell und einfach erwärmt und warm gehalten werden kann. Das deutsche Qualitätsprodukt ist mit dem TÜV-Siegel und GS-Sicherheitszeichen zertifiziert und wird in 13 Länder verkauft. 2010 wurde es mit dem Gastro Vision Förderpreis ausgezeichnet.

Weitere Informationen unter: www.caterers-friend.de