

Im Frohsinn Landschlacht beginnt der Umweltschutz bereits beim frittieren mit RoRo2000

Das ist die Meinung von Dani Rüesch die 4. Generation auf dem Frohsinn Landschlacht.

zwischen Gaststube und Küche auf dem Teller zu unterstützen. Dani Rüesch verbindet Frische, Qualität aus der Region Bodensee mit gutbürgerlichen und Sympa-

der RoRo2000 mit Ihrem einzigartigen Aufheiz-System hörte: „Es gibt nichts besseres das ist Super“. Durch Dani Rüesch's Bekenntnis zum Fortschritt, zur Umweltschonung, zur Energieoptimierung und Qualitätssteigerung wuchs der Entschluss im Dezember 2007 zwei RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder in den Frohsinn zu holen.

Schon heute erfüllt die RoRo2000 die Energieverordnung (EnV) von 2010!!), den sie verbraucht keine Energie im Stand-By und stellt sich nach weiteren 30 Min. Nichtgebrauch automatisch ab. Die sehr starke Isolation trägt ebenfalls zur Reduktion des Energieverbrauchs bei.

Dani Rüesch's Lebensfreude manifestiert sich bereits in der frischen, Orangen Kochbluse, mit der er sich ungeniert zu seinen Gästen setzen kann ohne das „Fritt-Gestank“ die „Begegnung trübt“.

Denn immerhin ist Pommesfrites ein erheblicher Anteil der Beilagen. Man könnte sagen die „Spezialität“, den sie werden nicht nur von „Teenies“ sondern vermehrt auch von lebensbejahenden „Senioren und Senioren „genüsslich geknabbert“.

Die Hygiene in der Küche ein alltägliches Thema bringt sogar „Frohsinn“ beim reinigen der RoRo2000.

Dani Rüesch: „10x bes-



ser als Tauchsieder und es ist danach sauber“. Der Deckel kann unmittelbar nach dem Frittierprozess geschlossen werden und kann am Abend ohne „Tropfstein-Höhle“ geöffnet werden. Somit wird der Verseifung vom Öl und der Zerstörung durch Licht und Sauerstoff entgegen gewirkt. Auch bei Dani Rüesch ist das Lebensmittel Öl wesentlich länger im Einsatz und dadurch auch eine erheblich reduzierte Entsorgung. Die Umwelt wird durch RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation massgeblich geschont.

Rufen Sie jetzt an oder senden eine E-Mail. Das RoRo2000 Mobil steht für einen Besuch bei Ihnen bereit.



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
5400 Baden, Tel. 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch



Die typische „ländliche Wirtschaft“ hat einen gepflegten Riegelbau aussen und einen Sympathischen und heimeligen Innenausbau vorwiegend in der alt-ehrwürdigen Holzkonstruktion.

Ein spezielles „Kleinod“ ist das „Speise-Säli“ welches die Visitenkarte der Gastgeberin Esther Rüesch trägt. Nicht die übliche oder alltägliche Dekoration sondern eine abwechslungsreiche individuelle Dekoration die den Gast auch wenn er öfters einkehrt immer wieder von neuem begeistert. Dani Rüesch, der Chef in der Küche bringt es fertig die Synergien

zwischen Gaststube und Küche auf dem Teller zu unterstützen.

Dass dieses Erfolgsrezept im Frohsinn, obwohl sehr versteckt, viele Stammgäste alt und jung, mit kleinen und sehr grossen Budget anzieht, verwundert nicht.

Dani Rüesch gehört zu den Gastronomen bei denen der Gast und die Umwelt wichtig sind. Darum war für ihn klar als er von

