

Spital Münsterlingen frittiert mit RoRo2000

Die Produktionsküche der Psychiatrischen Klinik Münsterlingen produziert täglich gut 1800 Mahlzeiten, und beliefert damit auch das Kantonsspital Münsterlingen, Heime und weitere externe Institutionen. Die Angebotspalette umfasst eine breite Auswahl ernährungstherapeutischer Kostformen, vier Tagesmenü, und à la carte für die Privat Stationen, angepasst an die 4 Jahreszeiten.

„Die Menüplanung ist die wichtigste Grundlage“ so Christoph Lisser Leitung Küche.

Der ausgeklügelte Produktionsablauf beinhaltet die gesamte Planung, laufende Integration von Patientenwünschen, Zubereitung, Anrichten der Gerichte und Servieren an die Patienten. Dies wird durch Christoph Lisser und Rudolf Schär Leitung Produktion tagtäglich aufs Neue mit Bravour gewährleistet.

Balsam für die Seele ist die idyllische Umgebung des Klinkareals, halbinselähnlich am Bodensee gelegen. Dieses Umfeld unterstützt die Verantwortlichen dabei dass alle Patienten, Besucher und Personal, gesunde und ausgewogene Ernährungs erhalten. (Vital DD quali)



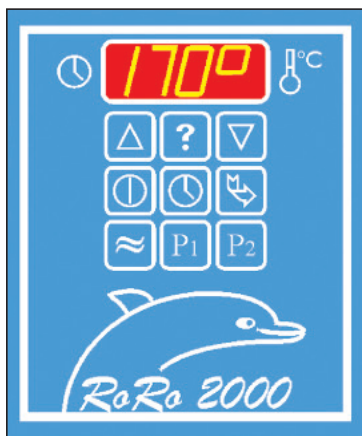
Unter anderem werden frische Kräuter und weitere Produkte aus dem eigenen Garten und der regionalen Land-Wirtschaft verarbeitet.

In dieser modernen und zukunftsorientierten Produktion wird grundlegend auf gesunde, vielfältige, ausgewogene und vitaminreiche und schonend zubereitete Kost geachtet. Die „Öl verbrennende Fritteuse mit Tauchsieder“ galt somit als grosser Störfaktor.

Aber der Wunsch von Patienten, Heimbewohner, Personal und Besucher nach Frittiertem nimmt zu!

Nachgekommen sind diesem Bedürfnis die Verantwortlichen durch den Kauf von RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation, der einzigen ohne Tauchsieder. Die Verantwortlichen freuen sich mit RoRo2000 eine gesündere Art des Frittierens gefunden zu haben.

Um die schonende Behandlung des Frittieröls und der darin zubereiteten Lebensmittel, ver-



Christoph Lisser, Leitung Küche und Rudolf Schär, Leitung Produktion.

bunden mit Energie und Öl einsparen ging es Rolf Saurenmann bei der Erfindung der RoRo2000 Fritteusen vor rund 15 Jahren.

Dank der Durchlauferhitzer, niederen Temperaturen an der Beheizung ohne Tauchsieder, gleichmässiger und schonender Erwärmung des gesamten Ölinhaltes und der Verseifung des Öls entgegen wirkend, steht Frittiertes aus RoRo2000 Fritteusen nicht im Widerspruch zu gesunder Ernährung und Vitalkost.

Das Herz der RoRo2000 ist die permanente Zirkulation des Frittieröls damit keine Wärmestaus entstehen und dadurch wird das Öl entspannt.

Diese „Entspannung“ erfährt der Patient, Besucher und Personal in der guten Verdauung von frittiertem aus den RoRo2000 genannt die „Delphin-Fritteuse“. Der Delphin auf jedem Display strahlt „Freude und Ruhe im Alltag und Hektik“ aus.

Rudolf Schär bestätigt von neuem: Die „Tropfsteinhöhle“ an der Dunstabzughaube ist gänzlich verschwunden. In der Folge wurden die Reinigungsaufwendungen reduziert. Die Reinigung der RoRo2000 sei einfach „optimal“. Rudolf Schär gefällt die kompakte und geschlossene Bauweise der RoRo2000 und die Eliminierung der bissigen, ätzenden Geruchsimmissionen (Der „Frittierauch“ ist weg). Als einzige Fritteuse in der Gastronomie und Grossverpflegung wurde dem Energieverbrauch neben 50% Öl einsparen für Einkauf und Entsorgung grösste Beachtung geschenkt.

Das wird immer wieder von neuem durch die Anwender bewiesen.

Die einzigartige RoRo2000 braucht im Stand By kein Strom und der Elektrosmog ist weit unter der zulässigen Norm.

Wann ist Ihr Tag an dem Sie die Vorteile und Einsparungen der RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder für sich nutzen?

Rufen Sie noch heute für einen Termin an.



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