

Im Höfli Altdorf mit RoRo2000 Friteusen kostenbewusstes Küchen- und Personalmanagement!

Hanspeter Schuler ist im Höfli Altdorf seit 10 Jahren der Allrounder und Macher. Die fachkompetente Gastgeberin ist seine Ehefrau Maria Schuler.

Der grosse eigene Parkplatz, der neu vergrösserte Garten, die Pizzeria, der Speise- und Bankett-Saal mit der Hotellerie zieht Gäste verschiedenster Gelüste und Budgets an.

Durch die vielseitige Schweizer-Küche mit immer echt frisch zubereiteten Lebensmitteln hat sich das Höfli nicht nur in Altdorf sondern weit über die Landesgrenzen „einen Namen“ gemacht. Selbst die Sauce wird von Grund auf noch selbst zubereitet.

Um den „frische“ Standard in der vielseitigen Menüpalette kostenbewusst zu realisieren und zu halten, investiert Hanspeter Schuler in wirkungsoptimale Küchen-Apparate.

Logisch, dass da die Technik der RoRo2000 Friteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder, Hanspeter Schuler faszinierte und in das Höfli-Konzept integriert werden „musste“. Die RoRo2000 erwärmt das Lebensmittel „Öl“ schonend und gleichmässig auf 170°C. Die permanente Zirkulation der gesamten Öl-Menge verhindert die unangenehmen Gerüche und „Rauchsäulen“ in der Küche.

Eine Höfli-Spezialität sind die Poulets im „Körbli“ aus der RoRo2000! Mit den einfachen Zeitprogrammen mit „Puzzer“ der ruft

wenn das Poulet gar ist geniesst der Gast eine immer ausgeglichene Qualität, wie bei allen „Frittierkreationen“.

Während der Garzeit hat der Koch freie „Hand“ für die restlichen Menükomponenten weil er die ablaufende Zeit immer im Display beobachten kann. Dank RoRo2000 gibt es jetzt keine braune und verbrannten Pommes mehr welche im „Kübel“ landen. Reduktion der Zeit- und Warenkosten!

Dass die RoRo2000 auf 170°C blockiert ist, findet Hanspeter



Schuler super, denn dadurch werden die Pommes bis in den Kern heiss und sind auch wenn sie etwas stehen bleiben immer noch knusprig.

Seit RoRo2000 in der Höfli-Küche stehen, gibt es keine Reklamationen mehr wegen „lumpigen“ Pommes, nein im Gegenteil man isst zu allem Pommes sogar zu Leberli. Für den Bankettbetrieb findet Hanspeter Schuler gut, die schnelle Aufwärmung der RoRo2000 und weil sie ja nur gerade 20°C innert 1 Stunde abkühlt. Kostenbewusst ist natürlich die automatische Abschaltung nach 3/4 Std. nicht Benutzung. Kein Dauerstromfresser in der Küche weil die „Friteuse“ vergessen wurde abzuschalten!



In gute Apparate wie die RoRo2000 von Rolf Saurenmann zu investieren, spart Personalkosten, stellt Hanspeter Schuler im Höfli fest!

Eine gewaltige Öl-Einsparung, mindestens 50% gegenüber den vorherigen Tauchsiederfriteusen entspreche absolut den Aussagen von Rolf Saurenmann, so Hanspeter Schuler.

Personalkosten sparen durch die RoRo2000 ist auch in der Reinigung mit dem Waschprogramm und der Hygiene rund um die RoRo2000 gegeben. Die Ablufthaube bleibt länger frei von Ölablagerungen weil viel weniger Niederschlag (Öl- und Wasser- Dampf) im Umfeld der Friteuse festgestellt wird.

Hanspeter Schuler bejaht voll und ganz, mit RoRo2000 in der Küche sind der Investor, der Koch und die Gäste zufrieden. Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt.

Neugierig liebe Leserin und Leser? Wann führen wir ein Gespräch über RoRo2000 Friteusen? Das RoRo2000-Mobil besucht Sie gerne in Ihrem Betrieb, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.



Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...

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