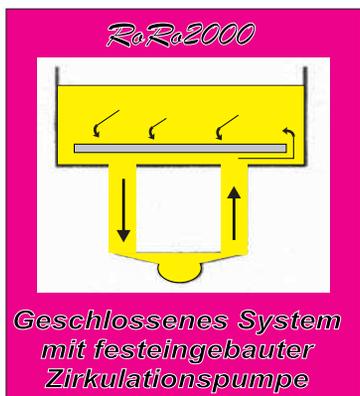


# RoRo2000 Fritteusen begeistern im Gasthof Dörfli in Mühledorf



Die Gemeinde Mühledorf liegt abseits von Rummel und Lärm, eingebettet in grüne Hügel, und unweit des Naturschutzgebiet «Gerzensee». In diese Idylle passt natürlich auch der typisch urchige Berner Gasthof Dörfli mit grosszügiger Terrasse und Kinderspielplatz geführt von Franziska und Roland Roggli.

Franziska Roggli ist für den Service zuständig und bildet Restaurationsfachleute aus. Sie



hat ein ausgesprochen kreatives Flair, diesen traditionellen Berner Gasthof mit schönen und farbigen Dekorationen innen und aussen für jeden Anlass und jede Jahreszeit zu schmücken.

Roland Roggli führt den Küchenbereich mit viel Ideen und Eigenproduktionen, auch er bildet Lehrlinge aus und bietet seinen Gästen echten Genuss. Unter anderem schätzen die Gäste feine, goldige, trockene, knusprige, bis in den Kern heisse und nicht ölige Pommes frites. Weil Roland Roggli als Vorgesetzter bestrebt ist auch in der Küche ein gutes Arbeitsklima zu halten, persönlich, menschlich und im Umfeld mit den heute technischen Möglichkeiten war der Entscheid von Roland Roggli «logisch» in RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation zu investieren. Die Erwartungen in das System RoRo2000 haben sich umgehend eingestellt.

Roland Roggli meint: «Heute habe ich zwei RoRo2000 Fritteusen im Einsatz mit mehr Austausch, früher mit Tauchsieder musste ich oft drei Tauchsieder Fritteusen benutzen.» Roland Roggli. «Ein wichtiger Aspekt ist: Die Dunstabzug-Haube muss



wesentlich weniger gereinigt werden als früher. Auch die Reinigung der RoRo2000 bringt wesentliche Erleichterungen. Einsparung von Arbeitszeit und Reinigungsmittel sind die Folge.»

50% Öl sparen wurde auch für Roland Roggli zur Tatsache. Ein weiterer Beitrag zur Umweltschonung und mehr Gewinn.

Ohne Frittiergerüche in Küche und Kleider wandern «Tonnenweise Fritten» aus den RoRo2000 zu den zufriedenen Gästen.

Entscheiden auch Sie sich für das Bessere, entscheiden Sie sich für das System RoRo2000 mit Durchlauferhitzer und permanenter mechanischer Zirkula-

tion ohne Tauchsieder. Die einzigen Fritteusen die das Lebensmittel Öl schonend und sparsam aufheizen, dazu Energie und 50% Öl sparen!

Holen Sie sich im «Delphin-Jahr» die Botschaft der «Delphin-Fritteuse» in Ihre Küche!



**Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der**

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Bruggerstr. 173, 5400 Baden

Fon 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch

# Gasthof Dörfli in Mühledorf

«bekannt für Gemütlichkeit»

## begeistert mit RoRo2000 Friteusen



**Die einzige Friteuse, die das Lebensmittel Öl schonend und sparsam aufheizt und dazu noch Energie und 50% Öl spart!**

Da gibt es wieder was Neues in der Gemeinde Mühledorf. Abseits von Rummel, unweit des Naturschutzgebiet «Gerzensee», steht idyllisch der typisch urchige Gasthof Dörfli mit grosszügiger Terrasse und Kinderspielplatz, geführt von Franziska und Roland Roggli.

Franziska Roggli ist für den Service zuständig und bildet Restaurationsfachleute aus. Sie hat ein ausgesprochen kreatives Flair, diesen traditionellen Gasthof mit schönen und farbigen Dekorationen innen und aussen für jeden Anlass und jede Jahreszeit zu schmücken.

Roland Roggli führt den Küchenbereich mit viel Ideen und Eigenproduktionen, auch er bildet Lehrlinge aus und bietet seinen Gästen echten Genuss. Unter anderem schätzen die zufriedenen Gäste **feine, goldige, trockene, knusprige, bis in den Kern heisse und nicht ölige Pommes frites**. Weil Roland Roggli als Vorgesetzter bestrebt ist auch in der Küche ein sehr gutes Arbeitsklima zu schaffen, persönlich, menschlich und im Umfeld mit den heute technischen Möglichkeiten war der Entscheid von Roland Roggli «logisch», in RoRo2000 Friteusen der neuen Generation zu Investieren. Die Erwartungen in das System RoRo2000 mit Durchlauferhitzer und permanenter mechanischer Zirkulation, ohne Tauchsieder, haben sich umgehend eingestellt.

Roland Roggli meint: «Heute habe ich zwei RoRo2000 Friteusen im Einsatz mit mehr Ausstoss. Früher musste ich drei Tauchsieder-Friteusen benutzen.» Roland Roggli: «Ein wichtiger Aspekt ist: Die Dunstabzug-Haube muss wesentlich weniger gereinigt werden als früher. Auch die Reinigung der RoRo2000 bringt wesentliche Erleichterungen. Einsparung von Arbeitszeit und Reinigungsmitteln (Abwasser) ist die Folge. **50% Öl sparen** wurde auch für Roland Roggli zur Tatsache. Ein weiterer Beitrag zur Umweltschonung (Energie sparen) und keine Preiserhöhung beim Endverbraucher (Gäste).

Franziska und Roland Roggli mit dem freundlichen und zuvorkommenden Team freuen sich, Sie als Gäste beraten und bedienen zu dürfen, mit: Saisonalen Gerichten aus Produkten der Region, auserlesene Flaschenweine im Offenausschank, gemütliche Räumlichkeiten von 18–120 Personen, Nichtrauchersaal, kinderfreundlich, Gästezimmer, Car und Autoparkplätzen usw.

**«Ob gross, ob chli, z'Dörfli muess es sii»**



*Franziska & Roland Roggli-Schläfli*  
3116 Mühledorf, Tel. 031 781 02 72  
[www.gasthof-doerfli.ch](http://www.gasthof-doerfli.ch)  
[info@gasthof-doerfli.ch](mailto:info@gasthof-doerfli.ch)  
Ruhetage, Montag und Dienstag