

«Rolls Royce Pommes» im Johanniter Altersheim Basel mit RoRo2000!

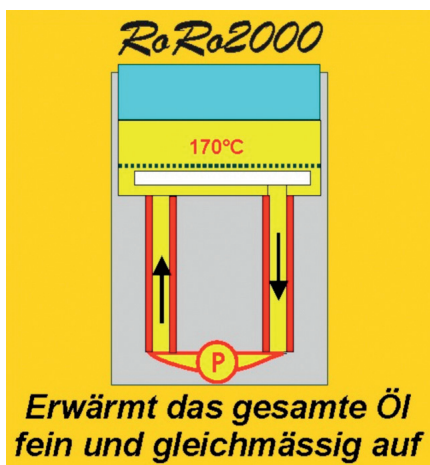
 Die einzige **ECO** Fritteuse: Nachhaltig sichtbarer, sparsamer Energie- und Öl- Verbrauch



Das Altersheim Johanniter Basel legt Wert auf gesunde, abwechslungsreiche und lustvolle Nahrung für ihre betagten Bewohner wie auch für ihre Mitarbeiter. Bevorzugt werden Qualitäts-Produkte mit Wurzeln aus der Region und der Schweiz, denn der Ökologie und Ökonomie wird ein hoher Stellenwert eingeräumt.

Nicht durch Zertifizierungen und Labels, nein in täglichem Handeln, sinnvollen Investitionen welche echte Lebensqualität für Alle bringen.

Jean-Paul Kieffer Küchenchef, wurde durch Zeitungswerbung auf ein neues Frittieren aufmerksam und konnte Cilly Haener Leitung Hotellerie, für einen igeo Besuch animieren um das neue Frittier System RoRo2000 technisch und visuelle in allen Punkten kennen zu lernen. Die Fachberatung durch Rolf Saurenmann war optimal und kompetent und passte in die Johanniter Küchen Philosophie. Nach dem Probelauf und Degustation der Pommes aus der RoRo2000 durch die Ernährungsberaterin war ihr Kommentar: „super, diese Pommes dürfen sogar die Diabetiker geniessen!“ und das Fazit des Heimleiters Urs Baudendistel lautete: „aber bitte jetzt jede Woche 1 x Pommes auf den Speise-Zettel!“

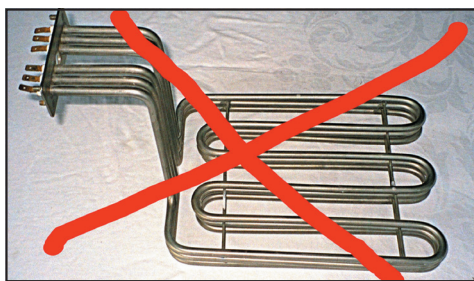


Nach Bewohnerwunsch, so Cilly Haener, „könnte es alle Tage Pommes geben!“ Woher kommt diese gute Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit sogar für sehr empfindliche Menschen?

In der RoRo2000 wird das Öl entspannt durch die gleichmässige und sanfte Erhitzung des gesamten Inhaltes durch das Durchlauferhitzer – System und die permanente Zirkulation. „Kein Verbrennen mehr an Heizstäben und der Einsatz von Schweizer Rapsöl gibt gut schmeck-ende Pommes“, meint Jean-Paul Kieffer und „fixiert auf 170°C Frittier Temperatur ist optimal, jetzt kann keiner mehr unsinnig höher verstellen!“ „Auch für das

Öl ist das natürlich besser und bleibt dadurch länger haltbar“ ist Jean-Paul Kieffer überzeugt.

„Die Einführung in die nötigen aber einfachen Handhabungen und Möglichkeiten der RoRo2000 durch Rolf Saurenmann waren wirklich lehrreich“ so Jean-Paul Kieffer auch das Benutzen der „Frittier Programme gibt immer eine ausgeglichene Qualität egal wer frittirt.“ Das



Reinigungsprogramm ist eine echte Entlastung.

Die Johanniter Philosophie wird im Frittieren mit RoRo2000 umgesetzt und es wird ein aktiver Beitrag zur Schonung unserer



Im Johanniter macht frittieren Spass, Die Reinigung ist so einfach, dass die Köche diese „Arbeit“ mit Spass selbst übernehmen und nicht mehr der Reinigung - Mannschaft überlassen!

Umwelt und Ressourcen geleistet ohne auf Genuss- und lustvolles Essen zu verzichten.

„Die Investition in RoRo2000 lohnt sich weil das Endprodukt 'Frittiertes' stimmt“ so die Finanzstelle im Altersheim Johanniter.

Haben wir Ihr Interesse liebe Leserin, lieber Leser geweckt und auch Sie möchten jetzt die RoRo2000 näher kennen lernen? Gerne machen wir einen Besuch mit dem RoRo2000-Mobil bei Ihnen im Betrieb, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.

Durchstöbern Sie die Website www.roro2000.ch

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41

info@roro2000, www.roro2000.ch



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen

ohne Zusätze Pulverchen & Additive
ohne externen Elektro-Filter

 **sparen Sie Energie & 50% Öl**

- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer

