Die Lösung gegen lauwarmes Essen - Steigern Sie Ihren Kundenservice!

- Ein kalter Teller nimmt der Speise sofort bis zu 40% der Eigenwärme
- Maßgeschneiderte Lösung für einen Mehrwert an Service
- Flexibel in der Handhabung
- Formschön - lässt sich in jedes Buffet einbringen
- Erwärmt schnell und effizient vom Suppenteller bis zum Menüteller
- Universell einsetzbar für Catering - Seniorenheime – Bankett
- Ihr Kunde wird es Ihnen danken!

www.caterers-friend.de

Caterers friend

Die Vision des *Warmen Tellers:*

Manche Ideen entstehen sozusagen in flagranti – zum Beispiel an einem warmen Buffet. Ein wartendes Paar betrachtete den Tellerstapel und die Frau sagte: “Der arme Lachs, der muss jetzt aus der warmen Pfanne auf den kalten Teller.“ Ich stand in der Nähe und als ich verstand, was die Frau sagte, war meine Vision für den Warmen Teller geboren. Ich tüftelte an Konstruktionen aus Kühltaschen und Haartrocknern, weitere Versuche mit anderen Taschen und Wärmequellen folgten. Schließlich fertigte ein Netzwerk von Konstrukteuren einen Prototypen aus Styropor an. Daraus entstand der erste *Warme Teller*.

GASTRO VISION FÖRDERPREIS 2010

Gastro Vision Förderpreis 2010 prämiert das clevere Tellerwärmer-System

design: www.lichtweisz.de

Caterers friend

Caterers friend GmbH & Co KG
Am Hakentempel 39
49186 Bad Iburg

Fon 0 54 03 / 79 69 47
Fax 0 54 03 / 79 69 46
Mobil 0172/5984793
m.picker@caterers-friend.de
www.caterers-friend.de

Jetzt neu:
Auch für 40 Teller!

Warum ein neuer Tellerwärmer?

Gibt es doch längst in allen Varianten, oder? Nicht ganz. Während meiner langjährigen Erfahrung im Gastro- und Cateringbereich habe ich mit zu großen sperrigen, schweren und optisch unansehnlichen, energieaufwendigen Wärmewagen gekämpft und setze Sie schließlich nur äußerst selten ein.

Das Ergebnis bleibt gleich: Kalte Teller, zu schnell erkaltende Speisen und unterkühlte Stimmung bei den Kunden.

Es muss eine Alternative zur Tellerwärmung geben, die die Nachteile der alten Systeme ausschließt. Das System sollte variabel einsetzbar, leicht bedienbar, energiesparend und für eine Vielzahl von Tellern und Tassen verwendbar sein.

Die Lösung gegen lauwarmes Essen. Steigern Sie Ihren Kundenservice.

- Ein kalter Teller nimmt der Speise sofort bis zu 40% der Eigenwärme
- Maßgeschneiderte Lösung für einen Mehrwert an Service
- Flexibel in der Handhabung
- Formschön – lässt sich in jedes Buffet einbringen
- Erwärmt schnell und effizient vom Suppenteller bis zum Menüeteller
- Universell einsetzbar für Catering – Seniorenheime – Bankett
- Ihr Kunde wird es Ihnen danken!

Der *Warme Teller* ist ein großer Vorteil,

vor allem bei Veranstaltungen in engen Räumen mit verschiedenen Service-Stationen. Der flexible Einsatz und leichte Transport in einer eigens dafür konzipierten Tasche gewährleisten eine optimale Raumnutzung und kundennahe Versorgung.

Meister Lampes Warmer Teller wurde mit dem Gastro Vision Förderpreis 2010 ausgezeichnet.

Besuchen Sie uns auf unserer Internetpräsenz www.warmer-teller.de

Caterers Friend GmbH & Co. KG – Am Hakentempel 39 – 49186 Bad Iburg
Telefon: 0 54 03 / 79 69 47 – Fax: 0 54 03 / 79 69 46 – www.caterers-friend.de – m.picker@caterers-friend.de

WELTNEUHEIT - DER WARME TELLER

Der Warme Teller ist ein großer Vorteil bei Veranstaltungen und engen Räumen mit verschiedenen Service-Stationen. Der flexible Einsatz und leichte Transport in einer eigens dafür konzipierten Tasche gewährleisten eine optimale Raumnutzung und kundennahe Versorgung.

Komplett-Set
Tellerwärmer, Haube (29 Teller),
inkl. Transporttasche
(ohne Tassenhalter, ohne Tellerhalter)

289,- €

Aktion nur für kurze Zeit:
Komplett-Set inkl. Haube für 40 Teller zum gleichen Preis!

Tellerwärmer einzeln
für bis zu 29 od. 40 Teller,
∅ 29 cm (größer auf Anfrage)

239,- €

Haube einzeln
(auch mit A4 Klarsichtfenster)
für 29/40 Teller

39,--€/49,--€
(Gegen Aufpreis mit Bestickung)

Transporttasche einzeln
für bis zu 2 Tellerwärmer
und 2 Hauben

39,- €

Tellerhalter
für Teller bis max. ∅ 29 cm,
6 Fächer

22,- €

Tassenhalter
für Tassen bis max. ∅ 8 cm,
6 Fächer

23,- €

Alle Preise zzgl. MwSt. und Transportkosten.