

## Inbetriebnahmen

von doppelwandigen Porzellan  
Suppen-/Kaltschalen

November 2016



Produkte **ZERTIFIZIERT** nach  
DIN EN ISO 9001:2008

Sehr geehrte Damen und Herren in der Gemeinschaftsverpflegung!

Wir möchten Sie informieren, dass eine Innovation im Bereich der Suppenschalen, Kaltschalen stattgefunden hat. Über 13 Monate wurde durch verschiedene Probestellungen in Kliniken und bei Krankenhausbetreibern diese Innovation in der Praxis geprüft (Deutschland, Österreich & Schweiz).

Vom Unternehmen *fa. speisenverteilung ing Hermann KOCHER* aktuell ausgestattete Einrichtungen:

- Universitätsspital Zürich
- Klinikum Wels-Grieskirchen, Standort Grieskirchen
- Klinikum Wels-Grieskirchen, Standort Wels
- Privatklinik der Kreuzschwestern, Graz
- Seniorenresidenz am Kurpark, Wien-Oberlaa
- etc.



**Produkte für die Speisenverteilung | Fachhandel**

Krankenhaus | Seniorenresidenz | Privatklinik | Hotel |  
Schule | Kindergarten | Caterer | Gastronomie |

**VORTEILE kurz festgehalten\_**

- Wegfall von Isolierober- & Unterteile wegen doppelwandigem Porzellan
- Wegfall vom Handling dieser Isolierteile am Band
- Wegfall von Spülzeiten
- Wegfall von Aufbewahrungsgeräten (Spendern, etc.)
- Wegfall von Anschaffungs-/Nachkaufaufwänden für Kunststoff-Isolierteile
- Wegfall von Budgetpositionen
- Bei Einsatz in Form der Kaltabfüllung und Erwärmung in der Mikrowelle reduziert sich die Erwärmungsdauer auf ca. die Hälfte. Gleichzeitig bleibt die Schale außen lauwarm und unterstützt die ergonomische und sichere Handhabung für das Pflegepersonal ab dem 1. Tag.
- Bestehende Abdeckungen können weiterverwendet werden.
- Gewinn an Wirtschaftlichkeit (*Fragen Sie uns nach einem Beispiel*) etc.

**Welche Einrichtungen in der Groß-/Gemeinschaftsverpflegung PROFITIEREN davon\_**

- Kliniken und Krankenhäuser im Kochverfahren Cook/Serve in Verbindung mit Isolierclochenlösungen (Einzelclochen oder Kompaktabletts)
- Kliniken und Krankenhäuser im Kochverfahren Cook/Chill in Verbindung mit „aktiv“ beheizten Induktionslösungen in Form von Kaltschalen.
- Einrichtungen in Verbindung mit vorportionierten Rezepturen welche „aktive Heiz- & Kühl“ Verteilsysteme aussparen möchten aufgrund zB. der Größe der Einrichtung. Etc.

Aktuell sind **mehr als 4.000 Stück dieser neuartigen Suppentassen** - welche auch als Kaltschale Anklang findet - in Österreich und in der Schweiz von uns ausgeliefert und im Einsatz.

Produktelink siehe [hier](#) !

Bitte prüfen Sie inwieweit Sie diesen Lösungsansatz in Ihren Einrichtungen ebenfalls ins Auge fassen möchten. Lassen Sie uns gerne wissen inwieweit wir Sie bei diesen Überlegungen unterstützen können. Gerne sind wir dafür und in anderen Belangen für Sie erreichbar.

hkocher + team

**fa. speisenverteilung**  
**ing. hermann kocher e.U.**  
Speisenverteilprodukte für  
Krankenhaus | Privatklinik | Gastronomie | Caterer  
FN 378538x | UID: ATU67041747 | 0699-100444 29  
[info@speisenverteilung.info](mailto:info@speisenverteilung.info)



**Zubehöre, welche sich aufgrund von Tests unserer Kunden empfehlen ...**

- Isolierte, 100%-ig schwappsichere Abdeckung mit doppelt ausgeführter Dichtlippe.

Diese Deckel passen auch bei am Markt üblichen Suppenschalen.



- Suppentassenspender zum Vorheizen. Verstärkt ausgeführt im Bereich des Boden und im Bereich der Leistung (zwei Modelle dafür verfügbar).



Herzlichst, Ihr

Hermann KOCHER  
Wirtschaftsingenieur

Presse  
[HGV-Praxis](#)



WE CARE FOR YOU.



... gerne unterstützen wir Sie mit mehr als 13 Jahren Erfahrung  
in Speisenverteilungslösungen und intelligenten Logistikprodukten!

... die **Hardware** für Ihre Speisen



[www.speisenverteilung.info](http://www.speisenverteilung.info)

