

Medienmitteilung

Einmaliges Gastro-Rapid-Baukastensystem: Hilcona Foodservice sorgt ab sofort für mehr Flexibilität in der Gastronomie

Es gilt: Hilcona Foodservice hat die perfekten Ideen und die richtigen Produkte. Das einmalige und mehrfach bewährte Konzept beruht auf zwei Grund-Ideen: Nur mischen, nix vorkochen. Egal welchen Ofen Du hast, mit Hilcona funktioniert's immer.

Die Gäste verlangen heute oft von der Gastronomie Angebote, die kulinarische Antworten auf ihren situativen Alltag geben. Echte Foodies, die Gastgeber mit Teamgeist sein wollen, stehen immer vor den gleichen Herausforderungen: Schnelle, warme Lunchgerichte für die Mittagspause oder zwischendurch, über die Theke gereicht, zum Vor-Ort-Verzehr oder als Takeaway. Dazu eine einfache Speisekarte, die einmalige Menüs und Abwechslung für jeden Tag bietet. Hilcona Foodservice bietet jetzt aktuell mit dem Gastro-Rapid-Baukastensystem den richtigen Lösungsansatz. Die Vorteile liegen auf der Hand. Der grosse Aufwand war gestern: Mit wenigen Zutaten und Küchengeräten gelingt es, eine phantasievolle, abwechslungsreiche Speisekarte auf die Beine zu stellen – und das schnell und einfach.

Hilcona Qualitätsversprechen

Gastro-Rapid-Baukastensystem? Nur ein neuer Name? Oder mehr? "Bei uns steht Ausgewogenheit und Abwechslung im Mittelpunkt. Es geht nicht darum, für jeden Tag komplett was Neues zu kochen. Genau davon lebt die Gastro-Rapid-Idee und deshalb ein besonderes Baukastensystem kreiert. Aktuell ist die Gastro-Landschaft im Umbruch. Corona hat diesen Prozess nur befeuert und viele Gastronomen zum Nachdenken angeregt. Wir überzeugen beim neuen Gastro-Rapid-Baukastensystem mit unserem Qualitätsversprechen und der hohen Kompetenz", erläutert Axel Dröge, als verantwortlicher Manager Concept Development Hilcona Foodservice.

Rentabel – rationell – rapide

Das neue Hilcona Gastro-Rapid-Baukastensystem liefert die Grundlage für die praktische Umsetzung in der Küche, um ein attraktives Einfach-schnell-flexibel-Angebot zu realisieren. Für die nötige Qualität und Vielfalt sorgt das umfangreiche Hilcona Foodservice Produktsortiment: Erstklassige Pasta-, Vegi-, Beilagen-, Salat- und Saucenprodukte bieten die optimalen Voraussetzungen zur Entfaltung des kulinarischen Könnens. Gleichzeitig sind sie die Garantie dafür, dass das Baukasten-System das hält, was sich die Gastronomie von ihm verspricht: rapide – rationell – rentabel. "Bei uns dreht sich alles um das gute, echte und wahre Essen. Die Konzepte des Hilcona Foodservice sind Lösungsprovider. Wir möchten unsere Kunden erfolgreich machen. Alles, was es dazu braucht, ist der Wille zum Kombinieren, Variieren und Improvisieren. Wir garantieren, dass es mit Hilcona immer gelingt", betont Axel Dröge.

Das Hilcona Foodservice Gastro-Rapid-Baukastensystem ist einmalig:

- **Vielseitig:** Eröffnet mit wenigen Komponenten eine grosse Speisenvielfalt
- **Effizient:** Befreit von zeitraubenden Arbeiten wie etwa Vorkochen
- **Einfach:** Reduziert die Zubereitung auf wenige Arbeitsschritte. - Zutaten kombinieren – mischen – erhitzen – fertig
- **Flexibel:** Das System bietet in puncto Erhitzen eine Flexibilität, die sich ganz nach Ihrer individuellen Küchenausstattung und Zubereitungsart richtet: Ob Pizza-Ofen, Bäckerei- oder Hybrid-Ofen, ob CombiSteamer, Mikrowelle, Scraegg oder Bake Off Station Ofen– Alle Möglichkeiten funktionieren.
- **Ofenfreundlich:** Mit Hilcona gelingt's immer. Egal welcher Ofen zur Verfügung steht. Nie vorkochen, nur mischen und ab in den Ofen, der aktuell zur Verfügung steht
- **Alle Wege, alle Materialien:** Ob Mehrweg oder Einweg, ob Kreislauf- oder Tauschsystem, ob Kunststoff, Papier und Pappe. Das Gastro-Rapid-Baukastensystem eröffnet maximale Flexibilität in Sachen Verpackung

• **Drei Hilcona Foodservice Gastro-Rapid Grundkomponenten:**

1. Basis (z.B. einer Pastasorte / oder Vegi Balls / oder Ocean sticks / oder Vegi Schnitzel, Vegi Burger, usw.
2. Z. B. Hilcona Tomatensauce gemischt mit Rahm, Parmesan, Peterlie und Pfeffer = hausgemachte Cinque P Sauce ohne zu kochen
3. Topping (z.B. Mozzarella, Parmesan, Oliven, Spinat, Speckwürfel oder Schinkenstreifen, Mandeln, gewürfelte Früchte usw....

Die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Alleine im Hilcona Foodservice Rezeptfolder gibt es über 300 Kombinationsmöglichkeiten.



Neu:
Die Gastro-Rapid-Idee
von HILCONA

So schnell:
Kein Vorkochen nötig!

So einfach:
Nach Belieben kombinieren und mischen!

So flexibel:
Im Ofen nach Wahl erhitzen – fertig zum Verkauf!

MIT **HILCONA**
GELINGT'S IMMER!

hilcona
FOODSERVICE

Pizza-Ofen, Bäckerei-Ofen, Bake-Off-Station, Combi-Steamer, Hybrid-Ofen, Scraegg, Mikrowelle

Kontakt:

Markus Amann
Unternehmenskommunikation



Hilcona AG | Bendererstrasse 21
9494 Schaan | Fürstentum Liechtenstein
T +41 58 895 95 72 | M +41 79 664 71 69
markus.amann@hilcona.com | www.hilcona.com