

DOSEN *Bistro* KOMPAKT KANTINE

✱ Ranschieben. Anschließen. Genießen. ✱



PLUG & EAT
Einfach wie ein
Kaffeeautomat
ALL-IN-ONE



Vielfalt und Kochkunst unter einem Deckel. Die Feinkonserven von DosenBistro.

Die Feinkonserven von DosenBistro werden in einer modernen aber noch handwerklich geführten Küche gekocht, abgeschmeckt und in die praktischen „Push/Pull“-Premiumdosen eingefüllt und Frische versiegelt. Die Komplettgerichte bestehen mehrheitlich aus einer reichhaltigen Fleischeinlage mit feiner Sauce und einer Beilage wie Nudeln, Kartoffeln oder Reis, sind von außergewöhnlicher Qualität, und mit nichts zu vergleichen, was sonst marktüblich in der Konserve angeboten wird.

Konserven einer neuen Qualitätsstufe.

In Sachen Geschmack setzen die DosenBistro Produkte heute einen neuen Standard im Bereich der Fertiggerichte und müssen den Vergleich zu herkömmlich betriebenen Kantinen nicht scheuen. Im Portfolio der DosenBistro-Komplettgerichte finden Sie eine Vielzahl schmackhafter Küchenklassiker und spannender Gerichte der internationalen Küche. Dazu gehören Gerichte wie z.B. feines Rahmgescnnetztes mit Nudeln, Rinderroulade mit Pariser Kartoffeln, aber auch cremige Lasagne mit extra viel Rinderhack und pikantes thailändisches Hühnchencurry mit Reis und vieles mehr. Es ist also für jeden Geschmack etwas dabei, auch rein vegetarische Gerichte sind natürlich mit an Bord und es kommen in regelmäßigen Abständen neue und saisonale Spezialitäten dazu, so dass in Ihrer Kantine keine kulinarische Langeweile aufkommen wird.

Eine Kantine, die keinen Platz braucht, aber immer einen findet.

Erhitzt werden die DosenBistro-Gerichte in der DosenBistro-Kantine. In die DosenBistro-Kantine, die eine bei 85°C Heißluft betriebene Glasvitrine ist, werden dann ca. 2 Stunden vor dem Verzehr die Dosen eingestellt, so dass das Gericht zur Essenszeit die richtige Esstemperatur hat. Um die warmen Dosen besser entnehmen zu können, gibt es dann noch den „tindle“, einen Griff, den man bevor man die Dose in die DosenBistro-Kantine stellt auf sie „aufklickt“. So wird die Dose zum Topf und kann einfach entnommen und geöffnet werden. Das Gericht kann jetzt direkt aus der Dose, schön heiß auf einem Teller angerichtet werden.

Voraussetzung für den Betrieb: eine freie Steckdose

Die DosenBistro-Kantine ist die Lösung für kleine bis mittlere Unternehmen, die gerne Ihren Mitarbeitern eine Kantine anbieten wollen, aber dafür keine Unmengen an Geld und Aufwand in Personal und Infrastruktur investieren möchten. Denn unsere DosenBistro-Kantine lässt sich komplett ohne zusätzliches Personal und Küche betreiben, sie muss nicht einmal gereinigt werden. Alles was dafür notwendig ist, ist eine freie Steckdose.



Alle Vorteile auf einen Blick:

- # große Auswahl an Gerichten
- # angenehme Preise & sehr lecker
- # keine Anschaffungskosten
- # keine Personalkosten
- # keine Reinigung nötig
- # einfachste Lagerhaltung OHNE Kühlung

GARANTIERT:
keine Nachteile :)

Galuben Sie nicht? Rufen Sie uns an.
Unsere Service-Nummer:

+49 (0)6331 268 288