

Der Starkoch im neuen Gastroshop

Johann Lafer kocht auf und blickt in die Zukunft

Bei der Eröffnung des neuen Gastroshops in Loosdorf konnten sich die Besucher von der Vielfalt des Angebotes beeindrucken lassen – vom Kaffeelöffel bis zur kompletten Küche ist alles erhältlich.

Eine Woche später durften sich auserwählte Kunden, Geschäftspartner und Freunde davon überzeugen, dass in der Schauküche der neuen Vorführzone auch wirklich gekocht werden kann. Und wer könnte das besser demonstrieren als jener Starkoch, dessen Erfolgsgeschichte unter dem Motto „Ein Leben für den guten Geschmack“ steht? Wohl niemand anderer als der Fernsehkoch der deutschen Nation und Genussbotschafter Österreichs: Johann Lafer.

Sein Lebenslauf liest sich wie eine Auflistung der besten Restaurants und wie eine Zusammenfassung aller möglichen Auszeichnungen von Gemeinden, Ländern sowie internationalen Vereinigungen und Organisationen.

„Kochen wird neu definiert – man kann alles vergessen, was heute ist“, so prognostiziert Lafer die Entwicklung der Küche und des Kochens, wobei er noch eine – für die Gastronomie extrem wichtige – Prognose anfügte: „So, wie wir jetzt kochen – das wird in ein bis zwei Jahren komplett veraltet sein – es wird Küchen geben, in denen man mit wenig Personal Spitzenleistungen erzielen kann“.

Gemeint ist damit unter anderem, dass man bis zu fünfmal schneller einen Kuchen backen können wird, dass Öfen wie Handys funktionieren werden, dass Sensoren den Fettgehalt messen und Dialoggaren ein wichtiges Thema werden wird: Sensoren



Das Menü, das Johann Lafer im Gastroshop kreierte, demonstrierte einmal mehr sein Credo „Ein Leben für den guten Geschmack“.

Fotos: 2017 Studio MACHER GmbH

werden mit den Produkten kommunizieren. Alle Innovationen entstehen im Haushalt und werden dann in die Gastronomie übertragen.

Innovative Hygiene.

Unsere Lösung fürs Housekeeping.

integral 2GO

Das präzise Dosiervgerät seiner Klasse!

Effizient

Mit sechs Produkten können Sie alles reinigen und desinfizieren.

Individuell

Egal ob Flasche, Eimer oder Reinigungsmaschine. Sie können von 0,4 l bis 60 l flexibel und per Knopfdruck abfüllen.

Sorglos

Wir montieren die Geräte fachgerecht und schulen Ihr Personal.

Wirtschaftlich

Überdosierungen gehören der Vergangenheit an. So sparen Sie die Kosten im Griff.

Sicher

Einfaches Handling für Ihr Personal. Der Kontakt mit den Konzentraten ist ausgeschlossen.

Platzsparend

Die sechs Hochkonzentrate in kompakter Form reduzieren Ihr Lagervolumen. Diese Platzersparnis schafft Ordnung und Übersicht.

Exakte Dosierung auf Knopfdruck. Effizienter geht es wohl nicht mehr.

Erfahren Sie mehr: www.hagleitner.com
Oder kontaktieren Sie uns: +43 (0)5 0456

