

SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Revolutionärer Chafing Dish



Nach Bedarf kann die Optik des pimpONE an das jeweilige Event angepasst werden. Zur Auswahl steht unter anderem der Eichenlook / Foto: pimpmychafingdish.de

Mit einem Massivholzrahmen und auswechselbaren Seitenteilen werden bei pimpmychafingdish.de neue Akzente gesetzt.

Mit Hilfe seiner jahrelangen Erfahrung entwickelte der Gastronom Oliver Schlupp einen vollkommen neuartigen Chafing Dish. Im Gegensatz zu den bisherigen Modellen, verfügt der pimpONE über einen Massivholzrahmen. Der Clou sind die magnetisch haftenden, auswechselbaren Seitenteile. Diese gibt es beispielsweise in einem Schieferlook, in Bambusoptik oder mit Hochzeitsmotiven. Auch das eigene Logo des Caterers oder Hotels ist möglich.

Es kam immer häufiger vor, dass die Gäste bei einer Cateringanfrage (insbesondere bei Hochzeiten) wissen wollten, welche Art von Chafing Dish man auf dem Buffet verwendet und ob es nicht eine Verkleidung oder Aufwertung dafür geben würde?, sagt Schlupp. In Speisekarten sind Allergenhinweise mittlerweile Standard? auf Büfettts hingegen wird das Thema vernachlässigt. Hier schafft der pimpONE Abhilfe. Eine Seite des zweiteiligen Deckels verfügt über eine Beschriftungsfläche, auf der die zusätzlich erhältlichen Allergen-Magnete haften. Diese Deckelhälfte kann zudem an einer Seite des Chafing Dish hochkant eingehängt werden und sowohl die Bezeichnung der Speisen als auch die Allergenhinweise bleiben sichtbar. Der pimpONE wird in Sachsen hergestellt, ist B1 behandelt und standardmäßig für 1/1 GN ausgelegt.