

Ein Blick hinter die Kulissen der Pizzatechnik

24.10.2014, 11:25 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Gastroplus24*



Pizzaofen

Ein Blick hinter die Kulissen der Pizzatechnik

Die italienische Küche ist in der deutschen Kultur schon lange keine Neuentdeckung mehr. Besonders die bekanntesten Gerichte wie Pizza oder Pasta gehören bei den meisten Familien zu den gewöhnlichen Mahlzeiten.

Wie kann es also sein, dass Pizza & Co. , dennoch einen großen Teil des Umsatzes beim Gastronomen bzw. beim Italiener in der Nähe, ausmachen.

Um diese Frage zu beantworten, muss man sich die einzelnen Bestandteile der Pizzatechnik anschauen und man erkennt, dass die Qualität ausschlaggebend ist.

Es beginnt bei den Pizzaöfen, macht einen Zwischenstopp bei den Kühltheken und bedient sich zu guter Letzt an den Saladetten, jedes Restaurants, welches selbstgemachte Pizza anbietet.

Schaut man hinter die Kulissen eines modernen Italienischen Restaurants erkennt man schnell, dass die Pizzaöfen nicht willkürlich gekauft wurden, sondern mit bedacht ausgewählt und benutzt werden.

Sie bestehen meist aus hochwertigen Materialien wie Edelstahl oder hitzebeständigen Glas, welches so Hitzebeständig ist, dass dem Pizza backen im Pizzaofen nichts mehr im Wege steht.

Da die Restaurants ständig unter Zeitdruck stehen, bedienen sich ein Großteil der Gastronomen an Pizzaöfen mit mehreren Kammern um mehrere Pizzen gleichzeitig bei gleichbleibender Qualität zu backen.

Die Pizzaöfen sind jedoch nur der Anfang, um eine qualitativ hohe Pizza unter Zeitdruck zu backen. Neben den selbstverständlich frischen Zutaten müssen auch die Kühltheken in denen sie gelagert sind von hoher Qualität und Leistungsfähigkeit sein.

Gewählt wird hier zwischen Umluftkühlung oder der statischen Kühlung. Was man auch wählt, die Kühltheken müssen eine große Fassungsmenge besitzen und müssen konstant und zuverlässig die Ware frisch halten können.

Gleichzeitig muss die Kühltheke die Lebensmittel dem Kunden so präsentieren, dass der Appetit angekurbelt wird und somit die Verkaufszahlen steigen.

Ein gutes Beispiel liefern Saladetten, da sie den Salat in seiner frischen Form beibehalten können und dem Gastronomen das Kleinschneiden des Salates, bei jeder neuen Bestellung erspart.

Saladetten sollten einen Kühlbereich von +2° C bis +8° C besitzen und aus hochwertigen Materialien bestehen damit die frische Lagerung des Salates in den Saladetten gewährleistet werden kann.

Saladetten gibt es in vielen verschiedenen Ausstattungen und jeder Gastronom muss für sich selbst entscheiden welche Saladette am besten zu seinem Gewerbe passt.

Attraktive Ausführungen sind beispielsweise Saladetten mit Glasaufsatz, da das Gemüse, hier besonders gut zur Geltung gebracht wird.

Für welchen Pizzaofen, welche Kühltheke und Saladette man sich auch entscheidet.

Wichtig ist, dass die Qualität möglichst hoch ist und die Ausführungen zu dem restlichen Ambiente passt. Der Pizzaofen sollte schnell sein, gleichzeitig leicht zu bedienen sein und dabei trotzdem eine hohe Qualität erzielen.

Die Kühltheke sowie die Saladette müssen zuverlässig sein und die Ware gut präsentieren, um den Kunden anzusprechen und zum Kauf einzuladen.

Ein passendes Gesamtpaket verspricht zufriedene Kunden und somit auch zufriedene Gastronomen.

Wie erhält man jetzt das richtige Gesamtpaket?

Gastroplus24 glänzt mit geschultem Personal und langjähriger Erfahrung, welche Ihnen helfen Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen optimal einzurichten.

<https://www.youtube.com/watch?v=S57fv2-3d9M>

Portrait

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an Dunstabzugshauben in verschiedenen Größen. Guter Geruch und stets angenehm saubere Luft in jeder Gastronomieeinrichtung sind mit den Luftreinigungsanlagen von Gastroplus24 kein Problem. Wir haben eine riesige Auswahl! In professioneller Gastronomie-Qualität zum Top-Preis aus Europäischer Herstellung.

News-ID: 822767 • Views: 653 (Stand: 11.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/822767/Ein-Blick-hinter-die-Kulissen-der-Pizzatechnik.html>