

24.-27. Oktober 2019

W. Meier GmbH – Großküchentechnik aus Karlsfeld

Profis kochen mit Meier Großküchentechnik

Der Karlsrufer Großküchen-Experte W. Meier GmbH zeigt auf der Familienmesse neueste Geräte von den großen US-Herstellern.

Karlsfeld (kho) Es sieht kinderleicht aus, wie Michael Meier, Geschäftsführer der Karlsrufer W. Meier GmbH, mit dem Frittier-Korb einer topmodernen Druckfritteuse des US-Herstellers Henny Penny hantiert. „Für einen Gastronomen ist besonders wichtig, dass der Frittieröl-Verbrauch und damit die Kosten sinken“, erklärt der Großküchenprofi. Zudem wird Energie eingespart, so Michael Meier weiter. Aus einem einfachen Grund: „Eine Druckfritteuse funktioniert im Prinzip wie ein Druckkochtöpfe: Der Druck erhöht die Wirkung der Temperaturen im Inneren, die Hitzezufuhr kann reduziert werden, der Energieverbrauch sinkt.“ Außerdem verbessert sich die Qualität der Speise. Zum Beispiel bei Chicken-Nuggets.

„Die Kruste ist schön knusprig, das Fleisch butterweich“, weiß Michael Meier. Henny Penny, Arris Catering Equipment oder auch HME Drive-In-Technik. Markennamen, die jedem Gastronomen und Branchenkenner geläufig sind. Die W. Meier GmbH mit Sitz in der Karlsrufer Gaußstraße 18 importiert seit vielen Jahren die Küchengeräte der US-Topmarken.

„Wir sind nicht nur Importeur und Distributor von Henny Penny Druckfritteusen oder Arris Gasgrillgeräten, sondern kümmern uns auch um Wartung und Service“, erläutert Michael Meier. Das Familienunternehmen rüstete schon 1971 das erste US-Schnell-Restaurant in München-Obergiesing aus. Der Weltkonzern ist seitdem ein fester Kunde der Karlsrufer, wie auch weitere große US-Ketten. Michael Meier betont: „Wir beraten Gastronomie-Betriebe jeder Größe, ebenso Firmenkantinen oder Drive-In-Restaurants.“ Ge-

meinsam mit den Gastronomen ermitteln die W. Meier-Experten deren Bedarf und stellen das nötige Equipment zusammen. Klar, dass nach der Installation eine ausführliche Einweisung erfolgt. Ebenso wichtig: die anschließende Betreuung der Kunden. Zehn Service-Teams sind in ganz Südbayern unterwegs, jedes Fahrzeug ist ein rollendes Großküchen-Ersatzteillager. „Ausfallzeiten kann sich kein Gastronom leisten, deswegen ist Tempo bei uns Trumpf!“, betont Michael Meier. Zubereitungszeit verkürzen und die Speisenqualität optimieren lässt sich auch mit dem neuesten Arris Overgrill, einem Grillgerät, mit dem sich das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzen lässt. „Egal, ob Fleisch, Fisch oder auch Gemüse – das geht ruckzuck und schmeckt richtig lecker“, erzählt Michael Meier. Auf der Familienmesse stellt die W. Meier GmbH nicht nur Profi-Grillgeräte von Arris

und Fritteusen von Henny Penny vor, sondern zeigt auch, was damit möglich ist. So servieren die W. Meier-

Köche am Freitag, 25. Oktober, knusprige Chicken Wings und saftige Chicken Nuggets! Schauen Sie vorbei!

Mehr unter www.meierservice.com – auch zu aktuellen Stellenangeboten! W. Meier GmbH – Großküchentechnik, Gaußstraße 18, 85757 Karlsfeld, Tel. 0 81 31/29 28-660, www.meierservice.com, info@meierservice.com



Das ganze Jahr über Profi-Messe: der Showroom der W. Meier GmbH im Karlsrufer Osten.

WM
W. MEIER GMBH

GROSSKÜCHENTECHNIK
VERTRIEB UND SERVICE

meierservice.com

Besuchen Sie uns an unserem Stand in Halle E!



Die Großküchenprofis der W. Meier GmbH auf der Karlsrufer Familienmesse (von links): Oliver Lackerbauer (Service Manager), Geschäftsführer Michael Meier und Stefan Trinkl (Technical Manager).

Kinderleicht und hocheffizient: Michael Meier an einer Dampfdruck-Fritteuse von Henny Penny.

STADT
BEFREIT
WITTELSBACHER
GRÜNDERSTÄDTE



HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE
BAYERISCHE
LANDESAUSSTELLUNG

Mitveranstalter

Landkreis Aichach-Friedberg
Stadt Aichach
FeuerHaus

BAYERISCHE LANDESAUSSTELLUNG
29. APRIL – 8. NOVEMBER 2020
Friedberg | Wittelsbacher Schloss, Aichach | FeuerHaus
täglich 9 – 18 Uhr | www.hdbg.de