

## STERNEKÜCHE IN MINUTEN

### **Klym's Systeme bieten ein einzigartiges System aus multifunktionalen Barcode-Öfen gepaart mit hochwertigen Gerichten und Getränken**

Kabeljaufilet in Pommery-Senfsauce mit Pariser Karoffeln und Wirsinggemüse – servierfertig in nur 5 Minuten? Mit den neuen Klym's Systemen ist das sogar ohne Küche möglich. Denn Klym's verbindet hochwertige Gerichte mit Öfen, die diese mittels eines Barcodes perfekt und fehlerfrei zubereiten. In nur wenigen Minuten kann damit zu jeder Zeit Sterneküche serviert werden.

#### **Höchste Qualität in nur 5 Minuten**

Das besondere am Klym's Gastroline MCG 1350 Ofen mit den Funktionen Heißluft, Grill und Mikrowelle ist der integrierte Barcodeleser. Die Geräte bereiten jedes tiefgekühlte Gericht automatisch individuell zu, in dem sie die Barcodes auf den Etiketten als spezifische Kochanweisung übersetzen und den Ofen auf die erforderlichen Garzeiten und Modi einstellen. Da die Funktionen je nach Bedarf parallel und / oder versetzt zugeschaltet werden, ist jedes Gericht nach nur zwei bis fünf Minuten servierfertig – schnell und einfach bei garantiert konstant hoher Qualität. Zum Betrieb der Geräte, die in Zusammenarbeit mit Panasonic entwickelt wurden, genügt ein herkömmlicher 230 V Anschluss.

#### **Sterneküche ab 2 €**

Einfache Zubereitung heißt bei Klym's aber nicht einfaches Essen: Die Gerichte wurden von den Sternenköchen Otto Koch (u.a. Michelin-Stern) sowie Manfred Heissig und Christian Loisl (u.a. Gründungsmitglieder der „Jungen Wilden“) kreiert. Sie werden aus hochwertigen, frischen Zutaten und ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker besonders schonend hergestellt. Das Angebot von Klym's umfasst eine Auswahl von 80 unterschiedlichen Gerichten. Davon werden ca. 25 Gerichte ständig, die übrigen saisonal angeboten.

Zum Angebot gehören Klassiker wie Schweinebraten mit Serviettenknödeln und Krautsalat aber auch leichte Gerichte wie Thailändisches Gemüse-Curry auf Basmatireis. Süßspeisen wie Topfenpalatschinken in Vanillesauce runden die Speisekarte ab.

Auf Wunsch können Gastronomen und Unternehmen eigene Gerichte kreieren lassen, die bereits nach acht Wochen geliefert werden.

### **Geringe Kosten, hohe Erträge**

Klym's Systeme bieten zahlreiche Vorteile: Dank der Barcode Technologie kann permanent ein gleich bleibend hoher Qualitäts- und Sicherheitsstandard gewährleistet werden. Gleichzeitig werden für die Zubereitung der Speisen weder Koch noch geschultes Personal benötigt. Da außerdem der tägliche Einkauf frischer Zutaten entfällt und die Küche bei der Zubereitung der Gerichte sauber bleibt, können Zeitaufwand und Personaleinsatz in der Küche reduziert und somit hohe Kostenersparnisse erzielt werden. Selbst wenn keine Küche eingerichtet ist, können den Gästen Gerichte zu jeder Tages- und Nachtzeit angeboten werden, was sich wiederum positiv auf den Getränkeabsatz und die Verweildauer der Gäste auswirkt. Interessant ist auch die Gewinnspanne im Verkauf: Die Preise der Gerichte liegen zwischen rund zwei bis fünf Euro im EK (inklusive bundesweiter Lieferung), empfohlen wird jeweils der doppelte Betrag als VK. Bei einer Miete von nur 90 € für den Klym's Gastroline Ofen amortisiert sich die Investition bei schon zwei verkauften Gerichten pro Tag.

### **Convenience at its best**

Speziell für den Selbstbedienungs-Einsatz in Kantinen oder Hotels ist das Klym's FoodSuite Vendingsystem ausgelegt. Es verbindet Sterneküche, Getränke, Snacks und Geschirr in nur einem System und setzt sich wahlweise aus folgenden Komponenten zusammen: Getränkeautomat für Heiß-/Kaltgetränke, Snackautomat, Kaltgetränkeautomat für Flaschen, Klym's Gastroline MCG 1350 Ofen, Klym's Geschirr-Element und Tiefkühl-Gerichte Automat.

Für Hotels eröffnet sich durch das 24 Stunden Zusatzangebot von Kalt- und Heißgetränken und Gerichten eine neue Einnahmequelle. Und beim Einsatz in Kantinen profitieren nicht nur die Betreiber, sondern auch die Mitarbeiter vom neuen Angebot: Denn das Klym's FoodSuite System hat 7 Tage in der Woche rund um die Uhr geöffnet. Gerade in Unternehmen, die Schichtdienst haben, wie z.B. Kliniken, Call Centers, Industrie etc. kann dieser Service sonst nicht – oder nur mit hohem Kostenaufwand verbunden – geboten werden. Und welcher Mitarbeiter würde sich nicht über Sterneküche zu später Stunde freuen? Da die Mitarbeiter zum Essen das Unternehmen nicht verlassen müssen sparen sie nicht nur Zeit, auch die Gefahr von Wegeunfällen wird gesenkt.

## PRESSEMITTEILUNG



### **Systeme für jeden Bedarf**

Klym's hat seine Wurzeln in der Gastronomie und das Ziel, der führende Systemanbieter für qualitativ hochwertige Gerichte im Markt zu werden. Erfolgreich eingesetzt werden die Systeme bereits von Unternehmen wie O<sub>2</sub>, Michelin, Express by Holiday Inn, B&B Hotels, Red Bull F1 Team und Aramark.

Neben der Klym's Gastroline und der Klym's FoodSuite bietet das Unternehmen mit der Klym's Homeline ein Produkt an, das speziell auf die Ansprüche von Privathaushalten und kleineren Gastronomiebetrieben zugeschnitten ist.

München, im Januar 2006

81 Zeilen  
4.798 / 4.135 Anschläge

### Kontakt:

J & G Vertriebs GmbH  
Gerlinde Otter  
Landwehrstraße 2

80336 München

Tel +49 (0) 89 5108 9627  
Fax +49 (0) 89 5108 9628  
Email: [info@klyms.de](mailto:info@klyms.de)  
[www.klyms.de](http://www.klyms.de)