



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Wichtige Faktoren beim Einkauf von Porzellan für Ihr Restaurant



Ihre Gäste verdienen nur das Beste: besten Service, leckeres Essen, erlesene Weine und eine angenehme Atmosphäre. Mit hochwertigem Gastronomiebedarf tragen Sie zum positiven Gesamterlebnis des Gastes bei. Dazu zählt in erster Linie das Geschirr

aus Porzellan, weil bekanntlich das Auge mit isst. Was es beim Einkauf zu beachten gibt, erfahren Sie in diesem Artikel.

Entscheiden Sie sich für hochwertiges Hotelporzellan!

Kaufen Sie ausschließlich von namhaften Qualitätsherstellern, die eine große Angebotspalette zur Auswahl stellen. Diese Hersteller bieten spezielles Geschirr für die Gastronomie an, das hervorragend verarbeitet ist und eine gute Stabilität aufweist. Hochwertiges Porzellangeschirr für die Gastronomie kann wesentlich länger benutzt werden, als Porzellangeschirr für den Hausgebrauch und ist widerstandsfähiger gegen Gebrauchsspuren, wie diese beispielsweise durch den Gebrauch von Messer und Gabel auf Tellern entstehen.

Welches Design ist zu empfehlen?

Die Geschmäcker sind bekanntlicher Weise sehr unterschiedlich. Wichtig ist, dass das Design zeitlos, klassisch ist und somit jeden Gast anspricht. Das Design des Porzellangeschirrs kann farblich auch dem Motto des Restaurants angepasst werden oder mit dem Logo oder Motto des Restaurants verziert werden. Das Design richtet sich nach dem Anlass. Für gehobene Anlässe entscheiden Sie sich für festliches Porzellangeschirr, das aber ebenso robust gearbeitet sein sollte, wie Porzellangeschirr für den Alltag.

Diese drei Eigenschaften sollte Porzellangeschirr für die Gastronomie besitzen:

Porzellan für Ihr Restaurant sollte mikrowellenfest und spülmaschinenbeständig sein. Auch Geschirr, das sie gewöhnlicherweise nur mit der Hand waschen, sollte für den Waschgang in einer Spülmaschine geeignet sein, damit es, wenn es einmal irrtümlich in die Spülmaschine eingeräumt werden sollte, keinen Schaden nimmt. Hochwertiges Porzellangeschirr für die Gastronomie von einem Markenhersteller erfüllt diese zwei Eigenschaften grundsätzlich. Nach Möglichkeit sollte Porzellangeschirr stapelbar sein, damit es wenig Platz im Arbeitsbereich und in den Schränken wegnimmt.

Ungiftiges Markenporzellan und im Einklang mit der Umwelt.

Entscheiden Sie sich beim Einkauf von Porzellan ausschließlich für Markenporzellan, das aus natürlichen Mineralien ohne chemische Zusätze hergestellt wird. In minderwertiger Ware ist häufig Blei und Cadmium enthalten. Sie sollten auch darauf achten, der Hersteller den Porzellanbrand mit umweltfreundlichen Erdgas und unter dem Einsatz von neuesten Abgasfiltertechnologien bewerkstelligt. Auf diese Weise leisten Sie Ihren Beitrag zu einer sauberen Umwelt.



Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246