

SUCCESS STORY RONNIE BIGGS ULM

“Chameo Board® ist die einfachste, sauberste und schnellste Lösung. Ich leg es in die Küche, muss nichts umbauen und sollte ich es mal nicht benötigen nehme ich es einfach von der Küchentheke runter. Das ist schon echt genial!”

Nick Affeldt, Ronnie Biggs



ABOUT RONNIE BIGGS

Seit der Gründung in 2015 hat sich Ronnie Biggs zu einer festen Größe der Ulmer Gastro-Szene entwickelt. Inspiriert durch “Ronnie Biggs” versteht man sich hier als Räuber des guten Geschmacks, der Frische und Qualität. Regionale Zutaten haben oberstes Gebot.

Chameo Board® bei Ronnie Biggs

Chameo Board® wurde im Zuge der Neukonzeption auf Grund eines geplanten Locationwechsel in die Küchensituation von Ronnie Biggs integriert. Seither wird es wie folgt genutzt:

- Einsatz im Anrichtebereich zur Herstellung der Burger
- Warme Nutzung des Boards
- Alternative für kalte Edelstahloberflächen, die in der Küche gegeben sind



Effizientere Arbeit: Die Küchensituation hat sich extrem entspannt. Der Koch kann gründlicher, entspannter und mit hochwertigeren Ergebnissen arbeiten.



Geringerer Ausschuss: Es werden messbar weniger Lebensmittel auf Grund von Fehlern oder unterschiedlichen Kochzeiten weggeschmissen.

DAS CHAMEO BOARD®

Seit nun schon eineinhalb Jahren wird bei Ronnie Biggs mit dem Chameo Board® gearbeitet. Das Fazit: *“In unserer Küche waren nach kürzester Zeit alle begeistert.”* Bis dato musste nie etwas am Board ausgetauscht oder angepasst werden. Das Board und das Aggregat funktionieren nach wie vor einwandfrei.



KÜCHENSITUATION

Vor Chameo Board® war die Ronnie Biggs Küche, wie die meisten Küchen, vollständig mit Edelstahl ausgestattet. Der Nachteil: Edelstahl ist kalt und Lebensmittel kühlen entsprechend schnell aus. *“Eine adequate Lösung für dieses Problem haben wir vor Chameo Board® nicht gehabt.”*

REINIGUNG

“Die Reinigung mit Chameo Board® ist super entspannt! Ich bin selbst nach wie vor erstaunt!”

Das Chameo Board ist super leicht zu reinigen. Einfach drüber wischen - fertig. Im Falle Ronnie Biggs scheidet die Reinigung mit einer Spülmaschine auf Grund der Küchengröße aus. Laut Nick Affeldt wird das aber auch nicht benötigt: *“Es brennt nichts ein, es verfärbt sich nichts - auch nicht bei scharfen, extrem roten Soßen.”*

NACHHALTIGKEIT

“Definitiv können wir sagen, dass wir weniger Lebensmittel wegschmeißen.”

Chameo Board® ermöglicht es Lebensmittel warm zu halten, ohne dass diese an Qualität verlieren. So können Produkte, die frühzeitig fertig werden einfach von der Kochfläche genommen und auf Chameo Board weiter warm gehalten werden. Auch für den kalten Einsatz sieht Ronnie Biggs die Vorteile des Chameo Board®. Der Einsatz der gekühlten Fläche wird in der gegebenen Küchensituation aber nicht benötigt. Weiterer Vorteil in der kleinen Küche: Das Aggregat läuft einfach mit einer 220V Steckdose und ohne Starkstrom.



“Jeder der Chameo Board® mal gesehen hat und ein bisschen Ahnung hat wird sagen: Geile Sache”

Nick Affeldt, Ronnie Biggs