

FLEXESERVE'S MISSIE

Samen bevorderen we de wereld van eten voor onderweg met onze unieke en innovatieve Flexeserve-oplossing.



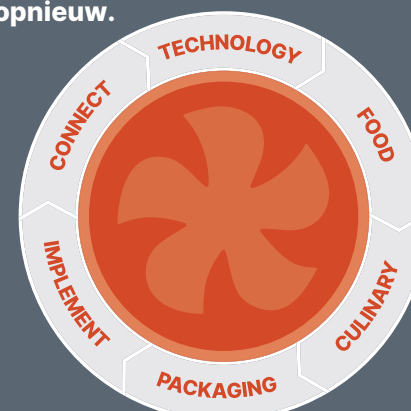
Transformerend, voor of achter de schermen...

flexeserve Hub®
True hot-holding | Maximum versatility

De NIEUWE Flexeserve-oplossing

Onze evolutie van de Flexeserve-oplossing levert voordelen van het volgende niveau op - op elke locatie.

De enige warmhouddienst in de branche heeft een reuzenstap voorwaarts gezet. Met ons unieke team van experts veranderen we het spel... opnieuw.



- 🗑️ **Verminderde voedselverspilling.**
- 🕒 **Verlengde houdbaarheid.**
- 🏆 **Geweldige voedingskwaliteit.**
- 👤 **Gevarieerd voedselaanbod.**
- 🎧 **Ongeëvenaarde efficiëntie.**
- ★★★★★ **Gelukkigere klanten.**



Flexeserve Hub

Onze revolutionaire warmhoudeenheid met hoge capaciteit transformeert de kwaliteit van voedsel en levert ongelooflijke operationele efficiëntie.

Door een enkele, consistente temperatuur te handhaven in de hele interne ruimte, maakt het ontwerp van de Hub het mogelijk om grote hoeveelheden in batches bereid voedsel, bezorgbestellingen en maaltijden voor het gezin op te slaan.



Technologie

We hebben onze gepatenteerde, prijswinnende technologie ontwikkeld in reactie op de behoeften van de markt. Met Flexeserve's hete luchtcirculatie behoudt voedsel op een optimale kwaliteit en temperatuur.



Voedsel

Onze chefs zullen je bestaande assortiment verder ontwikkelen of je helpen er een vanaf nul op te bouwen. We stellen je in staat om een breder scala aan geweldig voedsel te serveren waar je klanten dol op zullen zijn, en met ons kun je het urenlang warmhouden, niet slechts enkele minuten.



Culinair

We nemen de kopzorgen weg door je te helpen bij het ontwerpen, verfijnen en valideren van je kookprogramma's. Ons culinaire team zal je helpen om je processen te stroomlijnen en te optimaliseren voor maximale efficiëntie.



Verkoop meer. Verspil minder

Trek om te openen.



Verbeter warm eten in de keuken, in de winkel en aan de deur.

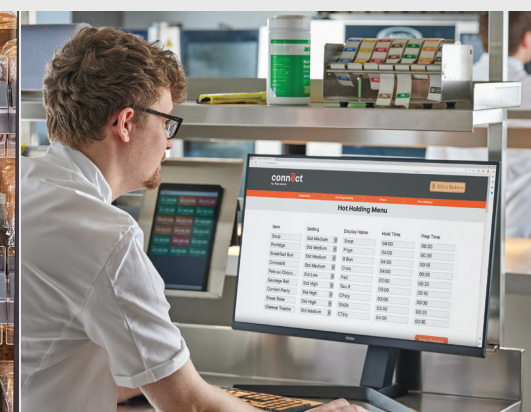
Verpakking

Alleen Flexeserve begrijpt echt het verpakkingsthema. We zullen je helpen om ons hete luchtsysteem in jouw voordeel te gebruiken en te optimaliseren. We zullen de juiste verpakking aanbevelen om de kwaliteit en aantrekkingskracht van voedsel te verbeteren, evenals duurzaamheid en houdbaarheid.



Implementeren

We zullen je helpen zowel voor als achter de schermen te optimaliseren en warm eten te verbeteren in de keuken, in de winkel en aan de deur. Onze experts met praktijkervaring zullen je helpen om echte warmhouding moeiteloos te integreren. Vervolgens zullen ze je team trainen en helpen bij het opschalen voor uitrol.



Verbinden

Haal het meeste uit echte warmhouding op elke locatie. Met cloudconnectiviteit kun je je hele warmhoudinfrastructuur controleren en automatiseren, je zult volledige bedrijfsvoering als nooit tevoren zien en wijzigingen doorvoeren die je warme gerechten naar een hoger niveau tillen.



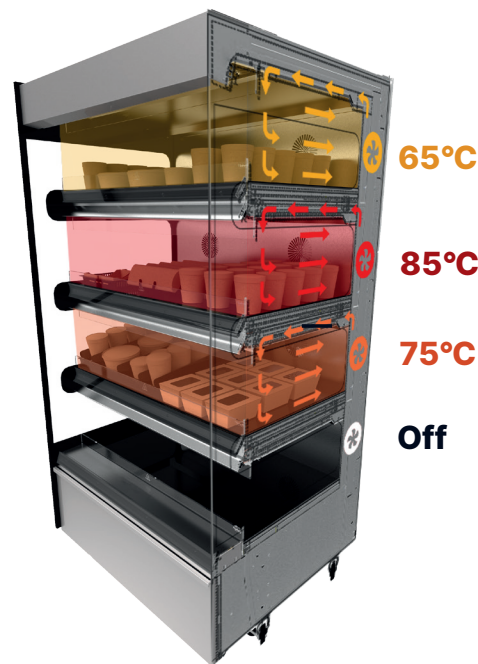
SCAN MIJ OM MEER TE WETEN TE KOMEN

connect
by flexeserve

Welkom bij het thuis van het warmhouden!

Met onze unieke apparatuur en expertise helpt Flexeserve je om meer te verkopen en minder te verspillen.

Wij zijn 's werelds toonaangevende fabrikant van warmhoudsystemen en specialisten in warm eten om mee te nemen. We werken samen met en ondersteunen wereldwijde retailers en onafhankelijke verkooppunten. We bieden nieuwe mogelijkheden om ongelooflijk warm eten aan je klanten te leveren en baanbrekende resultaten voor jou te behalen, met een verhoogde efficiëntie, afvalvermindering en winstgevendheid. Ons team van experts op het gebied van warmhoudtechnologie, culinair, techniek, verpakking en instore operaties biedt de enige dienst in de branche die een warm eten operatie optimaliseert: de Flexeserve oplossing.



De industrie vooruit helpen.

We ontwerpen en ontwikkelen ons productassortiment in directe reactie op de behoeften van gebruikers.

Onze gepatenteerde, bekroonde technologie is het resultaat van meer dan 25 jaar onderzoek en ontwikkeling binnen de verwarmde display-industrie. Flexeserve's hete luchtcirculatie creëert ware convector, wat voedsel op optimale kwaliteit en temperatuur houdt. Het is veel effectiever dan enige andere methode's.



De eerste en nog steeds de beste...

flexeserve Zone®
True hot-holding | Flexible merchandising



Flexeserve Zone

Winnaar van de Queen's Award for Innovation: 2022, is Flexeserve Zone de gepatenteerde, toonaangevende verwarmde display die is uitgevonden en vervaardigd door Flexeserve.

Het leveren van ongelooflijke energie-efficiëntie voor een duurzamere warme voedseloperatie die jou minder kost.

- ✳️ Unieke luchtcirculatietechnologie.
- ✳️ Dichte luchtschermen en zeer isolerend materiaal.
- ✳️ Dubbelglazen eindpanelen en LED-verlichting.
- ✳️ Schakel planken uit die niet in gebruik zijn.



Beschikbaar in verschillende maten, zowel als toonbankmodellen als vrijstaande modellen, is Flexeserve Zone de enige verwarmde display die in staat is om producten met verschillende temperatuureisen in dezelfde unit te bewaren.

Flexeserve Zone van achter invoeren



2 laags - countertop
Models 1000 en 600, Square

Waarom kiezen voor achter invoer?

Een compleet nieuwe benadering van de technologie van Flexeserve Zone.

Flexeserve Zone Rear Feed biedt alle overtuigende voordelen van echte warmhouding, met het extra gemak van bijvullen van achter de toonbank. Deze reeks echte warmhoudunits kan je helpen om warm eten aan te bieden met een kleine voetafdruk. Het is ook ideaal voor teams die achter de toonbank werken in grotere omgevingen, zoals een supermarkt, delicatessenwinkel of bakkerij.



Lever heerlijke momenten van de dag - met gemak.

Maak gebruik van de unieke mogelijkheid van Flexeserve Zone om voedsel op verschillende temperaturen vast te houden, om een breder scala aan warm eten aan te bieden en meer te verkopen door de verschillende dagdelen te benutten.



One size doesn't fit all

Daarom is Flexeserve Zone verkrijgbaar in een scala aan vormen en maten.



L-R, 3 laags gebogen model 600
4 laags gebogen, Model 600
5 laags gebogen, Model 1000

Nieuw voor 2023! 4-laags achterinvoer

Perfect voor elke warme voedseloperatie, inclusief supermarktkip aan het spit, warme bakkerij en een breed scala aan meeneemmaaltijden, en biedt nieuwe niveaus van efficiëntie voor je team.



The logo consists of a solid blue square on the left, followed by the text "Techno Horeca" in a white sans-serif font. Below this, the text "grootkeukenspecialist" is written in a smaller, lighter blue sans-serif font.

Techno Horeca
grootkeukenspecialist

The logo features the word "flexeserve" in a white sans-serif font, with the letter "e" highlighted in orange. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the word. Below the logo, the tagline "The Home of Hot-holding" is written in a smaller white sans-serif font.

flexeserve[®]
The Home of Hot-holding

The logo features the word "flexeserve" in a white sans-serif font, with the letter "e" highlighted in orange. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the word.

flexeserve[®]