Mobile Verkaufssysteme

Artikel vom **23. August 2021**
Mobile Ausschank- und Verkaufseinrichtungen



Der Einbau der Hygieneeinrichtungen ist einfach durchführbar, um auch über die Pandemiezeit hinaus gerüstet zu sein (Bild: CTR).

Auch in der mobilen Gastronomie haben sich die Ansprüche und Rahmenbedingungen durch die Pandemie verändert. CTR Fahrzeuge ist Experte in Sachen Fahrzeugbau, Restauration und Instandhaltung. Das 50-köpfige Team des Unternehmens aus Osann-Monzel hat sich auf Lösungen für die mobile Gastronomie spezialisiert. Auch in Corona-Zeiten wurde die Außengastronomie beliefert, dabei zeichneten sich für die Gastro-Experten deutliche Trends ab.

Foodtruck-Trend setzt sich fort

So haben die vergangenen Monate gezeigt, dass besonders Foodtrucks und kleinere Verkaufsanhänger gefragt sind, die man sowohl auf kleineren Events, Privatveranstaltungen oder auf der Außenterrasse von Gastronomieobjekten betreiben kann. Außerdem galt es, sich an die wandelnden Anforderungen anzupassen. Im Fokus

stand dabei das Thema Hygiene. Wer seine Fahrzeuge umrüstete, hatte dabei die Möglichkeit, eine staatliche Überbrückungshilfe in Anspruch zu nehmen. Diese bot die Chance, bauliche Modernisierungs- und Renovierungsmaßnahmen bezuschussen zu lassen. Zahlreiche Kunden des Spezialisten für mobile Verkaufssysteme konnten so ihre Hygieneeinrichtung in Foodtrucks und Ausschankwagen überholen lassen. Die baulichen Anpassungen sind einfach und problemlos durchführbar: Spuckschutz, Handwaschbecken mit Desinfektionsmittel- Seifen- und Handpapierspender, Gläser- und Geschirrspülmaschinen können unkompliziert in bereits in Nutzung befindliche Fahrzeuge eingebaut werden. So ist der mobile Gastronom für Pandemiezeiten gerüstet und sichert sich auch über die Krise hinaus einen Arbeitsalltag, der sehr hohen hygienischen Ansprüchen gerecht wird.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag