Sortiment

Das Sortiment wurde bei **RAGALLER** Berlin stetig weiterentwickelt. So befinden sich heute für fast alle Speisensysteme die Porzellanteile im Sortiment. Ob für passive - oder aktive Speisensysteme, alles kann bedient werden! Seit Mitte 2006 hat es RAGALLER geschafft, auch Komplettlösungen nach HACCP anzubieten. Das eigene Speisenversorgungssystem
"FREE HEAT"
entstand. Ein System für drei Mahlzeiten, ob Mittag bei 70 Grad oder eine vorgezogene Abendbrotportionierung mit fünf Stunden Standzeit und das alles ohne teure Transportwagen, ohne Küchenumbauten, ohne zusätzlichen Stromverbrauch, das war das Ziel.

- 2007 dann die eigenen CNS Bühnenspender und Tablett-Transportwagen,
- 2008 dann die Erweiterung der Produktpalette mit Bestecken und Tabletts,
- 2009 dann der Ausbau der Teile für die Kontaktwärme (Porzellan mit planem Boden),
- 2010 dann die Erweiterung der Kunststoffartikel (Abdeckungen für Beilagen und Suppe, sowie den neuen Ragaller- Kühldeckel für Dessertspeisen .

Eine Unternehmensentwicklung , die nicht mehr aufzuhalten ist! So sind für 2011 ebenfalls neue Artikel in Vorbereitung

Wir verweisen mit Stolz darauf, dass ca. 90 % unserer gesamten Artikel als Eigenmarken produziert werden, um unabhängig und flexibel für den Kunden im Markt zu sein. Nicht zu vergessen die Beratung und die Betreuung der Kunden. Diese wird von Fachpersonal durchgeführt, welches regelmäßig weitergebildet wird. Kunden aus allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung werden mit einem Vollsortiment im Mehrweg-Bereich versorgt. So werden derzeit täglich ca. 175 000 Mahlzeiten auf **RAGALLER** - Systemporzellan ausgegeben!