



Auf nach Stuttgart

Anfang Februar findet die Intergastra statt: Fünf Tage lang ist das Stuttgarter Messegelände der Place-to-be für das Gastgewerbe. Wir geben den Überblick, was es bei den Unternehmen der Großküchentechnik zu entdecken gibt. *Zusammengestellt von Maren Peters*

Einer der Messeschwerpunkte von **ascobloc** ist das erweiterte neue Kühlgeräteportfolio **Green Days**. Gezeigt werden Kühltische, Tiefkühltische und Getränke Kühltheken mit Eigenkühlung sowie Zentralkühlung als auch Stand-Kühl- und Tiefkühlschränke. Die neue Generation zeichnet sich durch eine optimierte Energieeffizienz (Energieeffizienzklasse bis A+, Einsatz zukunftssicherer Kältemittel) aus, die durch verschiedene Features realisiert wurde. Der Innen- und Außenmantel aus Edelstahl unterstreicht zusammen mit den leise und leichtlaufenden Differentialauszügen die Hochwertigkeit der Geräte. Das Design ermöglicht in Zukunft die Kombinierbarkeit mit allen CNS-Möbeln des Unternehmens. Des Weiteren überzeugt die neue Schubladenkonstruktion. Das Maschinen- beziehungsweise Installationsfach befindet sich standardmäßig links und kann ohne Werkzeuge geöffnet werden. Der Verdampfer ist beschichtet und mit CNS verkleidet. Er verfügt über aufgesetzte Lüfter, die für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Kühlraum sorgen. Im Gegensatz zum Rückwandverdampfer gewährleistet dieser einen besseren Wärmeübergang, ist servicefreundlich und austauschbar. Als Eyecatcher verfügt der neue Regler über ein zeitgemäßes Design mit übersichtlicher Anordnung der Temperaturanzeige und der Bedienelemente. Er ist mit einem WLAN-Modul erweiterbar, via App können so Temperatur sowie Warnmeldun-

gen abgerufen werden. Neben den Kühlgeräten informiert **ascobloc** am Gemeinschaftsstand mit **alexandersolia** auch über seine weiterentwickelten Gasherde in allen Geräteserien. Deren Leistungszuwachs von bis zu 20 Prozent konnte mit neuen stärkeren Brennern erzielt werden. Zusätzlich wurden durch eine Optimierung der einzelnen Brennerpositionen die Effizienz der Kochstellen verbessert.

Chromonorm präsentiert sich auf der Messe mit einer exklusiven Zusammenarbeit mit **Manitowoc Ice**. Die Partnerschaft zielt darauf ab, die Qualität beider Unternehmen zu vereinen und den Kunden in der DACH-Region eine unübertroffene Auswahl an modernen Kühl- und Lagertechnologien sowie Eiswürfelbereiter anzubieten. **Manitowoc Ice** wird erstmals gemeinsam mit **Chromonorm** auf der Intergastra ver-



Fotos: Die genannten Unternehmen, Landesmesse Stuttgart



treten sein, um die neuesten Innovationen und Produkte vorzustellen. Von den Kühlgeräten mit der Möglichkeit iLSE (intelligentes Log System Ecoline) bis hin zu den Eiswürfelbereitern bietet die Messe eine perfekte Plattform, um die ganze Bandbreite an Produkten und Dienstleistungen zu präsentieren, die diese Partnerschaft hervorbringt. Zusätzlich zeigt Chromonorm weitere Produkte aus seinem Portfolio.

des Bistros Oma & Enkel von Alexander Herrmann in Wirsberg wird den Profi-Einsatz der Schnellkühler der Vintos-Baureihe veranschaulichen. Bereits zum vierten Mal in Folge stellt Cool Compact zudem seine Technik für die 17 Wettbewerbsküchen bei der IKA/Olympiade der Köche zur Verfügung: In Summe kommen über 70 Geräte zum Einsatz.

Cool Compact wird Schnellkühler/Schockfroster, Kühl-/Tiefkühlschränke sowie -tische für den Einsatz in den Großküchen vorstellen. Neben den Geräten mit verbesserter Energieeffizienz – die Premiumserien überzeugen durch die Energieeffizienzklasse A – werden auch neue Möglichkeiten mit alternativen Kältemitteln präsentiert. Als Messe-Highlight wird Sandra Hofer täglich von 11 bis 16 Uhr zu jeder vollen Stunde die Gerätevorstellung moderieren. Die 26-jährige Küchenchefin

Epta Deutschland präsentiert Kühl- und Tiefkühlmöbel der Marke Iarp sowie Produkte für die Systemgastronomie der Marke Taylor. So wird der steckerfertige Tiefkühlschrank *Glee 45 Prime* zu sehen sein. Im eleganten, schwarzen Design ist er für die Präsentation von verpacktem Speiseeis konzipiert worden. Er lässt sich individuell gestalten und lenkt mit gelungener LED-Beleuchtung den Blick auf die präsentierten Produkte. *Glee 45 Prime* wird mit dem umweltschonenden Kältemittel Propan betrieben und erreicht die ▶



ascobloc Kühl Tisch

Energieeffizienzklasse D. Ebenfalls von Iarp kommt die Thekenvitrine Counter 50 mit einer aufklappbaren Vollglastür. In Silber oder Schwarz, ist sie für die Präsentation von Getränken und Milchprodukten bei Temperaturen von null bis sieben Grad Celsius geeignet und wird mit interner LED-Beleuchtung und einer Etage geliefert. Zudem wird der Edelstahl-Kühlschrank Stok 701 gezeigt. Er fasst brutto 546 Liter, gelagert werden kann bei einer Temperatur von minus 22 bis minus 18 Grad oder von minus eins bis plus sieben Grad. Mit dem umweltschonenden Kältemittel Propan betrieben, erreicht er in der Tiefkühlversion die Energieeffizienzklasse D und in der Normalkühlversion Klasse C. Auf 33 Quadratmetern zeigt Epta zudem, wie mit dem neuen Doppelkontaktgrill L852 von Taylor modernes Grillen in der Systemgastronomie aussehen kann. Ebenfalls für die Systemgastronomie konzipiert worden ist der Pommesabfüllautomat R280 von Taylor, der Kühllager und Portionierer in einem ist.

Saro Gastro-Products wird den Fokus auf Neuheiten aus der energieeffizienten PRO-Serie mit diversen Kühlprodukten legen. Vor



Chromonom / Manitowoc Ice

einem Jahr begann der Küchenausstatter mit der Umstellung der E-Geräte im Sortiment auf verbesserte Energieeffizienzklassen. So wurden laut Unternehmen effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung eingebaut. Unter dem PRO-Label sind mittlerweile verschiedene Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühllagerschränke und Kühltische sowie Eiswürfelbereiter erhältlich. Um bis zu zwei Energieeffizienzklassen konnten die Produkte verbessert werden. Doch nicht nur in Sachen Effizienz gab es einen deutlichen Fortschritt, die Geräte sind jetzt auch leistungsstärker und das Design wurde modernisiert. Im Mittelpunkt der Messepräsentation steht auch die moderne Spültechnik des Unternehmens. Eine ganze Spülstraße mit Spülcenter inklusive Vorspülbrause, Ablauftisch und Spülkörben, mit Topf-, Hauben- und digital steuerbarer Geschirrspülmaschine will man präsentieren. Ergänzt wird die Ausstellung durch Klassiker wie Induktionsherde, Kombi-Gemüseschneider und Milchkühler.



Cool Compact Vintus



Phoenix/Kipa Jump

Garteknik für alle Anforderungen

Premiere am EKU-Messestand feiert die neu entwickelte Kippbratpfanne. Sowohl das Gehäuse als auch die Abdeckung der neuesten EKU-Entwicklungsarbeit besteht aus CNS 1.4301. Das Besondere ist der Tiegelboden, der aus Duplex-Edelstahl gefertigt ist. Diese Materialwahl bietet zahlreiche Vorteile. Die Bratfläche selbst besteht aus Einkomponenten-Duplex-Edelstahl und gewährleistet dank des Alu-Heizkern-Systems eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Durch minimale Hitzeabstrahlung bleibt die Umgebungstemperatur angenehm. Ein weiterer Pluspunkt ist der Wasserzulauf, der über einen Perlator im Deckelscharnier erfolgt. Die Bratfläche lässt sich mühelos mit Wasser reinigen, sogar während des Kochbetriebs. Das Einölen der Bratfläche nach der Benutzung entfällt. Zudem erfolgt die Tie-





Phoenix/Ketlinge Rührwerkskessel

gelkipung automatisch oder manuell mittels eines Handrades. Inhaber und EKV-Geschäftsführer Manuel Kulbach; „Wir haben die guten, wertvollen Erfahrungen aus der Entwicklungsarbeit der Duplex-Grillplatte hier miteinfließen lassen. Die vorteilhaften Duplex-Materialeigenschaften sind für die Erleichterung des Großküchenalltags optimal. Das bestätigen uns auch viele Rückmeldungen unserer Kunden.“ Verfügbar in den Thermik Serien 750 und 850 steht die neue Generation EKV-Kippbratpfannen in den Startlöchern für die Serienproduktion und wird, zusammen mit dem Preiskatalog 2024, in den kommenden Wochen verfügbar sein. In Stuttgart wird die Version der automatischer Kippung zu sehen sein.



Epta Glee 45 Prime

Beim Showprogramm am Messestand zeigen die Rational-Köche Leistung und Funktionen des *iCombi Pro* und *iVario Pro* sowie der Vernetzungslösung *Connected-Cooking*. Zusätzlich stellt Rational erstmals in Deutschland sein neues Reinigungs-

und Bevorratungssystem „iCareSystem AutoDose“ für alle *iCombi Pro* Tischgeräte aus. Reiniger und Pflegeprodukte werden dabei als Feststoff sicher im Gerät vorgehalten und ermöglichen so eine autonome Reinigung. Ein weiteres Highlight erleben Besucher täglich um 17 Uhr am Messestand: In einem kurzen Vortrag werden alle Trainingsmöglichkeiten und Dienstleistungen vorgestellt, die Rational seinen Kunden nach dem Kauf bietet – so dass jeder Kunde die maximale Wertschöpfung aus seinem Kochsystem ziehen kann.

Auf den Frühjahrsmessen präsentiert Phoenix seine modularen Küchenlösungen für mittlere und große Profiküchen. Highlight sind die *Jump* Multifunktionsgeräte von Jipa, mit denen Braten, Kochen, Frittieren und Druckgaren in nur einem Gerät gelingt. Größere Hotels, Gemeinschaftsgastronomen und Caterer schätzen die *K-Line* Geräteserie. Die Küchenkomponenten mit großzügig dimensionierter Einbautiefe von 850 Millimetern meistern Größenord-



nungen ab zirka 250 Essen pro Tag. Der Fachhandel hat die Wahl zwischen 280 verschiedenen Modellvarianten mit Hygienestandard H2. Die optionale K-Line-CookingIntelligence verbindet die Geräte über eine Kommunikationsschnittstelle mit modernen Großküchenleitsystemen. Seit 2022 vertreibt Phoenix exklusiv zudem die *Rührwerkskessel* des schwedischen Herstellers *Getinge* im deutschen Markt: Ein automatisches Rührwerk erleichtert die Herstellung von Speisen. Auch diese Geräte werden in Stuttgart präsentiert.

Palux präsentiert seine ganzheitlichen Küchenkonzepte. Als Blick in die Zukunft erwartet die Messebesucher am Messestand die Zusammenarbeit von vollautomatisierter Robotertechnik mit dem klassischen Kochhandwerk. Geburtstag feiert die flexible und bewährte Küchenlinie *Palux Topline*: Sie vereint 30 Jahre Know-how und neue Erkenntnisse in puncto Technik, Arbeitsergonomie



und Organisation. Das modulare Baukastensystem kommt den sich schnell verändernden Anforderungen der Gastrobranche entgegen. Topline-Küchen sind noch nach 15 Jahren modifizierbar oder können komplett umgestellt werden – das garantiert

Investitionssicherheit und Nachhaltigkeit. Wie moderne Technologie mit dem klassischen Kochhandwerk Hand in Hand gehen, veranschaulicht die Videoanimation einer robotergesteuerten Prozessküche am Messestand. Gemeinsam mit einem Vertreter des Food-Tech-Start-Ups *goodBytz* inszeniert Palux das Kochen im Zeitalter von Automatisierung und Digitalisierung und macht neugierig auf die Zukunft der Gastronomie. Gezeigt werden außerdem unter anderem das multifunktionale *Palux SteamTeam*, der Salamander *VarioLift C* und die Herdanlage *Palux Maître*.

Die drei Produktfamilien der Kombidämpferserie *Convotherm* (maxx pro, maxx und mini) und die High-Speed Öfen von *Merrychef* werden bei **Welbilt** auf der Intergastra am Gemeinschaftsstand „Meet&Work“ im Fokus stehen. Letztere sind besonders für HoReCa und Shop- und Filial-Gastronomie prädestiniert. Die Geräte ermöglichen bis zu



Die robotergesteuerte Prozessküche von goodBytz wird am Palux-Stand zu sehen sein

80 Prozent schnellere Garzeiten als andere Methoden und sind damit die neue Generation hybrider Hochgeschwindigkeitsöfen. Sie sind wie die Convothem-Geräte unverzichtbarer Teil des Gastro Konzepts 4.0 Cook, Chill & Finish: Im Convothem Kombidämpfer 80 Prozent vorgaren in Gourmetqualität, im Delfield Schnellkühler / Schockfroster (eine weitere Welbilt-Marke) HACCP konform haltbar machen, im Merrychef High-Speed Ofen sekundenschnell 20 Prozent final garen und gleich frisch und lecker à la minute servieren.

Viele Premieren bei der Spültechnik
Hobart tritt in Stuttgart ganz nach dem Motto „Work smart, not hard!“ auf und präsentiert seine innovativen Produkte aus den Bereichen Spül- und Gartechnik. „Mit den revolutionierenden Vorteilen der neuen Spültechnik haben wir eine Produktneuheit entwickelt, mit der Gastronomen deutlich mehr Zeit und somit Personal einspa-



Die Palux-Topline feiert Jubiläum

ren können“, so Geschäftsführer Manfred Kohler. Besucher können sich auf dem Messestand in Live-Vorführungen von der neuartigen Technik überzeugen (*mehr Informationen dazu finden Sie auch auf den Seiten 44-45 in dieser Ausgabe*). Zudem werden teil- oder vollautomatisierte Spülsysteme und das umfangreiche Produktsortiment rund um das Spülen und Trocknen von Mehrweggeschirr präsentiert. Neben den Spüllösungen hat Hobart auch innovative Cooking-Geräte in seinem Repertoire: Bei täglichen Live-Cooking-Shows wird das

Zubereiten von Speisen mit Trockendampfschnellgarem, Heißluftdämpfern und Multifunktionsgeräten gezeigt.

Als Lösungsanbieter, der einige Antworten auf die vielen Herausforderungen der gebeutelten Gastrobranche hat, präsentiert sich Meiko. Auf der einen Seite unterstützt das Unternehmen durch technische Lösungen, welche die Betriebskosten senken können und auf der anderen Seite durch verschiedene Aktionen oder das Meiko Finanzierungs-Programm. Eine Lösung technischer Art bietet die Kortransportmaschine Upster K. Mit ihrem weiterentwickelten Spülsystem sei es möglich, bis zu 21 Prozent Energie und bis zu 38 Prozent Wasser zu sparen (im Vergleich zum Vorgängermodell). Der BioMaster Flex ist eine nachhaltige und hygienische Lösung für den Umgang mit organischen Küchenabfällen und Speiseresten. Weiterhin präsentiert Meiko das Spülen auf kleinster Fläche 🇩🇪



mit dem Universalwaschautomat M-iClean PF-5. Die neue Maschinenvariante der Upster U hat ein größeres Fassungsvermögen und kann die Maschine noch besser auslasten. Und mit der M-iClean H Quickdry zeigt man ein neues Trocknungssystem für Kunststoff-Mehrweggeschirr. Zudem veranstaltet Meiko am Stand die Aktion „Amerouge“, bei der es pro bestellter Maschine zwei Mal 1,5-Liter-Flaschen des gleichnamigen Edel-Bitterlikörs geben wird.

Stierlen
S E I T E N

www.stierlen.de Tel.: 07222 / 9047 - 0
info@stierlen.de

In diesem Jahr wird Miele 125 Jahre alt und feiert das Firmenjubiläum mit Sonderkonditionen, von denen auch Hoteliers und Gastronomen profitieren. Einen Vorgeschmack gibt es auf dem Messestand der Intergastra. Hier stehen unter anderem innovative Lösungen für die Küche im Mittelpunkt, auch über das Portal Miele MOVE und dessen Vernetzungsanwendungen wird informiert. Mit dem Portal lassen sich etwa die Frischwasserspüler der Serie MasterLine verbinden, die in Stuttgart am Stand zu sehen sind und mit vielfältigen Features punkten können – etwa mit ihrer Hygieneleistung oder ihrer intuitiven Bedienung. Eine praktische Lösung für die maschinelle Reinigung von Mehrweggeschirr präsentiert Miele in Stuttgart ebenfalls: Becher und Bowls werden in neuen Körben und



Einsätzen sicher positioniert, hygienisch sauber und anschließend zuverlässig getrocknet. Für die optimale Trocknung von Kunststoffgeschirr, das Wärme nur kurz speichert, sorgen in allen Geräten erhöhte Nachspültemperaturen.

Bei der Deutschland-Premiere auf der Intergastra zeigt Winterhalter in einer neu konzipierten Show, warum die neue MF leistungsfähiger, innovativer und digitaler ist und warum sie als „Gamechanger“ einen neuen Standard in ihrer Klasse setzen wird. Ebenfalls Premiere feiert das Trocknungsgerät DMX. Entwickelt für Betriebe, die höchste Ansprüche an ein schnelles und perfektes Trocknungsergebnis bei Mehrweggeschirr aus Kunststoff haben. Je nach Raumsituation und zur Verfügung stehendem Platz kann zwischen drei unterschiedlichen Gerätevarianten gewählt werden (siehe dazu mehr auf den Seiten 44-45 dieser Ausgabe). Unter dem Motto „The Home of Glasswashing“ stellt Winterhalter zudem die Systemlösung aus Maschine, Wasseraufbereitung, Spüchemie und Korb im Detail vor und zeigt, wie Gläser perfekt gespült aus der Maschine kommen.

Smeg Professional ist auf der Intergastra erstmals mit einem eigenen Stand vertreten. Zu den Highlights dort gehört die neue Generation der Topline Serie. Unter anderem gibt es bei ausgewählten Modellen nun das neue patentierte System der Abluftwärmerückgewinnung, kurz SHR+. Messebesucher können außerdem erstmals die App SmegConnect Pro für die Topline kennenlernen. Sie erlaubt es, die Spültechnik von überall zu bedienen und ihre Leistung zu überwachen. Auch eine Ferndiagnose ist mithilfe der App möglich. Für offene, moderne Raumkonzepte mit Küchen- und Barbereich bietet Smeg Professional für alle als Frontlader- und Untertisch-Gerät verfügbaren Gläser- und Geschirrspülmaschinen der Serie Topline auch farbige Fronten. Umsetzbar sind nahezu alle RAL-Farben. Auf den Gastromessen wird das Unternehmen zudem seine jüngsten Kühl- und Tiefkühlgeräte vorstellen. Der Fokus der Entwicklungsingenieure lag dafür auf Praktikabilität und Geräumlage, zuverlässige Hygiene durch besonders hohe Temperaturstabilität sowie einem niedrigen Energieverbrauch.





Der Wasserexperte BWT water+more zeigt aktuelle Technologien zur Wasseroptimierung für viele HoReCa-Anwendungen. So überzeugen in der Spültechnik die Filterkerzen BWT bestclear und BWT bestclear Extra mit Ergebnissen ohne Schlieren oder Flecken auf Gläsern und Geschirr. Auch Lösungen für Backöfen, Kombidämpfer und Kaffeemaschinen werden gezeigt. Die Wasserspender des Unternehmens verwandeln durch Magnesium-Technologie und Filtersystem lokales Leitungswasser in eine schmackhafte Erfrischung – ob mit Kohlensäure versetzt, still, kalt oder heiß. Einen ressourcenschonenden Umgang mit Rohstoffen und Energie strebt BWT water+more auch durch seinen Recycling-Prozess an, über den ein Video am Messestand informiert.

Das A und O: Logistik und Präsentation

Hagola präsentiert in Stuttgart sein gesamtes Produktportfolio, das innovative Lösungen für das Kühlen, Warmhalten und Präsentieren von Speisen und Getränken

bietet. Das Sortiment umfasst unter anderem Weinklimaschränke, darunter das neue Modell Silenf, das sich durch leisen Betrieb, hohe Kapazität (bis zu 156 Flaschen) und edles Design auszeichnet. Auch farbliche Anpassungen sind möglich. Für die Präsentation von Hartkäse gibt es einen Klimaschrank, der bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit den fertig gereiften Käse ansprechend präsentiert. Weiterhin werden auf der Intergastra aktualisierte Showcases gezeigt. Das Unternehmen bietet auch innovative Lösungen für Fisch und Sushi, darunter spezielle Kühlregale und eine runde Umluft-Kühlwanne als exklusive Fisch- und Feinkostkühlung, die dank ihrer Technik nicht nur die optimale Temperatur für sensiblen Frischfisch hält, sondern gleichzeitig die gekühlten Delikatessen gekonnt in den Fokus rückt. Auch Fleisch, Käse und Feinkost lassen sich mit diesem Rondell attraktiv inszenieren. Das Thema Getränkeausschank – besonders im mobilen Bereich – rückt Hagola ebenfalls in den Fokus. Die mobile Kühltheke des Unterneh-

mens eignet sich besonders für den Getränkeausschank im Freien und bei Events. Eine weitere Klapptheke ermöglicht schnellen und flexiblen Einsatz. Nahezu alle Hagola-Produkte lassen sich als individueller Eyecatcher nach Kundenwunsch fertigen.

Als Unternehmen, das sich in den letzten Jahren strategisch neu aufgestellt hat, demonstriert NordCap seine Foodservice-Kompetenz in verschiedenen Bereichen mit ganzheitlichen Konzepten, in denen Technik und Food vereint werden. Drei Konzeptideen werden in Stuttgart im Fokus stehen. Für den Bereich Großküche bietet NordCap die gesamte Bandbreite an Technik, die auszugswise mit Kühl- und Wärmegeräten präsentiert wird. Der Prozess der Lebensmittel von der Lagerung über die Zubereitung bis zum Verkauf wird mit verschiedenen Geräten wie dem Highspeed-Ofen Speed'n'Heat oder der Wärmevitrine Hot Vario der NordCap-Tochter Ideal AKE demonstriert. Schnellkühler der Tochter Nouvair maximieren die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Mit



Smeg Professional



Hagola Fischrondell



BWT water+more

der Snackwall präsentiert NordCap ein weiteres durchdachtes Foodkonzept, das sich platzsparend integrieren lässt. Ein Wandkühlregal, ein Wärme- und ein Kühlturm bieten kalte und warme Snacks. In diesen Bereich zeigt man Einsatzmöglichkeiten moderner Grab & Go Konzepte. Beim dritten Konzept Brasserie Pizza & Wein setzt NordCap auf Pizza für den gastronomischen Betrieb, ergänzt durch Weinschränke in Kombination mit hochwertigen Foodprodukten. Im Mittelpunkt steht der Pizzaofen *Neapolis 4* von **Moretti Forni**, der die moderne, elektrische Interpretation des Steinofens darstellt. Oliver Frosch, geschäftsführender Gesellschafter von NordCap betont: „Durch unsere Expertise in Bezug auf unser breites und tiefes Produktportfolio entwickeln wir ganzheitliche (Gastro-)Konzepte und unterstützen und beraten unsere Kunden bei diesem Prozess. Und nicht zuletzt durch unsere Mehrheitsbeteiligungen an Produzenten können wir mehr Einfluss auf die Produktentwicklung nehmen, sodass wir optimal auf die Bedarfe unserer Kunden eingehen können.“ 



Hagola Weinschrank

Zu den Stars des Stierlen-Intergastra-Auftritts gehört der Cook-Chill geeignete Speisenverteil- und -regenerierwagen Logiko Duo. Seine mittig angeordnete Techniksäule ermöglicht es erstmals, auf jeder Wagen-seite das Heißabteil links und das Kaltabteil rechts zu platzieren. Das bedeutet eine deutliche Zeitersparnis am Verteilband, da die Tablets nicht mehr „gedreht“ werden müssen. Die Büfettwagen-Serie Multigen beziehungsweise Minigen 105 lässt sich Cook-Serve, Cook-Chill oder Cook-Freeze bedarfsgerecht konfigurieren und ausstaten. Zu den besonderen Kennzeichen gehören frei wählbare Kammer-Anordnungen, das duale Umluft- beziehungsweise Ofenkammersystem und Funktionen zum Regenerieren, Kühlen, Bevorraten oder Tellerwärmen. Neben weiteren Speisenverteil-systemen bringt Stierlen außerdem seinen Metos Proveno 4G Combi Kessel auf die Messe mit. Und wer sich für die Korb- und Bandtransportmaschinen interessiert, bekommt alle Informationen ebenfalls am Messestand: Die Serie BTM EcoClean MR punktet jetzt mit einem neuen Touchscreen und einer noch bedienfreundlicheren Benutzeroberfläche.

Das WeTurn Mehrweg-System von Contacto überzeugt durch große Flexibilität bei den Einsatzmöglichkeiten, insbesondere mit Blick auf die Mehrwegangebotspflicht. Denn die WeTurn-Boxen eignen sich sowohl für den Verkauf von Speisen im Mehrweg- oder Pfandsystem in Restaurants, Bistros, Imbissbetrieben, Cafés und Metzgereien, als auch für die Auslieferung von Speisen. Die Mehrweg-Speisenverpackungen in Gastronorm 1/4 passen perfekt in alle marktüblichen Thermo-Transportboxen. Die schwappsicher schließenden Mäuschalen mit fest angebrachtem Deckel sind im Maß 265 mm x 162 mm wahlweise mit ein oder zwei Kammern lieferbar. Zur verlässlichen Trennung der einzelnen Speisenkomponenten wurde die Zweikammerschale mit einem Innersteg ausgeführt, der bis oben an den Deckel reicht. Dadurch wird verhindert, dass sich Speisen in der Box mischen. Sie sind aus BPA-freiem, recycelbarem, spülmaschinenfestem sowie für Mikrowelle und Gefrierfach geeignetem Kunststoff gefertigt. Wahlweise gibt es die Boxen von Contacto in den Farben Transparent-Weiß oder Transparent-Grau. Als Dekor und für den Mehrweg-Kreislauf kann der Boxendeckel mit Logos oder Barcode-Etiketten versehen werden.

Zum Messeauftakt lässt es Frilich krachen: Auf seiner neuen Webseite und im neuen Katalog zeigt der internationale Büfett-spezialist seine Serviersysteme und Getränk-spender für die Büfettpräsentation. Die Webseite entspricht dabei in Inhalt und



Aufbau dem neuen Katalog. Deshalb ist überall für schnelle Übersicht und einfache Produktsuche gesorgt. Ob digital, Print, oder „live“ am Messestand: Frilich zeigt nicht nur zahlreiche Systeme für komplette Büfett-Designs. Darüber hinaus gibt es auch jede Menge brandneuer Ideen und Impulse, wie sich mit den verschiedenen Servier- und Präsentierelementen, Büfett-platten und -schalen, Getränkedispensern und einer Fülle von ergänzenden Extras unterschiedliche Konzepte umsetzen lassen. Frilich-Produkte sind nicht nur wegen ihrer Kreativität, Formschönheit und ihrem cleveren Mix & Match bei den eingesetzten Materialien bekannt. Die Marke steht auch für hochwertige Verarbeitung und Langlebigkeit. Und sollte im „Falle des Falles“ ein Ersatzteil benötigt werden, sind ab sofort allen Produktfotos die passenden Ersatzteile mit Artikelnummern beigelegt.

Kaffee-Erlebnisse in Halle 8

Nach einem gelungenen Corporate Rebranding-Launch auf der Host in Mailand präsentiert sich die Cimbali Group nun auch



in Deutschland in frischer Erscheinung. Im Fokus des Messeauftritts stehen dabei die Kompetenzbereiche der Gruppe – Bar und Hotellerie, Ketten und Convenience Stores, Büro und Wohnen –, die zukünftig mit den Marken LaCimbali, Faema, Slayer und Casadio bespielt werden. Darüber hinaus setzt man zunehmend auf einen All-Round-Dienstleistungsansatz, um Kunden auch nach dem Maschinenenerwerb mit Zusatzleistungen zu betreuen. Zu einem der Highlights gehört M40 (LaCimbali), die mit ihrer Technologie und Automatismen gekonnt in die Zukunft blickt. Gepaart mit hochwertigem Design, besticht die Maschine zudem durch hohe Energieeffizienz mit neuer Thermik, um auch nachhaltig hochwertigen Kaffeegenuss zu gewährleisten. Zusätzlich werden auch die Vollautomaten S25, S20, S30 und S60 als auch S-Lite (LaCimbali) sowie XCompact (Faema) mit am Stand sein. Mit der Marke Casadio, die unter anderem durch die Maschine Nettuno vertreten sein wird, deckt Cimbali Group darüber hinaus auch das Einstiegssegment des Marktes ab. Ideal für kleine Hotels und Bed&Breakfasts, zeichnet sich das Design der Maschine durch Geradlinigkeit und Kompaktheit aus und ist dank des Aufschäumsystem Easy Steam auch für Nicht-Profis leicht einsetzbar. Mit dem IoT-Dienst Ar.In.Coffee werden darüber hinaus alle Betriebsparameter aus der Ferne überwacht.

Melitta Professional zeigt unter anderem den weiterentwickelten Kaffeefullautomaten CT8 plus. Das Top-Modell der CT-Serie verfügt in seiner neuen Version unter anderem über bis zu vier Mühlen für bis zu vier verschiedene Bohnensorten, ein vergrößertes Zwölf-Zoll-Display und zwei getrennte Milchsysteme Melitta TopFoam Plus, die kalten oder warmen Milchschaum jeweils in drei verschiedenen Konsistenzen zur Aus-



Contacto Thermobox



Frllich



Melitta Professional

wahl stellen. Bis zu vier Frischmilchsorten oder pflanzliche Alternativen lassen sich parallel verwenden. Auch Vollautomaten der XT-Serie, Filtervollautomaten für frischen Filterkaffee auf Knopfdruck, nach Wunsch portioniert als Tasse, Becher oder Kanne sowie das Cafina Siebträger-Sortiment mit weiterer Automatisierung „Grind connect“ sind in Stuttgart zu sehen. Das neue Melitta Cafina XT Aroma System erweitert die vollautomatisch zubereitete Getränkevielfalt mit bis zu fünf verschiedenen Aromen für viele neue Mix-Ideen auf Knopfdruck. Wichtiger Vorteil dabei: die einfache automatische Reinigung im geschlossenen System – keine Einzelteile des schlanken Aroma Systems (nur 18 cm breit) im Design der XT-Kaffeevollautomaten-Serie müssen dafür ausein-

andergebaut werden. Große Bedeutung hat die digitale Anbindung der Kaffeemaschinen für die schnelle, komfortable und hilfreiche Information zum Kaffeegeschäft an jedem

Ort und zu jeder Zeit. Melitta Professional präsentiert auf der Intergastra die Vorzüge und weiterentwickelte Optionen seines Online-Portals Melitta Insights. Zum



La Cimbali M40

Beispiel die App Melitta OnSite zur mobilen Überwachung der Kaffeevollautomaten auf dem Smartphone. Push-Mitteilungen geben rechtzeitig Signal, wenn Bohnen- oder Milchvorräte zur Neige gehen. Stillstand und Wartezeiten an den Maschinen lassen sich somit effizient vermeiden.

Der Auftritt von **Schaerer** steht im Zeichen des ganzheitlichen Kaffee-Erlebnisses. Neben dem Vollautomaten-Portfolio stehen digitale Konzepte im Mittelpunkt, die Kaffeemaschinenbetreibern und -liebhabern Mehrwert bieten. Unter dem Motto „You bring the cup, we bring the coffee“ lancierte das Unternehmen miaεnoa 2020 ein in der Schweiz einzigartiges Selbstbedienungskonzept: Kunden können ihren Lieblingskaffee bereits unterwegs direkt in der miaεnoa-App auswählen, bezahlen und Vorlieben abspeichern. An der vollautomatischen Kaffeebar müssen sie dann nur noch ihren mitgebrachten Kaffeebecher unter den Auslauf stellen, den QR-Code einscan-



Schaerer

nen und schon fließt das zuvor personalisierte Getränk in den Becher. Die *Schaerer Coffee Soul* ist mit dem System perfekt kompatibel. Die Kooperation von Schaerer und miaεnoa bildet die Basis für das nun gemeinsam entwickelte Angebot einer App, die optimal auf Schaerer Kaffeemaschinen abgestimmt ist und von der Betreiber von SB-Kaffeekonzepten profitieren. Zum einen unterstützt die Lösung durch Echtzeit-Reporting und Business-Analysen bei der Prozessoptimierung und hilft so, Kosten zu senken, etwa beim Personaleinsatz, der Wa-

renwirtschaft und der Logistik. Zum anderen erhalten Betreiber eine Anwendung zur Kundenbindung und nachhaltigen Umsatzsteigerung. Das integrierte CRM ermöglicht unter anderem den direkten Kundenkontakt, aktives Community Management und dynamische Preisgestaltung über die App, Abonnement-Modelle, sowie gezielte Angebote für Kunden. Diesen wiederum wird ein deutliches Plus an Komfort inklusive weiterer Mehrwerte geboten. Dazu zählen die Individualisierung, Bestellung und Bezahlung von Kaffeespezialitäten direkt in der App sowie Treueaktionen. In Stuttgart können sich die Fachbesucher auch einen Eindruck vom Schaerer Kaffeemaschinen-Portfolio verschaffen. Verschiedene Konfigurationen der Schaerer Coffee Soul 10 und 12 sowie der Schaerer Coffee Skye stehen dabei ebenso im Fokus wie Lösungen für die automatische Zubereitung von veganen Kaffeespezialitäten auf Basis von Pflanzendrinks und das vollautomatische Reinigungssystem Schaerer ProCare.