

INTERGASTRA 2024 IN STUTTGART



# 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, Tiefkühlische und Getränkekühltheke mit Eigenkühlung sowie Zentralkühlung als auch Stand-Kühl- und Tiefkühltschränke. Die neue Generation zeichnet sich durch eine optimierte Energieeffizienz (Energieeffizienzklasse bis A+, Einsatz zukunftsicherer 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 Warmmeldun-

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-



1/2.2024

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.

**Cool Compact** wird Schnellkühler/Schockfroster, Kühl-/Tiefkühltschränke 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

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.

**Epta Deutschland** präsentiert Kühl- und Tiefkühlmöbel der Marke Iarp sowie Produkte für die Systemgastronomie der Marke Taylor. So wird der steckerfertige Tiefkühltschrank **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 Kühltisch

www.trendkompass.de

**Valentine's**  
 SWISS MADE  
 1952-2022

**Die Referenzmarke in Profi-Küchen mit 2 Jahren Vollgarantie**

**NEU** Valentine Deutschland GMBH  
 Schnabelstr. 14, 45134 Essen  
 buro@valentinefritteusen.de

**INTERGASTRA**  
 Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie  
 3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart

Halle 5  
 Stand 5E32

valentinefritteusen.de in @

Energieeffizienzklasse D. Ebenfalls von Ipar 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 Kühlager und Portionierer in einem ist.

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



Chromonorm / Manitowoc Ice



PhoeniKs/Jipa Jump

**Gartechnik 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-



PhoeniKs/Getinge Rührwerkskessel

gelklippung automatisch oder manuell mittels eines Handrades. Inhaber und EKU-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 EKU-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 „*CareSystem 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 Frühjahrsmesssen präsentiert **PhoeniKs** 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-

**CHROMOnorm®**  
Der Spezialist für Kühlgeräte & Edelstahlmöbel



12 + 24  
Monate VOLL-Garantie  
Monate ERSATZTEIL-Garantie

SP Sofort-Programm direkt lieferbar

CHROMOnorm GmbH  
info@chromonorm.de  
www.chromonorm.de

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-Lable sind mittlerweile verschiedene Kühlschränke, Getränke Kühlschränke, Kühlagerschränke 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 Vintos

**ENERGIEEFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG - FLEXIBEL**

Intergastra Stuttgart Halle/Stand 3B21  
Internorga Hamburg Halle/Stand B7.514



decker Spültechnik  
Karlheinz Friedrichs GmbH  
www.decker-spueltechnik.de  
07356 - 93 58 0



INTERGASTRA 2024 IN STUTTGART



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 PhoenixK 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.



EKU

**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

80 Prozent schnellere Garzeiten als andere Methoden und sind damit die neue Generation hybrider Hochgeschwindigkeitsöfen. Sie sind wie die *Convotherm*-Geräte unverzichtbarer Teil des Gastro Konzepts 4.0 Cook, Chill & Finish: Im *Convotherm* 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 Produktneueheit 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 Mehnhweggeschirr präsentiert. Neben den Spüllösungen hat Hobart auch innovative Cooking-Geräte in seinem Repertoire: Bei täglichen Live-Cooking-Shows wird das

Zubereiten von Speisen mit Trockendampfschnellgaren, Heißluftdampfern 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 Korbtransportmaschine *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



winterhalter®

**MTR** GAMECHANGER.  
The best decision for today. And for tomorrow.

Die leistungsstarke MTR setzt einen neuen Standard. Sie meistert bis zu 355 Körbe pro Stunde und zeichnet sich durch ein modulares System aus. Damit kann die Maschine exakt auf die Anforderungen von heute und auf die von morgen zugeschnitten werden. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTR jeder Situation an und garantiert maximale Investitionssicherheit.



www.winterhalter.de/mtr-serie



**SPEISENAUSGABESYSTEME**

- Free-Flow- und Cafeteria-Ausgaben
- Drop-In-Geräte
- untereinander frei kombinierbar
- bedarfsgerechte Lösungen
- zahlreiche Dekore zur Auswahl
- kurze Produktionszeit



**HALLE 3**  
Stand 3B51



Speisenausgabesysteme in Standardausführung und Sondermaßen aus europäischer, ressourcenschonender Produktion

**INTERGASTRA**  
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie  
3.-7.2.2024 | Messe Stuttgart

INTERGASTRA 2024 IN ST



Hobart Live-Cooking

mit dem Universalwaschautomat *M-iClean PF-S*. 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-Bitterliköres geben wird.



**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



Meiko Upster K



Hobart UC

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 Nachspül-Temperaturen.

Bei der Deutschland-Premiere auf der Intergastra zeigt **Winterhalter** in einer neu konzipierten Show, warum die neue *MT* 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, Spülchemie 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 Abluftwärmerrückgewinnung, 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.



Miele MasterLine



**amberproject**

powered by gantenhammer Markenentfaltung® und BrainPour

## Die virtuelle Plattform für das Gastgewerbe

**amberproject – die 360°-Welt für Horeca-Profis**

- Konzipiert von Profis für Profis: Gastro Konzept, GW Verlag und gantenhammer Markenentfaltung®
- Exklusive Angebote
- Spannende Branchennews
- Gebündelte Infos rund ums Gastgewerbe
- Vorträge, Schulungen, Workshops



INTERGASTRA 20

24 IN STUTTART



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 **Silent**, 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 Kühlturn 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



Wir suchen dich als

#### Mitarbeiter im Außendienst gewerbliche Wäschereitechnik als Handelsvertreter / Freelancer (m/w/d)

für die Bezirke PLZ 21/26/27/28/29/49 (Kennziffer 21)  
und PLZ 20/22/23/24/25 (Kennziffer 20)

#### Dein Profil

- ✓ Die Reinigung ist dein Metier. Möglicherweise kennst du dich in unserer Branche aus und erkennst Potentiale
- ✓ Erfahrungen in der Verkaufsgesprächsführung
- ✓ gute Umgangsformen und ein seriöses Auftreten
- ✓ Spaß an selbstständigem Arbeiten und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft
- ✓ ggf. eine Ausbildung in der Gebäudereinigung
- ✓ gerne auch Berufsanfänger oder „alter Hase“
- ✓ Flexibilität und Teamgeist
- ✓ Lust am Aufbau vom was neuem

#### Deine Aufgaben

- ✓ Du berätst Gebäudereiniger, Hotels, Krankenhäuser, etc.
- ✓ Du bist verantwortlich für deinen Bezirk, entwickelst diesen weiter
- ✓ Du begeisterst unsere Kunden mit der Qualität sowie der Zuverlässigkeit unserer Produkte und bist ein kompetenter Ansprechpartner und Berater
- ✓ Du präsentierst unsere Ideen und Konzepte auf Messen

Dein Interesse ist geweckt? Dann senden deine Bewerbungsunterlagen, per E-Mail an [info@foodsysteme.com](mailto:info@foodsysteme.com) oder ruf den Chef einfach an unter **0441 480 678 60**.

Steinkamp 13  
26125 Oldenburg

[www.foodsysteme.com](http://www.foodsysteme.com)  
[www.waeschereitechnik.net](http://www.waeschereitechnik.net)

INTERGASTRA 20

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 Wagenseite das Heißabteil links und das Kaltabteil rechts zu platzieren. Das bedeutet eine deutliche Zeitersparnis am Verteilband, da die Tablettis nicht mehr „gedreht“ werden müssen. Die Büfettwagen-Serie *Multigen* beziehungsweise *Minigen 105* lässt sich Cook-Serve, Cook-Chill oder Cook-Freeze bedarfsgerecht konfigurieren und ausstatten. Zu den besonderen Kennzeichen gehören frei wählbare Kammer-Anordnungen, das duale Umluft- beziehungsweise Ofenkammersystem und Funktionen zum Regenerieren, Kühlen, Bevorraten oder Tellerwärmen. Neben weiteren Speisenverteilssystemen 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.



Stierlen B-Smart

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 schwappschließen Menüschilder mit fest angebrachtem Deckel sind im Maß 265 mm x 162 mm wahlweise mit ein oder zwei Kammern lieferbar. Zur verlässlichen Trennung der einzelnen Speisekomponenten wurde die Zweikammerschale mit einem Innensteg 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.

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 Büfettedesigns. Darüber hinaus gibt es auch jede Menge brandneuer Ideen und Impulse, wie sich mit den verschiedenen Servier- und Präsentierelementen, Büfettplatten 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 beigegeben.

**Kaffee-Erlebnisse in Halle 8**

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



Zum Messeauftritt lässt es **Frilich** krachen: Auf seiner neuen Webseite und im neuen Katalog zeigt der internationale Büfettpezialist seine Serviersysteme und Getränkespender für die Büfettpräsentation. Die Webseite entspricht dabei in Inhalt und

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 hochqualitativen Kaffeegenuss zu gewährleisten. Zusätzlich werden auch die Vollautomaten *S15*, *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 Art.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-

24 IN STUTTART



Contacto Thermobox



Frilich



Melitta Professional

wahl stellen. Bis zu vier Frischmilchsorten oder pflanzliche Alternativen lassen sich parallel verwenden. Auch Vollautomaten der XT-Serie, Filtrvollautomaten 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-Kaffeefullautomaten-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

Professionelle Hygienetechnik und Speiserestesysteme



Besuchen Sie uns auf der **INTERGASTRA 03. – 07.02.2024 | Halle 3 | Stand 3D41**



**EINFACH ZUFRIEDEN!**

**DANK PROFESSIONELLER HYGIENETECHNIK UND SPEISERESTESYSTEME VON MEIKO**



INTERGASTRA 2024 IN STUTTART

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.



Schaerer

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-

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-Kaffee konzepten 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.



SERVICE

Stände / Webadressen

- |   |  |  |
|---|--|--|
| • ascobloc<br>Halle 5, Stand 5E1<br><a href="http://www.ascobloc.de">www.ascobloc.de</a>                            | • Meiko<br>Halle 3, Stand 3D41<br><a href="http://www.meiko.de">www.meiko.de</a>                         | • Melitta<br>Halle 8, Stand 8A66<br><a href="http://www.melitta-professional.com">www.melitta-professional.com</a>     |
| • BWT<br>Halle 8, Stand 8D55<br><a href="http://www.bwt.com/de-de/">www.bwt.com/de-de/</a>                          | • Miele<br>Halle 3, Stand 3D71<br><a href="http://www.miele.de/p">www.miele.de/p</a>                     | • NordCap<br>Halle 3, Stand 3C21<br><a href="http://www.nordcap.de">www.nordcap.de</a>                                 |
| • Chromonorm<br>Halle 5, Stand 5D43<br><a href="http://www.chromonorm.de">www.chromonorm.de</a>                     | • Palux<br>Halle 5, Stand 5C31<br><a href="http://www.palux.de">www.palux.de</a>                         | • Phoenix<br>Halle 3, Stand 3B31<br><a href="http://www.phoenixs.eu">www.phoenixs.eu</a>                               |
| • Cimballi Group<br>Halle 8, Stand 8C40<br><a href="http://www.cimballi.de">www.cimballi.de</a>                     | • Poeniks<br>Halle 5, Stand 5C51<br><a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> | • Rational<br>Halle 5, Stand 5C51<br><a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a>              |
| • Contacto<br>Halle 3, Stand 3C88<br><a href="http://www.contacto.de">www.contacto.de</a>                           | • Saro<br>Halle 3, Stand 3C89<br><a href="http://www.saro.de">www.saro.de</a>                            | • Saro<br>Halle 3, Stand 3C89<br><a href="http://www.saro.de">www.saro.de</a>  |
| • Cool Compact<br>Halle 3, Stand 3C41<br><a href="http://www.coolcompact.de">www.coolcompact.de</a>                 | • Schaerer<br>Halle 8, Stand 8A36<br><a href="http://www.schaerer.com">www.schaerer.com</a>              | • Smeg Professional<br>Halle 3, Stand 3B68<br><a href="http://www.smeg-professional.com">www.smeg-professional.com</a> |
| • Eku<br>Halle 3, Stand 3E31<br><a href="http://www.eku-limburg.de">www.eku-limburg.de</a>                          | • Stierlen<br>Halle 5, Stand 5D11<br><a href="http://www.stierlen.de">www.stierlen.de</a>                | • Stierlen<br>Halle 5, Stand 5D11<br><a href="http://www.stierlen.de">www.stierlen.de</a>                              |
| • Epta Deutschland<br>Halle 5, Stand 5A21<br><a href="http://www.epta-deutschland.com">www.epta-deutschland.com</a> | • Welblitt<br>Halle 5, Stand 5E45<br><a href="http://www.welblitt.de">www.welblitt.de</a>                | • Winterhalter<br>Halle 5, Stand 5D31<br><a href="http://www.winterhalter.de">www.winterhalter.de</a>                  |
| • Frilich<br>Halle 6, Stand 6C76<br><a href="http://www.frilich.de">www.frilich.de</a>                              |  |  |
| • Hagola<br>Halle 3, Stand 3D21<br><a href="http://www.hagola.de">www.hagola.de</a>                                 |  |  |
| • Hobart<br>Halle 5, Stand 5C1<br><a href="http://www.hobart.de">www.hobart.de</a>                                  |  |  |



Retigo auf der Messe besuchen!

VISION  
Blue  
2011 i, b  
I - Injektion | b - Boiler

EINZIGARTIGE MERKMALE

**Vision Perfect Cooking**  
Perfekte Garergebnisse dank der sofortigen vollen Dampferzeugung, präzisen Feuchtigkeitssteuerung unvergleichbar effizienten Entfeuchtung sind ganz Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. den Rest der Kombidampfer - Ihr zuverlässiger Partner in der Küche.

**Vision Design**  
Der Retigo Vision Kombidampfer ist eine Kombination besonderer Funktionen auf außergewöhnlichen Ergonomie und bestechenden Design - all dies mit auf Sicherheit und Hygiene.

retigo®  
Zertifizierung:  
\* Die DVGW und WRAS

CHECKLISTE

- Steuerung** ✓  
Übersichtlich und einfach  
Schnell und individualisierbar
- Verarbeitung** ✓  
Robust und solide verarbeitet  
Keine Kunststoffblenden!  
Langlebig und effizient  
3-fach Verglasung und integrierte Wärmerückgewinnung
- Arbeiten mit dem Gerät** ✓  
Quereinschub! (Ergonomie & Arbeitssicherheit)  
Vernetzungslösung / Fernsteuerung  
Feststofffreier - preislich attraktiv
- Technik & Support** ✓  
Einfacher technischer Zugang / nicht überfrachtet  
Idealerweise Kompatible Ersatzteile  
Wahlweise Dampferzeugung über Boiler oder Injektion  
Elektrö- und Gasgeräte  
Persönlicher Support für Fachhandel und Anwender!

preis / Leistung  
top!



INTER NORGA  
2024  
08.-12.03.2024  
Halle B7, Stand 423

INTERGASTRA  
03.-07.02.2024  
Halle 5, Stand 5B11

retigo®  
[www.retigo.de](http://www.retigo.de)