

24 IN STUTTGART



Seit vergangenem Mai ist **Chromonorm** mit Sitz in Grosselfingen exklusiver Vertriebspartner des US-Unternehmens **Manitowoc Ice**. Die Kooperation umfasst die DACH-Region. Auf der Intergastra feierte Chromonorm sein Debüt als Aussteller. Am Stand präsentierten und erläuterten Peter Dürr, Geschäftsführer von Chromonorm, und Tatjana Heinz von Manitowoc die Partnerschaft, die darauf abzielt, Kunden eine breite Palette an hochmodernen Kühl- und Lagertechnologien sowie Eiswürfelbereitern anzubieten.

www.chromonorm.de



Als zuverlässig und leistungsstark bezeichnen Manuel Kulbach (links) und Michael Schärf (rechts), die Geschäftsführer von **EKU Großküchentechnik** aus Limburg, ihre Großgeräte. Auf der „besten Intergastra aller Zeiten“ stellten sie neben Kochblöcken, Fritteusen und Gasherden der Serie Power-Burner eine neue Grillplatte mit Duplex-Edelstahl-Bratfläche vor, die sich auch in EKU-Kochblock-Lösungen mit durchgehender Arbeitsplatte integrieren lässt. Mitte: der „authentische Gerätetester“ Markus Breidenbach, Caterer in Wöllstadt.

www.eku-limburg.de



Showtime hieß es bei **Cool Compact**: An allen Messetagen präsentierte Sandra Hofer (Zweite von links) den Profieinsatz der Schnellkühler der Vintos-Baureihe und zeigte die Vorteile auf. Zudem unterstützte das Unternehmen in Stuttgart die IKA/Olympiade der Köche. Außerdem im Bild (von links): Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing, Olivia Sidler vom Marketing und Andreas Glose, Verkaufsleiter Key Account. www.coolcompact.de



„Beratung neu gedacht“ ist das Motto, das Günther Bosshammer (links, mit Gregor Knaupp) von **Dynamic Professional** umtreibt. Der Netzwerker, Spezialist für Stab- und Turbomixer, Gemüseschneider und Co., setzt auf Produktvorführungen per Video und schnelle, persönliche Telefonberatung – und baut gerade einen digitalen Marktplatz für die Branche auf. Erste Händlervereinigungen heben bereits den Daumen. www.dynamic-professional.de



Wasserspender und Fruchtsaftmaschine Alles in einem

evo-water präsentiert in diesem Jahr ihre **evosoda Blujuice**. Neben Sprudelwasser und stillem Wasser kann dieses Gerät mit direktem Anschluss an die Trinkwasserleitung bis zu 3 verschiedene Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat erzeugen. Bestens geeignet für Hotels, Selbstbedienungseinrichtungen, Mensen, Kitas und Fitnessstudios.

- * jederzeit gekühltes Wasser/Sprudel und frische Säfte
- * hoher Komfort durch einfaches Handling
- * keine Transport- und Lagerkosten für Wasser
- * hohe Nachhaltigkeit, wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz
- * enorme Aufwands- und Kostenersparnisse

