



◀ Über einen gut besuchten Messestand, viele Interessenten für die Neuheiten und qualitativ hochwertige Gespräche freute sich **Meiko**. Eine der Innovationen: das Automatisierungsmodul M-iFlow IPB, das bis zu 50 Prozent den Personalbedarf am Maschineneinlauf senkt und bei dem Speisereste automatisch entnommen werden. Die Zufuhr von Teller & Co. klappt auch einhändig – zumindest auf der Messe mit Kamera in der Hand, bevor diese Eva Gelnhausen, Projekt-Ingenieurin und Sprecherin des Netzwerk Culinaria, einfindet. www.meiko.de



◀ Wie Smart Chilling funktioniert, demonstrieren die Starköchinnen Sandra Hofer (Oma & Enkel, Wirsberg) und Julia Komp (Sahila, Köln) Interessierten bei **Cool Compact**. Der Hersteller zeigte den kleinen Schockfroster Vintos, Kühl- und Tiefkühlschränke der Marken Magnos und Melios mit verbesserter Energieeffizienzklasse, Abfallkühler für kleinere Betriebe, Getränketheken und Kühltische. Im Bild: Olivia Sidler, Marketing und Kommunikationsmanagement, und Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing. www.coolcompact.de



▲ Bei **Retigo** ließ uns Chefin Janine Kühn (rechts) bald allein mit Thomas Maier und seiner Frau vom System Speisekammer. Er hat im Allgäu ein Cook & Chill-Netzwerk aus Produktionsküche und Gasthäusern aufgebaut, in dem sowohl in der handwerklich ausgerichteten Produktion als auch in den teilnehmenden Betrieben – Hochfrequenz-Gasthäuser und Ghost Kitchens – mit Kombidämpfern von Retigo gearbeitet wird. „Lösungen für Betriebe, die kein Personal haben!“ www.retigo.de; www.system-speisekammer.de



▲ Die K-Line-Serie, der Rührwerkskessel der schwedischen Marke Getinge, die **Phoenix** seit 2022 vertreibt, und die Multifunktionsserie Jump (Braten, Kochen, Frittieren und Druckgaren in nur einem Gerät) von Jipa – drei der großen technischen Themen am Stand des Gelsenkirchener Unternehmens. Weiteren Gesprächsstoff gab es eventuell wegen eines Personalwechsels: Wenige Tage vor der Messe trat Matthias Cleffmann seine neue Position als Geschäftsführer an. www.phoenixs.eu



◀ Auf seine neue Generation professioneller Fritteusen – The Core – legte der Schweizer Hersteller **Valentine** seinen Messe-schwerpunkt in Hamburg. Fürs Foto versammelten sich (von links nach rechts) Yvan Moret, Produktionsleiter, Julien Paris, Leiter Entwicklung, Monique Brendle, Leiterin Sales und Marketing, CEO Christophe Paris und Winfried Buron, Geschäftsführer Deutschland, um eins der Modelle der Serie. Sie soll ab Herbst 2024 schrittweise eingeführt werden und umfasst eine Vielzahl an Modellen. www.valentinefritteusen.de



◀ Fürs „Rudelgucken“ zur Fußball-EM 2024 auf der gastronomischen Terrasse ist man mit der mobilen Zapftheke von **Stalgast** allemal gerüstet. Zwei Fässer finden darin Platz. Auch nach dem Event lässt sie sich vielseitig einsetzen. Außerdem zeigte das Unternehmen, wie sich ein Haushaltsherd in seine Edelstahlmöbel, zum Beispiel für Kitas, integrieren lässt. Ferner bietet Stalgast nun auch individuelle Brandings. Im Bild: Julia Jakon, Regionalverkaufsführerin Süd/Ost, und Pit Karkowski, Area Sales Manager/ Training and Sales Analysis Manager. www.stalgast.de