

STUTT GART



▲ **Hoshizaki-Gram** ist führend in der Entwicklung von CO₂-Zentralkälteanlagen für die Foodservice-Industrie. In Stuttgart informierten (von links nach rechts) Jörg Neger, Verkaufsleiter D/A/CH/PL/CZ/SK, und die drei Gebietsverkaufsleiter Sven Skramusky (Baden-Württemberg und Rhein/Main), Sven Coesfeld (Bayern) und Paul Dreke (Postleitzahlen 0,39,98,99) über die Gram Eco-Serie. www.hoshizaki.de



▲ Dass **Atosa** nun auch Kombidämpfer im Portfolio hat – darüber informierten die drei Gebietsverkaufsleiter (von links) Lars Gildehaus, Ronny Bartholdy und Peter Biermann mit Andreas Witte (rechts), National Sales Direktor D, A, CH. Das Piron-Gerät im Hintergrund wird mit Reinigungssystem und zwei Jahren Vollgarantie angeboten. Dazu gibt es ein Programm an Hauben, Unterbauten und nützlichem Zubehör. www.atosa.de



▲ 100 Prozent made in Germany sind Vintos und Vintos+. **Cool Compact** zeigte die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster. Vintos+ bietet auch Funktionen wie Auftauen, Gären oder Niedertemperaturgären. Am Stand informierten (von links): Andreas Glose, Verkaufsleiter Key Account, Markus Sidler, Geschäftsführender Gesellschafter, und Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing. www.coolcompact.de



▲ Marketingleiterin Verena Rist von **Winterhalter** und ihr neuer Kollege Alexander Blüm, Vertriebsleiter Projekte International, stellen die Korbtransportspülmaschine CTR mit ihrem modularen Aufbau vor. Sie gestattet unterschiedliche Transportgeschwindigkeiten und spült bis zu 195 Körbe pro Stunde. Ebenfalls neu: die Becherspülmaschine aus der UC-Serie, für die es auch Körbe gibt, wenn man zusätzlich anderes Spülgut hat. www.winterhalter.de



SANREMO
COFFEEMACHINES



IN FLIGHT STABILITY



STABILITÄT IN ECHTZEIT
Konstanz der elektronisch kontrollierten Temperatur (± 0,2 °C)

BRÜHGRUPPE REALTIME STABILITY
Exklusives Design von Sanremo, das ein präzises Halten der gewählten Temperatur erlaubt.

ENERGIEERSPARNIS
Wärmeisolierung und eine intelligente Energieverwaltung für eine Energieersparnis bis 30%.

www.sanremomachines.com





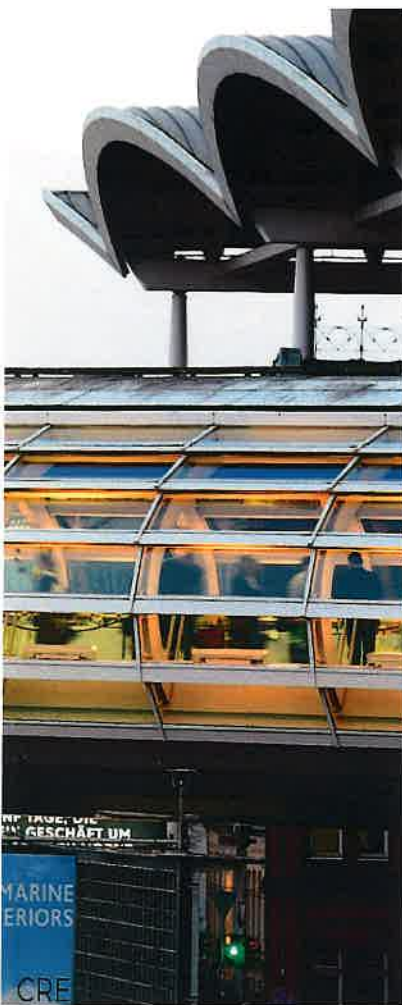




INTER NORGA

13-17 März 2020
Halle B3. OG211

IGA 2020



#Halle A4

Ambach bietet an seinem Messestand wie in Stuttgart einen Blick in die Zukunft der Gewerbeküchen. Der Hersteller von professioneller Kochtechnik aus Südtirol präsentiert einen Kochblock, ausgestattet mit einer neuen Fritteuse, einem Lavastein-Grill sowie einer sehr ergonomischen Griddleplatte. Die perfekte Kombination von Technologie und Flexibilität, die individuell auf die Anforderungen des Kunden angepasste Lösungen garantiert, gehört zur Philosophie des Unternehmens und wurde bei den Neuheiten umgesetzt.

Stand 206

Bereits zur Intergastra konnte man sich bei **ascobloc** über die neue e.Cook-Steuerung der Serie Ascoline 850 informieren. Zu sehen sind aus der Serie nun in Hamburg der Brat- sowie der Kochkessel mit der elektronischen Steuerung. Die des Bratkessels ermöglicht eine elektronische Temperaturregelung inklusive Vorheizen bis zur Zieltemperatur. Des Weiteren können über die Rezeptsteuerung bis zu 100 frei programmierbare Rezepte gespeichert werden, womit immer ein gleiches Garergebnis ermöglicht wird. Der Kochkessel verfügt zusätzlich über eine Ankochautomatik. Die Steuerung der beiden Geräte ermöglicht außerdem eine automatische Wasserbefüllung.

Stand 203 (Mit AlexanderSolia)

Im Mittelpunkt am **Colged**-Stand steht die TopTech 36-23 GD. Die unterbaufähige Fronttür-Geschirrspülmaschine hat sich bereits in zahlreichen Küchen von Hotel- und Gastronomiebetrieben bewährt. Das Zusammenspiel mehrerer patentierter Technologien, wie die Pumpentechnologie DuoFlow, gewährleistet einen niedrigen Energie- und Reinigungsmittelverbrauch, der die Betriebskosten senkt. Pro Stunde lassen sich 60 Körbe, 1.500 Gläser oder 1.080 Teller reinigen. Daneben präsentiert der italienische Spülmaschinenhersteller weitere Modelle aus seinem Portfolio und verlost eine Steel-Tech 36-01 GD.

Stand 407

Trends



hinaus umfassend zu informieren. Oder Fragen zu klären, die nach einem eventuellen Besuch auf der Intergastra entstanden sind. Denn: Ein großer Anteil der Hersteller hat dasselbe Messegepäck geschnürt wie vor mehreren Wochen für Stuttgart.

Das Küchentechnik-Mekka der Messe Hamburg ist vorrangig in den Hallen A2, A3 und A4 zu finden. Daneben empfiehlt sich ein Abstecher in die Bäckereihalle B6 und B1 mit neuen Technologien unter den Ladenbacköfen sowie Kaffeemaschinen für Fachplaner und -händler.

www.trendkompass.de



Die neue Serie Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ von **Cool Compact** waren auf der Intergastra bereits eins der großen Highlights am Stand des Kühltechnikspezialisten (mehr über die Serie auf den Seiten 36 bis 39 dieser Ausgabe). Wer sie verpasste, hat in Hamburg wieder Gelegenheit. Im Messegepäck hat das Unternehmen außerdem noch sein breites Repertoire an Kühl- und Tiefkühlschränken, Kühl- und Tiefkühltischen sowie Geräten zur Getränkekühlung und Abfallkühler. Alle sind standardmäßig mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R 290 ausgestattet.

Stand 412

Nachdem die FHA HoReCa in Singapur wegen des Coronavirus von März auf Juli verschoben wurde, richtet **Gastros Switzerland** seine Konzentration vollends auf die Internorga. Nach Hamburg bringt das Unternehmen sein gesamtes Induct-Warm-Portfolio mit, darunter einen der „Stars“ in Stuttgart: Dort gewann das InductWarm Batterie-modul den Intergastra Innovationspreis. Weiterhin geben die Schweizer auch in der Hansestadt einen Einblick in ihre Undercover-Technologie und zeigen das normalerweise unsichtbare, unter Theken installierte InductWarm 130+ Modul in einer durchsichtigen Plexiglastheke.

Stand 108

Dem Two-Level-Washer schenkt **Hobart** ebenfalls in Hamburg wieder hohe Aufmerksamkeit. Diese kommt der platzsparenden Spüllösung, in deren zwei Waschkammern unterschiedliches Spültgut zur gleichen Zeit getrennt gespült werden



Perfektes Arbeitsklima –
Küchendecken mit System

INTERNORGA
Halle A3, Stand 308



www.gif-activevent.com

SWIRKUNGEN DES CORONA-VIRUS

mögliche Handlungsfähigkeit in der aktuellen Situation abzusichern. Bis heute zeigt sich dieses als weitestgehend wirksam. Wir können in der aktuellen Situation allerdings nur Aussagen mit kurzem Planungshorizont machen. Vorübergehende Stockungen im Unternehmensablauf können aus Ungewissheit über die Dauer der Lage nicht ausgeschlossen werden. Wir werden aber alles dafür tun, dies zu verhindern. Ein Dank an alle unsere Mitarbeiter, die das durch ihren unbürokratischen Einsatz und ihre hohe Motivation ermöglichen.

www.ascobloc.de



Andreas Lindauer,
Cool Compact

COOL COMPACT ANDREAS LINDAUER, GESCHÄFTSFÜHRER VERTRIEB/ MARKETING

Die Intergastra 2020 war für uns äußerst erfolgreich, wir hatten einen beachtlichen Zuwachs an Besuchern auf dem Stand. Grundsätzlich ist der Anteil an Endkunden in Stuttgart immer relativ hoch, das war auch dieses Mal der Fall. In diesem Jahr ist allerdings auch die Anzahl der Planer und Fachhändler gestiegen, die uns besucht haben. Das Hauptinteresse aller Besucher galt unserer neuen Serie Schnellkühler/Schockfroster. Die Modelle Vintos/Vintos+ sind die ersten und einzigen komplett in Deutschland gefertigten Chiller/Froster.

Gerne hätten wir die neue Serie natürlich auch auf der Internorga gezeigt, aber letztendlich finden wir die Absage richtig. Zum zunächst geplanten Ersatztermin hatten wir uns angemeldet.

Die Auswirkungen der Coronakrise werden wir erst im Laufe des Jahres merken. Wir haben einige Maßnahmen getroffen, inwieweit das erfolgreich ist, werden wir sehen. Der Absatz geht nach unten, denn unsere Kunden haben zurzeit geschlossen und werden sicher auch Investitionen verschieben. Für bereits bestellte Geräte führen wir Gespräche mit dem Fachhandel, um eine für alle vernünftige Lösung zu finden.

www.coolcompact.de



Günther Bosshammer,
Dynamic Professional

DYNAMIC PROFESSIONAL GÜNTHER BOSSHAMMER VON DER GESCHÄFTSLEITUNG

Auf der Intergastra 2020 haben wir als Neuheiten die kleine Salatschleuder, den Gigamix XS und den kombinierten Gemüseschneider/Kutter vorgestellt. An allen fünf Messetagen war der Besuch hervorragend, die Intergastra war also ein voller Erfolg. Die Neuheiten weckten großes Interesse, vor allem der Gemüseschneider/Kutter. Auch der Slow Juicer von Santos für frische, gesunde Säfte wurde stark nachgefragt.

Der Ausfall der Internorga hat uns insofern stark getroffen, weil im Gegensatz zur Intergastra in Hamburg mehr Fachhändler zu

uns auf den Stand kommen. Diese Präsentationen fehlen uns jetzt. Aber wir arbeiten an Möglichkeiten, dieses Manko durch geeignete Marketingaktivitäten auszugleichen. Die Corona-Pandemie beeinflusst unsere komplette Branche sehr stark. Auch wir arbeiten reduziert, sind aber für alle Anfragen jederzeit verfügbar. Die Lagerkapazitäten sind ausreichend, wir liefern bei Bestellungen normal und schnell aus. Inwieweit Corona Auswirkungen auf das Geschäftsjahr 2020 hat, lässt sich schwer abschätzen. Ich erwarte aber schon, dass es spürbar wird.

www.dynamic-professional.de

EKU MANUEL KULBACH, GESCHÄFTSFÜHRER

Angesichts der katastrophalen Corona-Entwicklung wird vermutlich in diesem Jahr keine Messe mehr in Deutschland stattfinden können.

Umso glücklicher sind wir, dass wir noch eine sehr erfolgreiche Intergastra hatten, aus der wir große Zuversicht für die Zukunft schöpfen. Die Corona-Krise hat tiefgreifende Auswirkungen auf die gesamte Großküchenbranche. Durch das Gastronomie- und Veranstaltungsverbot wurde der Markt praktisch über Nacht in den Tiefschlaf versetzt. Und dies wird für einige Zeit auch so



Manuel Kulbach, Eku





:: BEDIENEN SIE SICH!

Attraktive Zusatz-Verkaufsfläche mit der
SB-Flaschenausgabe von HAGOLA

- kalt und praktisch – gekühlter Auszug mit Flaschenrutsche
- gastseitig: komfortable SB-Entnahme von gekühlten Getränkeflaschen – Vorrat rutscht dann automatisch nach
- bedienerseitig: einfaches Auffüllen und Bestücken des Kühlauszuges
- zum Einbau in Unterbaukühlungen (z. B. in Verkaufstheken, Kassenzonen oder Speisenausgaben)

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de