



Liebherr

Mit den Geräten aus dem Bereich Getränke- kühlung hat **Cool Compact** seine letzte wichtige Produktgruppe auf das Kältemittel R290 umgestellt. Mit dem neuen Kältemittel sowie einer verbesserten Kühltechnologie werden sowohl die Standardgetränketheken als auch die individuellen Getränke- kühlungen in Modulbauweise ausgestattet. Daneben steht auch die zeitversetzte Spei- senproduktion mit Hilfe der Schnellkühler im Mittelpunkt des Messeauftritts. Bei den Vorträgen im Aktiv-Forum von Cool Compact werden den Besuchern die Vorteile dieser Methode praxisnah dargestellt.

Halle A4, Stand 412
www.coolcompact.de

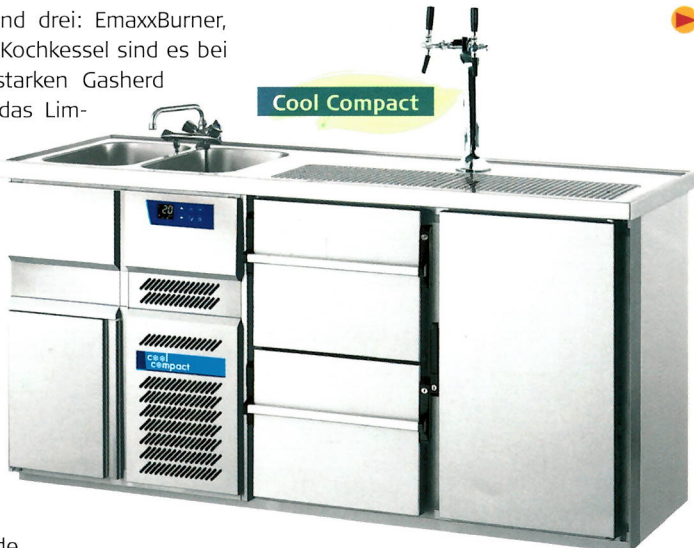
Neue One-Touch-Steuerungen erhielten bei **DEBAG** der kompakte, neudesignte Laden- backofen Monsun Mini und der Multifunktio- nsöfen Decon. Mit dem Split-Screen-Dis- play bei Letzterem lassen sich beide Öfen der Decon-Backstation steuern beziehungs- weise überwachen. Daneben können sich Fachbesucher über die automatische Ofen- reinigung e.Clean 500, die Belegungsmen- generenkennung SmartBake und den Laden- backofen Gala 35 informieren.

Halle B6 / Stand 326
www.debag.com

Aller guten Dinge sind drei: EmaxxBurner, CrossBurner und ein Kochkessel sind es bei **EKU**. Den leistungsstarken Gasher- d EmaxxBurner bietet das Lim-



www.trendkompas.de



Cool Compact

burger Unternehmen in zwei Kompakt-Vari- anten (Bautiefen 600 und 650). Beide sind mit den 5,5-Kilowatt-Brennern der neuesten Generation bestückt. Beim neuen Gasher- d CrossBurner fällt die extrem tiefe Mulde (vier Zentimeter) unter den Brennern ins Auge, welche die Hitzereflexion erheblich reduziert. Erhältlich ist die Portfolioergän- zung voraussichtlich ab August 2019. Noch als Prototyp wird der komplett überarbeitete Kochkessel zum ersten Mal für die Öffent- lichkeit zu sehen sein, der voraussichtlich ab Spätsommer dieses Jahres erhältlich ist.

Halle A3, Stand 124
www.eku-limburg.de

Electrolux Professional ist an drei Stellen vertreten und stellt sowohl Großküchen- als auch Wäschereitechnik aus. Während die neue Trocknergeneration der Serie 6000 und der Snackpoint des Schweizer Unter- nehmen in den Hallen B1 beziehungsweise B6 zu sehen sind, geht Electrolux Profes- sional am Stand in den Großküchentechnik- Hallen auf sein Cook & Chill-Konzept ein. Dafür präsentiert man das passende Equip- ment aus dem Portfolio: Kombidämpfer, Herde, Großkochanlagen und Kühlschränke.

Halle A3, Stand 119
www.professional.electrolux.de

DICK

Traditionsmarke der Profis



Unsere Inspirierenden
Red Spirit

QUALITY
MADE IN GERMANY
 SINCE 1778

TYPISCH F. DICK!
 Messer – so individuell wie
 der Mensch

INTER NORGA

Besuchen Sie uns!
 Halle A4, Stand 117

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
 Wetzstähle . Schleifmaschinen

IGA 2019



▲ Über 90 Neuheiten beinhaltet der Katalog 2019 von **Bartscher**, 42 waren in Hamburg dabei, zum Beispiel die überarbeitete Kombidämpferserie und der mit neuen Features ausgestattete Heißluftofen AT90-MDI. Große Aufmerksamkeit genoss auch der Kaffeevollautomaten KV1, welcher das Sortiment an Kaffeemaschinen abrundet. Geschäftsführer Andreas Heumüller (links) und Vertriebsleiter Deutschland Detlev Domingos Schlünder hatten also genügend Gesprächsstoff für Besucher. www.bartscher.de



▲ Dass harte Fakten wie der Wasserverbrauch für den Endanwender sehr wichtig sind, konnte das Team bei **Miele Professional** anhand der vielen Anfragen am Stand bestätigen. Besonders punkten können hier die optimierten Tankuntertisch-Spülmaschinen der Gütersloher, die je nach Programm bis zu 25 Prozent weniger Wasser verbrauchen und somit deutlich kostensparender sind. Nadja Lüdke, Leiterin Marketing Professional (links), und Ilona Haas, Vertriebsleiterin, präsentierten die neue Generation. www.miele.de



▲ Im Jahr 2014 gründete Emilio Reales sein Unternehmen **reamotion** – spezialisiert auf die Entwicklung von innovativen Grillgeräten. Das Leistungsspektrum reicht von der Konzeption bis hin zur Herstellung. Die Produkte Grillomax (im Bild) für die fettgeruchslose Zubereitung von Grillgut und der designstarke Duo Grill werden in der eigenen Manufaktur in Delmenhorst entwickelt, produziert und vertrieben. Großen Wert legt man auf Design, Innovation, Funktionalität und Arbeitssicherheit. www.reamotion.com



▲ Viel Traffic und ausgiebige Gespräche auf dem **Cool Compact**-Messestand, auch ohne große Maschinenneuheit, verzeichneten Markus Sidler (rechts), Geschäftsführender Gesellschafter, und Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing. Der Grosseltingener Kühltechnikspezialist informiert in Hamburg über die Umstellung im Bereich der Getränkekühlung auf das Kältemittel R290 und die zeitversetzte Speisenproduktion mit Hilfe der Schnellkühler im Aktiv-Forum. www.coolcompact.de



◀ Eine der Messeneuheiten von **iSi** ist zur Zubereitung der Trendgetränke Nitro Cold Brew Coffee und Nitro Tea konzipiert worden: Den iSi Nitro Whip hält für unser Foto Geschäftsführer Thomas Saatz in den Händen. Für Gastronomen ist der Nitro Whip eine einfache, portable Lösung, um Gästen die aktuellen Trendgetränke anzubieten. Großes Plus: keine externe Stromzufuhr notwendig. Für Händler ist er überaus lukrativ, weil die eingesetzten Stickstoffkapseln regelmäßig nachgekauft werden müssen. Ein klassisches Win-Win-Produkt. www.isi.com/kulinarik



◀ Geschäftsführer Dipl.-Ing. Stefan Rakers (links) und Verkaufsleiter Edgar Hanken von **Hagola** freuten sich über eine erfolgreiche Internorga und informierten Besucher zum überarbeiteten vielseitigen Showcase-Programm. So wurden bei der Vitrinenserie etwa die Edelstahlaufbauten im Präsentationsbereich eleganter gestaltet sowie die Ausführung Isolierglas mit neuen Glasaufsätzen ausgestattet. Durch die verfeinerte Optik und den dezenteren Siebdruck bieten die Vitrinen nicht nur eine bessere Warenpräsentation, sondern sind auch energieeffizienter. www.hagola.de

als auch den leitungsgebundenen Wasserspendern. Bei den Filtern stand der neue Proguard Coffee mit seinem einmaligen Aromasystem im Mittelpunkt. Dank des stromlosen Betriebes und der konstanten Drei-Stufen-Mineralisierung setzt er Osmosetechnik auf eine bisher einzigartige Weise ein. Beim Proguard Coffee gehen wir von einer breiten Marktdurchdringung aus, weil sein stromloser Betrieb und die konstante Remineralisierung auf Qualität und Nachhaltigkeit einzahlen. Bei den Wasserspendern werden der ViTap mit seiner Heißwasserfunktion und der kompakte Top15 ihre Markterfolge ausbauen. Qualität und Nachhaltigkeit sind entscheidende Faktoren. Sie betreffen neue Food-Innovationen ebenso wie die Weiterentwicklung der Maschinen. Für den Endkunden ist vor allem die Qualität wichtig. Aber auch ökologische Produkte und Verfahren sowie der Umgang mit Müll gewinnen weiter an Bedeutung. Und: Die Digitalisierung hat die gesamte Branche erfasst. Es stehen uns spannende Zeiten bevor.

www.brita.de



Thomas Ceccarello

COLDLINE

THOMAS CECCARELLO, EXPORT MANAGER EUROPE

Wir sind sehr zufrieden mit dem Feedback, welches wir bei der Internorga erhalten haben. Für uns war es ein wichtiger Schritt auf dem Wachstumspfad des deutschen Marktes. In Hamburg haben wir eine Vorschau auf die neue Generation der Vision-Schnellabkühler präsentiert. Eine multifunktionale Technologie, die bereits die Arbeitstechniken von Gastronomen und Konditoren revolutioniert hat und sich weiterentwickelt, um neue Möglichkeiten zu bieten. Die Schnellabkühler erweisen sich als immer wichtiger. So sehr, dass sie zum Herzstück der modernen Küche geworden sind. Schnellabkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Warten, Pasteurisieren, Schokolade kristallisieren, Trocken, Garen, Kochen bei niedriger Temperatur mit Dampf sind Funktionen, die es ermöglichen, die Arbeit durch die Verteilung der Lasten auf 24 Stunden zu organisieren. Vor allem die Qualitätsstandards steigen, mit einer deutlichen Senkung der Lebensmittelkosten. Sehr gut bewertet haben unsere Fachhändler und Planer unsere Innovationen, etwa Cosmos – unsere App, mit der alle Coldline-Geräte untereinander per WLAN und mit dem Küchenleiter sowie unserem werksseitigen technischen Service kommunizieren können.

www.coldline.it

COLGED

ROBERT SIMON, AREA EXPORT MANAGER COLGED

Für uns war die Internorga sehr erfolgreich: Noch nie konnten wir so viele Aufträge generieren wie beim diesjährigen Messeauftritt.



Robert Simon

Das lag daran, dass das Publikum vor allem aus Entscheidern und Inhabern bestand. Besonderer Anklang fand unsere neue 3.0-Serie. Alle Modelle sind mit einem intuitiven Bedienkonzept ausgestattet und verfügen über dieselbe Steuerplatine, was Service- und Reparaturleistungen erheblich vereinfacht. 2019 wurde deutlich, dass neben der Vernetzung und mobilen Steuerung auch vermehrt Geräte mit Touch-Bedienfeldern nachgefragt werden. Diese Trends werden wir auch im nächsten Jahr im Auge behalten.

www.colged.de

COOL COMPACT

ANDREAS LINDAUER, GESCHÄFTS- FÜHRER VERTRIEB & MARKETING

Für uns war die Internorga sehr erfolgreich, wir konnten zirka 20 Prozent mehr Besucher verzeichnen als im letzten Jahr, und etwa zehn Prozent mehr als 2017, dem letzten Auftritt ohne vorherige Intergastra. Wir hatten an allen fünf Tagen gleichmäßig gut zu tun und führten ausgiebige Gespräche, vorrangig mit unseren Fachhandelspartnern und den Fachplanern. Auch unser Aktiv-Forum, bei dem wir über die zeitversetzte Speisenproduktion mit unseren Schnellkühlern informieren, war gut besucht. Hier wurden in erster Linie Anwender aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung angesprochen. Ohne direkte Messeneinheiten waren die Energielabel und allgemein die Nachhaltigkeit, bezogen auf die aktuelle und zukünftige Situation bei Kältemitteln, die hauptsächlichen Gesprächsthemen.

www.coolcompact.de

DYNAMIC PROFESSIONAL

GÜNTHER BOSSHAMMER VON DER GESCHÄFTSLEITUNG

Wir haben auf der Internorga mit qualifizierten Vorführungen die unterschiedlichen Möglichkeiten bei den Mixern von Dynamic vorgeführt und auch zum Thema Saft praxisorientiert die Geräte von Santos präsentiert. Sowohl die Endkunden als auch unsere Fachhändler konnten sich so perfekt informieren. Highlights waren dabei der Einsatz unseres kleinen Dynamix, die Möglichkeiten der Portionierung oder der Kesselentleerung beim Gigamix und die schonende Art, mit dem Slow Juicer von Santos frische Säfte zuzubereiten. Mit den Besucherzahlen sind wir hochzufrieden, es war eine tolle Internorga mit qualifizierten Kontakten und guten Gesprächen, sowohl seitens unserer Fachhandelspartner als auch seitens Köchen und anderen Endkunden.

www.dynamic-professional.de

EKU

MANUEL KULBACH, INHABER UND GESCHÄFTSFÜHRER

Für EKU war die diesjährige Internorga eine



Andreas Lindauer



Günther Bosshammer



Manuel Kulbach