

GASTRO SUMMIT / FOODSPECIAL



◀ Thomas Scheinemann, Küchenmeister, Applicationsberater und Coach, im Namen von **Cool Compact** in Essen vor Ort, zog mit den MKN-Vertretern Winand Vogt und Christian Neubauer interessierte Messebesucher an den Stand von Gastro Konzept. Gemeinsam informierte man über die zeitversetzte Speisenproduktion. Im Fokus bei Cool Compact dabei: Das Multifunktionsgerät Vintos+ zum Schnellkühlen und Schockfrieren von Lebensmitteln sowie zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten und Niedertemperaturgären.

www.coolcompact.de



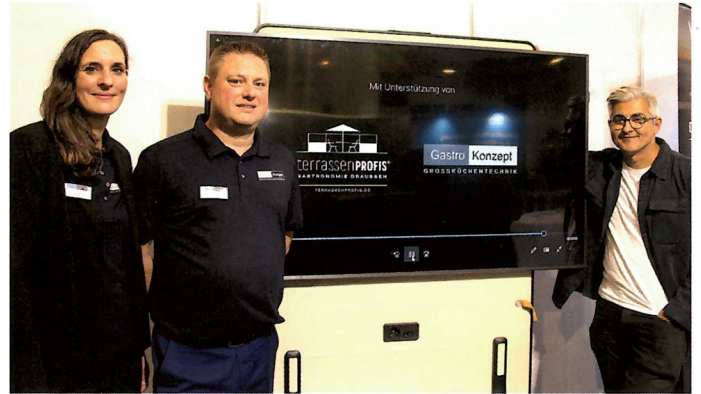
◀ Spüllösungen von Hobart präsentierte Lisa Christoforidis im Umfeld des Messestands von Gastro Konzept Sandkühler. Zum Gastro Summit in Essen brachte die Verkaufsberaterin den mehrfach prämierten Two Level Washer des Unternehmens mit. Die Maschine zeichnet sich durch eine zusätzliche Waschkammer aus, benötigt dabei aber nur den Platz einer herkömmlichen Spülmaschine. Darüber hinaus informierte sie zum Spülen von Mehrweg mit den Lösungen des Offenburger Herstellers, wie beispielsweise Glasflaschen.

www.hobart.de



◀ Die Marke **Joliente** für beste Kaffeequalität und ausgeprägtem Service am Kunden. Die Kaffeerösterei mit zwei Vertriebsstandorten in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen stellt ausschließlich hochwertige Kaffees her. Davon konnten sich die Messebesucher bei Lisa und Christian Cramer am Gastro Konzept Stand überzeugen lassen. Das Unternehmen berät auch gastgewerbliche Betriebe hinsichtlich der besten KaffeeLösung und bietet Schulungen an.

www.joliente.com



▲ Eins der Highlights am Messestand von Gastro Konzept war die Präsentation der virtuellen Markenwelt **amberproject**. Die 360° Plattform inszeniert in einer 3D-Welt sämtliche Aspekte der Branche – von der Großküchentechnik über Restaurant- und Hotelerichtung bis hin zur Terrassenausstattung. Mike Sandkühler (Zweiter von links) konzipierte dafür die virtuellen Großküchen. Mit im Bild: Annika Sandkühler von Gastro Konzept Sandkühler und Shervin Pourghaffari-Poser vom GW Verlag.

www.amberproject.de



◀ Bernd Garnschöder, Gründer und Geschäftsführer von BG Innovationen Produktions, zog mit dem **Cocktailmaker** am Stand von Gastro Konzept viel Aufmerksamkeit auf sich – und das nicht nur wegen der alkoholhaltigen und -freien Cocktails, die er servierte. Mit dem Cocktailmaker bietet er nämlich ein Gerät, mit dem jeder bis zu 100 Drinks pro Stunde einfach und schnell zubereiten kann. 400 deutsche Gastronomiebetriebe profitieren bereits vom Cocktailmaker, darunter Marken wie Vapiano und ExtraBlatt.

www.the-cocktailmaker.com



◀ Immer in Bewegung und Gesprächen wie Thomas Scheinemann für Kühltischspezialist Cool Compact waren Winand Vogt (links), Verkaufsleiter Rheinland/NRW, und Christian Neubauer, Gebiets-Verkaufsleiter Mitte-West, für **MKN**, um über die zeitversetzte Speisenproduktion zu informieren. Dabei im Fokus: die Kombidämpfer des Herstellers, die intelligente Wege des Kochens ermöglichen – wie etwa der SpaceCombi, der es als SpaceCombi Team ermöglicht, auf einer geringen Stellfläche eine große Angebotsvielfalt zu präsentieren.

www.mkn.com