

23 IN HAMBURG

INTER
NORGA



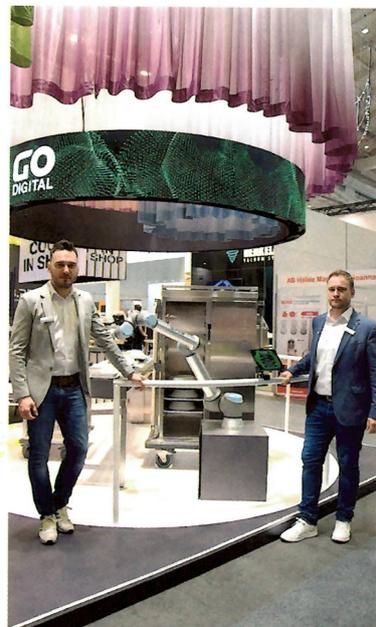
▲ Mit Know-how für bestes Wasser präsentierte sich **BWT water+more**. Neben seinen Filterlösungen zeigte das Unternehmen sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit – etwa seinen Recyclingprozess für seine erschöpften Filterkerzen. Bis zu 99 Prozent der Materialien können wiederverwendet werden. Wie der Prozess abläuft, erklärten am Stand auch ein Video und das Display-Element, vor dem Michael Hübner, Sales Manager Germany Key-Account Management, steht. www.bmt-wam.com



▲ Bei **Colged** stand nicht nur die Präsentation des Gesamtprogramms unter den Gesichtspunkten Hygiene, Nachhaltigkeit und Energieeffizienz im Fokus, sondern auch die Vorstellung neuer Mitarbeiter. Einer von ihnen ist Thomas Schmitz, der seit Juli 2022 den wichtigen Bereich Service des Spültechnikerherstellers leitet. Er informiert unter anderem über die TopTech 36-23: Sie fasst Fleischereikisten, spült Mehrweg und ist dank ihrer DuoFlow-Pumpe besonders leise und stromsparend. www.colged.de



◀ Ikonische Aufschnittmaschinen, Qualität und Design: dafür steht **Berkel**. In diesem Jahr seit 125 Jahren. 1898 fertigte Wilhelmus van Berkel die erste mechanische Aufschnittmaschine Volano, die im Jubiläumsjahr als limitierte Sonderedition erschien. Sales Manager Arcangelo Corrado und sein Team informierten in Hamburg über das umfangreiche Programm des italienischen Unternehmens, zu dem seit 2015 auch die Messerfabrik Maniago gehört. Deren Technica-Reihe erfuhr in diesem Jahr eine Design-Erweiterung. www.theberkelworld.com



◀ „Go Digital!“, lautete das Motto von **B.PRO**. Im Zeichen der Digitalisierung und Automatisierung stellte man Technik und Tools für moderne Workflows vor. Im Mittelpunkt: der Industrieroboter, der einen Speisentransportwagen bestückte – damit exemplarisch für die B.PRO-Vision Kitchen Automation stand. Deren Ziel: personellen und zeitlichen Aufwand für die Speisenverteilung zu reduzieren. Patrick Hilpp (links), Head of Product Management Catering, und Frank Adamietz, Regional Sales Manager Catering, gaben Infos dazu. www.bpro-solutions.com



▲ Olivia Sidler, Marketing Kommunikationsmanagement, und Alexander Grytz, Verkaufsleiter Süd-West & Schweiz, vor dem Zwei-Türen-Kühlschrank der Serie Magnos 570 von **Cool Compact**. Mit ihm setzt der Hersteller einen neuen Standard in Energieeffizienz und Ergonomie. So befinden sich etwa im oberen Bereich zwei Ablageroste, im unteren Bereich lassen sich Zutaten in drei Auszügen ergonomisch verstauen. Eine hohe Energieeffizienz wird unter anderem durch das Kältemittel R290 erreicht. www.coolcompact.de



▲ Eins von vielen Jubiläen auf der diesjährigen Messe konnte auch **Cuppone** begehen. Seit 1963, seit nun 60 Jahren, ist das Unternehmen Meister italienischer Exzellenz und auf Fertigung von Elektro-, Gasöfen und Werkzeugen für Pizzerien spezialisiert. Darunter fallen auch die Teigknetmaschinen, die Area Manager Roberto Pampanin und sein Team am Stand fachkundig vorstellten. Daneben gab man natürlich auch einen tiefen Einblick in die innovative Technik der Pizzaöfen. www.cuppone.com