

Fachmagazin für moderne G

# 24

Stunden

Gastlichkeit

die Uhr

**frischli** **NEU**

## Mousse-Pudding



- ✓ Luftig-cremige Konsistenz
- ✓ Servierfertig und ohne Kühlung haltbar
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten



EIS & DESSERT

**Süße Sünden**

INTERNORGA

**Messe-Vorschau**

RUND UM DIE UHR

**Erfolgskonzepte**



**HALLE A1 · STAND 405**



**Cocktailschäume:** Am Messestand präsentiert **iSi Deutschland** Mixgetränke aus dem Rezeptheft Cocktailschäume – Cocktailräume, die von der Bar- und Restaurantmeisterin Antje Gühlke und dem Barmeister Lajos Orban mit Hilfe des iSi Gourmet Whip Plus entwickelt wurden. Beispiele dafür sind cremige Kreationen wie Mai Tai oder „French Connection“. **Halle A4, Stand 501**



**Hochleistung und Design:** Die neue Geräteserie Cucina aus dem Hause **Salvis** wird zum ersten Mal vorgestellt. Sie verspricht Hochleistung, Flexibilität, Energieeffizienz und hochwertiges Design mit optimalem Bedienkomfort – das bezeugt auch Sternekoch Karlheinz Hauser. Von den ersten Gar-Ergebnissen können sich Zuschauer am Salvis-Stand überzeugen. **Halle A2, Stand 321**



**Neue Tartelettes:** Zusammen mit seinem deutschen Allein-Importeur Zieres stellt **Hug** neue Tartelettes vor. Für eine moderne Optik sorgen u. a. die Dessert- und Snack-Tartelettes Carré 7 cm. Durch den extra dicken, quadratischen Boden bleibt der Teig, auch mit Füllung, lange knusprig. Die Neuheit gibt es als Dessertvariante sowie als Snack-Tartelette. **Halle B1 EG, Stand 309**



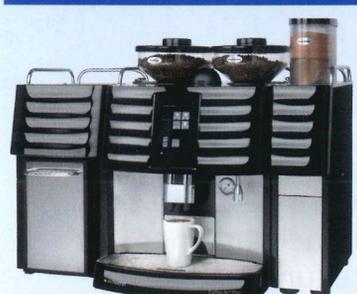
**Bunte Atmosphäre:** Unter dem Motto „Designing Atmosphere“ stehen die neuen Kollektionen von **Duni**. Neben den neu aufgelegten Farben Mango, Coral Pink, Pacific Blue, Jade und Dune stellt das Unternehmen die Serie „Elegance Lily“ vor. Produktneuheiten sind Tischläufer mit Damast-Motiv, runde Tischsets sowie der Teelichthalter „Moody“ aus Silikon. **Halle B7, Stand 512**



**Erfolg ist planbar:** Wie kann ein Unternehmen der Konkurrenz stets zwei Schritte voraus sein? **Gemax** informiert zum Thema „Strategische Gewinnmaximierung“ am Gemeinschaftsstand der Erfolgsscouts. Das Fachwissen der Gemax-Berater sowie sieben Erfolgsmodule ermöglichen es Unternehmen sich dauerhaft auf dem Markt zu behaupten. **Halle B3 OG, Stand 104**



**Fleisch oder Reis?** Unter der Marke **New Leaf** stellt **Eichkamp** sein Sortiment an Fingerfood-Produkten vor. Für Vegetarier gibt es die „Very Veggie“, würzige Reissticks mit exotischen Früchten, knusprig paniert. Die Fleischvariante dazu sind die „Funky Fillers“ und „Chicken Champs“. Zum Segment der Spareribs zählen auch die einzeln geschnittenen „Finger Ribs“. **Halle B4 EG, Stand 106**



**Bedienungskonzept:** Mit **TouchIT** hat **Schaerer** ein Bedienkonzept entwickelt, das auf die Bedürfnisse von SB-Betrieben und auf den bedienten Service abgestimmt ist. Es kommuniziert die Reinigungsschritte durch animierte Bildfolgen. Die einfache Handhabung sichert eine HACCP konforme, gründliche Reinigung. Die Getränkeknöpfe sind individuell beschriftbar. **Halle B2.EG, Stand 106**



**Einfach nicht zu riechen!:** Die für die Gastronomie entwickelte Luftfiltertechnik **plasmaNorm** reinigt Küchenluft keim- und geruchsfrei – im Umluftbetrieb. Küchenabluftanlagen können komplett entfallen. **plasmaNorm** gibt eine Dauergarantie auf vollständige Geruchseseitigung. Ganz neu: ein sparsamer EC-Lüfter sowie höchster Brandschutz. **Halle A3, Stand 119**



**Bei Köchen beliebt:** Der **Pacojet** von **Powerlux** verarbeitet tiefgefrorene Kreationen aus frischen, rohen Zutaten zu einer homogenen und cremigen Konsistenz, ohne diese aufzutauen – ideal für Eiscremes und Sorbets oder Pikantes. Eine Portion verarbeitet das Gerät in 20 Sekunden, 1 l in ca. vier Minuten, bis zu 15 l oder 150 Portionen in einer Stunde. **Halle A4, Stand 501**



**Neue Schmankerl:** **Frisch & Frost** schickt weitere Produktneuheiten der beiden Marken **Toni Kaiser** und **Bauernland** an den Start. Ob nun Gemüse-Leckereien, Strudel, klassische Torten oder Palatschinken, eines haben die Produkte alle gemeinsam: sie bestehen aus natürlichen Zutaten und garantieren durch ihren hohen Conveniencegrad ein gelingsicheres Zubereiten. **Halle B4.EG, Stand 306**



**Struktur pur:** Dieses Jahr dreht sich bei der **Stuhlfabrik Schnieder** alles ums Holz: Sie verrät u. a. auf der Messe, wie dem Holz seiner Möbel mittels gezielter Bearbeitungsschritte – Bürsten, Wachsen, Ölen – ein Used Look verliehen wird, damit es, z. B. in Retro Optik, eine Geschichte erzählt. Beim Stoffbezug sind Unifarben statt große Blumen gefragt. **Halle B5, Stand 405**



**Kunstvolle Leuchten:** Von Formen, Farben und Stilen aus den Werkstätten für kunsthandwerkliche Raumleuchten können sich Besucher auf dem Messestand von **WKR Leuchten** inspirieren lassen. Das Unternehmen entwickelt Leuchtenkonzepte passend zur architektonischen Grundidee und präsentiert Innovationen aus den Bereichen LED und Sparbeleuchtung. **Halle B5, Stand 420**