



PRÄSENTATION | UNTERSTÜTZUNG

**37. VdF-FACHTAGUNG und  
MITGLIEDERVERSAMMLUNG**

23.-24. Juni 2022 Kongresszentrum Dortmund



### DSB Säurebau GmbH

Durch unsere mehr als 20-jährige Erfahrung mit Beschichtungen in Großküchen, haben wir unsere Ausführung und Anschlüsse soweit optimiert, dass die klassischen Schadensbilder vermieden werden. Unser mehrlagiges System „Stellapox- Küchenböden“ bietet Ihnen Sicherheit eines professionellen Küchenbodens. Unser Küchenboden entspricht allen technischen Anforderungen und überzeugt durch erstklassige Ausführung. Alle DSB Beschichtungssysteme stammen aus eigener Produktion und werden durch unsere speziell geschulten Fachmonteure verarbeitet. Neben den Beschichtungsarbeiten reicht unser Spektrum von Rohdecke bis Fertigboden. Somit erhalten Sie kundenorientierte Lösungen aus einer Hand. Mit DSB haben Sie stets einen kompetenten Partner an Ihrer Seite. [www.didiersb.de](http://www.didiersb.de)



### Winkelplast GmbH

Seit 50 Jahren sind wir für die professionelle Sanierung von Hygieneräumen entsprechend den nationalen und internationalen Hygienevorschriften deutschlandweit tätig. Wir finden für jede Unternehmensgröße die ideale wirtschaftliche Lösung. Als Spezialist für Wand- und Deckensysteme in lebensmittelverarbeitenden Betrieben können wir unseren Kunden mit unseren HACCP konformen Produkten die Reinheit der Hygieneräume, in denen nach der Sanierung Lebensmittel gekühlt oder weiterverarbeitet werden sollen, garantieren. Von der Planung bis zur Fertigstellung des hygienischen Innenausbau: Wir sorgen zusammen mit unserem speziell ausgebildeten Fachpersonal für ein optimales Ergebnis entsprechend der aktuellen Hygienevorschriften und Wünsche unserer Kunden! [www.winkelplast.de](http://www.winkelplast.de)



### RATIONAL

RATIONAL sieht sich als das Unternehmen der Köche. Unser erster und letzter Gedanke gilt der Zufriedenheit unserer Kunden. Mit dem iCombi® und dem iVario® kann eine Profiküche mit nur 2 Geräten auf kleinstem Raum, bei minimalem Ressourceneinsatz geplant und betrieben werden. Beide Kochgeräte sind das Ergebnis aus über vier Jahrzehnten intensiver Gar- und Küchenforschung. Sie sind die perfekte Lösung für sämtliche Küchenkonzepte der Gemeinschaftsverpflegung, Restaurant und Hotellerie. Ob kochen, dämpfen, dünsten, blanchieren, schmoren, braten, backen, grillen, frittieren oder Druck garen – alles ist auf kleinstem Raum möglich und deutlich schneller erledigt. Das einheitliche Bedienkonzept für beide Geräte ist Garant für eine kinderleichte Handhabung. Küchen werden damit deutlich kleiner und effizienter. Obendrein überzeugen beide Geräte mit einer hohen, gleichbleibenden Speisenqualität. [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) oder Tel. 08191-327-134



### Kühlen und mehr ...

Cool Compact ist der größte Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland. Hohe Produktqualität, technische Weiterentwicklungen sowie optimierte Energieeffizienz sind die Säulen der Unternehmensphilosophie. Fast alle Geräte arbeiten mit dem zukunftsweisenden Kältemittel R290. Einige Modelle überzeugen deshalb durch die Energieeffizienzklasse A. Die intelligente Frigos-Steuerung optimiert dabei die Kühlabläufe bedarfsgerecht. Für die zeitversetzte Speiseproduktion bietet Cool Compact die neue Serie Vintos/Vintos+, eine nie erreichte Dimension von Schnellkühlern/Schockfroster. Die damit verbundenen Möglichkeiten ergonomischer Arbeitsabläufe in einer modernen Küche lassen keine Wünsche offen. Getränkekühlungen sowie Abfallkühler und Kühlwannen runden das Portfolio von Cool Compact ab. [www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)

### MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

MKN ProfiKochtechnik in Perfektion – Für Ihre Planung einer hochfunktionalen Profiküche bedarf es wichtiger und genauer Informationen. Sie finden Details, Zeichnungen, Ausschreibungstexte und Datenblätter sämtlicher MKN-Geräte unter:

**Planer Download auf [www.mkn.com](http://www.mkn.com)**

**BIM  
Daten zum  
Download**



world of cooking



### Melitta Professional\*

Leidenschaft für Kaffeegenuss seit 1908. Mit ganzheitlicher Kompetenz für Kaffee, Kaffeemaschinen, Kundenservice, digitalen Lösungen und Finanzierung unterstützen wir unsere Partner im Außer-Haus-Markt nach ihrem individuellen Bedarf.

Weitere Infos: [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Dietmar Krämer, [dietmar.kraemer@melitta.de](mailto:dietmar.kraemer@melitta.de)



### Welbilt Deutschland GmbH

Als Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung der Welbilt Foodservice Gruppe sind wir Teil des weltweit größten Herstellers und Anbieters von professioneller Gastronomietechnik. Die Welbilt Deutschland GmbH liefert zuverlässige, langlebige und innovative Produkte, Systeme und ganzheitliche Küchenlösungen für die Bereiche Thermik- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung sowie Getränketechnik. Welbilt Foodservice verfügt über 20 Standorte in Nord- und Südamerika, Europa und Asien sowie ein Netzwerk von mehr als 3.000 Händlern und Distributoren in mehr als 100 Ländern. Das Portfolio ausgezeichneter Marken umfasst unter anderem Convotherm®, Frymaster®, Garland®, Lincoln, Crem® und Merrychef®. [www.welbilt.com](http://www.welbilt.com)



### WMF GmbH\*

Im Geschäftsbereich Professional Coffee Machines (PCM) nimmt die WMF weltweit eine marktführende Stellung ein. Mit dem Ziel, stets die erste Wahl für professionelle Kaffeelösungen rund um den Globus zu sein, verbindet das Qualitätssiegel „Made in Germany“ Premium-Produkte und Innovationskraft mit höchster Leistungsstärke und Zuverlässigkeit. Im Zentrum des WMF PCM-Lösungsportfolios steht eine klare Botschaft: Designed to Perform. So liefert die WMF für jedes Geschäftsmodell das passende Konzept – von leistungsstarken Spezialitäten-Vollautomaten über Filtermaschinen bis hin zu Siebträger-Vollautomaten und innovativen Digitalisierungskonzepten. Darüber hinaus profitieren Kunden von der größten unternehmenseigenen Serviceorganisation für professionelle Kaffeemaschinen in Europa. [www.wmf-coffeemachines.com](http://www.wmf-coffeemachines.com)



### Die B.PRO Gruppe

Kompetenz mal Zwei – in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten unterstützt die B.PRO Gruppe ihre Kunden auf dem Weg zum Erfolg: Zum einen B.PRO Catering Solutions mit hochwertigen Produkten und Systemen für professionelle Großküchen. Zum anderen ENOXX Engineering mit individuell gefertigten Präzisionsteilen aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Innovative Produktideen, hochmoderne Fertigungsprozesse, umfassende Beratung und ein erstklassiger Kundendienst bilden die Basis aller Geschäftsaktivitäten. B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert seinen Kunden ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung. Die Unternehmensgruppe ist international tätig und beschäftigt ca. 700 Mitarbeitende an vier Produktionsstandorten und neun Tochtergesellschaften und Vertriebsbüros im In- und Ausland. Die Unternehmensgruppe gehört vollständig zur BLANC & FISCHER Familienholding in Oberderdingen. [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)



### HEUTE Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Die HEUTE Maschinenfabrik steht für Know-how und Innovation in Sauberkeit seit 1905. Gegründet als Hersteller von Schuhmachermaschinen, sind wir heute weltweit als Spezialist für prozesssichere Reinigungsvorrichtungen bekannt. Unser Produktportfolio umfasst Schuhputzmaschinen, Sohlenreinigungsmaschinen und das marktführende Rollenreinigungssystem ProfilGate® zur trockenen oder nassen Desinfektion/Reinigung von Rollen/Rädern und Sohlen. Die Reinigungsfelder als Teil einer Hygieneschleuse in Großküchen unterbinden Schmutz- und Keimverschleppung von unreinen in reine Bereiche. Damit unterstützt dieser Hygienebaustein prozesssicher die Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit. Wir erarbeiten unsere Lösungen zielgerichtet und kundenspezifisch, und setzen dabei auf Prozesssicherheit, Effizienz und Innovation.

Erfahren Sie mehr unter: [www.profilgate.com](http://www.profilgate.com).



### Winterhalter Deutschland GmbH

Spülmaschinen, die allerhöchste Qualitätsstandards erfüllen. Im eigenen Labor entwickelte Spülchemie für spezifische Anwendungen. Unterschiedliche Geräte zur Wasseraufbereitung. Von der Tabletrückgabe bis zur Entsorgung der Speisereste, wir automatisieren Ihren Spülprozess, machen ihn effizient, wirtschaftlich und arbeitsergonomisch. All das ist Winterhalter. Denn als Spülspezialist haben wir unseren eigenen Anspruch: Jede am Spülprozess beteiligte Komponente muss maximale Leistung bringen. Und alle Komponenten müssen so aufeinander abgestimmt werden, dass sie im Zusammenspiel die optimale Wirkung entfalten. Unsere Spültechnik ist hochwertig, absolut zuverlässig, wirtschaftlich, ergonomisch und einfach zu bedienen. Von kompakt bis ganz groß. Spülmaschinen für Sauberkeit und Hygiene auf höchstem Niveau. Das Winterhalter Spülsystem. [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)



### MenüMobil

Wir sind ein Spezialunternehmen für Speisenverteilungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung seit mehr als 30 Jahren. Unsere innovativen Systeme werden allen Anforderungen hinsichtlich Funktionalität, Hygienevorschriften, Speisentemperaturvorschriften, Handling und Ästhetik gerecht und bewähren sich optimal im täglichen Einsatz in zahlreichen sozialen Einrichtungen in Europa und auf der ganzen Welt. Unsere Systeme können problemlos in ein bestehendes Portionierverfahren integriert werden, denn wir liefern nicht nur die richtige Logistik, sondern auch das notwendige Know-how eines Spezialisten. Wir bieten sämtliches rollendes Material, das unsere Systeme ergänzt und den täglichen Betrieb in Ihrem Hause erleichtert. Getreu unserem Motto: PERFEKTE SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM. [www.menu-mobil.com](http://www.menu-mobil.com)



The clean solution



### Rund um den Erdball\*

Die Welt sauberer machen – mit innovativer Technik zum Spülen, Reinigen und Desinfizieren: Das ist unsere Profession. Gestartet sind wir vor fast 100 Jahren in einer Garage im Schwarzwald. Heute arbeiten MEIKO-Maschinen in über 90 Ländern in den besten Adressen der Gastronomie, Hotellerie, in Krankenhäusern, Feuerwehren, Betriebsrestaurants, Bäckereien, Cafés oder als komplexe Systeme im Airline-Catering und der Marine. Dafür geben über 2.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit ihr bestes, 1.300 von Ihnen am Stammsitz in Offenburg. Unser technisches Know-how, die effiziente Organisation sowie das kundennahe Vertriebs- und Servicenetz sind beispielhaft. Daher zählt MEIKO weltweit zur Spitzengruppe in puncto Hygienetechnik und beim Sammeln und Verwerten von Speiseresten. All unsere Lösungen verbindet ein Spirit: MEIKO Qualität. Erfahren Sie mehr unter: [www.meiko-global.com](http://www.meiko-global.com)



feinste Bauchemie

### Sopro - feinste Bauchemie in Profi-Qualität

Die Sopro Bauchemie GmbH verbindet auf einzigartige Weise ein historisch gewachsenes Erfahrungspotential mit einer zukunftsorientierten Produkt- und Markenstrategie. Dies hat Sopro zu einem führenden Anbieter bauchemischer Produkte gemacht - nicht nur in Deutschland, sondern auch europaweit. Garantierte Profi-Qualität und ein ausdrückliches Bekenntnis zum Fachhandel sind zwei ganz wesentliche Pfeiler unserer Unternehmensphilosophie. Dazu kommt ein komplettes Sortiment rund ums Haus. Die Marke Sopro steht für innovative Produkte und Produktsysteme rund um die Gewerke Fliesenverlegung, Estricharbeiten, Putz- und Spachtelarbeiten, Abdichtungsarbeiten, Mauerwerksbau sowie Garten- und Landschaftsbau. [www.sopro.com](http://www.sopro.com)



### Gute Böden haben ein System

Die KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH genießt bereits seit über 25 Jahren branchenübergreifendes Vertrauen als Spezialist für Beschichtungsprodukte aus Reaktionsharzen für Boden- und Wandbeläge. Besonders bei der Planung und Umsetzung von Beschichtungssystemen liegt der Fokus auf abgestimmten Produkten, die von der Grundierung bis zur Versiegelung auf Performance und Verlässlichkeit ausgelegt sind. Unsere speziell geprüften, fugenlos abdichtenden, hygienischen und rutschhemmenden Systeme bieten qualitativ hochwertige Lösungen für Küchenbereiche mit höchsten Anforderungen an die Leistungsfähigkeit des Fußbodens. Unter [www.klb-koetzal.de](http://www.klb-koetzal.de) finden Sie weitere Infos zu unseren geprüften KLB-Systemen für Küche, Gewerbe und Industrie. Wir freuen uns über Ihren Kontakt.



### PROFIS SETZEN AUF QUALITÄT MIT THERMOHAUSER

Wir sind Hersteller und Großhändler für Küchenutensilien und Speisentransportsystemen für die Profi- und Großgastronomie. Unsere Kunden sind im spannenden Marktumfeld von Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung als auch Bäckerei, Konditorei sowie Food- und Non-Food-Industrie tätig. Als schwäbisches Traditionsunternehmen gehen wir mit neuartigen Produktkonzepten voran – immer ausgerichtet an den Bedürfnissen unserer Kunden und den aktuellen Gegebenheiten. Das Produktsortiment wird laufend ausgeweitet und umfasst derzeit über 2.000 innovative, aber auch bewährte Artikel in den Produktbereichen Speisentransport und -isolierung, Spritzbeutel und Zubehör sowie Fach- und Kleingeräte. Mit thermohauser haben Sie einen zuverlässigen Partner bei dem Service großgeschrieben wird! [www.thermohauser.de](http://www.thermohauser.de)



### COLGED\*

ist mit mehr als 55.000 produzierten Maschinen im Jahr einer der größten Multi-Brand-Hersteller überhaupt. Die Produktpalette umfasst Universal- und Gerätespülmaschinen, Wasseraufbereitungsanlagen, Durchschub- und Korbtransportmaschinen sowie Besteck- und Gläserspülmaschinen. Seit dem Jahr 2000 gehört die bereits 1952 gegründete Firma zum US-Unternehmen ITW. Die Produktion ist auf zwei Standorte verteilt: Ein Werk ist auf Durchschub- und Großmaschinen spezialisiert, das andere auf Untertischmaschinen. COLGED ist seit Juni 2014 Mitglied im Verband der Fachplaner und sowohl nach ISO 9001:2015 als auch nach ISO 14001:2015 zertifiziert. [www.colged.de](http://www.colged.de)



### HOBART GmbH

HOBART, weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik, entwickelt und produziert Maschinen aus den Bereichen Spül-, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Speisereste-Entsorgungstechnik. Zum Kundenkreis des Unternehmens gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Industriefirmen, Fluggesellschaften und Kreuzfahrtschiffe auf der ganzen Welt. Im Technologie- und Innovationszentrum im Stammsitz in Deutschland entstehen hocheffiziente Produkte, die dessen Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. Beispielsweise können mit der SmartConnect App alle wichtigen Informationen und Daten der Maschine von jedem Ort aus abgerufen werden. Das schafft Arbeitserleichterung, Reaktionsmöglichkeit und mehr Transparenz. [www.hobart.de](http://www.hobart.de)



MAKE IT WONDERFUL

### Über Franke Coffee Systems

Bei Franke verkaufen wir nicht einfach nur Kaffeemaschinen. Wir sorgen vor allem dafür, wundervolle Kaffeeerlebnisse für unsere Kunden zu schaffen. Mit unserer langjährigen Expertise und Erfahrung in der Kaffeebranche können wir Ihnen helfen, die perfekte In-Cup-Qualität anzubieten und dabei alle Herausforderungen anzugehen, die Ihr Kaffeegeschäft beeinträchtigen, egal, wie gross Ihre Ambitionen sind. Denn egal, in welcher Branche Sie tätig sind, wir wissen: Es geht um mehr als Kaffee. Es geht um diesen einen Moment. Wir helfen Ihnen, diesen wundervoll zu machen. Franke Coffee Systems, eine Division der Franke Gruppe, ist weltweit führender Lösungsanbieter von Vollautomaten für die professionelle Kaffeezubereitung. Erfahren Sie mehr unter [www.coffee.franke.com](http://www.coffee.franke.com)



### Firex Srl - The Middleby: Ausrüstungen für Großküchen in der ganzen Welt.

Seit über 20 Jahren entwirft und produziert Firex Ausrüstungen für Großküchen für die COLLECTIVE Gastronomie und Lebensmittelindustrie in der ganzen Welt. Wir sind ein Familienunternehmen, aber mit internationaler Ausrichtung, da wir jetzt Teil einer großen internationalen Gruppe sind, the Middleby Corporation. Wir entwickeln jede Linie in verschiedenen Kapazitäten; mit Gas-, Elektro- oder Dampfheizsystemen. Das Flaggschiff ist die CUCIMIX-Produktlinie von Industriekochern, der ideale Freund-Werkzeug des Kochs und des TECHNOLOGEN, das in der Lage ist, jeden Prozess unabhängig und einfach zu verwalten. Wir sind seit Jahren in Deutschland tätig, wo immer mehr Kunden sowohl mit dem Einsatz unserer Maschinen als auch mit unserem technischen 24-Stunden-Support zufrieden sind. Entdecken Sie unsere Lösungen auf unserer Website [www.firex.com/de](http://www.firex.com/de)

\*Ausstellungsstände mit ausgewähltem Getränkeauschank

AUSSTELLER im Loungebereich



### BERTO'S Chef Solutions

BERTO'S ist ein weltweit erfolgreiches Unternehmen spezialisiert für Profi-Großküchen und Kühl-lösungen. Wir haben fast 50 Jahre Erfahrung auf den internationalen Märkten, die uns erlauben, immer neue Profi-Lösungen für unserer Kunden zu entwickeln. Mit über 23 Mio. Euro Umsatz und 20.000 qm Produktionsfläche ist BERTO'S einer der wichtigsten Großküchengeräte-Hersteller unserer Branche. Unser Produktionssystem und jedes unserer Produkte entsprechen den strengsten Richtlinien. Alle Unternehmensprozesse folgen ISO 9001 für Qualität, ISO 14001 für Umwelt und OHSAS 18001 für Sicherheit. Unsere Produkte zeichnen sich durch ein zeitgemäßes Design aus, durch die einfachen und funktionalen Linien, die Ästhetik und Ergonomie vereinen, um eine ideale Balance zwischen Form und Inhalt einer modernen Konzeption zu erreichen. [www.bertos.com](http://www.bertos.com)



### SMEG Foodservice

Smeg Foodservice entstand 1984 mit einem speziellen Entwicklungszentrum, eigenem Produkt-Design und Fertigungsstätten im Stammland Italien. Von hier aus gehen die hochwertigen Profispülmaschinen, Konvektions- und Kombidämpfer an Gewerbekunden in aller Welt. Smeg hat seine Profi-Produktlinien auf die Bedürfnisse von Gastronomie, Hotellerie sowie für die Gemeinschaftsverpflegung in Alten- und Pflegeheimen, Kindergärten und Schulen, Vereinsküchen sowie Krankenhäusern abgestimmt. Seit 2019 gehört auch die Ikone italienischer Kaffee Kunst unter anderem mit professionellen Siebträgermaschinen zur Smeg Gruppe. Die traditionsreichen la Pavoni Siebträgermaschinen für den professionellen Einsatz bieten passende Funktionen und Looks für jeden Gastronomen – vom edlen Restaurant bis zur stark frequentierten Cafébar. [foodservice@smeg.de](mailto:foodservice@smeg.de) oder +49 (0)89 / 92 33 48 – 0. [www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.com)

### Luft- und Wärmetechnik Salzburg Ges.m.b.H.

Beständig hat sich die Firma Luft- und Wärmetechnik Salzburg Ges.m.b.H. seit ihrer Gründung 1980 weiterentwickelt. Sie ist so zu einem der führenden Hersteller von Küchenlüftungsdecken gewachsen. Der extrem hohe Fettabscheidegrad von 92 % (TÜV geprüft), die automatische Reinigung und das kundenfreundliche Handling der deckenebenen Extractomat Küchenlüftungsdecke hat neue Maßstäbe gesetzt. Schnelle und kompetente Beratung und Planung zeichnet uns aus. Viele Planer und Hersteller sind bereits davon überzeugt. Ein Blick auf unsere Referenzliste wird das bestätigen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.lwt-salzburg.at](http://www.lwt-salzburg.at)

und in Kombination mit einem Ausstellungsstand



## Kleine AUSTELLUNGSSTÄNDE



### ELRO – EINE ÜBERZEUGENDE ERFAHRUNG

Schweizer Qualität, Technologie und Zuverlässigkeit

ELRO ist der Schweizer Hersteller von Premium Großküchengeräten für die Industrie- sowie Großküche. Seit 1934 unterscheidet sich ELRO durch die einzigartige Positionierung im Markt: Die robuste Konstruktion der Produkte erlaubt die Nutzung unter höchster Beanspruchung bei einzigartiger und maximaler Lebensdauer sowie tiefen Betriebskosten. In Krankenhäusern, Pflege- und Seniorenheimen, Bildungsstätten, Airline-Catering oder der Kreuzfahrtindustrie - überall, wo höchste Speisequalität und effiziente Zubereitung gefordert sind, ist ELRO national und international zu finden. ELRO produziert nach Schweizer Qualitätswerten und garantiert eine Beständigkeit der Produkte von über 20 Jahren. [www.elro.ch](http://www.elro.ch)



### GIF ActiveVent GmbH – Be- und Entlüftungsdecken

Unser Kerngeschäft basiert auf der Planung, Beratung, Produktion und Montage von Lüftungstechnischen Komponenten für Großküchen. Sie erhalten individuelle Lösungen durch maßgeschneiderte hocheffektive Systeme, z.B. aktive Be- und Entlüftungsdecke, kombinierbar mit Düsenpatten, Schallschluckdecke, Schwerpunktabscheider, UVC-Abluft-Nachbehandlung, LED-Beleuchtung und ecoAzur (bedarfsgerechte Luftmengensteuerung). Geschätzt werden vor allem die hohe Flexibilität und Anpassungsfähigkeit, äußerst geringe Aufbauhöhe, leichter Ein- und Ausbau, zugfreie Frischluft einbringung, Flammendurchschlags-Sicherheit, Reinigung der Komponenten in gewerblichen Spülmaschinen und die optimale Hygiene durch HACCP Zertifizierung. [info@gif-activevent.com](mailto:info@gif-activevent.com) / [www.gif-activevent.com](http://www.gif-activevent.com)



### CAMBRO MANUFACTURING COMPANY

Seit über 70 Jahren stellt Cambro hochwertige Produkte, welche die Anforderung der Lebensmittelsicherheit garantieren, für den Foodservice-Bereich her. Unsere Produktpalette umfasst eine umfassende Tablettserie, Produkte für den Tischservice, Präsentation und Aufbewahrung, Produkte für die Warenauslage und den wärmeisolierten Transport, innovative Geschirrspülsysteme und Speisenlieferungssysteme für das Gesundheitswesen sowie zwei moderne Regalsysteme. Unser Camshelving Regalsystem ist ein leicht zu reinigendes, korrosionsfestes Regalsystem, eine Silber-Ionen Technologie in den Auflagen hemmt das Wachstum von Schimmel und Bakterien. Unser Camshelving Regalsystem ist bis -38°C Temperaturbeständig und somit auch ideal für Kühl- und Gefrierräume geeignet. [www.cambro.com](http://www.cambro.com)



### NordCap GmbH & Co. KG

„Aus Technik wird Gastfreundschaft“ – diese Maxime verfolgt die NordCap GmbH & Co KG als Spezialist für gewerbliche Kühl-, Koch- und Spültechnik. Neben dem Kataloggeschäft fußt unser unternehmerisches Denken und Handeln auf drei weiteren Säulen, dem Sonderbau, der Konzeptentwicklung und einem bundesweit flächendeckenden Service. Bundesweit an fünf Standorten und in den Niederlanden steht Ihnen unser Vertrieb persönlich zur Verfügung. Ergänzt wird dieses Team durch Spezialisten, die Sie in den Bereichen Ladenbau, Speisenpräsentation, Cook & Chill sowie Pizza- und Speiseeistechnik beraten. Gute Beratung, bestmögliche Qualität, schnelle Lieferfähigkeit und problemloser Service machen uns zum richtigen Ansprechpartner für Ihr Gastronomieprojekt. [www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)



### Thomas Dörr GbR Küchensysteme

Thomas Dörr Küchensysteme ist führender deutscher Hersteller für Besteckpoliermaschinen, Gläserpoliermaschinen, Butterportionierer, Besteckeinwickelmaschine und Bestecksortiermaschine. Seit 2001 liefert das Unternehmen innovative technische Lösungen für eine hygienische und kostensparende Großküchenorganisation. Die Tochter der 1966 gegründeten Max Dörr GmbH Förderanlagen setzt immer wieder neue Maßstäbe in der Konstruktion und im Bau von Großküchentechnik. Der Kundenkreis umfasst große Luxushotels, Restaurantketten, Krankenhäuser und Heime ebenso wie auch kleinere Gastronomiebetriebe. Thomas Dörr steht für qualitativ hochwertige Produkte, die durch eine immense Zeitersparnis eine schnelle Amortisation garantieren. [www.t-d.de](http://www.t-d.de)

### OXYTEC



oxytec gehört zu den Marktführern im Bereich Luftreinigung, Entkeimung und Wasseraufbereitung und ist spezialisiert auf die Luft-, Oberflächen- und Wasserreinigung auf Basis der UV-C Entkeimung, der Fotolyseoxidation (UV-Ozon), Nichtthermischen-Plasma (NT-Plasma) und Wäscher-technologie. In bald 20 Jahren hat oxytec hunderte von gewerblichen Küchen, Schiffsgalleys und Industrieunternehmen mit der UV-Technologie oder Plasmageräten ausgestattet und sowohl für sauberes Wasser und Raumluft, sowie für geruchsfreie Abluft als auch effektiven Brandschutz gesorgt. Eine große Rolle bei den Produktentwicklungen haben stets Sicherheitsaspekte für Personen und Umwelt gespielt. Die aus der Praxis gewonnenen Erkenntnisse hat oxytec in verschiedene Gremien wie der VDI 2052 (Küchenlüftung) sowie in HKI Arbeitsgruppen (DIN) einfließen lassen. [www.oxytec.com](http://www.oxytec.com)

### Klarco



ist ein in Italien ansässiger Hersteller für professionelle Armaturen, Vorspülbrausen, Schlauchaufroller und Ersatzteile. Mit über drei Jahrzehnten an Erfahrung, fundiertem Knowhow und einem kontinuierlichen Fokus auf Innovationen sind unsere Produkte branchenweit für ihre hohe Qualität, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit bekannt. Und so stellen wir unsere Produkte nur aus ausgewählten, zertifizierten Materialien her – für ein Höchstmaß an Hygiene und Sicherheit. Unsere Mission ist es, Europas führender Hersteller für professionelle Armaturen zu werden, der seinen Kunden immer wieder bahnbrechende Lösungen präsentiert, wie unsere MINIREel, das erste versenkbare Schlauchspulensprühgerät für professionelle Backöfen oder unsere Sprühpistole „New“, die am häufigsten nachgeahmt am Markt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.klarco.com](http://www.klarco.com)

### PHOENIKS



ist eine neue Marke für Großküchentechnik, speziell für mittlere und große Profiküchen. Das junge Unternehmen fertigt dort wo auch sein Ursprung liegt – in Gelsenkirchen. Und steht damit für erstklassige Qualität made in Germany. Entstanden ist PHOENIKS aus der PremiumLine eines deutschen Herstellers, der sich 2020 aus der Branche zurückgezogen hatte. Das über Jahrzehnte gewachsene, bewährte Know-how bleibt so erhalten und wird kontinuierlich weiterentwickelt. Die neue, modulare Geräteserie heißt K-Line und umfasst rund 280 Modellvarianten in drei Beheizungsarten. Zu 100% kompatibel mit den PremiumLine-Geräten und für jede Raumsituation konfigurierbar. Optional verfügbar mit internetfähiger Touch-Bedienung oder klassischer Knebelsteuerung. Damit jeder Koch auf seine Art das machen kann, was wirklich zählt: professionell kochen für viele zufriedene Gäste. [www.phoeniks.eu](http://www.phoeniks.eu)

### Celsius Black mit Data Lounge - Induktionstechnologie für überlegene Herde



Glückliche Gäste, begeisterte Köche und überzeugte Investoren. Für Ihren Erfolg in der Gastronomie & Hotellerie revolutioniert die neueste Induktionstechnologie von MENU SYSTEM das Herz der Küche – den Herd. Kombiniert mit den Vorteilen der Digitalisierung und smarter Vernetzung ist eine einzigartige Technologie-Basis für überlegene Herde entstanden: **Celsius Black, die Revolution der Gastroküche.** Induktionstechnik vom Marktleader - Umfassende Herd-kompetenz – IoT-Technologie hält Einzug in die Gastroküche. [www.menu-system.com](http://www.menu-system.com)

### IRINOX



ist seit über 30 Jahren Spezialist in der Entwicklung und Produktion von Schnellkühlern und Schockfroster. Die Geräte sind bekannt für ihre herausragende Performance, über 70.000 wurden bis heute erfolgreich, in mehr als 100 Ländern installiert. Die neue Geräteserie Multifresh NEXT arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel R290 und kann nicht nur schnellkühlen und schockfrostern, sondern auch Niedertemperatur-garen, pasteurisieren, sous-vide-garen, schonend auftauen, sowie regenerieren. Irinox hat sich zum Ziel gesetzt bis Ende 2022 alle Geräteserien auf maximal klimafreundliche Kältemittel umzustellen, die Produktion um 5.000 qm auf dann 20.000 qm zu erweitern und bis 2030 klimaneutral zu produzieren. Täglich tragen über 150 hochqualifizierte Mitarbeiter zu diesem Erfolg bei. [www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com)



#### ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH

Als zuverlässiger Partner an mehr als einer Million Kundenstandorten ist Ecolab weltweit führender Anbieter von Technologien und Dienstleistungen in den Bereichen Wasser, Hygiene und Energie zum Schutz des Menschen und lebenswichtiger Ressourcen. Weltweit beschäftigen wir 48.000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und bieten in mehr als 170 Ländern umfassende Lösungen, datenbasierte Informationen und Dienstleistungen vor Ort an, um die Verfügbarkeit von sicheren Nahrungsmitteln zu fördern, eine saubere Umwelt zu erhalten, die Wasser- und Energienutzung zu optimieren und die Produktivität und Wirtschaftlichkeit von Kunden aus den Bereichen Lebensmittel, Gesundheitswesen, Energie, Gastgewerbe und Industrie zu verbessern. Weitere Neuigkeiten und Informationen zu Ecolab unter [www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)



#### AMBACH: QUALITÄT UND LEIDENSCHAFT.

Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung in horizontaler Kochtechnik steht Ambach für das perfekte Zusammenspiel von industrieller Fertigung und handwerklichem Können. Aufgrund eigener Forschungs- und Entwicklungsabteilung produziert Ambach auch komplexe Geräte überwiegend selbst. Kunden und Partner schätzen Ambach-Produkte wegen ihrer exzellenten Qualität, ihrer Leistung und Zuverlässigkeit sowie der umfassenden Dienstleistungen mit denen ihre Projekte begleitet werden. Ambach ist dank bestens qualifizierter Mitarbeiter sowie weltweit ausgewählter Vertriebspartner eng mit dem Markt verbunden: Intensive Partnerschaft und große Kundenähe sind die Markenzeichen des Unternehmens. Ambach ist für Sie da. Mit Beratung und Unterstützung. Jederzeit. Und wo immer Sie auch sind [www.ambach.com](http://www.ambach.com)

#### ROLL-UP Ausstellung



Das Mailänder Familienunternehmen **DALLA CORTE** ([www.dalla-corte.de](http://www.dalla-corte.de)) wurde im Jahr 2001 von Bruno DallaCorte und seinem Sohn Paolo gegründet. Markenzeichen des Unternehmens sind hochwertige, halbautomatische Espressomaschinen, die technische Raffinesse mit einfachster Bedienung, hoher Qualität und einem minimalistischem Design vereinen. DALLA CORTE beschäftigt mehr als 50 feste Mitarbeiter und vertreibt seine Kaffeemaschinen in 47 Ländern. In Deutschland besteht das Vertriebsnetz bereits seit mehreren Jahren und wird seit 2014 von der deutschen Niederlassung DALLA CORTE Deutschland GmbH in Hamburg gesteuert.

und in Kombination mit einem Ausstellungsstand

