



EINLADUNG / PROGRAMM

**27. FACHTAGUNG und
MITGLIEDERVERSAMMLUNG**

20 Jahre VdF
Gemeinsam in die Zukunft

7. – 9. Oktober 2010
andel's HOTEL BERLIN

Programm



Peter Adam-Luketic
Vorstandsvorsitzender VdF



Dipl. LM-Ing. Dr. rer. biol. vet. Christian Kaiser

Auditor und Berater in den Bereichen Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht; Leiter Kundenbetreuung und stellvertretender Geschäftsführer des BAV Instituts für Hygiene und Qualitätssicherung in Offenburg



Dipl.-Ing. rer. met. Frank Wilke

Leiter der technischen Kundenberatung und Auftragsbearbeitung bei den Deutschen Edelstahlwerken (Nachfolgefirma von Krupp Stahl)



Dipl.-Ing. Franz Kuretschka

Sachverständiger DIN Lebensmittelhygiene. Begleitet Betriebsinspektionen und prüft Baugeschehen in der Planungsphase auf Einhaltung der Rechtsvorschriften

Donnerstag, 7. Oktober 2010 _ Exkursion, Ausstellungseröffnung und Verbandsabend

bis ca. 16.00 Uhr	Anlieferung und Aufbau der begleitenden Präsentation (Ausstellung) im Tagungshotel Konferenzcenter Anreise der Teilnehmer, Anmeldung im Hotel (die Hotelzimmer stehen ab 15.00 Uhr zur Verfügung)
12.00 Uhr	Öffnung des Tagungsbüros Anmeldung der Teilnehmer und Gäste
13.30 bis 16.30 Uhr	Fakultative Fach-Exkursionen (s. gesonderte Information)
17.00 Uhr	Eröffnung der begleitenden Präsentation durch den Vorstand Begrüßung durch den Vorstandsvorsitzenden <i>Peter Adam-Luketic</i>
19.00 Uhr	Verbandsabend in den Restaurants »Delight« im <i>andel's Hotel Berlin</i>

Freitag, 8. Oktober 2010 _ Fachtagung und abendliche Galaveranstaltung

8.00 Uhr	Öffnung des Tagungsbüros Anmeldung der Teilnehmer und Gäste
9.00 Uhr	Einnehmen der Plätze im Konferenzsaal »Saphir 1/2«
9.10 Uhr	Begrüßung durch den Vorstandsvorsitzenden <i>Peter Adam-Luketic</i> Moderation: <i>Kerstin Perino</i>
9.20 Uhr	Eröffnungsvortrag _ Aus Politik und Wirtschaft – Die Herausforderungen unserer Zeit <i>BM für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i>
9.50 Uhr	Fachvortrag _ EU Zulassung von Verpflegungsbetrieben <ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Grundlagen • Erfahrungsberichte aus der Praxis • Ausblick <i>Dr. rer. biol. Christian Kaiser, BAV Institut Offenburg</i>
10.30 Uhr	Pause für Gespräche und Besuch der Präsentation (s. Beilage)
11.00 Uhr	Fachvortrag _ Die nichtrostenden Stähle heute – Werkstoffauswahl und Anwendungshinweise <i>Dipl. Ing. Frank Wilke, Deutsche Edelstahlwerke GmbH Siegen</i>
11.40 Uhr	Fachvortrag _ Hygiene- und Lebensmittelsicherheit – Relevante Temperaturanforderungen für Lebensmittel am Beispiel der DIN 10508 und DIN 10506 <i>Dipl.-Ing. Franz Kuretschka, Regierungspräsidium Stuttgart</i>
12.20 Uhr	Mittagsbuffet und Besuch der Präsentation (s. Beilage)



Renate Schmidt

TAW-Trainerin, Unternehmensberaterin,
Bestsellerautorin



**Prof. Dr.-Ing. Dipl.-Phys.
Peter Schwarz**

Hochschullehrer an der Hochschule
Albstadt-Sigmaringen



Dipl.-BW André Bartel

Spezialist für Bodenaufbauten in
Großküchen, Prokurist BARiT GmbH



Klaus J. Fink

Speaker, Erfolgstrainer und Coach,
Buchautor und Herausgeber von Video-
und Audiotraining

13.30 Uhr	Gastvortrag_ Das Forest-Gump Prinzip oder die Wiederentdeckung der Einfachheit <ul style="list-style-type: none"> • Erfolg ist keine Frage des IQ • Mach es zu Deiner Sache • Sei Spezialist, nicht Generalist • Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? • Tu, was Du tust, aus vollem Herzen <i>Renate Schmidt, Technische Akademie Wuppertal</i>
14.10 Uhr	Fachvortrag_ Energieeffizienz – Vergleich der Energemedien in der Gegenüberstellung Strom, Gas und Dampf <i>Prof. Dr.-Ing. Dipl.-Phys. Peter Schwarz</i>
14.50 Uhr	Fachvortrag_ Dicht oder DIN? Bodenaufbauten nach DIN 18195 versus Verbundkonstruktion <i>Dipl.-BW Andre Bartel, BARiT Kunstharz-BELAGSTECHNIK GmbH, Esslingen</i>
15.30 Uhr	Pause für Gespräche und Besuch der Präsentation (s. Beilage)
16.10 Uhr	Gastvortrag_ Marketing für Selbstständige in Krisenzeiten »Top-Selling – die vier Erfolgsfaktoren für mehr Umsatz mehr Gewinn« <i>Klaus J. Fink, Speakers Excellenc e. K., Stuttgart</i>
17.00 Uhr	Ende der Fachtagung und Verabschiedung (Ankündigung der nächsten Fachtagung)
Pause	
19.00 Uhr	Sektempfang im Foyer des Konferenzcenters
19.30 Uhr	Galaveranstaltung »20 Jahre VdF« mit Verleihung des »Dr. Georg Triebe« - Innovationspreises des VdF (Gala-Menü, Unterhaltung und Tanz)

Sonnabend, 9. Oktober 2010 _ Mitgliederversammlung

9.00 Uhr	Beginn der Mitgliederversammlung Wesentliche Tagesordnungspunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Bericht der Arbeitsgruppen • Information zum Projekt zur »Neuausrichtung des Verbandes« und Diskussion mit den Mitgliedern • Rechenschaftsbericht des Vorstandes und Bericht der Ressorts • Mitgliederanträge / -anfragen • Entlastung des Vorstandes • Neuwahl des Vorstandes
15.30 Uhr	Voraussichtliches Ende der Mitgliederversammlung <i>Die Einladung zur Mitgliederversammlung erfolgt separat (mit detaillierter Tagesordnung).</i>

Allgemeine Informationen

Exkursionen

Für die Durchführung von »Fakultativen Exkursionen« am 7. Oktober 2010 in der Zeit von 13.30 bis 16.30 Uhr werden folgende Objekte zur Besichtigung den Teilnehmern angeboten:

1. Neue Küche und Gasträume bei der Berliner Stadtreinigung (BSR) in Berlin-Tempelhof, Ringbahnstr. 88–124
2. Küche Nordmensa im Klinikum Charité in Berlin-Mitte, Hannoversche Str.
3. »Küchen für den Meisterkoch« in verschiedenen Objekten in Berlin Mitte
4. Küche des ehemaligen Reichstagspräsidentenpalais (kurzfristige Absage aus politischen Gründen möglich)

Partnerprogramm

**für Freitag den 8. Oktober 2010,
ab 10.30 Uhr bis ca. 15.00 Uhr.**

Berlin, die vereinte Hauptstadt Deutschlands hat viele interessante Sehenswürdigkeiten. Ihre Lage wird bestimmt durch ihre Position zur Spree und ihrer reichhaltigen Historie. Unser Partnerprogramm führt uns in eine der reizvollsten Örtlichkeiten, das ehemalige Fischerdorf Köpenick, damals wie heute ein angesagtes Ausflugsdomizil. Wir machen einen Rundgang durch die Altstadt, besuchen das Köpenicker Schloss, das Rathaus und statten auch der Spree einen Besuch ab. Einige Überraschungen werden dazu beitragen, einen schönen Tag zu erleben.

Anmeldung

Die Anmeldung ihrer Teilnahme senden Sie **bis zum 20. September 2010** an den Veranstalter:

**Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V.
Geschäftsstelle, Kleine Gertraudenstr. 3, 10178 Berlin, Fax: 030/501 76 102**

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung sowie ergänzende Informationen.

Tagungsort / Hotelunterkunft

Der Tagungsort ist das

andel's Hotel Berlin, Landsberger Allee 106, 10369 Berlin, Tel. +49 (0) 30 / 45 30 53 - 0

Für Ihre Hotelunterkunft stehen Ihnen im Hotel ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort »**20 Jahre VdF**« zur Verfügung. Einzelzimmer zum Vorzugspreis von 129,00 Euro, Doppelzimmer zu 149,00 Euro incl. Frühstück. Ihre Reservierung nehmen Sie bitte rechtzeitig bis 26. August 2010 (Optionsende) selbst vor.

Tagungsgebühren (mehrwertsteuerfrei nach § 4 Nr. 22 a UStG)

Die Tagungsgebühren betragen

- 250,00 Euro für VdF- Mitglieder
- 310,00 Euro für Nichtmitglieder
- 105,00 Euro für das Partnerprogramm

Sie beinhalten die Teilnahme an der Fachtagung und Galaveranstaltung, Tagungsunterlagen und Tagungsverpflegung. Getränke zu den Abendveranstaltungen sind von den Teilnehmern selbst zu zahlen.

Die Teilnahme an der Mitgliederversammlung ist kostenfrei.

Die Tagungsgebühr ist nach Rechnungserhalt und vor Tagungsbeginn auf das

Konto des VdF

Kto.-Nr.: 01 030 127 00, bei der **Commerzbank Leipzig BLZ 860 800 00** zu überweisen.

Stornierungen sind nur schriftlich möglich.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter 030 / 50 176 101, info@vdfnet.de und www.vdfnet.de.



**PRÄSENTATION /
UNTERSTÜTZUNG**

27. FACHTAGUNG und
MITGLIEDERVERSAMMLUNG

20 Jahre VdF
Gemeinsam in die Zukunft

7. – 9. Oktober 2010
andel's HOTEL BERLIN

Teilnehmer der Präsentation*

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Gustav Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG

SCHOLL- der Name steht für über 60 Jahre Spitzenleistung im Bereich der Warmhalte-, Transportgeräte- und Speisenausgabe-technik und gehört mit Kompetenz und Qualität heute zur Weltspitze in der Branche. Von der Herstellung des Tellerwärmers mit Warmhalteplatte für den Suppentopf bis zum Einsatz innovativster Technik wurde die Firma Scholl zu einem führenden Unternehmen im Bereich Front-Cooking entwickelt. Sein modernes Induktions-Kochgeräteprogramm deckt die Bedürfnisse der Gastronomie vom kleinsten Imbissbetrieb, bis zur Großverpflegung und Catering ab. Die Scholl-Profit-Line, als mobiles System der Kalt- und Warmausgaben bietet freien Raum für die Profite an der Front.

Thinking of you
Electrolux

Electrolux Professional GmbH

Electrolux Professional bietet komplette Gesamtlösungen im Großküchenbereich sowie der Wäschereitechnik an. Dieses umfangreiche Produktsortiment, vereint mit der kompetenten Beratung, ermöglicht eine bedürfnisgerechte Realisation der individuellen Kundenwünsche. Innovative Produktlösungen garantieren hohen Nutzen bei gleichzeitiger Reduzierung der Umweltbelastungen. Mit den neuen air-o-steam Touchline Heißluftdämpfern und der neuen thermischen Geräteserie New thermaline stellt sich das Unternehmen auf die Anforderungen der Zukunft ein.

winterhalter

Winterhalter Gastronom GmbH

Als Spezialist für gewerbliche Spülsysteme steht Winterhalter für Innovation und Zuverlässigkeit in der Spülküche. Winterhalter ist Gesamtsystemlöser für Spülmaschinen, Reinigerprodukte, Wasseraufbereitung und Zubehör. Das Maschinenportfolio reicht von der kleinen Untertischspülmaschine (UC Serie) bis hin zur Mehrtank-Bandtransportspülmaschine. Damit deckt Winterhalter das komplette Segment an gewerblichen Spülsystemen ab und zählt zum Besten was es auf dem Markt gibt. Bei der Entwicklung und Konstruktion neuer Produkte wird größtes Augenmerk auf Wirtschaftlichkeit, Hygiene, Qualität und Bedienerfreundlichkeit gelegt.

FRANKE bremer

Franke bremer GmbH Deutschland

Franke bremer verbindet Erfahrung, Innovationsgeist und Leidenschaft für Kaffee und gehört zu den führenden Anbietern von intelligenten Systemen in der Kaffeezubereitung. Franke bremer bietet innovative Produkte mit großer Getränkevielfalt, maßgeschneiderte Lösungen und ein erfolgreiches Servicekonzept für den Kunden an. Mit ihrer neuesten Kaffemaschinenproduktion Produktlinie »Pura« (Hauptmodule Pura pronto und Pura fresco) und einer neuen vollautomatischen Milchzubereitung erweitert sie die Vielzahl von Möglichkeiten der Kaffeezubereitung und verknüpft sie mit revolutionären Konzepten in der Bedienung, Reinigung und dem Handling der einzelnen Elemente.

Hidria GIF

Hidria GIF

Über 30-jährige Erfahrung mit Gewerbeküchen stehen hinter Lüftungssystemen der Extraklasse mit fachgerechten und individuellen Problemlösungen durch maßgeschneiderte, hocheffektive Systeme. Küchenprofis in aller Welt schätzen die zahlreichen Vorteile wie die enorme Leistungsfähigkeit und die 100%ige Flammendurchschlagssicherheit der GIF-Flächenaktiv-Ent- und Belüftungsdecken. Planung, Produktion, Endmontage und Wartung liegen bei Hidria GIF in einer Hand. Unter Leitlinien wie »Funktionalität braucht Ästhetik« und »Erfolg liegt in der Luft« bieten die Systeme einzigartige Vorteile wie eine hygienisch unbedenkliche Atmosphäre in Gewerbeküchen aller Art durch

- Zugfreie Frischlufteinführung
- Leichter Ein- und Ausbau der Kassetten
- Problemloses Reinigen der Kassetten in allen gewerblichen Spülmaschinen
- Optimale Hygiene und Stabilität durch Verwendung von Chrom-Nickelstahl.

eloma

Innovative Koch- und Backtechnik

Eloma GmbH – Innovative Koch- und Backtechnik

Wertschöpfung durch Reduzierung der Betriebskosten bei gleichzeitiger Steigerung der Qualität sind die Top-Themen unserer Zeit. Eloma Modular Solutions bieten das parallel beim Kochen und Backen. Wir helfen unseren Kunden dabei mit höchst energieeffizienten Lösungen, wie dem von Eloma erfundenen Eloma-Frischdampf-System. Energieverschwendung durch Vorheizen und Stand-by eines Boilers entfallen komplett. Für weitere Energieeinsparungen sorgt das vom VdF ausgezeichnete Eloma-Multi-Öko-System mit integriertem Wärmetauscher. Einen perfekten Tag beenden unsere Kunden ohne weiteren Zeitaufwand und Kontakt mit Chemie mit nur einem Fingertipp auf das vollautomatische Reinigungssystem autoclean® - denn bei Eloma steht der Mensch im Mittelpunkt.

m
MEIKO

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

Das Unternehmen produziert intelligente Spültechnik, die neue Maßstäbe setzt. Durch seine innovative Produktentwicklungen und von höchster Qualität begleitete Fertigung im Bereich der Spülmaschinen- und Anlagen sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für den Pflegebereich in Krankenhäuser und Altenheimen, gehört MEIKO zu den Branchenführern im Bereich der Spül- und Reinigungstechnik. Mit seiner neuesten Entwicklung – der M-iQ Durchlaufautomaten-Serie, vereinen sich intelligente Technik mit höchster Spülleistung bei gleichzeitig minimalstem Ressourceneinsatz. Damit hat MEIKO ein Zeichen für eine neue Zeit gesetzt. Dem Kunden empfiehlt sich das Unternehmen leistungsstarker Partner mit fachlicher Kompetenz – und bietet alles in allem »saubere Lösungen« an.



RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Das Unternehmensziel von RATIONAL ist es den Menschen, die in Groß- und Gewerbeküchen Speisen zubereiten, den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Mit dem multifunktionalen SelfCooking Center® erfolgt backen, braten, grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren und noch einiges mehr in einem einzigen Gerät. Es ersetzt auf weniger als 1 m² Stellfläche 40-50% der herkömmlichen Gargeräte, wie Heißluftöfen, Herde, Kipper, Kessel, Dämpfer, Fritteusen, Töpfe und Pfannen. Zudem ist das RATIONAL SelfCooking Center® mit CareControl das erste multifunktionale Gargerät, das völlig kalkfrei ohne Wasserenthärtung arbeitet. Durch umfangreiches Zubehör und vielfältige Sonderausführungen bietet RATIONAL für jeden Kunden die perfekte Lösung.



Stierlen GmbH

Stierlen ist der Allround-Versorger und Spezialist für Küchenlogistik in der Gemeinschaftsverpflegung. Modernste Großspülanlagen, flankiert von leistungsfähiger Kochtechnik und flexiblen Speiserverteilsystemen für die Bereiche Cook/Service, Cook/Chill und Cook/Freeze stellen das Lieferprogramm von Stierlen dar. Sein Innovationsvermögen dokumentiert das Unternehmen mit der Weltpremiere des neuen Speiseverteilwagens POD Carbontec, dem ultramodernen Easy Handling System Wagen – gleichzeitig mit der Marktführung der neuen Stierlen Bandmaschinenbaureihe ECO Clean Intelligent Control für allerhöchste Wirtschaftlichkeitsansprüche.



Bohner Produktions GmbH

BOHNER® ist »Kompetenz in Küchentechnik« mit einem breiten attraktiven und hochwertigen Programm thermischer Geräte für den Gastronomieküchenbereich. Vom Einzelgerät als Auf Tisch-, Stand- oder Einbau-Variante bis zur kompletten Herdanlage sowie Frontcooking-Stationen mit integrierter Rand- oder Dachabsaugung reicht das vielfältige Spektrum. Als kompetenter Partner bietet BOHNER® alles aus einer Hand: Praxisorientierte Konzeption, durchdachte Planung, zuverlässige Lieferung und professionelle Montage vom Einzelgerät bis zur Komplett einrichtung eines Objektes. Zukunftsweisende Beratung, innovative Techniken und ein hohes Qualitätsniveau sichern somit den langfristigen Erfolg unserer Kunden.



apetito Restauration Vertrieb & Service GmbH und Co. KG

Wir von apetito folgen unserem Leitbild eines partnerschaftlichen Engagements. Unser Ziel ist, mit Leidenschaft und Erfindungsreichtum das Beste im Essen und in unseren Serviceleistungen anzubieten. Wir übernehmen Verantwortung für eine nachhaltige gute Lebensqualität in Kindertagesstätten und Schulen, Betriebsrestaurants sowie Seniorenheimen und Kliniken.



Dresdner Kühlanlagenbau GmbH – KÄLTE UND KLIMA – DKA

DKA bietet kälte- und klimatechnische Ausrüstungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Auf die Kundenerfordernisse abgestimmte individuelle Systemlösungen sind unsere Spezialität. Eine herstellerunabhängige Integration aller Komponenten in innovative, wirtschaftliche Anwenderkonzepte unter Berücksichtigung aller ökonomischen und ökologischen Standards ist Bestandteil dieser Lösungen. Das Leistungsspektrum erstreckt sich von der kompletten kältetechnischen Ausrüstung über die Klimatisierung mit Integration in die haustechnischen Systeme, Kühl- und Tiefkühlzellenkomplexe, Kühl- und Tiefkühlmöbel, bis zur Bierkühlung. Für den Betreiber werden über den gesamten Anlagelebenszyklus die Betriebs- und Investitionssicherheit durch das Full-Service-Dienstleistungskonzept gewährleistet.



Ecolab Deutschland GmbH

Ecolab steht weltweit für Spitzenlösungen im Bereich der professionellen Reinigung und Desinfektion und allen damit verbundenen zuverlässige Serviceleistungen. Als Komplettanbieter von Produkten und Systemen setzt das Unternehmen seit 1923 den Industriestandard für Innovation und Wirtschaftlichkeit in der professionellen Reinigung. Ob Hotels oder Restaurants, Küchen, Kliniken oder Kantinen: Ecolab bietet individuelle Hygiene-Konzepte für alle Anforderungen eines Betriebes. Vom Produkt-Know-how bis zur Erstellung eines Hygieneplans und seiner praktischen Umsetzung offeriert der Marktführer für Hygiene ganzheitliche Lösungen aus einer Hand.



KALMS SHOPTIC DISPLAY GmbH & Co. KG

Das von der Firma KALMS SHOPTIC DISPLAY GmbH entwickelte Computer gestützte Anzeigesystem DIALOG eröffnet völlig neue Perspektiven für Betriebe in der Großverpflegung. Die vielschichtigen Angebote einer Großküche werden im Vorfeld in einer Datenbank erfasst und zusammen mit passenden Fotos bzw. Grafiken zu einer Bildschirmpräsentation an den Ausgabestationen oder an Info-Punkten zur Anzeige gebracht. Die zeitgesteuerte Darstellung der Angebote erfolgt auf sogenannten Netzwerk-Displays (LCD-Monitore mit integriertem Mini PC), die über LAN bzw. W-LAN miteinander vernetzt sind.



Vauconsant

Vauconsant stellt elegante Einbaumodule her, die eine warmherzige Atmosphäre wie in einem gepflegten Restaurant schaffen. Vauconsant benutzt nur Hochqualitätsrohstoffe, die auch zu den hohen kalten Leistungen der Module beitragen. Die Module sind in Servicedauer geteilt, um jeden Bedarf völlig decken zu können. Mit dem attraktiven Design der neuen Visio Line Palette werden die Kunden von der Transparenz verführt. Die Firma ist in verschiedenen Märkten tätig wie Gemeinschaftsverpflegung, Schulverpflegung und Imbissbetriebe.



NordCap GmbH & Co. KG

Als Großhändler und Werksvertretung für gewerbliche Kühl-, Koch- und Spültechnik hat sich die NordCap über zwei Jahrzehnte im Markt etabliert. Mit über 5.000 Artikeln umfasst das Sortiment das komplette Programm für Gastronomie, Großküche und Ladenbau. Die NordCap ist ein modernes und innovatives Familienunternehmen. Beratung, Qualität, Service und Lieferfähigkeit bilden die Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie.



Brinkmann Technologie GmbH - BRIMATO

Im Bereich des Maschinenbaus ist die Firma eine bekannte Größe, ihre Maschinen werden weltweit eingesetzt. Patentierte Produkte wie die automatische Bestecksortiermaschine und die Besteckverpackungsmaschine zeugen von einem hohen Maß an Innovation und Weiterentwicklung, die gerade für ein mittelständisches Unternehmen, wie die Firma Brinkmann Technologie, unverzichtbar sind. Unter dem Motto »Machbarkeit als Herausforderung und Perfektion als Maßstab« stehen im Produktportfolio des Unternehmens Maschinen für Großküchen und Kantinen, Speisenverteilung, Besteckverpackung- und Sortierung, Küchentransporttechnik, Transportbänder sowie Einzelgeräte wie Orangenpressen.



HOBART GmbH

HOBART, weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik, entwickelt und produziert Maschinen / Anlagen aus den Bereichen Spül-, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik und steht mit »Made in Germany« für Qualität und Zuverlässigkeit. HOBART wurde mehrfach ausgezeichnet, u. a. mit dem Gütesiegel Top 100 der innovativsten Unternehmen. Die 2007 eingeführte Bandspülmaschine PREMAX FTP verbraucht nur 180 l Wasser, 50 % weniger als Maschinen gleicher Größenordnung. Mit der Spül-Intelligenz SENSOTRONIC in der FTP stößt HOBART erneut in neue Dimensionen der Spültechnik vor und erreicht mit dieser einmaligen Innovation eine weitere deutliche Senkung der Betriebskosten.



Melitta SystemService GmbH

Melitta SystemService ist ein weltweit tätiger Systempartner für die gewerbliche Kaffeeversorgung. Das Kerngeschäft umfasst die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Filterkaffeemaschinen und Kolben-Vollautomaten für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten sowie den Vertrieb von Kaffee und Zubehör im Großverbraucherbereich mit werkseigenem technischen Kundendienst. Das Innovationsvermögen wird an professioneller und neuester Technik wie in der Kaffeemaschine Cafina c 35 und der Melitta bar-cube deutlich. Lange Service-Intervalle, einfache Bedienbarkeit, hohe Stundenleistung und Wirtschaftlichkeit zeichnen diese Geräte aus. Als profiliertes Familienunternehmen setzt Melitta auch im 102ten Jahr des Bestehens auf ein nachhaltiges Geschäft rund um den Kaffee.



Theodor R. Rist

Als Vorreiter im Bereich der Speisenlogistik hat Socamel (gegr. 1946) zahlreiche Innovationen hervor gebracht, unter anderem auch im Jahr 1990 das Kühlen und Durcherhitzen von Speisen in einem Tablettwagen mit Andockstation. Mit der Erfahrung von weltweit mehr als 12000 Installationen stellt die dritte Generation des Doubleflow/Ergoserv-Systems eine perfekte Synthese von Ergonomie, Sicherheit, Technologie und Leistungsfähigkeit dar.



Halton Foodservice GmbH

Die Firma Halton Foodservice aus Reit im Winkl ist Hersteller und Lieferant von Lüftungsdecken und Ablufthauben für alle gewerblich genutzten Küchen. Unser Ziel ist verbesserte Hygiene und Sicherheit mit Halton-Küchenlüftungsdecken. Wir bieten einen Gesamtservice vom ersten Entwurf bis hin zum begleitenden Kundendienst. Unter Berücksichtigung Ihrer Projekt- und Zeitplanvorgaben führen wir eine vollständige Betrachtung des jeweiligen Verpflegungsbetriebes durch und erarbeiten gemeinsam mit allen Beteiligten die am besten geeignete Ventilationslösung. Unser Service umfasst zudem die Erstellung von Zeichnungen angefangen von ersten Entwürfen, Angebotserstellung bis hin zur Produktionszeichnung sowie Aufmaßen vor Ort.

** Liste erstellt nach der Reihenfolge der Anmeldungen.*

Unterstützung



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gaststätten