



mw
meet & work

Das **Netzwerk** für
Gastronomie & Hotellerie

meet & work

meet & work ist ein Netzwerk aus derzeit über 56 Firmen aus den verschiedensten Bereichen der Gastronomie.

Bei uns treffen Lebensmittelzulieferer und Unternehmen für Küchentechnik, Inneneinrichtung, Ausstattung, Beschallung, Leasing, Boden und Wandtechnik, bis hin zu Beratungsunternehmen aufeinander. Allesamt mit dem Know-How, der Kompetenz und der Erfahrung in ihrem speziellen Fachbereich, welches Ihnen bei der Planung, Umgestaltung und Optimierung Ihres Betriebs zugute kommt.

Die Mission von meet & work ist seit alt her dieselbe:

Jeder für sich – aber alle zusammen zu Ihrem Vorteil!

Durch ständigen Informationsaustausch über Produkte, Dienstleistungen und Berichte über Projekte oder Umbauten, können einfach und schnell Komplettlösungen erarbeitet werden, die über das eigene Expertengebiet hinausgehen. Unser Fachwissen endet nicht an der Grenze der eigenen Möglichkeiten, sondern hilft dabei umfassend bei geplanten Projekten. Das Ergebnis ist eine effektive und zielgerichtete Beratung sowie eine Unterstützung bei anstehenden Herausforderungen.

A close-up photograph of a dining table set for a meal. In the center is a tall, slender, gold-colored vase with a textured surface. To its left is a wine glass filled with water. In the foreground, there are white plates with gold-colored rims, resting on woven placemats. A small glass container filled with gold beads sits near the vase. Greenery and small gold ornaments are scattered on the table. In the background, a wooden chair and a window with sheer curtains are visible. The text "das sind wir" is overlaid in white, lowercase letters across the middle of the image.

das sind wir

Unser Netzwerk

- 01 BARESY**
Bau-Renovierungs-Systeme
Hygienische Decken- und Wandverkleidungen,
Kühlräume & Rammschutz
- 02 BAUR WOHNFAZINATION**
Innenarchitektur für Hotels, Gastronomiebetriebe und
private Domizile
- 03 BETONKULTUR**
Betonmöbel | Küchenarbeitsplatten | Fensterbänke &
Schwer in Ordnung
Treppenbeläge | Badmöbel & Betonwaschbecken
- 04 BHS TABLETOP**
Die BHS tabletop ist Hersteller und Anbieter von
professionellem, funktionalem, inspirierenden Geschirr
für kulinarische Erlebnisse.
Tableware für alle Gastro-Branchen
- 05 BLOCK MENÜ**
Gelingsichere Menükomponenten in Top-Qualität
- 06 B.PRO**
Effiziente Großküchenlösungen: Speisenlogistik und
Automatisierung im Fokus
- 07 BRITA**
BRITA Professional Wasserfilter – Maßgeschneiderte
Lösungen für den Außer-Haus-Markt
- 08 BRITA VIVREAU**
Die moderne Art der Trinkwasserversorgung – mit BRITA
Wasserspendern
- 09 CAMBRO**
Führender Anbieter für hochwertige Lebensmittel-
transport- und Aufbewahrungsprodukte und bietet als
One-Stop-Shop umfassende Lösungen für Gastronomie,
Catering und den Lebensmitteleinzelhandel
- 10 CHEF COLLECTION**
Berufsbekleidung | Textildruck und Stickerei |
Sonderanfertigung Workwear
- 11 FRIEDR. DICK**
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
Qualität seit 1778 – uns vertrauen die Profis.
- 12 DITO SAMA**
YOUR FRESH EXPERIENCE
- 13 DIWO AGENCY**
Diwo Agency verbindet Social Media und Webdesign zu
einem Auftritt, der deine Marke sichtbar macht.
- 14 E.V.A. SERVICE**
Arbeitssicherheit für die Gastronomie-Branche – digital
und praxisnah.

- 15 EVOCA GERMANY**
Perfektionierte Verkaufsautomaten für Hotel und Gastronomie
- 16 FBF BED&MORE**
Boxspringbetten | Schlafsofas | Matratzen | Bettwaren | Bettwäsche | Frottierwaren
Designed for your hotel, created for your guests
- 17 FELLNER BODENSYSTEME**
Wir sind die Küchenbodenbauer – erfahren und schnell.
- 18 FRANKE COFFEE SYSTEMS**
Kaffeegenuss, der Ihre Gäste begeistert
- 19 GASTRO DESIGN**
Beratung | Planung | Innenarchitektur |
Fachingenieursleistungen
- 20 GASTRO TEAMCOACHING**
25 Jahre Erfahrung in Trainings & Coachings für Küche und Service
- 21 GASTRODINA GMBH**
Gastronomieberatung mit Schwerpunkt Verfahrensdokumentation nach GoBD und Kassenführung.

- 22 GASTROS SWITZERLAND**
Induktive Warmhalte-, Kühl- und Kochlösungen für elegante Buffets. Unterbaugeräte, Einbaugeräte und Auf Tischgeräte für die richtige Temperatur in jedem Buffet, fest verbaut oder mobil.
- 23 GENUSS B-HOCH 4**
Vertriebspartner für VRANKEN POMMERY in Deutschland und Österreich
- 24 GEWINNBLICK**
Dein Ansprechpartner für vernetzte Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie.
Kassen- und Bezahlssysteme
- 25 HGK HOTEL- UND GASTRONOMIE-KAUF**
Deutschlands führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche
- 26 HOBART**
Höchstleistungen in Ihrer Küche
- 27 HOSHIZAKI DEUTSCHLAND**
Eisbereiter | Kühlgeräte | Schockfroster | Zapfanlagen
- 28 HYGIENE-NETZWERK**
Hygiene | HACCP | Beratung | Schulung |
Zertifizierung | Verkauf

29 INTERGASTRA - MESSE STUTTGART

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie Messe Stuttgart

30 KAHLERT LEASING

Makler für Leasing-, Mietkauf- und Kreditfinanzierungen mobiler Wirtschaftsgüter

31 KELTENHOF FRISCHPRODUKTE

Baby Leafs | Micro Leafs | Wildkräuter | Essbare Blüten | Wildes Gemüse | Verzehrfertige Salatmischungen

32 KICONN

kiconn digitalisiert die gewerbliche Küche – herstellerübergreifend und unabhängig.

33 KOMET MASCHINENFABRIK

Ihr Partner rund um Vakuumieren und Sous-Vide-Garen

34 KRAMERS' SEAFOOD

Ihr Partner für innovative tiefgefrorene Fischkonzepte von FISHMASTERS & ISOLA FISH

35 PCON. APPS & PCON.PLANNER 2D-3D

READY FOR SMARTER SPACES?
Mit uns gestalten Sie Ihre digitale Planungswelt.

36 LAMBERT

Mit LAMBERT wird der Outdoor-Bereich zum Plus-Punkt!

37 LARA FRESH.DRINK.SYSTEM.

LARA – das Getränkesystem der Zukunft, das aus Trinkwasser hochwertige, gekühlte Getränke macht.

38 MECKATZER LÖWENBRÄU BENEDIKT WEISS

Höchste Allgäuer Genusskultur – Familienbrauerei seit 1738.

39 S.PELLEGRINO / ACQUA PANNA

Internationale Premiumgetränke | Fine-Dining-Wasser | Italienisches Lebensgefühl und Qualität

40 NUOVAIR

Spezialist für leistungsstarke Schnellkühler / Schockfroster und professionelle Kühl- & Wärmetechnik

41 PACOJET INTERNATIONAL

30 Jahre Leidenschaft fürs Pacossieren®
Kochsystem für die Profiküche

42 PALUX

PALUX – intelligente Küchenlösungen
„Made in Germany“

43 RESCH&FRISCH DEUTSCHLAND

Genuss neu gedacht: effizient, nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich

44 RHIMA DEUTSCHLAND

Nachhaltige, hochwertige, langlebige und robuste Spülsysteme

45 ROCKING CHEFS

Rock mit uns dein Event!

46 SICOTRONIC

Intelligente Spitzenlastoptimierung für gewerbliche Küchen

47 SYSTAIR LUFTTECHNISCHE SYSTEME

Lüftungsdecken | Dunstabzugshauben | Lufttechnische Systeme | Energiesparende Induktionshauben | UV-C-Luftreinigungsanlagen

48 TEAMCUISINE

Agilität und Verlässlichkeit
Alle reden von Frische – wir reden von Leidenschaft

49 TEMP-RITE INTERNATIONAL

Speisenverteilung und Speisenlogistik mit System
We serve the solution

50 TISCHER GASTRO

Für Profis aus Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie

51 WEBER PACKAGING

Lebensmittelverpackung | To-go Lösungen | Kaffee-Röstkonzepte

52 WEINGUT NOLL

Weine und Sekte aus dem Markgräflerland.

53 WELBILT DEUTSCHLAND

Konzepte, Systeme und Lösungen für die Gastronomie

54 GEBR. WESTHOFF

gehobene Gastronomie & Hotellerie
Kaffee | Tee | Kakao | Kaffeemaschinen für die Privatrösterei seit über 150 Jahren

55 WIRTSHAUS ZUR GEROLDSAUER MÜHLE

Das Tor zum Schwarzwald

56 AFM WERBESTUDIO & AGENTUR

Ready for a new look? Wir gestalten Ihr neues Erscheinungsbild. Nehmen Sie Platz.

Notizen



BARESY GMBH & CO. KG

Bau-Renovierungs-Systeme

Hygienische Decken- und Wandverkleidungen, Kühlräume & Rammschutz

Baresy's Leistungs- und Produktprogramm umfasst alles vom Neu-/Umbau und die Sanierung von Produktionsräumen, Verkleidung von Kühl-/Tiefkühl- und Reiferräumen, Decken- und Wandverkleidungen, begehbaren Decken, Edelstahltüren und Pendeltüren, Trennwänden, Rammschutzsystemen, Baresy Hygieneplatten und Paneelen, GFK und PVC-Paneelen BS200 (B1) bis hin zu Brandschutzpaneelen F60 und F90 Isoliersystemen.



Ansprechpartner

Christian Schwankl

Hackenfeld 10

94259 Kirchberg im Wald

E-Mail | info@baresy.de

Telefon | +49 9927 903255



BAUR WOHNFASZINATION GMBH

Innenarchitektur für Hotels, Gastronomiebetriebe und private Domizile

Es ist die Liebe zum Holz, die das Schaffen von BAUR Wohnfaszination seit vier Generationen prägt. Und diese Leidenschaft ist es auch, die die Entwicklung vom kleinen Familienunternehmen hin zum Experten für zeitgemäße Wohnkultur möglich machte.

Heute bietet BAUR in der ganzen D-A-CH-Region komplette Ausstattungen für Hotels, Gastronomie-Betriebe, Restaurants, Bars, Gasthäuser, Pensionen, Apartments und Privat-Domizile.

Unsere Leistungen umfassen dabei die folgenden Schritte:

- » Beratung, Konzeption, Detailplanung, Bemusterung
- » Projektierung
- » Fertigung in eigenen Werkstätten & Montage



Ansprechpartner

Uwe Mayer

Gewerbegebiet Tiefenhäusern 2

D-79862 Höchenschwand

E-Mail | um@baur-bwf.de

Telefon | +49 755 9393-16



BETONKULTUR

Schwer in Ordnung

Betonmöbel | Küchenarbeitsplatten | Fensterbänke & Treppenbeläge | Badmöbel & Betonwaschbecken

Zähmung von brachialen Beton zu Designobjekten durch feine handgefertigte Unikate für den Bad- und Wohnbereich. Betonmöbel verleihen jedem Raum eine exklusive, individuelle, dekorative und – je nach Farbgestaltung – besondere Raumatmosphäre. Sie machen das Wohnen zu etwas Besonderen – egal ob im Bad, in der Küche oder im Wohnbereich. Die Betonmöbel aus dem Hause Betonkultur sind echte Manufakturstücke. Dem Design, der Form- und Farbgebung sind da kaum Grenzen gesetzt. Jedes Objekt wird entsprechend den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden und Kundinnen entwickelt und individuell angefertigt. Einzelstücke in echter Handarbeit – vom ersten bis zum letzten Verarbeitungsschritt.



Ansprechpartner

Hermann Steck

Felsenstraße 38
70794 Filderstadt

E-Mail | info@betonkultur.de

Telefon | +49 175 5255966



BHS TABLETOP

Tableware für alle Gastro-Branchen

Die BHS tabletop ist Hersteller und Anbieter von professionellem, funktionalem, inspirierenden Geschirr für kulinarische Erlebnisse.

Die BHS tabletop kennt die Anforderungen unterschiedlichster Zielgruppen und bietet exakt auf deren Bedürfnisse zugeschnittene Tableware-Lösungen. Bei BAUSCHER dreht sich alles um funktional, zeitloses Profiporzellan. Für moderne, trendbewusste Konzepte steht die Marke SCHÖNWALD. Ein außergewöhnlicher Materialmix gelingt mit PLAYGROUND und bei HEART&SOUL ist es unser Vitreous China, welches die Gäste auf den ersten Blick verzaubert.

Seit Februar 2012 ist die BHS tabletop nach den internationalen Standards DIN EN ISO 14001 (Umweltmanagement) und DIN EN ISO 50001 (Energiemanagement) zertifiziert.

Ansprechpartner



Frank Vogler

Schwabstraße 2
71263 Weil der Stadt

E-Mail | hv-voglerfrank@t-online.de

Telefon | +49 170 3815297





Frische Küche



BLOCK MENÜ

Gelingsichere Menükomponenten in Top-Qualität

Der Gastronom Eugen Block gründete Block Menü 1978 zur Versorgung seiner Block House Restaurants mit gleichbleibend hoher Qualität der Speisen. Heute beliefert das zur Block Gruppe gehörende Unternehmen mit Sitz in Zarrentin (Mecklenburg-Vorpommern) neben den Betrieben der Gruppe etwa 1.300 weitere Gastronomen, Hotels, Großverbraucher und Catering-Firmen im In- und Ausland mit Menükomponenten – klassisch, frisch und in Top-Qualität zubereitet. Der Fokus liegt auf besten Rohwaren, natürlichen Zutaten sowie Gelingsicherheit und Wirtschaftlichkeit in der Kalkulation durch optimale Portionsgrößen.



Ansprechpartner

Dennis Killer

Ernst-Litfaß-Straße 1
19246 Zarrentin

E-Mail | Dennis.Killer@block-menue.de

Telefon | +49 172 4537261



B.PRO GMBH

Effiziente Großküchenlösungen: Speisenlogistik und Automatisierung im Fokus

Die B.PRO-Gruppe steht für hochwertige Lösungen im B2B-Bereich. Das Unternehmen produziert und vertreibt Investitionsgüter für Großküchen und ist Zulieferer für die Industrie.

Die Geschäftseinheit B.PRO Catering Solutions bietet wirtschaftliche und kundenorientierte Lösungen für Speisenlogistik, Speisenausgabe und Automatisierung, einschließlich Lagerung, Portionierung und Transport, perfekte Speisenpräsentation sowie das Kochen direkt vor den Gästen.

Das Automatisieren von Prozessen in Großküchen und Cateringbetrieben wird durch Systeme unterstützt, die z.B. das Stapeln von Tellern und Tablettis sowie das Einräumen in Spülstraßen erleichtern.



Ansprechpartner

Martin Kohler

Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

E-Mail | martin.kohler@bpro-solutions.com

Telefon | +49 173 3013401

BRITA SE

BRITA Professional Wasserfilter – Maßgeschneiderte Lösungen für den Außer-Haus-Markt

Die BRITA Gruppe zählt weltweit zu den führenden Unternehmen in der Trinkwasseroptimierung. Besonders in der HoReCa-Branche vertrauen Profis auf die zuverlässige Wasseraufbereitung von BRITA. Das umfangreiche Produktsortiment bietet passgenaue Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen: Ob für aromatischen Kaffee, feinen Tee oder geschmackvolle Speisen – BRITA Professional Filter sorgen für die optimale Wasserqualität und damit für besten Geschmack. Gleichzeitig schützen sie hochwertige Maschinen effektiv vor kalkbedingten Ablagerungen und verlängern so deren Lebensdauer.

Dank digitaler Features können die Filter problemlos überwacht werden. Damit wird das Filtermanagement heute noch einfacher und effizienter – für maximale Betriebssicherheit bei minimalem Aufwand.



Ansprechpartner

Wolfgang Kropp

Heinz-Hankammer-Str. 1
65232 Taunusstein

E-Mail | wkropp@brita.net

Telefon | +49 170 5620687





BRITA VIVREAU GMBH

Die moderne Art der Trinkwasserversorgung – mit BRITA Wasserspendern

Leitungsgebundene Wasserspender von BRITA sind die nachhaltige Alternative zu Flaschenwasser – und sparen dabei bis zu 86 % CO₂-Emissionen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung. Erfrischen Sie Ihre Gäste mit frischem, gefiltertem und hygienisch einwandfreiem Premium-Tafelwasser – einfach auf Knopfdruck. Im BRITA Portfolio finden sich maßgeschneiderte Komplettlösungen für jeden Bedarf, die Ressourcen, Transporte und auch bares Geld sparen: Die Kosten pro Liter Wasser liegen bis zu 80 % unter denen von Flaschenwasser.

Nachhaltigkeit, Regionalität und Wirtschaftlichkeit sind heute entscheidende Erfolgsfaktoren – besonders in Gastronomie, Hotellerie und Unternehmen. Mit einem BRITA Wasserspender setzen Sie ein Zeichen: für Umweltbewusstsein und Qualität.



Ansprechpartner

Sebastian Kolb

Johanna-Kinkel-Straße 6
93049 Regensburg

E-Mail | skolb@brita.net

Telefon | +49 160 97726948

CAMBRO®

Presswerk Köngen GmbH

A SUBSIDIARY OF CAMBRO MFG. CO.



CAMBRO

Führender Anbieter für hochwertige Lebensmittel-transport- und Aufbewahrungsprodukte und bietet als One-Stop-Shop umfassende Lösungen für Gastronomie, Catering und den Lebensmitteleinzelhandel

Seit über 70 Jahren stellt Cambro hochwertige Produkte, welche die Anforderung der Lebensmittelsicherheit garantieren, für den Foodservice-Bereich her. Cambro Produkte ermöglichen es den Kunden Zeit und Geld zu sparen und senken das Risiko von Lebensmittelvergiftungen. Vom Wareneingang über die Lagerung bis zum Servieren. Cambro bietet Lösungen für die anspruchsvolle Welt der Gastronomie.

„Wir verstehen, dass Gastronomiebetreiber, wenn sie unsere Produkte verwenden, darauf vertrauen, dass sie funktionieren. Dieses Vertrauen basiert auf konstanter Leistung über sieben Jahrzehnte“, sagte Argyle Campbell, Präsident von Cambro Manufacturing.



Ansprechpartner

Frank Vogler

Schwabstraße 2

71263 Weil der Stadt

E-Mail | hv-voglerfrank@t-online.de

Telefon | +49 170 3815297



CHEF COLLECTION

Berufsbekleidung | Textildruck und Stickerei | Sonderanfertigung Workwear

Berufsbekleidung für die Küche, Gastronomie, Corporate Fashion, Hotellerie, Mediwear, Beauty und Spa.

Wir bieten Ihnen Textilien und Zubehör wie Kochjacken und Hosen, Latzschürzen, Lederschürzen, Bistroschürzen, Überwurfschürzen, Kopfbedeckungen, Caps, Mützen, Sweat Shirts, T-Shirts, Hoodys, Hemden und Blusen, Handtücher und Objektware. Sie können alle Textilien mit Einzelnamen und dem Firmenlogo besticken oder bedrucken lassen.



Ansprechpartner

Volker Haspel

Bismarckstraße 11

73262 Reichenbach an der Fils

E-Mail | info@chefcollection.de

Telefon | +49 7153 945850



FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

Qualität seit 1778 – uns vertrauen die Profis.

Seit 1778 ist Friedr. Dick auf Schärfe ausgerichtet: eine Erfolgsgeschichte, die im süddeutschen Esslingen mit einer kleinen Feilenhauerwerkstatt begann, die sich zum Qualitätsbetrieb mit einem Komplettdprogramm für Köche und Fleischer, vom Feilenspezialist zum Inbegriff für richtig gute Messer entwickelte. Harte Qualitätskriterien und hohe Ansprüche an Design zeichnen die Traditionsmarke der Profis aus. Jedes Messer von Friedr. Dick wird aus Stahl erster Güte gefertigt und besticht mit optimal ausbalancierten Klingen sowie ergonomisch geformten Griffen für perfekte Schneidfähigkeit. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Profis ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten.



Ansprechpartner

Steffen Uebele

Esslinger Str. 4-10

73779 Deizisau

E-Mail | mail@dick.de

Web | www.dick.de

Telefon | +49 7153 817 0



DITO SAMA

YOUR FRESH EXPERIENCE

Dito Sama hat die letzten 80 Jahre damit verbracht, das größte Angebot an professionellen Küchengeräten auf dem Markt zu entwickeln und herzustellen.

Für uns steht die Qualität an erster Stelle. Jedes von uns entwickelte Produkt ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung in der Großküchenbranche.

Ganz gleich, ob der Benutzer mischt oder zerkleinert, schält oder verarbeitet, schlägt oder quirlt, schneidet oder ausrollt – unsere erstklassigen Produkte liefern konsistente, hochwertige Ergebnisse, Gericht für Gericht, Mahlzeit für Mahlzeit.



Ansprechpartner

Sören Kaiser

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstrasse 77, 72072 Tübingen

E-Mail | soeren.kaiser@electroluxprofessional.com

Telefon | +49 (0)175 2247886



DIWO AGENCY

Diwo Agency verbindet Social Media und Webdesign zu einem Auftritt, der deine Marke sichtbar macht.

Gegründet von den Geschwistern Jessica und Jannis unterstützen wir dich bei Diwo Agency als Social Media- und Webdesign-Agentur dabei, sichtbar zu werden und Vertrauen aufzubauen. Mit klaren Strategien, authentischem Storytelling sowie hochwertigem Foto- und Videocontent zeigen wir die Menschen hinter deinem Unternehmen und schaffen Inhalte, die im Kopf bleiben.

Damit dieser Eindruck aber auch über Social Media hinaus spürbar bleibt, entwickeln wir außerdem Websites, die die Persönlichkeit deiner Marke weitertragen und deinen Auftritt unverwechselbar machen.

Ansprechpartner



Jessica Klör

Diwo Agency GmbH

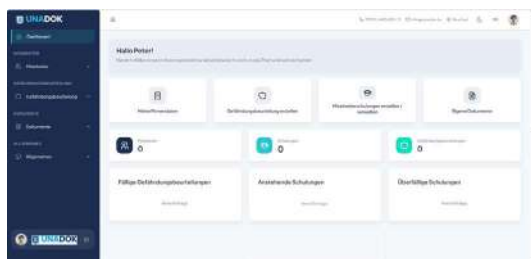
Düsseldorfer Straße 117, 51379 Leverkusen

E-Mail | jessicakloer@diwo-agency.de

Telefon | +49 (0)176 34683663



(Bildhinweis: KI-generiert).



(Bildhinweis: Screen unadok.de)

E.V.A. SERVICE-GMBH

Arbeitssicherheit für die Gastronomie-Branche – digital und praxisnah.

UNADOK unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, Arbeitssicherheit einfach und verständlich zu organisieren.

Ob Küche, Service, Theke, Lager oder Reinigung: Mit digitalen Unterweisungen, Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen behalten Sie alle wichtigen Pflichten im Blick. Inhalte lassen sich strukturiert bereitstellen, dokumentieren und mehrsprachig vermitteln.

So werden Mitarbeitende regelmäßig sensibilisiert, Risiken reduziert und Abläufe im Arbeitsalltag sicherer. UNADOK entlastet Verantwortliche bei der Organisation und schafft klare, nachvollziehbare Prozesse für mehr Sicherheit im gesamten Gastronomiebetrieb.



Ansprechpartner

Oliver Benz

Am Mantel 5
76646 Bruchsal

E-Mail | oliver.benz@eva-service.de

Telefon | +49 7251 72 12 64



EVOCA GERMANY GMBH

Perfektionierte Verkaufsautomaten für Hotel und Gastronomie

EVOCA Germany GmbH ist führend in der Bereitstellung innovativer Verkaufsautomaten für Gastronomie und Hotellerie.

Unsere Automaten stehen für Qualität und Effizienz und passen sich optimal an die Bedürfnisse Ihrer Gäste an.

Entdecken Sie unsere Modelle: Barista 1000, Gusto Drum und Gusto 8 Lift. Barista 1000 liefert erstklassige Heißgetränke in Barista-Qualität.

Perfekt für Hotels, die ihren Gästen eine besondere Kaffeeerfahrung bieten möchten. Mit dem Gusto Drum können frische Lebensmittel und Getränke angeboten werden. Ideal für gastronomische Einrichtungen, die auf Frische und Qualität setzen. Gusto 8 Lift bietet eine vielfältige Auswahl an Snacks und Getränken und ist ideal für stark frequentierte Orte.

Ansprechpartner

Michael von Kutzschenbach

Lochfeldstraße 28
76437 Rastatt

E-Mail | michael.kutzschenbach@evocagroup.com

Telefon | +49 172 7233220





FBF BED&MORE

Designed for your hotel, created for your guests

**Boxspringbetten | Schlafsofas | Matratzen | Bettwaren |
Bettwäsche | Frottierwaren**

Seit über 40 Jahren steht FBF bed&more wie kein anderer Name für Qualität, Service und Zuverlässigkeit in der textilen Hotelausstattung. Getreu dem Motto „Das Beste für Ihre Gäste“ bietet FBF bed&more eine hochwertige Produktpalette, die speziell auf die hohen Ansprüche der Hotellerie zugeschnitten ist. Von luxuriösen Boxspringbetten über stilvolle Schlafsofas bis hin zu kuschelweicher Bettwäsche und flauschigen Frottierwaren – bei FBF bed&more findet jeder Hotelier das perfekte Ausstattungspaket für ein unvergleichliches Gästelerlebnis.



Ansprechpartner

Gerd Schindler

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH

Josef-Kuehnl-Weg 1-5

91413 Neustadt a.d. Aisch

E-Mail | G.Schindler@fbf-bedandmore.de

Telefon | +49 (0) 1522 8810 972



FELLNER BODENSYSTEME GMBH & CO. KG

Wir sind die Küchenbodenbauer – erfahren und schnell.

Ob Sanierung oder Neubau: Seit 30 Jahren fertigen wir hochwertige Bodenbeläge für Gewerbeküchen. Unser Rezept besteht aus gutem Handwerk, Technik und viel Erfahrung verbunden mit den besten Zutaten, wie Reaktionsharze, Bodenentwässerung und Abdichtungssysteme.

Das Ergebnis sind professionelle Küchenböden, die in wenigen Tagen entstehen und danach dauerhaft allen Anforderungen in Sachen Hygiene und Arbeitssicherheit gerecht werden.

Unsere Anwendungsbereiche:

- » Hotel- und Gaststättenküche
- » Großküchen & Kühlhäuser
- » Firmenkantinen
- » Großbäckereien
- » Metzgereien & Schlachtbetriebe



Ansprechpartner

Patrick Bruchmann

Hermann-Kolb-Str. 35b
90475 Nürnberg

E-Mail | info@fellner-bodensysteme.de

Telefon | +49 911 9846480





FRANKE COFFEE SYSTEMS GMBH

Kaffeeenuss, der Ihre Gäste begeistert

Bei Franke sind wir ganz nah am Puls Ihres Unternehmens und sorgen dafür, dass Sie noch weiter und höher kommen. Angesichts der sich ständig weiterentwickelnden Trends und Kundenanforderungen in der Kaffeebranche versuchen wir stets, einen Schritt voraus zu sein. So begeben wir uns immer wieder auf die Suche nach verborgenen Optimierungsmöglichkeiten inmitten der spezifischen Herausforderungen Ihres Unternehmens. Da wir über den Tellerrand schauen und genau zuhören, liefern unsere Kaffeesysteme genau das, worauf Sie Wert legen: innovative Technologie, hochwertige Designs und zuverlässige Leistungsstärke – gestützt auf Schweizer Handwerkstradition und Präzisionstechnik. Betreten Sie ein Universum neuer Möglichkeiten und erweitern Sie Ihr Kaffeeangebot mit Franke Coffee Systems.



Ansprechpartner

Heiko Klein

Franke Straße 1
97947 Grünsfeld

E-Mail | heiko.klein@franke.com

Telefon | +49 171 3337972



GASTRO DESIGN GMBH

Beratung | Planung | Innenarchitektur | Fachingenieursleistungen

Im Herzen Baden-Württembergs planen wir seit 1999 leistungsstarke Großküchen und moderne Gastronomiekonzepte.

Wir realisieren Projekte für anspruchsvolle Bauherren und führende Unternehmen – funktional, inspirierend und individuell.

Unser Anspruch: kreative Planung, ganzheitliches Denken und ein tiefes Verständnis für gastronomische Abläufe.

Technische Präzision trifft Interior Design – transparent, terminsicher, verlässlich.



Ansprechpartner

Bernd Zinkewitz

Grafenhalde 90
73614 Schorndorf

E-Mail | bz@mygastrodesign.de

Telefon | +49 7181 98022 80



GASTRO TEAMCOACHING

25 Jahre Erfahrung in Trainings & Coachings für Küche und Service

- » **Prozessoptimierung** – Senken Sie Kosten durch schlanke, effektive Küchenprozesse – praxisnah analysiert und wirtschaftlich durchdacht.
Bringen Sie Ihre Prozesse und Kosten auf ein transparentes Level!
- » **Onboarding & Qualitätssicherung** – Setzen Sie auf digitale Standards: Gemeinsam entwickeln wir Ihr individuelles E-Learning-System für gleichbleibend hohe Qualität und schnell integrierte Mitarbeitende.
Bauen Sie jetzt Ihre neue interne Lernplattform auf – flexibel, nachhaltig und effizient!
- » **Nachwuchsförderung** – Durch maßgeschneiderte Trainingsprogramme machen Sie Hilfskräfte und Quereinsteiger fit für die Praxis.
Qualifizieren Sie Ihr Team zu Gastro-Teamassistenten – kompetent, motiviert und respektvoll!
- » **Entdecken Sie weitere Themen**
wie z. B. Veggie, Bio & Regional oder Kameratraining
unter: www.gastro-teamcoaching.de



Ansprechpartner



Bernd Trum

Egenolfstraße 7
65549 Limburg

E-Mail | info@frontcooking-network.de

Telefon | + 49 151 29100835



GASTRODINA GMBH

Gastronomieberatung mit Schwerpunkt Verfahrensdokumentation nach GoBD und Kassenführung.

Sicherheit im Falle einer Betriebsprüfung oder Kassennachschau wünscht sich jedes Unternehmen.

Wir unterstützen dich deutschlandweit dabei, indem wir dein Ansprechpartner im Bereich der Verfahrensdokumentation nach GoBD sind und diese individuell mit dir zusammen für dein Unternehmen erstellen.

Zudem begleiten wir bargeldintensive Betriebe bei dem Prozess der Kassenführung und bereiten dein Unternehmen auf eine unangekündigte Kassennachschau vor.

Digitalisierung an den richtigen Stellen, verschlankt Prozesse, schafft Sicherheit und spart Ressourcen ein. Gerne unterstützen wir dich dabei.



Ansprechpartner

Julian Dielenhein

Mühlenseite 6

D-34497 Korbach

E-Mail | julian@gastrodina.de

Telefon | +49 5631 9373856

Mobil | +49 160 92905265



GASTROS SWITZERLAND AG

Induktive Warmhalte-, Kühl- und Kochlösungen für elegante Buffets. Unterbaugeräte, Einbaugeräte und Auftischgeräte für die richtige Temperatur in jedem Buffet, fest verbaut oder mobil.

Die Gastros Switzerland AG verbindet herausragende Designmöglichkeiten für moderne, individuelle Buffets und Speiseverteilsysteme mit unschlagbarem Nutzen: Energie- und kosteneffiziente Lösungen mit punktgenauer Regelung für genau die Temperatur, die gerade benötigt wird. Zuverlässig, qualitativ hochwertig und mit jedem Designanspruch vereinbar.

Die firmeneigenen Marken InductWarm®, InductCook® und InvisiFreeze™ stehen für benutzerfreundliche, sichere Geräte, die mit höchster Energieeffizienz und Features wie der «Dynamic Power Control» überzeugen. Swiss Made mit Fokus auf der bestmöglichen Speisequalität für Ihre Gäste.



Ansprechpartner

Peter Cairol

Buckhauserstr. 1
8048 Zürich

E-Mail | info@gastros.swiss

Telefon | +41 44 545 32 40



GENUSS B-HOCH 4

Vertriebspartner für VRANKEN POMMERY in Deutschland und Österreich

Darüber hinaus umfasst das Portfolio von Genuss B-hoch 4 für die Gastronomie, Hotellerie und Getränkehandel:

- » Einkaufsberatung
- » Weinverkostungen
- » Messe- & Veranstaltungsorganisation
- » Wein-, Champagner- & Spirituosenhandel

Zu unseren Kunden zählen die Top-Adressen der Sterne-Gastronomie, Privathotels und Unternehmen aus Feinkost, Catering, B2B und des Getränkefach- und Getränkegroßhandels.

BOTSCHAFTER FÜR GUTE WEINE, BERATER MIT BLICK FÜR DAS WESENTLICHE.



Ansprechpartner

Joachim Breisacher

Breisgaustraße 6

79353 Bahlingen

E-Mail | kontakt@genussbhochvier.de

Telefon | +49 171 1734113



GEWINNBLICK GMBH

Kassen- und Bezahlsysteme

Dein Ansprechpartner für vernetzte Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie.

Was unterscheidet einen Restaurantbesuch von einem Gastronomieerlebnis? Die richtige Ausstattung. Genau die fängt bei der Digitalisierung an. Mit digitalen Gesamtlösungen aus Kassen- und Bezahlsystemen, Self-Service-Lösungen, Warenwirtschaft & Kalkulation, Küchenmonitoring, Personalplanung uvm. sorgen wir seit mehr als 50 Jahren dafür, dass Prozesse optimiert werden und Gastronomen das volle Potenzial aus ihrem Betrieb rausholen können. Mit unserem umfangreichen Portfolio, individueller Beratung & Umsetzung, 365 Tage Service-vor-Ort sowie unserer Gewinnblick Next Potenzialberatung sind wir der Ansprechpartner für vernetzte Digitalisierung in Gastronomie & Hotellerie – langfristig, zukunftsorientiert & persönlich für Dich da.



Ansprechpartner

Fabian Geister

Gewinnblick Württemberg GmbH
Junkersstraße 2
73066 UHINGEN

E-Mail | f.geister@gewinnblick.de

Telefon | +49 7161 654 89 10

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



HGK
Mit uns ist zu rechnen

**BUSINESS INTELLIGENCE
FÜR DIE HOSPITALITY.**

**BEI UNS DREHT SICH ALLES UM
DEINE HOSPITALITY-PROZESSE.**

H-G-K.DE | Facebook | Instagram | LinkedIn

HGK HOTEL- UND GASTRONOMIE-KAUF EG

Deutschlands führende Einkaufs- und Dienstleistungs- kooperation für die Hospitality-Branche

Die HGK ist die in Deutschland führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche.

Zu ihren Mitgliedern und Kunden zählen privat geführte Hotels, innovative Hotelmarken, die Ferienhotellerie, Restaurantbetriebe, Freizeit- und Verkehrsgastronomie, Caterer sowie karitative und soziale Einrichtungen.

Mehr als 3.300 Mitgliedsbetriebe profitieren von Einkaufskonditionen, digitalen Services, Prozesslösungen und branchenspezifischem Know-how. www.h-g-k.de



Ansprechpartner

Sebastian Steuker

Gebietsleiter | PLZ-Gebiete: 72,77–79

Yorckstraße 3, 30161 Hannover

E-Mail | s.steuker@h-g-k.de

Mobil | +49 162 1062601



HOBART GMBH

Höchstleistungen in Ihrer Küche

HOBART ist einer der weltweit führenden Hersteller gewerblicher Spültechnik, entwickelt, produziert und verkauft weltweit Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spül- und Reinigungstechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Speisereste-Aufbereitungstechnik. 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 in Offenburg entstehen hocheffiziente Produkte, die dessen Stellung als Technologietreiber immer wieder bestätigen. Weitere Informationen auf www.hobart.de



Ansprechpartner

Wolfgang Hesse

Robert-Bosch-Straße 17
77656 Offenburg

E-Mail | wolfgang.hesse@hobart.de

Telefon | +49 781 600-1161



HOSHIZAKI



HOSHIZAKI DEUTSCHLAND

Eisbereiter | Kühlgeräte | Schockfroster | Zapfanlagen

Mit HOSHIZAKI Eisbereitern erhalten Sie perfekte Eiswürfel, Crescenteis, Nuggeteis oder Ice-Balls – tolles Eis für jede Menge Anwendungen.

Frisch gezapftes Bier auf Knopfdruck – mit der automatischen Bierzapfanlage BEERMATIC von HOSHIZAKI wird Bierzapfen zu einer der leichtesten Übungen für Sie.

Auch unser umfangreiches Programm an Kühlgeräten in verschiedenen Größen und Ausführungen lässt keine Wünsche offen. Zeitunabhängiges Produzieren – mit den Schock-frostern/-kühlern von HOSHIZAKI ist das möglich. Unser Team unterstützt Sie bei Ihrer Auswahl, entwickelt mit Ihnen maßgeschneiderte Lösungen und gewährleistet den Service mit regionalen Partnern.



Ansprechpartner

Sven Skramusky

Kampstraße 16
31180 Giesen-Hasede

E-Mail | sven.skramusky@hoshizaki.de

Telefon | +49 176 1928 1007



HYGIENE-NETZWERK GMBH & CO. KG

Hygiene | HACCP | Beratung | Schulung | Zertifizierung | Verkauf

Das Hygiene-Netzwerk bietet vielseitige Möglichkeiten als Vertriebsplattform. Als Zusammenschluss von namhaften Unternehmen (Produzenten, Entwickler, Berater und Dienstleister) bietet das Hygiene-Netzwerk seit 2008 bundesweit gebündelte Kompetenz aus den Kernsegmenten der Hygiene und deckt diese lückenlos ab.

Regelmäßige Tagungen und gemeinsame Projekte runden die Kooperationsmöglichkeiten ab. Zudem bestehen langjährige Kooperationen mit Institutionen & Berufsverbänden.



Ansprechpartner

Rainer Nuss

Pappelgasse 158
D-99634 Schwerstedt

E-Mail | rainer.nuss@hygiene-netzwerk.de

Telefon | +49 2271 7921322

INTERGASTRA

Die Leitmesse für Gastgebende von heute und morgen.

12.-16.02.2028 | Messe Stuttgart



INTERGASTRA - MESSE STUTTGART

Der Drang, Neues auszuprobieren und sich als Innovationsplattform zu positionieren, das brachte der INTERGASTRA einen Spitzenplatz unter den europäischen Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie ein. Hier schöpfen Aussteller wie Besucher aus dem Vollen, lassen ihrer Fantasie freien Lauf und erleben die Vielfalt im Gastrobusiness.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Küchentechnik & Food, Ambiente & Einrichtung bis zu Getränken & Kaffee sowie digitale Lösungen. Auf der INTERGASTRA 2028 treffen Sie vom 12. bis 16. Februar die Experten, knüpfen wertvolle Kontakte und finden alle Zutaten für Ihren Erfolg!



Ansprechpartner

Thomas Eberwein

Messe Stuttgart, Messepiazza 1
70629 Stuttgart

E-Mail | thomas.eberwein@messe-stuttgart.de

Telefon | +49 711 18560-2697



Kahlert-Leasing



KAHLERT LEASING

Makler für Leasing-, Mietkauf- und Kreditfinanzierungen mobiler Wirtschaftsgüter

Kahlert Leasing ist ein erfahrener Makler für Leasing- und Mietkauffinanzierungen mobiler Wirtschaftsgüter für Unternehmen. Typischerweise werden Fahrzeuge aller Art, Werkzeugmaschinen, **Großküchentechnik**, Flurfördertechnik, **Kältetechnik**, EDV, **Ladenausstattungen** und vieles mehr über Leasing oder Mietkauf investiert und finanziert.

Stephan Kahlert, geprüfter Leasingfachwirt (IHK), blickt auf über 30 Jahre Berufserfahrung und über 20 Jahre Tätigkeit als selbstständiger Makler zurück. Die Maklertätigkeit erstreckt sich über das gesamte Bundesgebiet. Betreut werden Unternehmen aller Branchen. Die Gastronomie und Hotellerie sind seit Beginn fester Bestandteil des Kundenportfolios.



Ansprechpartner

Stephan Kahlert

Leasingfachwirt (IHK)

Renchener Straße 33, 77704 Oberkirch

E-Mail | Kahlert-Leasing@web.de

Telefon | +49 170 7358623



KELTENHOF
SALATE



KELTENHOF FRISCHPRODUKTE GMBH

**Baby Leafs | Micro Leafs | Wildkräuter | Essbare Blüten |
Wildes Gemüse | Verzehrfertige Salatmischungen**

Der Keltenhof. Ein Unternehmen mit Forschergeist und Verantwortungsbewusstsein.

Seit 1996 kultivieren wir auf der fruchtbaren Filderebene ursprüngliche Salat- und Kräuterpersönlichkeiten, essbare Blüten, Baby Leafs und wildes Gemüse in nachhaltigem, integriertem Anbau.

Zahlreiche Produktinnovationen fanden von hier aus schon ihren Weg auf den Teller. Sei es als feiner Akzent in der Sterne-gastronomie oder als zeitsparende Salatmischung – das breite Sortiment des Keltenhofs bietet für alle Einsatzzwecke hochwertige Produkte.



Ansprechpartner

Gerhard Daumüller

Keltenhof 1

70794 Filderstadt

E-Mail | info@keltenhof.com

Telefon | +49 711 7225770

ENERGIE- & KÜCHEN-MANAGEMENT

kiconn senkt Ihre **Energiekosten** und nimmt Ihrem Team die **manuelle Erfassung** ab.

Der Verbrauch jedes Geräts wird sichtbar. Temperaturen und Prozessdaten erfasst das System automatisch – herstellerübergreifend.

BIS ZU

20%

weniger Energiekosten

BIS ZU

2 Std.

weniger manuelle Erfassung — pro Tag



Einsparhebel jede Woche frisch

Verbrauch pro Gerät sichtbar – Sparpotenziale findet die KI automatisch



Schluss mit Zettel und Klemmbrett

Temperaturen und Gerätedaten werden automatisch protokolliert – HACCP-konform



Alle Geräte vernetzt

herstellerübergreifend – ein System für die gesamte Küche



26 Hersteller sind bereits **kiconn ready** zertifiziert



IHR ANSPRECHPARTNER

Marc-Oliver Schneider

Geschäftsführer

oliver@kiconn.com · +49 152 3178 0725

KICONN GMBH

kiconn digitalisiert die gewerbliche Küche – herstellerübergreifend und unabhängig.

Wir vernetzen Geräte verschiedener Hersteller und machen Energieverbrauch und Betriebsdaten sichtbar – einfach, sicher und unabhängig von der vorhandenen IT. Im Mittelpunkt stehen zwei Lösungen: Das Energie-Management-System (EMS) überwacht den Verbrauch und liefert verständliche Berichte.

Das Küchen-Management-System (KMS) vernetzt die Geräte, dokumentiert HACCP automatisch und erkennt Wartungsbedarf frühzeitig.

Gegründet wurde kiconn von erfahrenen Branchenexperten. Mitgesellschafter sind die Sicotronic GmbH und die Sekas GmbH. Für jedes Projekt arbeiten wir mit den passenden Spezialisten zusammen.

kiconn ist aktives Mitglied im DIN-Normenausschuss zur Standardisierung der Kommunikationsschnittstelle für gewerbliches Küchenequipment (DIN TS 18898) sowie im Industriebeirat des ICA.



Ansprechpartner

Marc-Oliver Schneider

Hauptstadtbüro: Hessenallee 6
14052 Berlin Westend

E-Mail | oliver@kiconn.com

Telefon | +49 152 3178 0725



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH

Ihr Partner rund um Vakuumieren und Sous-Vide-Garen

Wir konzentrieren uns seit mehr als 70 Jahren auf Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Maschinen zum Vakuumverpacken, sowie Garen unter Vakuum für Industrie, Handel, Gastronomie und Metzgereifachbetriebe. Wir suchen stets nach den besten Lösungen, stehen für hochwertigste Qualität und bieten unseren Kunden ein umfangreiches Produktprogramm für nahezu jeden Bedarf.

Unsere Kunden stehen immer im Mittelpunkt. Der direkte Draht zu Ansprechpartner und Unternehmerfamilie ist hier nur ein Kennzeichen unseres Unternehmens. Alles zusammen garantiert ein Höchstmaß an Kontinuität, Qualität, Effektivität und Schnelligkeit in allen Bereichen – gestern, heute und morgen!



Ansprechpartner

Sven Butzen

Am Filswehr 1, 73207 Plochingen

E-Mail | sven.butzen@vakuumverpacken.de

Telefon | +49 176 11832588



KRAMERS' SEAFOOD B.V

Ihr Partner für innovative tiefgefrorene Fischkonzepte von FISHMASTERS & ISOLA FISH

Kramers' Seafood B.V. ist ein modernes aber traditionelles Unternehmen. Mit den Marken „Fishmasters“ und „Isola Fish“ haben Sie immer den richtigen Fang.

Die Marke „Fishmasters“ spricht jeden Verwender an. Egal in welcher Küche und egal zu welchem Anlass. Vom fettarm panierten Fisch über glutenfreie Artikel bis hin zum Thema „Ready to Eat“.

Mit der Marke „Isola“ verarbeiten wir den Fisch direkt nach dem Anlanden in unserem Werk auf Urk. Mit der Marke sind wir auf Plattfische, wie zum Beispiel: Nordsee Seezungen, Flundern oder auch Nordsee Schollen spezialisiert.

Mit unseren Konzepten und Lösungen schaffen wir gemeinsam Wachstumschancen in unterschiedlichen Marktsegmenten.



Ansprechpartner

Danny Zwerenz

E-Mail | danny.zwerenz@
kramersseafood.com

Telefon | +49 152 08770276



PCON. APPS & PCON.PLANNER 2D-3D

READY FOR SMARTER SPACES?

Mit uns gestalten Sie Ihre digitale Planungswelt.

Wir denken Räume und Produkte digital.

Mit pCon.planner bringen **Händler** und **Innenarchitekten** Ideen in 3D-Form – professionell, präzise sowie verkaufstark und kalkulieren diese smart mit unseren Apps und online Angebotstool!

Wir verbinden Planung mit Produktdaten.

Dank intelligenter Konfiguratoren in der pCon.cloud präsentieren **Hersteller** ihre Produkte direkt im digitalen Raum. Aktuell, interaktiv und fehlerfrei.

Wir optimieren Prozesse und Kommunikation.

Mit vernetzten Tools und smarten Schnittstellen schaffen wir Effizienz. Von der Planung bis zur Angebotserstellung.



Ansprechpartner

Niklas Wille

K&S Media GmbH
(Offizieller pCon Partner)

Bürstädter Straße 9, 68623 Lampertheim

E-Mail | nw@einrichtungenplanen.de

Telefon | +49 176 2146 2491

pCon



LAMBERT GMBH

Mit LAMBERT wird der Outdoor-Bereich zum Plus-Punkt!

**Marktschirme & Marktstände | Gastronomie & Hotellerie |
Messe & Promotion, Windschutz und Sonnenschutz für
alle Terrassen**

Mit der richtigen Ausstattung im Außenbereich lässt sich dieser auch bei schwierigen Wetterlagen länger nutzen. Bei LAMBERT erhalten Sie nicht nur einen Sonnenschirm für die Gästeterrasse, sondern auf Wunsch ein Outdoor-Komplettpaket aus Sonnenschutz, Windschutz und Wärme. Schirme mit integrierter LED-Beleuchtung, effiziente Infrarot-Heizstrahler und wartungsfreie Schiebefenster mit optionalem Elektroantrieb sind einige Gadgets, dank denen Ihr Platz im Freien länger zum Verweilen einlädt - egal bei welchem Wetter!



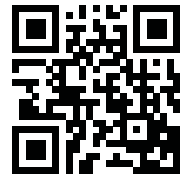
Ansprechpartner

Paul Lambert

Heining Str. 38
73037 Göppingen

E-Mail | paul@lambert-gmbh.de

Telefon | +49 716199922-0 oder -22



lara
fresh. drink. system.



LARA FRESH.DRINK.SYSTEM.

LARA – das Getränkesystem der Zukunft, das aus Trinkwasser hochwertige, gekühlte Getränke macht.

LARA steht für moderne Getränkekultur: elegant, digital und absolut hygienisch. Das System verwandelt einfaches Trinkwasser in perfekt gekühlte, individuell gemischte Getränke – mit oder ohne Kohlensäure.

Das hochwertige Design aus Aluminium und Glas macht LARA zum Blickfang in Hotels, Lounges, Fitness- und Wellnessbereichen. Dank Bag in Box-Technologie, minimalem Wartungsaufwand und intuitiver Bedienung bietet LARA maximale Vielfalt bei geringstem Aufwand. Premium-Genuss auf Knopfdruck.



Ansprechpartner

Sascha Gerlach

Im Wiesental 20

75031 Eppingen-Rohrbach

E-Mail | sascha@lara-beverages.de

Telefon | +49 170 5754182



MECKATZER LÖWENBRÄU BENEDIKT WEISS KG

**Höchste Allgäuer Genusskultur – Familienbrauerei
seit 1738.**

Unsere Leidenschaft für Qualität erschöpft sich nicht in besten Rohstoffen, überlieferten Rezepturen, handwerklichem Können und modernster Technik. In Meckatz werden vielmehr alte Braugeheimnisse von Generation zu Generation weitergegeben.

Eines dieser Geheimnisse des guten Geschmacks ist das unausgesprochene Gesetz, dass alle Meckatzer Biere besonders viel Zeit für ihre schonende Reifung in Ruhe und Kühle bekommen. Dafür wurde die Meckatzer Löwenbräu als erste Brauerei überhaupt mit dem Slow Brewing Gütesiegel, der strengsten Zertifizierung im internationalen Biermarkt, ausgezeichnet.



Ansprechpartner

Wolfgang Schubert

Meckatz 10

88178 Heimenkirch

E-Mail | Wolfgang.schubert@meckatzer.de

Telefon | +49 160 7234606



S.PELLEGRINO / ACQUA PANNA

Internationale Premiumgetränke | Fine-Dining-Wasser | Italienisches Lebensgefühl und Qualität

Ein Ort der Idylle und unberührter Natur: San Pellegrino Terme. 30 Jahre lang bahnt S. Pellegrino sich seinen Weg durch unterirdische Gesteinsschichten. Dabei wird das Wasser auf natürliche Weise gefiltert und mit Mineralstoffen angereichert. Die Kohlensäure verleiht S. Pellegrino seine feine Perlage – für ein samtweiches Prickeln.

Inmitten der Toskana liegt die Quelle von Acqua Panna. 14 Jahre wird jeder Tropfen mineralisiert und durch die Zeit perfektioniert. Das Ergebnis: ein stilles Wasser mit sanftem Geschmack und ausgewogener Mineralisierung. S. Pellegrino und Acqua Panna sind so einzigartig wie ihre Herkunft – eine Bereicherung für die Spitzengastronomie.



Ansprechpartner

Frank Feil

Channel Manager

Baseler Str. 46, 60329 Frankfurt

E-Mail | frank.feil@waters.nestle.com

Telefon | +49 160 91198383



IDEAL AKE

Professionelle Kühl- & Wärmetechnik

Das international tätige, österreichische Unternehmen entwickelt und fertigt hochwertige Edelstahlösungen für die gesamte Foodbranche.

Die Schwerpunkte liegen auf:

- » Kühl- & Wärmevitrinen – innovative Präsentations- & Lagerlösungen
- » Profi-Küchentechnik – Kühlunterbauten, Getränketheken
- » Spezial- & Sonderlösungen – Weinkühlschränke, Abfallkühler

NUOVAIR

Spezialist für leistungsstarke Schnellkühler / Schockfroster

Die italienische Firma Nuovair ist ein spezialisierter Hersteller von leistungsstarken Schnellkühlern / Schockfroster für Lebensmittel-industrie und Gastronomie. Das innovative Unternehmen bietet mit drei Linien Kapazitäten für jeden Bedarf.

Vertrieb in Deutschland

Der Vertrieb beider Marken in Deutschland erfolgt über das Partnerunternehmen NordCap GmbH & Co. KG, das auch die Mehrheitsbeteiligung an beiden Firmen hält.

Ansprechpartner



Bernd Büttner

Hermann-Bopp-Straße 4
55218 Ingelheim

E-Mail | bernd.buettner@nordcap.de

Telefon | +49 160 7109673



PACOJET INTERNATIONAL AG

30 Jahre Leidenschaft fürs Pacossieren®

Kochsystem für die Profiküche

Das Multitalent Pacojet ist ein Kochsystem, mit dem Profiköche ihre Kreativität voll ausleben können – mit kompromissloser Qualität. Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelszubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So eröffnen sich unzählige Anwendungsbereiche von Sorbets, Eiscremes, Mousses, Suppen, Konzentraten bis hin zu Teigen und Massen. Pacossieren® ermöglicht hocheffizientes Arbeiten und fördert den nachhaltigen, kosteneffektiven Umgang mit Lebensmitteln. Es sind mittlerweile über 80.000 begeisterte Kunden, die weltweit auf Pacojet als Partner vertrauen.



Ansprechpartner

Alexander Ellger

Feldgrabenstr. 3b
79725 Laufenburg

E-Mail | a.ellger@pacojet.com

Telefon | +49 160 366 813 2



PALUX AG

PALUX – intelligente Küchenlösungen „Made in Germany“

Die PALUX AG wurde 1929 als Familienunternehmen gegründet und zählt heute zu den weltweit führenden Anbietern professioneller Küchentechnik. Am Unternehmenssitz im baden-württembergischen Bad Mergentheim entstehen anwenderfreundliche Lösungen – von leistungsstarken Heißluftdämpfern über maßgeschneiderte Herdanlagen bis hin zu individuell geplanten Küchenlinien. PALUX Produkte stehen für technische Innovation, einfache Bedienbarkeit, stabile Konstruktion, hohe Lebensdauer und effizienten Ressourceneinsatz.



Ansprechpartner

Jörg Zittel

Wilhelm-Frank-Straße 36
D-97980 Bad Mergentheim

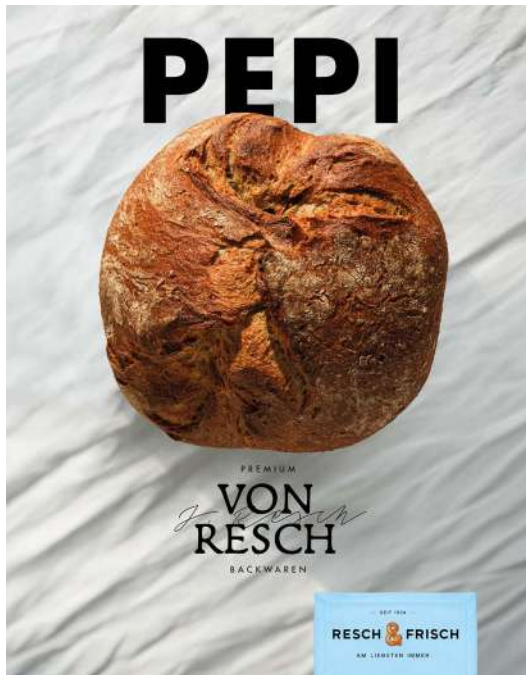
Telefon | +49 175 2966842

E-Mail | joerg.zittel@palux.de

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



RESCH&FRISCH DEUTSCHLAND GMBH

Genuss neu gedacht: effizient, nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich

Morgens im Hotel, mittags im Betriebsrestaurant, abends im À-la-carte-Service – der Alltag in der Gastronomie fordert Flexibilität wie nie zuvor. Resch&Frisch bietet Ihnen hochwertige **tiefgekühlte Backwaren und ein durchdachtes Gastronomie-Konzept**, das genau hier ansetzt. Sie backen Brot, Gebäck und Snacks bedarfsgerecht frisch vor Ort fertig, vermeiden Überschüsse, reduzieren Food Waste spürbar und sichern gleichzeitig höchste Qualität. Vorgebacken, tiefgekühlt geliefert und bei Bedarf frisch fertiggebacken – so reduzieren Sie Aufwand in der Vorbereitung und entlasten Ihr Küchenteam spürbar. Mit der Premiumlinie „Von Resch“ setzen Sie zudem auf handwerklich inspirierte Backwaren und begeistern Ihre Gäste mit authentischem Genuss auf höchstem Premium-Niveau..



Ansprechpartner

Sven Geiß

Römerstraße 15a

DE-85661 Forstinning

E-Mail | s.geiss@resch-frisch.de

Telefon | +49 6227 8392622

Mobil | +49 152 09392505



RHIMA DEUTSCHLAND GMBH

Nachhaltige, hochwertige, langlebige und robuste Spülsysteme

Seit mehr als 50 Jahren ist RHIMA ein zuverlässiger Partner in Sachen innovativer Spülsysteme. RHIMA bietet Spülsysteme zu einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Spülmaschinen von RHIMA sind eine hochwertige, verlässliche und nachhaltige Lösung. In den Niederlanden gibt es zehntausend Maschinen – von alleinstehenden Maschinen bis hin zu modernen Systemen. Als Lieferant von professionellen Spülmaschinen besteht unser Ziel darin, Ihren Spülvorgang zu optimieren. Wir bieten Ihnen vielfältige Lösungen, von alleinstehenden Geschirrspülmaschinen bis hin zu Wasseraufbereitern, Geschirrspülmittel, Tischen, Körben, etc.



Ansprechpartner

Bela Palasthy

Siemensstraße 31
47533 Kleve

E-Mail | b.palasthy@rhima.com

Telefon | +49 152 54518542



ROCKING CHEFS GMBH

Rock mit uns dein Event!

Wie eine Rockband touren wir kochend durch Deutschland und Europa. Auf Events, Hochzeiten, Messen, kulinarischen Erlebnisreisen oder Dinnershows, aber auch hinter der Bühne von Rockgiganten. Live erleben könnt ihr uns auch auf diversen Messen, in Fernsehsendungen oder in unseren interaktiven Kochshows auf SOCIAL MEDIA.

Immer mit dabei: Unsere „HYDRA“, der teuerste Grill der Welt. Unser Lebenselixier ist die Glut unseres Grills, wir mögen es wie unsere HYDRA heiß und brennen für das, was wir tun und rocken so lange bis auch unser letzter Gast zufrieden ist.



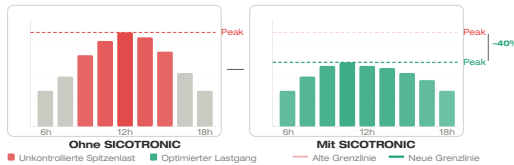
Ansprechpartner

Ralf Jakumeit

Hofstettener Weg 27a
94315 Straubing

Mobil | +49 172 6157452

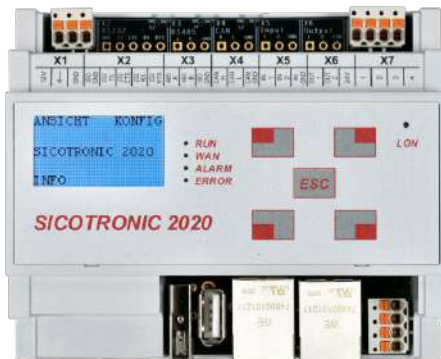
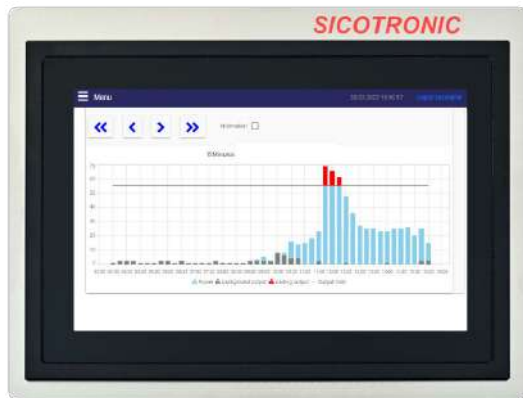
E-Mail | info@rocking-chefs.com



SICOTRONIC GMBH & CO. KG

Intelligente Spitzenlastoptimierung für gewerbliche Küchen

Seit 1982 entwickelt und vertreibt SICOTRONIC Systeme zur intelligenten Spitzenlastoptimierung für gewerbliche Küchen und Bäckereien. Überall dort, wo der Strompreis nach Arbeits- und Leistungspreis abgerechnet wird oder eine maximale Bezugsleistung einzuhalten ist, liegt erhebliches Einsparpotenzial. Elektrothermische Geräte besitzen ein natürliches Energiespeichervermögen – dieses nutzt SICOTRONIC gezielt: Je nach Anwendungsfall lassen sich die Leistungsspitzen beim Strom um 30 bis 50 % reduzieren.



Ansprechpartner

Robin Wittke

Otto-Hahn-Str. 34

85521 Riemerling bei München

Telefon | +49 89 95939730

E-Mail | robin.wittke@sicotronic.de



SYSTAIR LUFTECHNISCHE SYSTEME GMBH & CO KG

Lüftungsdecken | Dunstabzugshauben | Lufttechnische Systeme | Energiesparende Induktionshauben | UV-C-Luftreinigungsanlagen

SYSTAIR bietet Kompetenz in Küchenlüftung. Vom Firmensitz im Großraum Stuttgart verwirklichen wir mit einem leistungsfähigen und erfahrenen Team optimale Lüftungslösungen für Großküchen.

Dabei erfolgt die technische Beratung, individuelle Planung, standardisierte Einzelfertigung, Montage und Inbetriebnahme vor Ort komplett aus einer Hand.

Ob Haubenlösung oder ganzheitliche Lüftungsdecke – mit unserer langjährigen Erfahrung haben wir den speziellen Blick für die beste Lösung!



Ansprechpartner

Martin Mayer & Nicole Geiger

Maybachstraße 3/1

71735 Eberdingen - Hochdorf

E-Mail | info@systair.de

Telefon | +49 7042 37408 0



TEAMCUISINE GMBH

Alle reden von Frische – wir reden von Leidenschaft

Agilität und Verlässlichkeit

Denn wir sind ein TeamCuisine und Küche ist Teamarbeit. Ob beim Kochen oder bei der Auswahl, Beratung und Belieferung von Waren. Das wir als Teamplayer immer das Beste in Sachen Qualität und Frische an unser Kunden weitergeben ist klar. Was uns aber antreibt, ist jeden Tag aufs Neue auf unterschiedlichste Küchenanforderungen einzugehen.

Wir freuen uns auf Ihre Herausforderung. TeamCuisine ist Ihr zuverlässiger Partner im Lebensmittelgroßhandel für die Gastronomie.



Ansprechpartner

Florian Schaaf

Im Lössenfeld 15

77731 Willstätt

E-Mail | info@team-cuisine.de

Telefon | +49 176 633 218 68

temp-rite

We serve the solution



TEMP-RITE INTERNATIONAL GMBH

We serve the solution

Speisenverteilung und Speisenlogistik mit System

temp-rite ist ein führender Anbieter von Speisenverteilsystemen für die Gemeinschaftsverpflegung. Wir bieten individuelle und effiziente Lösungen mit Beratung und Unterstützung vor Ort.

Unser Produktsortiment umfasst diverse Regenerier- und Warmhaltesysteme mit und ohne aktive Kühlung, passive Systeme und umfangreiches Zubehör für alle gängigen Produktionsverfahren. Unsere leistungsstarken Geräte optimieren Ihre Speisenverteilung dank smarter und digitaler Funktionen, ergonomischer Handhabung, hygienischer Ausführungen und modernen Designs. Wir sind Ihr Partner bei Systemfindung und -integration.



Ansprechpartner

Stefan Mühlbauer

Theodor-Barth-Straße 29
28307 Bremen

E-Mail | stm@temp-rite.de

Telefon | +49 175 2929209



TISCHER GASTRO

Ihr Komplettausstatter

Für Profis aus Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie

Wir bieten hochwertige Produkte und exzellente Beratung, vom Kaffeeelöffel bis zur Großküche. Unsere Kunden schätzen unser hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und unseren sorgenfreien technischen Kundendienst.

Einzigartige E-Commerce Plattform.

Unsere E-Commerce Plattform bietet vielfältige digitale Unterstützung für Beschaffungs- und Servicezwecke. Mit professionellen B2B-Funktionen wie kundenspezifischen Preisen, Bestelllisten und variantenreichen Informationsfunktionen unterstützen wir Ihre Beschaffungsprozesse. Unsere Serviceplattform ermöglicht digitalen Zugriff auf alle Servicethemen rund um Ihre Großküchengeräte. Durch die QR-Code Kennzeichnung erhalten Sie barrierefreien Zugriff auf Informationen und Dienstleistungen. Werden Sie Teil unserer Erfolgsgeschichte!



Ansprechpartner

Thomas Georg

Planung & Einrichtung Großküchentechnik

Tullastraße 15

69126 Heidelberg

E-Mail | thomas.georg@tischer.de

Telefon | +49 178 7311213



WEBER PACKAGING GMBH

Lebensmittelverpackung | To-go Lösungen | Kaffee- Röstkonzepte

Die momentanen Umbrüche erfordern neue Standbeine für die Gastronomie. Dabei unterstützen wir Sie mit über 3.500 Artikeln. Speziell bei To-go-Lösungen kümmern wir uns auch um deren fachkundige Umsetzung vor Ort mit Ihnen. Als schwäbisches Familienunternehmen heißt unsere Kernaufgabe „Was will'sch aipagga?“ – sprich: Sie schildern uns Ihr Verpackungsproblem und wir haben die Lösungen dafür. Neue Konzepte, wie das vollautomatische Rösten Ihrer eigenen Kaffeespezialitäten, helfen Ihnen zudem dabei, Ihre eigene Röstkaffee-Marke zu inszenieren. Mit diesem Ansatz haben wir nicht zuletzt in 2013 anlässlich der World of Coffee in Nizza auch die Auszeichnung „Highly Commended – Best In-Store Product or Service“ gewonnen.



Ansprechpartner

Stephan Weber

Langwiesenstrasse 22
74363 Güglingen

E-Mail | stephan.weber@weber-packaging.de

Telefon | +49 7135 93063-13

NOLL



WEINGUT NOLL GBR

Weine und Sekte aus dem Markgräflerland.

Wir bauen heute in zweiter Generation in den wunderschön gelegenen Hügeln des Markgräflerlandes unsere typischen Burgunderweine und Gutedel an.

Die Weinberge liegen an den südlichen Ausläufern des Schwarzwaldes, welche zusammen mit dem Rheintal ein einzigartiges Weinklima bilden.

Da unsere Weine mit Ruhe und Bedacht reifen, kann jeder Wein seinen Jahrgang sowie seine Herkunft präsentieren.

Weingenuss ist für uns das Größte, weshalb wir eng mit der regionalen Küche zusammenarbeiten und so wahre Genussmomente erschaffen.



Ansprechpartner

Fabian Noll

Kirchstrasse 20a

79426 Buggingen

E-Mail | fabian@weingut-noll.de

Telefon | +49 152 58 416 798



WELBILT DEUTSCHLAND GMBH

Konzepte, Systeme und Lösungen für die Gastronomie

Die Welbilt Deutschland GmbH ist die deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung der Welbilt Foodservice Gruppe und Teil der weltweit führenden ALI Group. Die Küche ist das Herzstück jedes gastronomischen Erfolgs. Wir bieten professionelle Küchentechnik sowie ganzheitliche Lösungen für Thermik, Kälte, Getränke- und Spültechnik an. Unser Portfolio reicht von Einzellösungen bis hin zu integrierten Küchensystemen inklusive Service.

Mit über 40 Jahren Erfahrung, mehr als zwölf Einzelmarken und zahlreichen Projekten bedienen wir den deutschen Markt sowie Zentral- und Osteuropa, den Nahen Osten und Afrika.



Ansprechpartner

Rainer Harnischfeger

Auf der Weih 11
35745 Herborn

E-Mail | rainer.harnischfeger@welbilt.com

Telefon | +49 176 17617266



GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG

**Kaffee | Tee | Kakao | Kaffeemaschinen für die
gehobene Gastronomie & Hotellerie**

Privatrösterei seit über 150 Jahren

Wir sind eine familiengeführte Privatrösterei, die für höchsten Kaffeeegenuss in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie steht. Neben exquisiten Kaffees bieten wir auch eine vielfältige Auswahl an Tees, Kakaospezialitäten und nachhaltigen Produkten mit Bio- oder Fairtrade-Siegel. Wir rösten in fünfter Generation im traditionellen Trommelröstverfahren, ohne dabei moderne Impulse und innovative Ansätze außer Acht zulassen. Unser Anspruch ist es, unsere Kunden zuverlässig und ganzheitlich zu unterstützen.

Vom kundenindividuellen Bedarf, über eine professionelle Beratung zu unseren Kaffee- und Teekonzepten bis hin zur Finanzierung maßgeschneiderter Kaffeemaschinen: Wir sind für Sie da, damit Sie für Ihre Gäste da sein können.



Ansprechpartner

Martin Braun

Emil-Sommer-Str. 8
28329 Bremen

E-Mail | martin.braun@westhoff.de

Telefon | +49 178 5809772



WIRTSHAUS ZUR GEROLDSAUER MÜHLE

Das Tor zum Schwarzwald



Bei uns erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus Natur, Badischer Lebensart und Genussmomenten. Genießen sie einen entspannten Ausflug mit Freunden, ein romantisches Dinner zu zweit oder starten Sie mit unserem Mühlen Frühstück in den Tag. Auf unserer Speisekarte finden Sie viele Gerichte rund um die Badische und Deutsche Küche, aus regionalen und saisonalen Produkten unserer Heimat getreu dem Motto „Schmeck den Schwarzwald“, denn als Naturpark Wirt sind wir kulinarische Botschafter des Schwarzwaldes. Hohe Wertschätzung von Lebensmitteln und Nutztieren. Wir sind 2-Löwen Gastgeber! Unsere Gerichte werden mit viel Liebe zubereitet und enthalten überwiegend regionale Produkte aus Baden-Württemberg.



Ansprechpartner

Tessa Schulze Geisthövel

Geschäftsführung

Geroldsauer Str. 54 | 76534 Baden-Baden

E-Mail | tsg@wirtshaus-geroldsauermuehle.de

Telefon | +49 7221 99646830



AFM WERBESTUDIO & AGENTUR

READY FOR A NEW LOOK? Wir gestalten Ihr neues Erscheinungsbild. Nehmen Sie Platz.

Wir stehen auf langjährig, gewachsene Beziehungen.

Eine gute und langjährige Geschäftsbeziehung ist uns wichtig. Nur so können wir den Kunden über lange Zeit verstehen und uns voll und ganz auf seine Ziele einstellen.

Wir lieben gute Gestaltung.

Wir erstellen für Sie die Werkzeuge für Ihre erfolgreiche Kundenkommunikation.

Prozessoptimierte Produktion von Printprodukten.

Mit Hilfe einer datenbankgestützten (XML oder Excel) Produktion können wir Ihr Layout und die Verwaltung von großen Bild- und Textmengen deutlich beschleunigen.



Ansprechpartner

Carl-Heinz Frey

Reutlinger Straße 111
72766 Reutlingen

E-Mail | c.frey@afm-werbestudio.de

Telefon | +49 7121 918747

Notizen

Notizen



let's meet

www.meetandwork.de