



meet & work

mw

meetandwork.de

meet & work

meet&work ist ein Netzwerk aus momentan ca. 40 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.



das sind wir

Unsere Partner

- 01 BARESY**
Bau-Renovierungs-Systeme
- 02 BAUSCHER**
Profiporzellan | Systemgeschirre
- 03 BETONKULTUR**
Betonmöbel | Küchenarbeitsplatten
- 04 BLANCO PROFESSIONAL**
Investitionsgüter für Großküchen
- 05 BRITA**
Professional Wasserfilter
- 06 BRITA VIVREAU**
Leistungsgebundene Wasserspender
- 07 CHEF COLLECTION**
Workwear | Textildruck | Stickerei
- 08 CONTENANCE**
Marketing | Webentwicklung | Design
- 09 FELLNER BODENSYSTEME**
Fugenlose Küchenböden
- 10 FISHMASTERS & ISOLAFISH**
Innovative tiefgefrorene Fischkonzepte

- 11 FRANKE COFFEE SYSTEMS**
Professionelle Kaffee-Vollautomaten
- 12 FRONTCOOKING NETWORK**
Dig. Medienpartner Food & Küchentechnik
- 13 GASTRODESIGN**
Innenarchitektur | Fachingenieursleistungen
- 14 GASTROS SWITZERLAND**
Induktionstechnik | Buffetlösungen
- 15 HGK HOTEL & GASTRONOMIE**
Einkaufs- & Dienstleistungskooperation
- 16 HOSHIZAKI DEUTSCHLAND**
Eisbereiter | Kühlmöbel | Schockfroster
- 17 HYGIENE-NETZWERK**
Hygiene | Beratung | Schulung
- 18 KELTENHOF FRISCHPRODUKTE**
Salate | Kräuter | Essbare Blüten | Gemüse
- 19 KOMET MASCHINENFABRIK**
Vakuumieren und Sous-Vide-Garen
- 20 MARRONE DEUTSCHLAND**
custom cooking

- 21 NESTLÉ WATERS DEUTSCHLAND**
Fine-Dining-Wasser
- 22 PG COMPUTER**
IT Service für mittelständ. Unternehmen
- 23 RHIMA DEUTSCHLAND**
Nachhaltige, hochwertige Spülsysteme
- 24 RESCH & FRISCH GASTRO**
Backwaren | Qualität | Ofenfrisch
- 25 SCHWARZWALD TOURISMUS**
Tourismudachverband
- 26 SYSTAIR**
Reine Luft für Großküchen
- 27 TISCHER GASTRO**
Küchenausstattung | Tableware
- 28 VRANKEN-POMMERY**
Champagne POMMERY
- 29 WEBER PACKAGING**
To go-Lösungen | Kaffeespezialitäten
- 30 WELBILT DEUTSCHLAND**
Professionelle Großküchentechnik

- 31 WESTHOFF**
Kaffee | Tee | Kakao | Zubehör

BARESY GMBH & CO. KG

Bau-Renovierungs-Systeme

Hygienische Decken- und Wandverkleidungen, Kühlräume & Rammschutz

Baresys' Leistungs- und Produktprogramm umfasst alles vom Neu-/ Umbau und die Sanierung von Produktionsräumen, Verkleidung von Kühl- /Tiefkühl- und Reiferäumen, 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

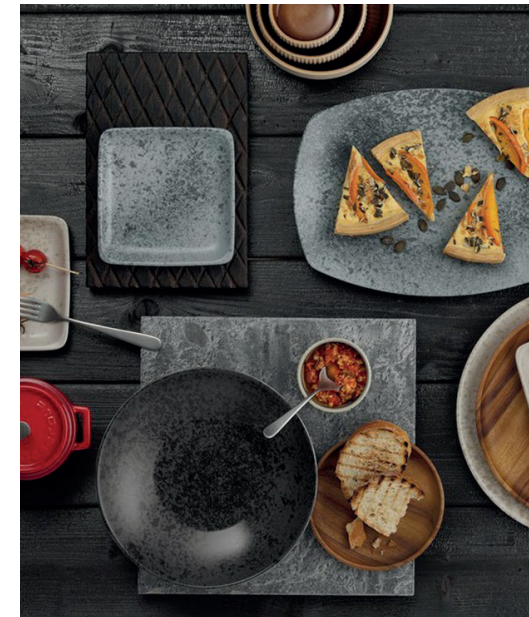
Christian Schwankl

Ulmenstraße 6

94259 Kirchberg i. W.

E-Mail | info@baresy.de

Telefon | +49 9927 903255



BAUSCHER

Eine Marke der BHS tabletop AG

Profiporzellan | Systemgeschirre | Trendsortimente Made in Germany

BAUSCHER entwickelt kreative Porzellan-Lösungen für interessante Speisenpräsentationen, die gleichzeitig auch die Nutzung erleichtern. Für den Sternekoch genauso wie für die Servierkraft, den Caterer oder den pflegebedürftigen Menschen. So entsteht die für BAUSCHER charakteristische, bis ins Detail durchdachte Funktionalität in Verbindung mit ästhetischem Design – Qualität Made in Germany. Mit revolutionären Neuentwicklungen überzeugt die Marke regelmäßig in allen Bereichen der Gastronomie. Zuletzt mit der innovativen, filigranen Porzellanmasse Noble China für Purity oder dem Systemgeschirr Airflow. Alle Produkte sind nachhaltig und umweltfreundlich – dies belegen die Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 50001.



Ansprechpartner

Frank Vogler

Schwabstraße 2

71263 Weil der Stadt

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

Telefon | +49 7033 308018

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 Besonderem – 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.com

Telefon | +49 175 5255966

betonkultur



BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCO PROFESSIONAL GMBH + CO. KG

Hochwertige Investitionsgüter für Großküchen und Industrie

BLANCO Professional produziert hochwertige Investitionsgüter für Großküchen und ist Zulieferer für die Industrie. Seit über 90 Jahren steht die Marke BLANCO für Qualität, Service, Innovation und Design.

Die Geschäftseinheit Catering von BLANCO Professional bietet wirtschaftliche und kundenorientierte Lösungen für Speisenlogistik, Speisenausgabe und Automatisierung – für Lagerung, Portionierung und Transport, für die perfekte Speisenpräsentation und das Kochen direkt vor den Gästen. Das Automatisieren von Prozessen in Großküchen und Cateringbetrieben unterstützen z.B. Systeme für das Stapeln von Tellern und Tablett, zum Einräumen in Spülstraßen oder zum Sortieren und Verpacken von Besteck.



Ansprechpartner

Martin Kohler

Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

E-Mail | martin.kohler@blanco.de

Telefon | +49 173 3013401

BRITA GMBH

Professional Wasserfilter für den Außer-Haus-Markt

Die BRITA Gruppe ist eines der führenden Unternehmen in der Trinkwasseroptimierung. Ihre Traditionsmarke BRITA hält eine Spitzenposition im globalen Wasserfiltermarkt. Weltweit vertrauen Unternehmen und Gastronomie sowie die Kaffee-, Vending- oder Steamer-Branche auf die zukunftssträchtigen Filterlösungen, die für den Außer-Haus-Markt mit einer Vielfalt von Produkten geradezu maßgeschneiderte Antworten auf die wesentlichen Fragen geben: Wie erhalte ich auf smarte Weise wohlschmeckendes Wasser, wie muss Wasser beschaffen sein, um den optimalen Geschmack von Kaffee, Tee, aber auch Speisen zu erreichen? Wie werden die hochwertigen Geräte vor Kalkablagerungen und das Geschäft vor den damit verbundenen Ausfallzeiten geschützt?



Ansprechpartner

Wolfgang Kropp

Heinrich-Hertz-Str. 4
65232 Taunusstein

E-Mail | wkropp@brita.net

Telefon | +49 170 5620687



BRITA VIVREAU GMBH

Umstellung auf leitungsgebundene Wasserspender

Leitungsgebundene Wasserspender als Alternative zu Flaschenwasser. Überraschen Sie Ihre Gäste mit frischem, gefiltertem und hygienisch einwandfreiem Premium-Tafelwasser aus der „eigenen Quelle“. Im Portfolio findet jeder eine maßgeschneiderte Komplett-Lösung. Durch die tagesfrische Herstellung des Wassers entfallen Lager- und Transportkosten sowie große Abfallmengen. Die Kosten sind bis zu 80% niedriger im Vergleich zu Flaschenwasser. Nachhaltigkeit und Regionalität heißen die Megatrends und sind Faktoren für langfristigen Erfolg. Wasser zapfen statt Flaschen kaufen bedeutet jederzeit unbegrenzt beste Erfrischung.



Ansprechpartner

Sebastian Kolb

Heinrich-Hertz-Str. 4
65232 Taunusstein

E-Mail | skolb@brita.net

Telefon | +49 160 97726948

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, Sweatshirts, 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



CONTENANCE GMBH

creative brand consulting

Marketing | Webentwicklung | Design | Consulting

Consulting meets creative excellence.

Als Team aus Beratern, Programmierern, Strategen und Designern entwickeln wir zukunftsweisende Lösungen für Ihr Unternehmen. Ob Impuls, Marketing Automation oder digitale Transformation ganzer Geschäftsmodelle. Nachhaltig und messbar. Als kreatives Kollektiv bilden wir die Schnittstelle zwischen Technologie, Strategie sowie Design und entwickeln so einzigartige, maßgeschneiderte Lösungen mit echtem Mehrwert.

Wir sind Ihr Partner auf dem Weg in die digitale Zukunft.



Ansprechpartner

Christian Doelker

Ostendstraße 110
70188 Stuttgart
E-Mail | doelker@contenance.de
Telefon | + 49 711 18422200

FELLNER BODENSYSTEME GMBH & CO. KG

Fugenlose Küchenböden – durchdacht bis ins Detail.

Ob Sanierung oder Neubau: Seit 25 Jahren fertigen wir hochwertige und dauerhafte Bodenlösungen für Gewerbeküchen.

Unser Rezept besteht aus Handwerk, Technik und sehr viel Erfahrung verbunden mit den besten Zutaten (Reaktionsharze, Bodenentwässerung, Abdichtungssysteme).

Das Ergebnis ist ein Küchenboden, der allen Anforderungen in Sachen Hygiene und Arbeitssicherheit gerecht wird.

Unsere Anwendungsbereiche:

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



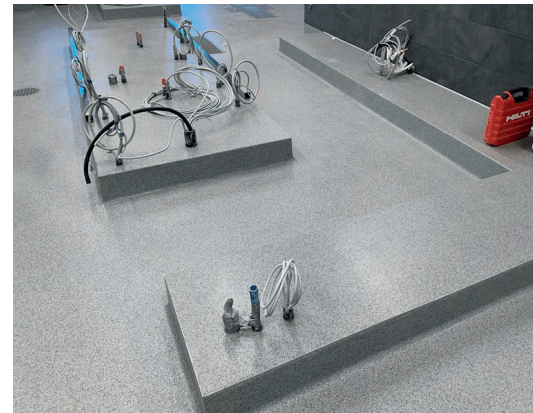
Ansprechpartner

Hartmut Fellner

Hermann-Kolb-Str. 35b
90475 Nürnberg

E-Mail | info@fellner-bodensysteme.de

Telefon | +49 911 9846480



FISHMASTERS & ISOLA FISH

Ihr Partner für innovative tiefgefrorene Fischkonzepte

Fishmasters ist ein modernes Unternehmen, das innovative, hochwertige Fischprodukte und -konzepte anbietet.

Egal in welcher Küche und egal zu welchem Anlass. Vom fettarmpanierten Fisch über glutenfreie Artikel bis hin zum Thema "Ready to Eat". Für uns bei Fishmasters sind hohe Qualität, Partnerschaft und Kundenzusammenarbeit essentiell.

Mit spezifischen Konzepten und Lösungen schaffen wir gemeinsam Wachstumschancen in unterschiedlichen Marktsegmenten – vom Foodservice bis zum Business-to-Business. Immer mit Fokus auf die Optimierung der Kosten und eine effiziente Arbeitsweise.



Ansprechpartner

Danny Zwerenz

E-Mail | danny.zwerenz@isolafish.nl

Telefon | +49 152 08770276

FRANKE COFFEE SYSTEMS GMBH

Professionelle Kaffee-Vollautomaten

Als ein weltweit führender Lösungsanbieter für die professionelle Ausser-Haus-Kaffee-Zubereitung, umfasst die Produktpalette alles von vollautomatischen und traditionellen Kaffeemaschinen sowie Mengenbrüheren. Das breite Produktprogramm bietet für jeden individuellen Wunsch hinsichtlich Leistung, Kaffeervielfalt, Bedienung und Größe die ideale Lösung. Von einem vollautomatischen Reinigungssystem für eine bessere Hygiene und weniger Arbeitsaufwand, über die intelligente Kaffeezubereitung „iQ Flow“, bis hin zu Abrechnungs- und Telemetrie Anbindungen. Im Service enthalten ist ein deutschlandweites Netz aus engagierten und hochqualifizierten Technikern. Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness: Das alles steckt in einer Franke Kaffeemaschine!



Ansprechpartner

Thomas Tschmelak

Franke Straße 1
97947 Grünsfeld

E-Mail | thomas.tschmelak@franke.com

Telefon | +49 151 55016995



FRONTCOOKING NETWORK GMBH

Produkt- & Rezeptvideos | Live-Webinar | E-Learning | digitaler Medienpartner | virtuelle Messen

Digitaler Medienpartner im Bereich Food & Küchentechnik

Die Pandemie macht digitale Transformation zum Erfolgsfaktor. Viele Fragen sind noch unbeantwortet und virtuelle Messekonzepte stehen am Anfang. Mit 25 Jahren Erfahrung stehen wir Ihnen für emotionale Verkaufsmaßnahmen zur Verfügung. Wir bieten ein individuelles Film- und Webinarstudio in Limburg, inklusive aller relevanten Geräteanschlüsse, mobile Küchen sowie eine Screen-Ausstattung. Wir kennen die Gastro-Branche und wissen, wie digitale Maßnahmen erfolgreich einzusetzen sind. Nutzen Sie unsere Erfahrungen für Ihren virtuellen Messeauftritt oder Ihre Kundenkommunikation.



Ansprechpartner

Bernd Trum

Egenolfstraße 7
65549 Limburg

E-Mail | info@frontcooking-network.de

Telefon | + 49 151 29100835

GASTRODESIGN GMBH

Beratung | Planung | Innenarchitektur | Fachingenieursleistungen

Wir sind ein Planungsbüro gelegen in den malerischen Weinbergen der Gottlieb- Daimler-Stadt Schorndorf, im Herzen Baden Württembergs. Seit nunmehr 20 Jahren beraten, konzipieren, entwickeln, planen und realisieren wir bundesweit Projekte für namenhafte Bauherren und Kunden im Gastronomiebereich.

Mit Erfahrung, Know-how und Engagement erzielen wir sehenswerte Ergebnisse und individuell zugeschnittene Lösungen. Ganzheitliche Projektbetreuung - wir sind Ansprechpartner für alle Gewerke. Erwarten Sie von uns Innenarchitektur und technische Planung auf höchstem Niveau. Absolute Kosten-Planungs- und Terminalsicherheit sind für uns selbstverständlich.



Ansprechpartner

Bernd Zinkewitz

Grafenhalde 90
73614 Schorndorf

E-Mail | bernd.zinkewitz@bzdesign.de

Telefon | +49 7181 98022 80



GASTROS SWITZERLAND AG

Induktionstechnik | Innovative Buffetlösungen | Hot Holding | Food Service Equipment

Gastros offeriert mit InductWarm® innovative Buffetlösungen zum Warmhalten von Speisen auf Basis modernster Induktionstechnik. Neben dem edlen, modernen Look eines Buffets und der Bedienerfreundlichkeit der Geräte liegt der Fokus von InductWarm® auf dem besonders schonenden, energie- und kosteneffizienten Warmhalten von Speisen. Das Sortiment umfasst Unterbau-Geräte für die unsichtbare Installation unter Theken und Buffets sowie Built-in Module für den flächenbündigen Einbau. Für den flexiblen Einsatz in allen Bereichen eignen sich die Tabletop-Geräte im attraktiven Design. Als Schweizer Unternehmen bürgt Gastros für höchste Qualität, Sicherheit und Innovation.



Ansprechpartner

Ralph Debes

Buckhauserstrasse 1
CH-8048 Zürich

E-Mail | r.debes@gastros.swiss

Telefon | +49 151 10608602

HGK - HOTEL- UND GASTRONOMIE-KAUF EG

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

Unter den Mitgliedern und Kunden der HGK finden sie nun alles von feinen privat gemanagten Hotels, über expandierende Hotelmarken und ausgezeichnete Ferienhotels: von der Küste bis zu den Alpen, trendige Restaurantbetriebe, Freizeit- und Verkehrsgastronomie, namhafte Caterer, karitative und soziale Einrichtungen. Über 3.000 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen und umfassender Beratung. Die HGK bietet Dienstleistungen in den vier Leistungsfeldern „Einkaufsvorteile“, „Digitale Lösungen“, „Interieurleistungen“ und „Marketing & Services“ an.



Ansprechpartner

Jonas Lutz

Yorckstraße 3
30161 Hannover

E-Mail | j.lutz@h-g-k.de

Telefon | +49 160 95100196



HOSHIZAKI DEUTSCHLAND

Eisbereiter | Kühlmöbel | Schockfroster

Mit HOSHIZAKI Eisbereitern erhalten Sie perfekte Eiswürfel, Crescenteis, Nuggeteis oder sogar Ice-balls – tolles Eis für jede Menge Anwendungen. Mit HOSHIZAKI's Eis begeistern Sie Ihre Kunden unter anderem für Ihre Drinks.

Auch unser umfangreiches Programm an Kühlmöbeln in verschiedenen Größen und Ausführungen lässt hier Wünsche offen.

Zeitunabhängiges Produzieren – mit den Schockfroster/-kühlern von HOSHIZAKI & GRAM ist das möglich.

Wir bieten Ihnen Modelle von 15 kg bis 500 kg pro Tag an. Unser Team unterstützt Sie dabei bei Ihrer Auswahl, entwickelt 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

Rudolf-Diesel-Straße 11
69115 Heidelberg

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

Telefon | +49 179 5371998



KELTENHOF FRISCHPRODUKTE GMBH

Gourmet Salate | Baby Leafs | Micro Leafs | Kräuter | Essbare Blüten | Gemüse

Der Keltenhof.

Ein Unternehmen mit Forschergeist.

In der fruchtbaren Landschaft der Fildern, nahe bei Stuttgart, kultivieren wir auf dem Keltenhof seit 1996 mit Begeisterung Salate, Gemüse und Kräuter in nachhaltigem integriertem Anbau.

Zahlreiche Produktinnovationen fanden von hier aus schon ihren Weg in die Herzen und Töpfe internationaler Sterneköche.



Ansprechpartner

Gerhard Daumüller

Keltenhof 1
70794 Filderstadt - Bernhausen

E-Mail | info@keltenhof.com

Telefon | +49 711 7225770

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

Komet Maschinenfabrik GmbH

Am Filswehr 1
73207 Plochingen



Sven Butzen - Süd

E-Mail | sven.butzen@
vakuumverpacken.de

Telefon | +49 176 11832588



Andreas Berndt - Nord

E-Mail | andreas.berndt@
vakuumverpacken.de

Telefon | +49 176 11832588



MARRONE DEUTSCHLAND GMBH

COSTUM COOKING

Ob elegante Frontcooking Station, lebendiger Familien-Mittelpunkt oder leistungsstarkes Herzstück ihrer Gastronomie.

Küchen sind so individuell wie die Ansprüche und Lebensgewohnheiten ihrer Nutzer- perfekt auf Kundenwünsche zugeschnitten.

Warum nicht die Erfahrung der Profis für das eigene kulinarische Zentrum nutzen.



Ansprechpartner

Philip Langenbucher

Ostendstr. 110
70188 Stuttgart

E-Mail | info@marrone-deutschland.de

Telefon | +49 711 184 222 6 - 0

NESTLÉ WATERS DEUTSCHLAND GMBH

Internationalen 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

Nestlé Waters Deutschland GmbH

Lyoner Straße 23, 60528 Frankfurt

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

Telefon | +49 160 91198383



PG COMPUTER GMBH

IT Service für mittelständische Unternehmen

Wir helfen Unternehmen durch Hard- und Softwarelösungen ihre Prozesse digital und effizient zu gestalten.

Durch langjährige Kundenbeziehungen, ist unser Unternehmen der Ansprechpartner, wenn es um die Optimierung im Bereich IT-Systeme, Netzwerk, Cloud, Software und Telekommunikation sowie der Anwendung dieser geht. Durch das Zusammenwachsen der Technologien wie Telekommunikation, Intranet, Internet, E-Commerce, entwickeln wir Lösungen, die unsere Kunden im wachsenden Wettbewerb benötigen. Unsere Leistungen umfassen Beratung/ Consulting, Planung und Lösungsentwicklung bis hin zur Implementierung und Schulung der Anwender.



Ansprechpartner

Patrick Gnädinger

Marchstrasse 3

79106 Freiburg im Breisgau

E-Mail | info@pg-computer.de

Telefon | +49 761 721 95

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



AM LIEBSTEN IMMER



RESCH & FRISCH GASTRO GMBH

Backwaren | Premium-Qualität | Serviceleistungen | Nachhaltig | Ofenfrisch

Resch&Frisch steht für vielfältige Backwaren wie frisch aus der Backstube und traditionelles Bäckerhandwerk. Innovation und Produktneuheiten stehen damals wie heute im Fokus. Wir beraten Sie gerne zu den vielfältigen Möglichkeiten und erstellen bei Bedarf, individuelle Werbemittel wie Speisekarten, Tischaufsteller und vieles mehr. Ein umfangreiches Sortiment, Spezialgeräte für punktgenaue Backergebnisse, termingerechte Lieferung und optimale Mengenplanung machen Resch&Frisch somit zu Ihrem perfekten Partner, wenn es um köstliches Gebäck für jeden Einsatzbereich im Gastrobereich geht. Resch&Frisch – am liebsten immer.



Ansprechpartner

Sven Geiß

Roter Straße 30
68789 St. Leon-Rot

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

Telefon | +49 152 09392505

SCHWARZWALD TOURISMUS GMBH

Die Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) ist der Tourismusdachverband und die Marketingorganisation der 11.100 km² großen Ferienregion Schwarzwald. Mit mehr als 22 Mio. Übernachtungen und mehr als 8,8 Mio. ist sie eine der bedeutendsten und international bekanntesten Tourismusregionen Deutschlands. Als schwarzwaldbreite Marketing- und Managementorganisation vertritt die STG im In- und Ausland die touristischen Belange von 321 Gemeinden. Inhaltliche Arbeitsschwerpunkte sind Imagewerbung, Themenprofilierung sowie Information, Pressearbeit und PR-Kommunikation. Die STG ist verantwortlich für Service und Angebotsprodukte wie die KONUS-Gästekarte und die SchwarzwaldCard (365). An ihrem Sitz in Freiburg sind rund 30 MitarbeiterInnen beschäftigt.

Ansprechpartner

Geschäftsführer - Kompetenzzentrum Tourismus

Hansjörg Mair

Wiesentalstraße 5

79115 Freiburg

E-Mail | mair@schwarzwald-tourismus.info

Telefon | +49 761 89646 0



SYSTAIR LUFTECHNISCHE SYSTEME GMBH & CO KG

Lüftungdecken | 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



TISCHER GASTRO

Ihr Komplettausstatter

Küchenausstattung | Tableware | Servicematerial

Für Profis aus Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie

Vom Kaffeelöffel bis zur Großküche sind wir Ihr kompetenter Partner für Hardware und Logistik in der Großverpflegung. Hohe Qualität, gute Beratung und kompetenter Service sind dabei unsere oberste Maxime. Neben dem klassischen Marken-Sortiment bieten wir auch exklusive Produkte, wie die Easy-Kitchen-Ausgabelinie, das Cookmax-Geräteprogramm oder den Tischer24-Onlineshop. Wir garantieren eine herstellerunabhängige, neutrale Beratung. Ihr gesamtes Küchen- und Kleininventar erhalten Sie zu einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis aus einer Hand.



Ansprechpartner

Thomas Georg

Tullastraße 15

69126 Heidelberg

E-Mail | thomas.georg@tischer.de

Telefon | +49 178 7311213



VRANKEN-POMMERY

Deutschland & Österreich GmbH

Eine Ikone französischer Genusskultur – Champagne POMMERY

„Mit seiner großartigen Finesse und Lebhaftigkeit, ist Pommery ein wahrer Genuss für Herz und Seele: in der Nase stets elegant und von zurückhaltender Aromatik, überwältigen Frische und komplexe Lebhaftigkeit umso mehr am Gaumen. Der Nachklang lässt sich als lang, weich und von solider Struktur beschreiben.

Madame Pommery charakterisierte ihren Champagner mit nur zwei Worten: heitere Klarheit. Meine Aufgabe, sowie die meiner Nachfolger, ist es, diesen wunderbaren und einzigartigen Stil für immer zu bewahren.“

Clément Pierlot – Kellermeister von Champagne POMMERY



Ansprechpartner

Joachim Breisacher

Neue Grünstraße 26

10179 Berlin

E-Mail | kontakt@genussbhochvier.de

Telefon | +49 171 1734113

WEBER PACKAGING GMBH

To go-Lösungen | Kaffeespezialitäten

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

WEBER



WELBILT DEUTSCHLAND GMBH

Professionelle Großküchentechnik | Konzepte, Systeme und Lösungen für jede Küche | Technik 24/7

Die Welbilt Deutschland GmbH bietet weltweit führende Produkte im Bereich Foodservice-Equipment. Wir bei Welbilt® sind überzeugt, dass die Küche das Herzstück Ihres Unternehmens ist und verstehen, welche Herausforderungen Großküchen mit sich bringen. Inspiriert durch Einfachheit und angetrieben von Fachkompetenz liefern wir zuverlässige, langlebige und innovative Produkte, Systeme und Küchenlösungen für die Bereiche Thermik- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung und Getränketechnik. Unsere Lösungen ergänzen nicht nur, sondern optimieren auch Ihre Küchenabläufe und treiben Ihr Geschäft voran.



Ansprechpartner

Rainer Harnischfeger

Auf der Weih 11
35745 Herborn

E-Mail | rainer.harnischfeger@welbilt.com

Telefon | +49 176 17617266

let's meet

