



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
Hygienische Decken- und Wandverkleidungen,
Kühlräume & Rammschutz
- 02 BAUR WOHNFAZINATION**
Innenarchitektur für Hotels, Gastronomiebetriebe und
private Domizile
- 03 BAUSCHER**
Eine Marke der BHS tabletop AG - Made in Germany
Profiporzellan | Systemgeschirre | Trendsortimente
- 04 BEER GRILL**
Food perfectly presented
- 05 BETONKULTUR**
Betonmöbel | Küchenarbeitsplatten | Fensterbänke &
Treppenbeläge | Badmöbel & Betonwaschbecken
- 06 BLOCK MENÜ**
Gelingsichere Menükomponenten in Top-Qualität
- 07 B.PRO**
Hochwertige Investitionsgüter für Großküchen
und Industrie
- 08 BRITA SE**
Professional Wasserfilter für den Außer-Haus-Markt
- 09 BRITA VIVREAU**
Umstellung auf leitungsgebundene Wasserspender
- 10 CHEF COLLECTION**
Berufsbekleidung | Textildruck und Stickerei |
Sonderanfertigung Workwear
- 11 DBL – DEUTSCHE BERUFSKLEIDER-LEASING**
Zertifizierter Servicekreislauf für Mietberufskleidung
- 12 FELLNER BODENSYSTEME**
Fugenlose Küchenböden – durchdacht bis ins Detail.
- 13 FRANKE COFFEE SYSTEMS**
Professionelle Kaffee-Vollautomaten

14 FRONTCOOKING NETWORK

25 Jahre GASTRO-Trainings

15 GASTRODESIGN

Beratung | Planung | Innenarchitektur |
Fachingenieursleistungen

16 GASTRODINA

Gastronomieberatung mit Schwerpunkt
Verfahrensdokumentation nach GoBD und
Kassenführung.

17 GASTROS SWITZERLAND

Induktive Warmhalte- und Kochlösungen für
elegante Buffets.

18 GENUSS B-HOCH 4

Vertriebspartner für VRANKEN POMMERY
in Deutschland und Österreich

19 GRIMM CONSULTING

Betriebswirtschaftliche und operative
Beratung | KüchenCoaching und Kalkulation |
Vorträge und Seminare | Maklerei

20 HGK HOTEL & GASTRONOMIE

Deutschlands führende Einkaufs- und
Dienstleistungskooperation für die
Hospitality-Branche

21 HOBART

Höchstleistungen in Ihrer Küche

22 HOSHIZAKI DEUTSCHLAND

Eisbereiter | Kühlgeräte | Schockfroster | Zapfanlagen

23 HYGIENE-NETZWERK

Hygiene | HACCP | Beratung | Schulung |
Zertifizierung | Verkauf

24 KELTENHOF FRISCHPRODUKTE

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

25 KOMET MASCHINENFABRIK

Ihr Partner rund um Vakuumieren und Sous-Vide-
Garen

26 KRAMERS' SEAFOOD B.V

Ihr Partner für innovative tiefgefrorene Fisch-
konzepte von FISHMASTERS & ISOLA FISH

27 INTERGASTRA - MESSE STUTTGART

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

28 NESTLÉ PROFESSIONAL

Deine Außer-Haus-Profis für Food & Beverage

29 NESTLÉ WATERS DEUTSCHLAND
Internationalen Premiumgetränke | Fine-Dining-
Wasser | Italienisches Lebensgefühl und Qualität

30 RESCH & FRISCH GASTRO
Backwaren | Premium-Qualität | Serviceleistungen |
Nachhaltig | Ofenfrisch

31 RHIMA DEUTSCHLAND
Nachhaltige, hochwertige, langlebige und
robuste Spülsysteme

32 SALVIS
Smart cooking – Innovative Grossküchenapparate und
Gesamtlösungen basierend auf dem nachhaltigen
Vakuumsystem Salvis GreenVAC

33 SCHWARZWALD TOURISMUS
Tourismudachverband

34 SICOTRONIC
Intelligente Spitzenlastoptimierung für gewerbliche
Küchen

35 SYSTAIR LUFTTECHNISCHE SYSTEME
Lüftungsdecken | Dunstabzugshauben | Lufttechnische
Systeme | Energiesparende Induktionshauben | UV-C-
Luftreinigungsanlagen

36 TISCHER GASTRO
Ihr Komplettausstatter
Küchenausstattung | Tableware | Service-
material

37 WEBER PACKAGING
Lebensmittelverpackung | To-go Lösungen |
Kaffee-Röstkonzepte

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

39 GEBR. WESTHOFF
Kaffee | Tee | Kakao | Kaffeemaschinen für die
gehobene Gastronomie & Hotellerie

40 AFM WERBESTUDIO & AGENTUR
Ready for a new look? Wir gestalten Ihr neues
Erscheinungsbild. Nehmen Sie Platz.

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 Reife-räumen, 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 SEIT 1882

02

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

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.



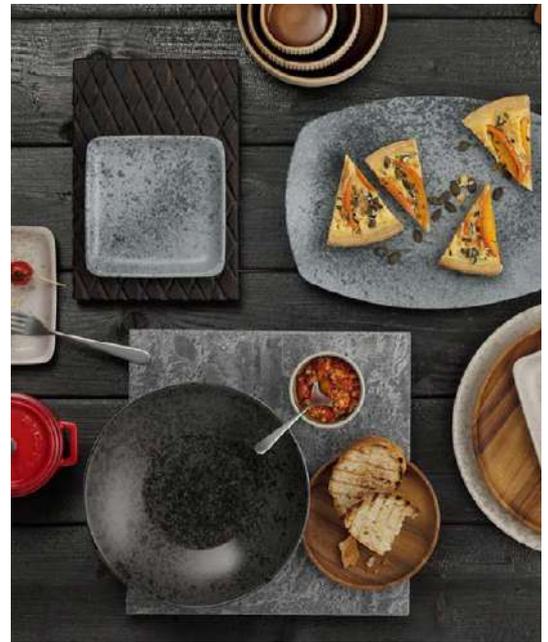
Ansprechpartner

Frank Vogler

Schwabstraße 2
71263 Weil der Stadt

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

Telefon | +49 7033 308018



BEER

Food perfectly presented

04



BEER GRILL GMBH

Food perfectly presented

Beer ist seit 1922 Ihr zuverlässiger Schweizer Partner, wenn Sie professionelle Geräte suchen, um kulinarische Köstlichkeiten ästhetisch anspruchsvoll zu präsentieren und dem Kunden perfekt temperiert auszugeben – ob in der Freizeit- und Reisegastronomie, Betriebsgastronomie, im Hotel oder im Detailhandel. Mit Leidenschaft und Erfindergeist entwickeln und produzieren wir qualitativ hochstehende und formschöne Speisevitrinen, Verkaufsregale und Warmhalteplatten, sowie einer großen Palette an modularen Komponenten und Zubehör.

ALLES MADE IN SWITZERLAND.



Ansprechpartner

Ralph Debes

Vertriebsleiter Deutschland

Körnerstrasse 14a

D-79539 Lörrach

E-Mail | Ralph.Debes@beergrill.com

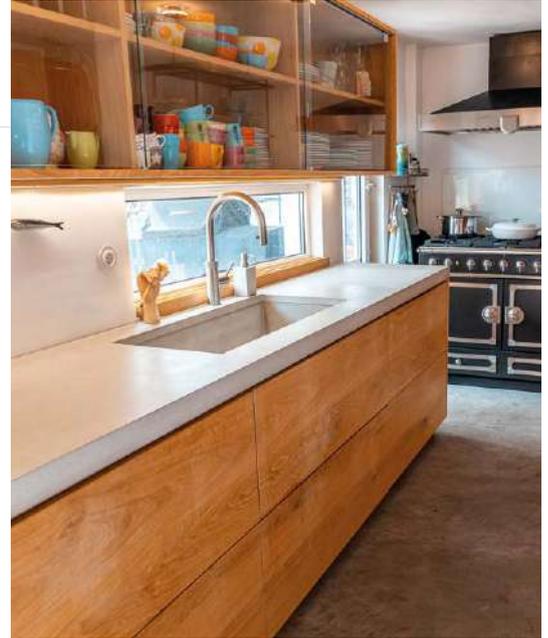
Telefon | +49 172 7216311

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.de

Telefon | +49 175 5255966

**BLOCK
MENU**

Frische Küche

**BLOCK
MENU**
Frische Küche



**BLOCK
MENU**
Frische Küche



**BLOCK
MENU**
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

Hochwertige Investitionsgüter für Großküchen und Industrie

Die B.PRO-Gruppe ist ein international tätiges Unternehmen und steht für hochwertige Lösungen im B2B-Bereich. Die Unternehmensgruppe produziert und vertreibt Investitionsgüter für Großküchen und ist Zulieferer für die Industrie. Die Geschäftseinheit B.PRO Catering Solutions bietet wirtschaftliche und kundenorientierte Lösungen für Speiselogistik, 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 Tablettts, zum Einräumen in Spülstraßen oder zum Sortieren und Verpacken von Besteck.



Ansprechpartner

Martin Kohler

Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen

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

Telefon | +49 173 3013401



BRITA SE

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

Heinz-Hankammer-Str. 1
65232 Taunusstein

E-Mail | wkropp@brita.net

Telefon | +49 170 5620687

BRITA VIVREAU GMBH

Umstellung auf leitungsgebundene Wasserspender

Leitungsgebundene Wasserspender als Alternative zu Flaschenwasser sparen bis zu 86 % CO₂-Emissionen in Bezug auf die Trinkwasserversorgung. Überraschen Sie Ihre Gäste mit frischem, gefiltertem und hygienisch einwandfreiem Premium-Tafelwasser aus der „eigenen Quelle“. Im Portfolio findet jeder eine maßgeschneiderte Komplettlösung. 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

Neugablonzer Str. 1
93073 Neutraubling

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, 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

DBL – DEUTSCHE BERUFS- KLEIDER-LEASING GMBH

Zertifizierter Servicekreislauf für Mietberufskleidung

Mit professionell aufbereiteter Berufskleidung sind Sie in Küche und Service auf der sicheren Seite und sorgen gleichzeitig für einen einheitlichen und attraktiven Auftritt. Verlassen Sie sich hierbei auf den Servicekreislauf der DBL. Unsere regionalen Partner statten Ihre Beschäftigten mit modernen Kollektionsteilen aus – und bereiten diese in zertifizierten Waschverfahren auf. Sie holen und bringen die Kleidung, reparieren und tauschen aus. Ein nachhaltiges Konzept. Und eine Dienstleistung, die auch vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (BVLK) empfohlen wird.



Ansprechpartner

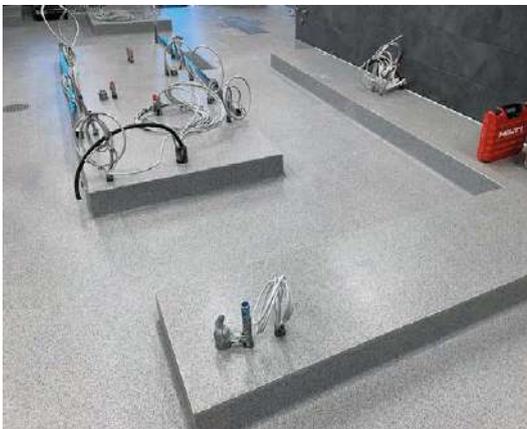
Thomas Echelmeyer

Albert-Einstein-Straße 30
90513 Zirndorf

E-Mail | thomas.echelmeyer@dbl.de

Telefon | +49 911 965858 705





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



FRANKE COFFEE SYSTEMS GMBH

Professionelle Kaffee-Vollautomaten

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

Thomas Tschmelak

Franke Straße 1
97947 Grünsfeld

E-Mail | thomas.tschmelak@franke.com

Telefon | +49 151 55016995



FRONTCOOKING NETWORK GMBH



Frontcooking Network – 25 Jahre GASTRO-Trainings

» **Nachwuchsförderung:** 5-Tages-Training für Hilfskräfte und Branchenfremde zum Gastro Teamassistenten.
URL: www.gastro-teamassistent.de

» **Onboarding & QS:** Wir entwickeln mit Ihnen ein individuelles E-Learning für Ihre Qualitätssicherung.

» **Bio-regional:** Bio-regionales Handeln wird vom Bund und Land gefördert. Unser Biospitzenkoch begleitet Sie dabei.

» **Prozessoptimierung:** Kostenbewusstes Handeln unter der Lupe! Küchenprozesse und Wissenstransfer nachhaltig umgesetzt.

» **Agentur für digitale Medien:** Hybride Konzepte und digitale Instrumente im 24/7-Format
www.frontcooking-network.de



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 1999 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

Induktive Warmhalte- 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 Speiserverteilsysteme 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® und InductCook® 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 Cairolì

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

GRIMM CONSULTING

Ihre Beratung für die Hotellerie und Gastronomie

**Betriebswirtschaftliche und operative Beratung |
KüchenCoaching und Kalkulation | Vorträge und
Seminare | Maklerei**

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die Branche zu stärken, Menschen zu helfen und branchenspezifische Probleme und Herausforderungen zu lösen. Seit 20 Jahren am Markt, konnten wir mehr als 3.000 Betrieben der Hospitality-Branche hilfreich zur Seite stehen. Unsere Beratungsfelder variieren von der Ein-Raum-Gastronomie über TV- und Sterne-Köche, Landgasthöfe und Szene-Konzepte bis hin zum inhabergeführten 5-Sterne Hotel. Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir Hand in Hand und auf Augenhöhe, dauerhaft praxistaugliche, markt- und gewinnorientierte Lösungen. Unser Ziel ist Ihr größtmöglicher Nutzen.



Ansprechpartner

Björn Grimm

Münzstr. 2
21335 Lüneburg

E-Mail | info@gastronomieberatung.de

Telefon | +49 4131 2207494



EDITION  

MATTHAES 

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 Dienstleistungscooperation für die Hospitality-Branche. Zu ihren Mitgliedern und Kunden zählen feine, privat gemanagte Hotels, expandierende, innovative Hotelmarken, ausgezeichnete Ferienhotels von der Küste bis zu den Alpen, trendige Restaurantbetriebe, schnelle Freizeit- und Verkehrsgastronomie, namhafte Caterer und fortschrittliche karitative und soziale Einrichtungen.

Über 3100 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen, umfassenden Serviceleistungen und besonderem Know-how in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen. www.h-g-k.de



Ansprechpartner

Manuel Ackermann

Gebietsleiter | PLZ-Gebiete: 68 – 71, 74 – 76
Yorckstraße 3, 30161 Hannover

E-Mail | m.ackermann@h-g-k.de

Telefon | +49 511 37422 172

Mobil | +49 151 42377063



HOBART GMBH

Höchstleistungen in Ihrer Küche

HOBART, weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik, entwickelt und produziert Maschinen aus den Bereichen Spül-, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Speisereste-Entsorgungstechnik. Zum Kundenkreis des Unternehmens gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Industriefirmen, Fluggesellschaften und Kreuzfahrtschiffe auf der ganzen Welt. Im Technologie- und Innovationszentrum in Offenburg entstehen hoch-effiziente Produkte, die dessen Stellung als Technologieführer 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

22



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 Schockfroster/-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

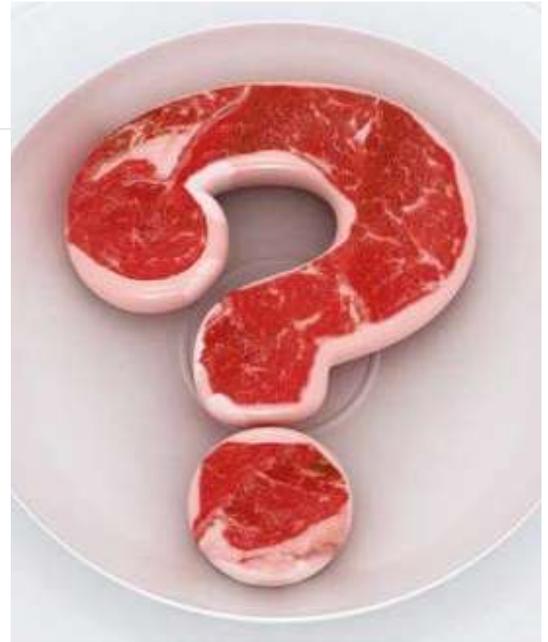
Telefon | +49 176 1928 1007

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

Rudolf-Diesel-Straße 11
69115 Heidelberg

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

Telefon | +49 179 5371998



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

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



Holger Schmeer - Nord

E-Mail | holger.schmeer@vakuumverpacken.de

Telefon | +49 176 11832585



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

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 2024 treffen Sie vom 3. bis 7. Februar die Experten, knüpfen wertvolle Kontakte und finden alle Zutaten für Ihren Erfolg!



Ansprechpartner

Markus Tischberger

Messe Stuttgart, Messeplazza 1,
70629 Stuttgart

E-Mail | info@intergastra.de

Telefon | +49 711 18560-2777

NESTLÉ PROFESSIONAL GMBH



Deine Außer-Haus-Profis für Food & Beverage

NESTLÉ PROFESSIONAL steht für jahrzehntelange Erfahrung im Außer-Haus-Markt und das weltweit. Wir möchten dich inspirieren und dir dabei helfen, die Wünsche deiner Mitarbeiter, Kunden und Gäste optimal zu erfüllen.

Mit innovativen Produkten unserer weltweit bekannten Marken wie MAGGI PROFESSIONAL®, GARDEN GOURMET®, CHEF® oder NESCAFE® und durch kreative Food & Beverage Lösungen, wie zum Beispiel mit WE PROUDLY SERVE STARBUCKS®, helfen wir dir dabei, dein Geschäft noch erfolgreicher zu gestalten.



Ansprechpartner

Janko Hilliges

Key Account Manager national

Lyoner Str. 23, 60528 Frankfurt am Main

E-Mail | Janko.hilliges@de.nestle.com

Telefon | +49 151126 15547

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

Lyoner Straße 23, 60528 Frankfurt

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

Telefon | +49 160 91198383



RESCH & FRISCH GASTRO GMBH



Backwaren | Premium-Qualität | Serviceleistungen | Nachhaltig | Ofenfrisch

Vielfältige Backwaren, flexible Planung und ein Service, der entlastet: Mit Resch&Frisch bekommen Sie all das in einem Paket. Sie bestellen eine Semmel, ein Brötchen oder ein Gebäckstück und erhalten ein komplettes System für die Gastronomie – einfaches Handling, kostenlose Geräte sowie individueller Bestell- und Lieferservice inklusive. Mit seinem Resch&Frisch EHRENWORT, steht der Backwarenprofi für familiäre Traditionen, handwerkliches Know-how, Teamgeist für eine gemeinsame Zukunft, regionale Rohstoffe, nachhaltige Wertschöpfung, Weiterentwicklung durch Wissen und innovative Ideen – für Produktqualität, die man schmeckt und die den entscheidenden Unterschied macht.



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

smart cooking



SALVIS AG

Smart cooking – Innovative Grossküchenapparate und Gesamtlösungen basierend auf dem nachhaltigen Vakuumsystem Salvis GreenVAC

Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Back- und Garergebnissen.

Das Smart cooking-Prinzip ermöglicht cleveres und stress-freies Kochen. Smart cooking basiert auf der ökologischen Vakuumsystem Salvis-GreenVAC. Die zeitverschobene Produktion gewährleistet gleichbleibende Qualität, erleichtert Arbeitsabläufe und die Küchenrendite wird erhöht. Smart cooking ist der Garant für zufriedene Gäste und Gastgeber!



Ansprechpartner

Jörg Zittel

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

Telefon | +49 175 2966842

E-Mail | joerg.zittel@salvis.ch



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

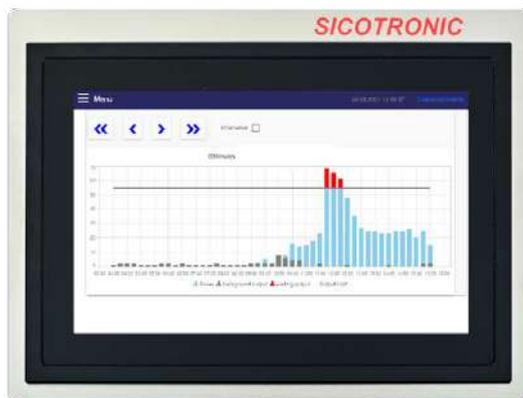


SICOTRONIC GMBH & CO. KG



Intelligente Spitzenlastoptimierung für gewerbliche Küchen

Seit 1982 entwickelt und verkauft SICOTRONIC Systeme zur Energiebezugsoptimierung von Gebäuden, bei denen der Strompreis nach einem Sondervertrag, bestehend aus Arbeits- und Leistungspreis abgerechnet wird oder bei solchen, die Leistung aufgrund der Einspeisung auf ein Mindestmaß begrenzt werden müssen. Alle elektrothermischen Geräte in Großküchen, Bäckereien, Lüftungs- und Kälteanlagen oder Wäschereien besitzen ein Energiespeichervermögen mit erheblichen Einsparungspotentialen: je nach Anwendungsfall und Applikation 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



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

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





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.

Inspiziert 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

GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG

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

In Bremen entstand 1673 das erste Kaffeehaus Deutschlands und so gründeten die Gebrüder Westhoff 1868 hier ihr Unternehmen. Der Anspruch der Hansekaufleute in Sachen Qualität bei der Auswahl und Veredelung ihrer Produkte zielte darauf ab, die ganze Welt des Genießens in einer Marke zu vereinen. Durch beste Rösttechnologien und Experimentierfreude konnte die Marke die Gaumen anspruchsvoller Genießer nachhaltig erobern. Heute ist Westhoff eine Institution in der gehobenen Gastronomie. Mit seinem Produktsortiment bietet Westhoff alles aus einer Hand – von aromatischen Kaffees über charaktervolle Tees bis zu eleganten Trinkschokoladen, inklusive Convenience-Produkten, Beratung und Services.



Ansprechpartner

Martin Braun

Emil-Sommer-Str. 8
28329 Bremen

E-Mail | martin.braun@westhoff.de

Telefon | +49 178 5809772



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

Charlottenstr. 54
72764 Reutlingen

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

Telefon | +49 7121 918747

let's meet

