meet & work
meetandwork.de

meet & work

meet & work ist ein Netzwerk aus momentan 52 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 Komplettlösung 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 WOHNFASZINATION**
Innenarchitektur für Hotels, Gastronomiebetriebe und private Domizile

03 **BEER GRILL**
Food perfectly presented

04 **BETONKULTUR**
Betonmöbel | Küchenarbeitsplatten | Fensterbänke & Schwer in Ordnung
Treppenbeläge | Badmöbel & Betonwaschbecken

05 **BHS TABLETOP**
Die BHS tabletop ist Hersteller und Anbieter von professionellem, funktionalem, inspirierenden Geschirr für kulinarische Erlebnisse. Tableware für alle Gastro-Branchen

06 **BLOCK MENÜ**
Gelingsichere Menükomponenten in Top-Qualität

07 **B.PRO**
Effiziente Großküchenlösungen: Speisenlogistik und Automatisierung im Fokus

08 **BRITA**
Professional Wasserfilter für den Außer-Haus-Markt

09 **BRITA VIVREAU**
Umstellung auf leitungsgebundene Wasserspender

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

11 **CHEF COLLECTION**
Berufsbekleidung | Textildruck und Stickerei | Sonderanfertigung Workwear

12 **DBL – DEUTSCHE BERUFSKLEIDER-LEASING**
Zertifizierter Servicekreislauf für Mietberufskleidung

13 **FRIEDR. DICK**
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
Qualitätsprodukte für Profis von Profis.

14 **DITO SAMA**
YOUR FRESH EXPERIENCE

15 **EVOCA GERMANY**
Innovative Automatenlösungen für erstklassigen Service und höchste Gästezufriedenheit. Perfektion in Verkaufsautomaten für Gastronomie und Hotellerie

16 **FBF BED&MORE**
Boxspringbetten I Schlafsofas I Matratzen I Bettwaren I Bettwäsche I Frottierwaren
Designed for your hotel, created for your guests

17 **FELLNER BODENSYSTEME**
Fugenlose Küchenböden – durchdacht bis ins Detail.

18 **FRANKE COFFEE SYSTEMS**
Professionelle Kaffee-Vollautomaten

19 **FRONTCOOKING NETWORK**
Frontcooking Network – 25 Jahre GASTRO-Trainings

20 **GASTRODESIGN**
Beratung | Planung | Innenarchitektur | Fachingeniersleistungen

21 **GASTRODINA**
Gastronomieberatung mit Schwerpunkt Verfahrensdokumentation nach GoBD und Kassenführung.

22 **GASTROS SWITZERLAND**
Induktive Warmhalte-, Kühl- und Kochlösungen für elegante Büffets. Unterbaugeräte, Einbaugeräte und Auftischgeräte 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 Bezahlsysteme

25 **THE GREEN MOUNTAIN**
NULL Fleisch. ÄCHT Gnuss.

26 **HGK – HOTEL- UND GASTRONOMIE-KAUF**
Deutschlands führende Einkaufs- und Dienstleistungskooperation für die Hospitality-Branche

27 **HOBART**
Höchstleistungen in Ihrer Küche

28 **HOSHIZAKI DEUTSCHLAND**
Eisbereiter | Kühlgeräte | Schockfroster | Zapfanlagen

29 **HYGIENE-NETZWERK**
Hygiene | HACCP | Beratung | Schulung | Zertifizierung | Verkauf

30 **INTERGASTRA - MESSE STUTTGART**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

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

32 **KOMET MASCHINENFABRIK**
Ihr Partner rund um Vakuumieren und Sous-Vide-Garen

33 **KRAMERS´ SEAFOOD B.V**
Ihr Partner für innovative tiefgefrorene Fischkonzepte von FISHMASTERS & ISOLA FISH

34 **SAUNABAU MANZ-DÖBELE**
Massgeschneiderte Sauna- und Wellnesslösungen I Planung und Umsetzung Spabereich I Wartung und Service I Komplettlösungen Wellnessbereich

35 **MECKATZER LÖWENBRÄU**
Höchste Allgäuer Genusskultur – Familienbrauerei seit 1738.

36 **NESTLÉ WATERSDEUTSCHLAND**
Internationalen Premiumgetränke | Fine-Dining-Wasser | Italienisches Lebensgefühl und Qualität

37 **WEINGUT NOLL**
Weine und Sekte aus dem Markgräflerland.

38 **PACOJET INTERNATIONAL**
Kochsystem für die Profiküche

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

40 **RHIMA DEUTSCHLAND**
Nachhaltige, hochwertige, langlebige und robuste Spülsysteme

41 **ROCKING CHEFS**
Rock mit uns dein Event!

42 **SALVIS**
Smart cooking – Innovative Grossküchenapparate und Gesamtlösungen basierend auf dem nachhaltigen Vakuumiersystem Salvis GreenVAC

43 **SATISLIGHT**
LED-Untersetzer mit Beleuchtung.

44 **SICOTRONIC**
Intelligente Spitzenlastoptimierung für gewerbliche Küchen

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

46 **TEMP-RITE INTERNATIONAL**
Speisenverteilung und Speisenlogistik mit System

47 **TISCHER GASTRO**
Ihr Komplettausstatter. Für Profis aus Gemeinschaftsverpflegung & Gastronomie

48 **WEBER PACKAGING**
Lebensmittelverpackung | To-go Lösungen | Kaffee-Röstkonzepte

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

50 **GEBR. WESTHOFF**
Gehobene Gastronomie & Hotellerie
Kaffee | Tee | Kakao | Kaffeemaschinen für die Privatrösterei seit über 150 Jahren

51 **WIRTSHAUS ZUR GEROLDSAUER MÜHLE**
Das Tor zum Schwarzwald

52 **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 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
Hackenfeld 10
94259 Kirchberg im Wald
E-Mail | info@baresy.de
Telefon | +49 9927 903255

BAUR Hospitality

BAUR WOHNFASZINATION GMBH

Innenarchitektur für Hotels, Gastronomiebetriebe und private Domizile

Es ist die Liebe zum Holz, die das Schaffen von BAUR Wohn-Faszination 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

BEER

Food perfectly presented

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 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 AG

home of

BAUSCHER GERMANY · SCHÖNWALD Germany · PLAYGROUND · heart &SOUL

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

BLOCK MENÜ
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
CATERING SOLUTIONS

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 Tabletts 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

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 zukunftsträchtigen 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 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
Neugablonzer Str. 1
93073 Neutraubling
E-Mail | skolb@brita.net
Telefon | +49 160 97726948

CAMBRO
Presswerk Köngen GmbH
A SUBSIDIARY OF CAMBRO MFG. CO.

CAMBRO

Führender Anbieter für hochwertige Lebensmitteltransport- 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

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 service
Miettextilien

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

DICK
Traditionsmarke der Profis

FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG

MESSER . WERKZEUGE . WETZSTÄHLE . SCHLEIFMASCHINEN

Qualitätsprodukte für Profis von 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 Komplettprogramm 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
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

EVOCA GERMANY GMBH

Perfektion in Verkaufsautomaten für Gastronomie und Hotellerie

Innovative Automatenlösungen für erstklassigen Service und höchste Gästezufriedenheit.

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 drei energiesparsame Modelle: der Necta Maestro, Festival und Orchestra. Der Necta Maestro liefert erstklassige Heißgetränke in Barista-Qualität. Perfekt für Hotels, die ihren Gästen eine besondere Kaffeeerfahrung bieten möchten. Mit dem Necta Festival können frische Lebensmittel und Getränke angeboten werden. Ideal für gastronomische Einrichtungen, die auf Frische und Qualität setzen. Der Necta Orchestra 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

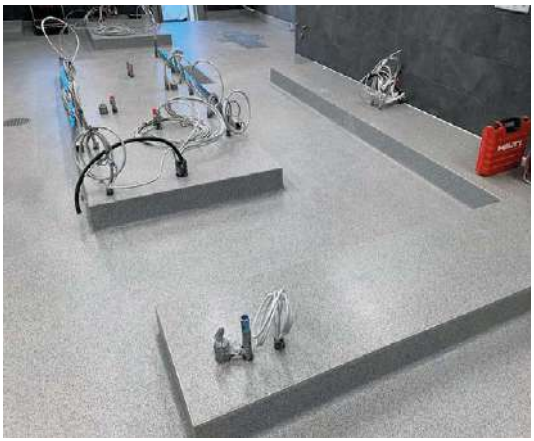
FBF BED&MORE

Designed for your hotel, created for your guests

Boxspringbetten I Schlafsofas I Matratzen I Bettwaren I Bettwäsche I 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 Gästeerlebnis.

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

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

Heiko Klein
Franke Straße 1
97947 Grünsfeld
E-Mail | heiko.klein@franke.com
Telefon | +49 171 3337972

FRONTCOOKING NETWORK GMBH

Frontcooking Network – 25 Jahre GASTRO-Trainings

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

GASTRODESIGN GMBH

Beratung | Planung | Innenarchitektur | Fachingeniersleistungen

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 höchsten Niveau. Absolute Kosten-Planungs- und Terminsicherheit sind für uns selbstverständlich.

Ansprechpartner

Bernd Zinkewitz
Grafenhalde 90
73614 Schorndorf
E-Mail | bernd.zinkewitz@bzdesign.de
Telefon | +49 7181 98022 80

GASTRODINA
Innovative Prozesse der Gastronomie

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 Büffets. 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 Cairoli
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 Getränkegroß-handels.

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

GEWINN
BLICK
Kassen- und
Bezahlsysteme

GEWINNBLICK GMBH

Kassen- und Bezahlsysteme

Dein Ansprechpartner für vernetzte Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie

Was unterscheidet einen Restaurantbesuch von einem Gastronomieerlebnis? Die richtige Ausstattung – und 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 40 Jahren dafür, dass Prozesse optimiert und Gastronomen zu den Besten ihrer Branche werden. Mit unserem umfangreichen Portfolio, individueller Beratung & Umsetzung und 365 Tage Service vor Ort sind wir der Ansprechpartner für vernetzte Digitalisierung in Gastronomie & Hotellerie.

Ansprechpartner
Fabian Geister
Gewinnblick Württemberg GmbH
Junkersstaße 2
73066 Uhingen
E-Mail | f.geister@gewinnblick.de
Telefon | +49 7161 654 89 10

THE GREEN MOUNTAIN

NULL Fleisch. ÄCHT Gnuss.

Wir sind echte Pioniere. Pioniere, wenn es um die Herstellung von qualitativ hochwertigen, innovativen Fleischalternativen geht. Die tägliche Extrameile unseres Teams macht es möglich, die Erfolgsgeschichte seit 2019 weiterzuschreiben. Gegründet am Fusse des Vilans und umgeben von den Schweizer Bergen sind wir ächt naturverbunden. Unser Ziel ist es, pflanzliche Fleischalternativen mit höchster Qualität und echten Genuss ohne das Gefühl von Verzicht, herzustellen.
Bei «THE GREEN MOUNTAIN» dreht sich alles um NULL Fleisch und ÄCHT GENUSS!
Perfekt für Flexitarier, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten und auf Geschmackserlebnisse von höchster Qualität Wert legen. «THE GREEN MOUNTAIN». NULL Fleisch. ÄCHT geniessen.

Ansprechpartner
Patrick Maus
Brand Ambassador @ «THE GREEN MOUNTAIN»
Hilcona AG
Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan
E-Mail | patrick.maus@hilcona.com
Telefon | +49 171 5718414

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

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 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 3200 Mitgliedsbetriebe profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen, umfassenden Serviceleistungen und besonderem Know-how in der Digitalisierung von Geschäftsprozessen.
www.h-g-k.de

Ansprechpartner
Dario Delle Donne
Gebietsleiter | PLZ-Gebiete: 68 – 71, 74 – 76
Yorckstraße 3, 30161 Hannover
E-Mail | d.delledonne@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 hocheffiziente 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

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 Schockfrostern/-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
Hand in Hand mit starken Partnern

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
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
7.–11.2.2026 | 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 2026 treffen Sie vom 7. bis 11. Februar die Experten, knüpfen wertvolle Kontakte und finden alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Ansprechpartner

Markus Tischberger
Messe Stuttgart, Messepiazza 1,
70629 Stuttgart
E-Mail | info@intergastra.de
Telefon | +49 711 18560-2777

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 hoch-wertige Produkte.

Ansprechpartner

Gerhard Daumüller
Keltenhof 1
70794 Filderstadt
E-Mail | info@keltenhof.com
Telefon | +49 711 7225770

KOMET
VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

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

MANZ DÖBELE

SAUNA UND SPA MANUFAKTUR

SAUNABAU MANZ-DÖBELE GMBH

Massgeschneiderte Sauna- und Wellnesslösungen I Planung und Umsetzung Spabereich I Wartung und Service I Komplettlösungen Wellnessbereich

Seit mehr als 50 Jahren produziert manz-döbele Saunabau individuelle Lösungen im Sauna- und Wellnessbereich. Wir planen und realisieren moderne, maßgeschneiderte Spa-Anlagen. Durch die passgenaue Vorproduktion in unserer Schreinerei im Südschwarzwald verkürzen wir die Bauphase und minimieren Störungen im Gästebetrieb. Unsere Produkte sind technisch auf dem neuesten Stand und bestechen durch harmonisches Design, passend zu Ihren Vorgaben. Oder unser kreatives und erfahrenes Team konzipiert Ihnen den passenden Wellnessbereich – ganz gleich, ob modern, traditionell oder ausgefallen.

Ansprechpartner

Steffen Manz
Am Bahndamm 3
79730 Murg am Hochrhein
E-Mail | steffen.manz@manz-doebele.de
Telefon | +49 7763 920510

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

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
Baseler Str. 46, 60329 Frankfurt
E-Mail | frank.feil@waters.nestle.com
Telefon | +49 160 91198383

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

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 Lebensmittelzubereitungen 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

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

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
Geschirrspülmaschinen und Spülsysteme

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
KÖCHE ROCKEN DIE WELT!

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

smart cooking

SALVIS AG

Smart cooking – Innovative Grossküchenapparate und Gesamtlösungen basierend auf dem nachhaltigen Vakuumiersystem 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 stressfreies Kochen. Smart cooking basiert auf der ökologischen Vakuumiertechnologie 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

SATISLIGHT®

SATISLIGHT GMBH

LED-Untersetzer mit WOW-Effekt

LED-Untersetzer mit Beleuchtung.

So groß, rund oder rechteckig wie ein Bierdeckel und nur 3 mm dick. Auf dieser Fläche ist die LED mit Batterie untergebracht. Stellt man ein Glas auf den Untersetzer wird dieses beleuchte. Natürlich auch der Inhalt.
Ob Bier, Cocktails, Wein oder andere Getränke, der WOW-Effekt ist Ihrer Marke oder Botschaft sicher und steht im Rampenlicht.
Der Untersetzter hat mit 86,5 cm² eine riesige Werbefläche. Bereits ab 100 Stück in Ihrem eigenen Design. Produziert in Deutschland sofort verfügbar. In 7 LED Farben erhältlich

Ansprechpartner

Rudi Hirtreiter
Dresdner Str. 7
94315 Straubing
Telefon | +49 160 99178105
E-Mail | r.hirtreiter@satislight.de

Sicotronic

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 elektro-thermischen Geräte in Großküchen, Bäckereien, Lüftungs- und Kälteanlagen oder Wäschereien besitzen ein Energie-speichervermögen 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
Reine Luft für Großküchen

SYSTAIR LUFTTECHNISCHE 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

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 Kaffeelöffel 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

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

Welbilt Deutschland GmbH ist Teil der weltweit führenden ALI Group für Foodservice.
Wir bieten erstklassige professionelle Küchentechnik, die durch intelligente und einfache Lösungen nachhaltigen Geschäftserfolg ermöglicht.
Wir wissen, dass Speisenzubereitung das Herz Ihres Unternehmens ist und bieten zuverlässige, langlebige, innovative Thermik-, Kälte-, Lebensmittelzubereitungs- und Getränketechnik sowie komplette Gastronomiekonzepte. Unser Fachwissen und umfassendes Portfolio unterstützt Ihre Gastronomie optimal.
Mit über 25 Jahren Erfahrung, 12 Marken und zahlreichen Projekten bedienen wir den deutschen Markt sowie Zentral- und Osteuropa.

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 Kaffeegenuss 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

let‘s meet

#2025-05