

Nachrichten

Obama schmecken Laugenwecken

STUTTGART (abz). Barack Obama hat es nun wirklich nicht leicht. Immer wenn etwas auf der Welt schief läuft, trägt er die Schuld. Gut, dass Markus Saffert ihm hier zu ein bisschen Linderung verhelfen konnte. Wie

Anzeige

Kompetenz, die man schmeckt.

www.kolbkaelte.ch

KolbKälte

er das schaffte? Mit einem guten schwäbischen Laugenbrötchen. Der Bäcker aus Winzigen war beauftragt die 20 wichtigsten Volkswirtschaftler auf dem G-20 Gipfel in Mexiko mit Backwaren zu versorgen. Bei Obama schlug die Spezialität ein wie eine Bombe.



Vega

Individueller Blickfang

Die Gastronomie setzt auf entspannte Leichtigkeit, Kombi-nierfreude und Individualität. Spielend einfach gelingt das mit den Design-Neuheiten von Vega. Funktionale Tafelsysteme eröffnen tolle Möglichkeiten, Angebote zu präsentieren und Tagesgerichte schnell zu wechseln. Als Eyecatcher lo-

cken die Tafelsysteme garantiert die Gäste an und bieten raffinierte Extras.

Das kombinierbare Tafelsystem aus Acryl setzt farbige Akzente: Eine graue Basis-Tafel kann an der Wand befestigt werden oder sie wird mit zwei Basis-Tafeln zum Aufsteller kombiniert. Durch einfaches Aufstecken von farbigen Tafeln in unterschiedlichen Größen entsteht immer wieder ein neues Bild. Horizontal oder vertikal arrangiert, ziehen die bunten Tafeln die Blicke auf sich.

► Informationen:
Tel. 0800 2332262
www.vega-direct.com



Die beschreibbaren Tafelkombinationen zum Aufstellen oder Aufhängen sind in acht Farben lieferbar.

Boyens Backservice

Genau portionieren

Ob cremig oder fruchtig, verführerisch süß oder käse-

Die Vorteile der Unifiller Dosiermaschinen sind ein sauberes, tropffreies und gewichts-



Der High-Speed-Mixer UR600 zerkleinert fortlaufend Restbrot oder Restteige.

W&K-Automation Mischen und verflüssigen

Zwei Systeme zur Restbrot-/Restteigverarbeitung bietet die W&K-Automation GmbH an: Die Trockenverarbeitung per Hammermühle sowie die Nassverarbeitung mit dem High-Speed-Mixer UR600. Dieser mixt überschüssige Brote und Teige unter Zugabe von Wasser, um sie der Produktion wieder zuzuführen. Aktuell ermöglicht W&K-Automation den schnellen

Gastros

Indirekte Wärme

Die Firma Gastros vertreibt ein neues Warmhaltesystem auf Induktionsbasis und in modernem Design. Das Induct-Warm hält Speisen länger appetitlich und warm, schützt vor Verbrennungen und lässt sich problemlos sauber halten. Es ist nach Angaben des Herstellers das einzige System, das Speisen in Porzellanschalen lange Zeit warm halten kann. Für jeden Einsatz gibt es die passende Ausstattung – als Auf-tisch- oder Einbaugeräte – das Prinzip ist aber bei allen gleich. Unter einer hochwertigen, kratzfesten und satinierten Glasplatte

befinden sich die Induktions-elemente. Je nach Größe sind es 2, 4, 6 oder 8 dieser Elemente. Jedes Element ist in vier verschiedenen Temperaturstufen regelbar.

► Informationen:
Tel. +41 44271 1707
www.inductwarm.de



Das neue Warmhaltesystem für den Gastrobereich arbeitet mit Induktionsheiztechnik.

Compdata

Kennzahlen per App

Die Compdata Computer GmbH bietet mit „Comeleo“ die erste Bäckerei-App zur Beurteilung der gesamten oder de-

verbessertes Filialmanagement und liefert täglich aktuelle Filialdaten an die mobilen Endgeräte festgelegter Nutzer, bei-