

News Release

22.01.2020

Welbilt nimmt INTERGASTRA Besucher mit zu Küchenwelten 4.0, profitablen Gastrokonzepten und in die umsatzstarke Welt des Kaffees

Herborn, Deutschland – Welbilt startet ins neue Jahrzehnt mit zukunftsorientierten Konzepten für Hotellerie und Gastronomie. Besucher der **INTERGASTRA in Stuttgart** können technisch innovative Lösungen sowie modulare Systeme vom **15. bis 19. Februar 2020** am Welbilt Stand **3D11 in Halle 3** erleben. Die unterschiedlichen Themenwelten Küche 4.0, Gourmetburger & Co. sowie das SnackCafé zeigen neue, umsatzstarke Chancen im Gastro-Business auf.

Richtungsweisend sind dabei kitchenconnect zur profitablen Digitalisierung der Küche und die ConvoSense-Technologie von Convotherm zur Automatisierung des Kochens. Umsatzstark, energieeffizient und trendig präsentiert sich der Gourmet-Burger-Store mit technologieführenden Geräten zum Grillen, Frittieren und Warmhalten. Wie das bommende Snackgeschäft der Zukunft aussieht, zeigt Welbilt im SnackCafé. Dort präsentiert sich neben dem Marktführer Merrychef Schnellgarsysteme die Marke Crem als Experte für exzellenten Kaffeegenuss. Crem zeigt sein vielfältiges Angebot an innovativen, trendigen Lösungen für das wachsende Geschäft mit Filterkaffee, Espresso und anderen Kaffeespezialitäten.

Die Zukunft ist jetzt: Küche 4.0 mit kitchenconnect

Küchentechnik vernetzen und Gerätedaten und Abläufe optimieren, wann und wo immer man will, ist keine Zukunftsmusik mehr, sondern Realität mit der cloudbasierten Welbilt Netzwerklösung **kitchenconnect**. Die Gerätekonnektivität ermöglicht es 24/7 von überall Rezepte über Niederlassungen oder Filialen hinweg einheitlich aufzuspielen, die Beliebtheit der verschiedenen Gerichte zu erkennen, den Bestand zu kontrollieren und Serviceleistungen kontinuierlich zu optimieren. kitchenconnect unterstützt die Anwender mit Daten und Informationen, Prozesse optimal zu analysieren, auszuwerten und zu planen. Das spart Kosten, Zeit und Energie. Die Digitalisierung live erleben, können Messebesucher unter anderem bei den Convotherm Kombidämpfern und den Merrychef Schnellgarsystemen in der Küche 4.0.

Automatisiert kochen: ConvoSense von Convotherm

Ebenfalls in der Küche 4.0 stellt Convotherm die Zukunft des automatisierten Kochens vor. Der Kombidämpfer-Spezialist Convotherm hat mit der Weltneuheit **ConvoSense** eine innovative Technik entwickelt, die mit der darin verwendeten künstlichen Intelligenz und modernster Sensorik für eine völlig neue Perspektive bei der Speis Zubereitung sorgt. Dabei setzt ConvoSense auf maximale Effizienz und hohe Ergebnissicherheit. Hochleistungssensorik, Intelligenz und robuste Funktionalität sind der Schlüssel der smarten Assistenztechnik. Mit ConvoSense werden Speisen selbstständig und verlässlich erkannt und der für die jeweiligen Speisen maßgeschneiderte Garprozess ausgewählt. Das revolutionäre System arbeitet nachhaltig und energieeffizient.

Mittels der automatisierten Vorgänge macht ConvoSense zeitaufwendige Trainings für häufig wechselndes Personal weitgehend überflüssig.

Wachsendes Geschäft mit exzellenten Kaffee Variationen: Crem Vollautomaten, Siebträger, Brühautomaten

Die Welt liebt Kaffee. Ob im Restaurant, Hotel oder Café, für unterwegs oder während der Arbeit. Filterkaffee Espresso und Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato sind Umsatzbringer, die Crem Vollautomaten, Siebträger und Brühautomaten in höchster Qualität produzieren. Auf der INTERGASTRA ist Kaffeegenuss in all seiner Vielfalt mit trendigen, innovativen und leistungsstarken Geräten erlebbar.

Der **Crem Unity Vollautomat** bietet echten Kaffeegenuss in gleichbleibend hoher Aromaqualität – sowohl für Liebhaber von Filterkaffee wie für Espresso-Trinker und Fans von Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato. Der modulare Aufbau, separate Brüheinheiten, und die einfache Bedienung machen Crem Unity zum Allrounder für mehr Umsatz. Für Espresso in High End Barista-Qualität sorgen zudem die **Crem Siebträger ONE, EX3, ONYX mini und Diamant PRO**. Für unterschiedlichste Anforderungen entwickelt, erfüllen sie alle Wünsche: Vom Espresso-Liebhaber, über den Amateur-Barista bis hin zum professionellen Kaffeemeister.

Trend Gourmet-Burger & Co: Leistungsstarke XPress-Grills, Fritteusen und Warmhaltestationen

Im Gourmet-Burger-Store überzeugt die Performance des **Garland Xpress-Grills** und der FilterQuick-Fritteuse in Kombination mit den Merco Warmhaltestationen und **Manitowoc Eisbereitern**, die sich ideal in jedes QuickService-Konzept einfügen. Gemeinsam stellen sie ein umsatzstarkes und kostensparendes System in einem hochprofitablen Segment dar.

Der Garland Clamshell-Grill sorgt für doppelt so schnelles Grillen von Gourmet-Burgern. Der Xpress-Grill bietet hohe und gleichmäßige Produktqualität bei halbiertem Grillzeit. Mithilfe von zwei Platten wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten gebraten. Das EasyTouch-Display sorgt dabei für einfachste Bedienung.

Kein Burger ohne Fries: **Frymaster Hochleistungsfritteusen** sind besonders zuverlässige und effiziente Geräte, die optimal auf die Anforderungen der Systemgastronomie abgestimmt sind. Neben der konstant hohen Frittierqualität sind insbesondere die hohe Frittierleistung, die robuste Verarbeitung und der wirtschaftliche Betrieb, die entscheidenden Erfolgsfaktoren! Die Frymaster FilterQuick Frittierstation senkt durch die effektive Fingertipp Filtration per Knopfdruck die Betriebskosten und steigert gleichzeitig die Frittierqualität. In Zahlen bedeutet dies: 40 % weniger Öl- und 10 % weniger Energieverbrauch.

Profitable Café Snack-Konzepte

Mit flexiblen Snackkonzepten und individuellen Gerätelösungen profitieren Akteure aus Gastronomie und Hotellerie von dem attraktiven Zusatzgeschäft. Gourmetsnacks auf Knopfdruck lassen sich blitzschnell mit dem **Merrychef Schnellgarsystem eikon e2s** zubereiten. Als trendiger Allrounder im kompakten Format präsentiert sich hier der Convothem mini black. Die leistungsstarken Convothem Kombidämpfer können Speisen braten, grillen, dämpfen, gratinieren, convenience-frittieren, backen und regenerieren. Ideal ergänzt wird das Snackkonzept durch die ertragsstarken Crem-Kaffeautomaten.

Live zu erleben sind die innovativen Konzepte, Systeme und Lösungen auf der INTERGASTRA in Stuttgart am Stand 3D11, Halle 3. Die INTERGASTRA ist vom 15. – 19. Februar 2020 für das Fachpublikum geöffnet .

Welbilt, Inc.

Welbilt, Inc. bietet branchenführendes Equipment und Lösungen für die weltbesten Küchenchefs, führende Handelsketten und Fachhändler. Die innovativen Produkte und Lösungen basieren auf unserem Fachwissen, Erfahrungen der Anwender und Betreiber sowie unserer kulinarischen Expertise. Das Portfolio umfasst preisgekrönte Marken wie Cleveland™, Convothem®, Crem™, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®. Diese Produkte werden von zwei Dienstleistungsmarken unterstützt: FitKitchen®, einer vollintegrierten Marke für Küchensysteme, und KitchenCare®, der Marke für Ersatzteil- und Reparaturservice. Mit Hauptsitz im Raum Tampa Bay, Florida/USA,

betreibt Welbilt, Inc. 17 Fertigungsstätten in ganz Amerika, Europa und Asien. Der Verkauf erfolgt durch ein globales Netzwerk von über 3.500 Händlern und Lieferanten in über 100 Länder. Das Unternehmen beschäftigt rund 5.800 Mitarbeiter und erzielte 2018 einen Jahresumsatz von fast 1,6 Milliarden US-Dollar (+10 % zum Vorjahr). Weitere Informationen finden Sie unter: www.welbilt.com

Media contact:

Andrea Ungereit

LOTTMANN Communications

+49 (0) 172 8965148

au@lottmann-communications.de

Sarah Galm

Convotherm Elektrogeräte GmbH

+49 (0)8847 67 840

sarah.galm@welbilt.com