

Internorga-Nachbericht, Teil 2

„Voller Erfolg“

Auch zwei Monate nach der Internorga hält der Messe-Erfolg für viele Unternehmen noch an. Sehr zufrieden mit der diesjährigen Fachmesse waren unter anderen Hibu und Ubert.

„Ein voller Erfolg.“ So kommentiert Dominik Graf, Geschäftsführer von Uno Pizza-Franchise die Zusammenarbeit mit Hibu Foodservice während der Internorga 2013. Zahlreiche Besucher und viele Interessenten konnten sich in Hamburg von der Qualität der XLT-Durchlauföfen und der laut Graf einzigartigen Uno-Pizza überzeugen. Das Franchise-Konzept treibt seit Anfang 2013 die bundesweite Expansion voran. Dank einer einzigartigen Teigrezeptur, personalisiertem Marketing und einem Service-Center, das dem Franchise-Partner zirka 80 Prozent seiner Aufträge automatisch zusteuert, konnten bereits die ersten zusätzlichen Märkte erschlossen werden. Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg zeigte sich auch

Ubert mit seinem komplett neuen Messestand zufrieden. Damit stellte der Hersteller die Kernkompetenzen des Unternehmens noch stärker heraus: Fertigung von professionellem Foodservice Equipment, Objektrealisation von schlüsselfertigen Gastronomie-Objekten sowie Konzeption, Fertigung und Montage aus einer Hand. Mit dem Convex Kombi-Tower CKT2000 hat Ubert darüber hinaus zwei „Spezialisten“ – Rotisserie und Combidämpfer – in einheitlichem Design kombiniert. So machen beide Spezialisten das, was sie am besten können: Das Grillhähnchen kommt aus einer Rotisserie, der Steamer ermöglicht Produktion und Präsentation einer Vielzahl von Beilagen, die zu den Grillprodukten passen. rl



Der Bereich Foodservice Equipment präsentierte als Messeneuheit den Convex-Kombi-Tower, eine selbstreinigende Kombination aus Rotisserie und Dämpfer. Alle auf dem Stand befindlichen Exponate wurden in den eigenen Fertigungswerken in Roesfeld produziert.

Ubert



Auf dem Stand von Hibu präsentierte Uno Pizza ein Franchise-System, bei dem für die Technik die XLT-Durchlauföfen genutzt werden.

Hamburger Messe



AfG-Geschäftsführerin Birgit Harbert-Gieseler zeigte zusammen mit Armin van der Meulen ein neues Vakuumiergerät von Henkelman, das über AfG vertrieben wird.



Auf dem Stand von Beer Grill standen die Hightech-Vitrinen mit heißen und kalten Zonen im Vordergrund, die Salvatore Russo (M.) den Kunden präsentierte.



Die neue Version des Frontcooking-Systems Cook zeigten in schicker Verkleidung Friedhelm Schock (l.) und Frank Höck von Blanco Professional.

Lang (9)



Spülen über Eck mit der Eck-Korb-Transportspülmaschine: Die neue Maschine mit geringem Wasserbrauch zeigte Krefft-Geschäftsführer René Eichhorn.



Frank Förster von Kronen Küchengeräte (l.) stellte nicht nur seine Küchengeräte vor, sondern ließ durch Küchenchef Jürgen Frey die anspruchsvollen Endergebnisse präsentieren.



Modernes Design von Hepp für das Servieren auf der gehobenen Tafel zeigte Export-Manager Julian Müller.