



## Kaffeebecher ohne Plastik

**S**ie sind zu 100 Prozent plastikfrei: Damit sind die Nature Cups des Verpackungsanbieters **Bagman** aus FSC-zertifiziertem Papier eine Alternative zu den klassischen Coffee-to-go-Bchern. Zur Auswahl stehen drei Bechergrößen (0,2, 0,3 und 0,4l) mit besonderer Papierzusammensetzung und umweltfreundlicher Dispersionsbeschichtung auf Wasserbasis. Passende Deckel aus Bagasse gibt's auch.

Info: Tel. 08062 72524-0, [www.bagman.de](http://www.bagman.de)

## Professionelle Wasseraufbereitung

**N**eben speziellen Filtern für das perfekte Wasser zur Kaffeezubereitung hat **Brita** für Bäckereien den Purity Steam entwickelt, der optimales Risikomanagement bedeutet: Kalkablagerungen an den hochwertigen Maschinen werden verhindert und voreingestellte Programme laufen störungsfrei. Erschöpfte Kartuschen werden von Brita in der eigenen Aufbereitungsanlage recycelt, um einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz sowie zur Ressourcenschonung zu leisten.



Info: Tel. 06128 7465765, [www.brita.net](http://www.brita.net)

## Ein paar Extrastühle für draußen

**A**BC Worldwide bietet designorientierte und praktische Terrassenstühle aus Polypropylen an. Das Material hat eine sehr gute Wärme-, Kälte- und Witterungsbeständigkeit. Es ist UV-beständig und bleicht nicht aus. Zudem ist es weitgehend unempfindlich gegen Schläge oder Schrammen.

Durch ihr geringes Gewicht lassen sich die Stühle einfach hin- und hertragen und stapelbar sind sie auch. Das Foto zeigt den Stuhl Tina mit ergonomisch geformter Sitzschale.

Info: Tel. 05924 78279-0, [www.abc-worldwide.de](http://www.abc-worldwide.de)

## Planvolle Snackproduktion

**D**as Modul Process von **Shop-iQ** verknüpft die Informationen der Verkaufshistorie und den gegenwärtigen Verkauf zu einem Aktivitätenplan für die Produktion von Snacks und einen Belegplan für den Backofen. Auf Basis des definierten Mindestbestands und des mit Algorithmen prognostizierten Absatzes wird eine priorisierte Aufgabenliste auf einem Tablet dargestellt. Die Mitarbeiter werden durch aktives Bestätigen Schritt für Schritt bei der Zubereitung der Snacks und beim Beschriften der Öfen begleitet. Die Produkte und Zutaten der Snacks wurden über eine Schnittstelle eingelesen.

Info: Tel. 09721 703080, [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)

## Grillen und frittieren ohne Fett

**E**in fettfreier Grill- und Garautomat, wahlweise mit fettfreier Fritteuse: Das ist der Grillomax des Geräteanbieters **Reamotion**. Er eignet sich zur Herstellung beispielsweise von Burgern, Bratwurst, Nuggets oder Pommes. Der Anbieter verspricht 3-D-Grillen, Backen und Garen in kurzer Zeit bei gleichbleibender Qualität und ohne Fettzugabe. Weitere Details: moderne Infrarottechnik, normaler Stromanschluss, kein Wenden, kein Fachpersonal und keine Abzugshaube nötig.

Info: Tel. 04221 15443-0, [www.reamotion.de](http://www.reamotion.de)

## Außen knusprig, innen warm

**A**tollspeed hat für das Snackgeschäft mit warmen Backsnacks das Modell AS 300H Easy entwickelt. Es punktet mit einem energieeffizienten Anschlusswert. Der Hybridofen verbindet die positiven Eigenschaften eines Mikrowellen- und Heißluftofens. Die Snackexperten von Atollspeed empfehlen, die Produkte möglichst gekühlt zu präsentieren, um sie frisch und dennoch mit einer längeren Standzeit anbieten zu können. Im Atollspeed werden sie dann sehr schnell außen knusprig und innen warm.

Info: Tel. 07148 1629-0, [www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)

