

News Release

11.03.2021

Mehr Effizienz und Profitabilität für die komplette Gastro-Branche

Herborn / Eglfing, Deutschland – Welbilt präsentiert auf der IDX_FS Expo powered by INTERNORGA an drei Tagen (15. – 17.03.2021) seine vielfältigen Produkte. Das Ausstellungsangebot von Welbilt steht unter dem Motto „**Mehr Effizienz und Profitabilität für die komplette Gastro-Branche**“. Um die Krise zu überstehen und bereits jetzt die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft zu stellen, bietet Welbilt für jedes Gastronomie-Segment – HORECA, Retail und QSR, Cafès, Snackshops, Catering sowie Gemeinschaftsgastronomie – neueste Produktentwicklungen und technisch innovative Lösungen und modulare Systeme für effizientes Arbeiten.

„Welbilt ist ein Unternehmen, das in der Lage ist, für jedes Gastronomie-Segment die passenden Produkte und Lösungen anzubieten. Jeder Bereich des Außer-Haus-Marktes hat seine spezifischen Herausforderungen, für die Welbilt mit seiner 90-jährigen Erfahrung intelligente Geräte entwickelt hat. Wir freuen uns, dass wir auf der IDX_FS Expo powered by INTERNORGA Konzeptideen vorstellen, die mit integrierten Funktionen und modernen Technologien effizientes und wirtschaftliches Arbeiten, das besonders in anhaltenden Krisenzeiten wichtiger denn je ist, unterstützen“, sagt Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer der Welbilt Deutschland GmbH.

Ersparnis und Effizienz für HORECA, Catering und Gemeinschaftsgastronomie

Die aktuellen Herausforderungen sind für Profiküchen ein Höchstmaß an Effizienz und Produktivität. Zu erreichen ist dies zum einen mit kreativen Take-Away-, Delivery oder Drive-Through-Konzepten sowie intelligenten Gastronomie- oder Convenience-Lösungen. Zum anderen braucht es innovative Technik, die auf die aktuellen Anforderungen angepasst ist. Der Küchentechnik-Spezialist Welbilt bietet optimale und individuelle Prozesse und Gerätekombinationen für Hotels und Restaurants im Rahmen des Welbilt Fit Kitchen Konzepts. Der Dreiklang aus Vorproduzieren, Kühlen und Regenerieren sorgt für Ersparnis und Produktivität auf allen Ebenen. Für effizientes Kochen stellt Welbilt mit den Convotherm Kombidämpfer – von **Convotherm 4**, über den neuen **Convotherm maxx** bis zum kleinen **mini** – zum Kochen, dem **Delfield Chiller** zum Haltbarmachen und dem **Merrychef Schnellgarsystem** zum Regenerieren der Speisen eine intelligente Lösung vor, die zu profitablen Arbeiten und zu einem erfolgreichen Liefer- und Abholgeschäft führt. Mit den Geräten kann auf Knopfdruck gegart, gekühlt sowie schnell und servierfertig regeneriert werden.

Höchste Hygienestandards, gesunde Zubereitung, komplexe Logistik und verschiedene Zielgruppen sind die größten täglichen Herausforderungen der Gemeinschaftsgastronomie. Gefordert sind zudem Flexibilität und dezentrale Lösungen. Für dieses Segment ist das Cook & Chill Verfahren, der Kombination aus Garen – Kühlen – Regenerieren, für eine effiziente Speisenproduktion geeignet. Und auch für effiziente Insellösungen auf

Pflegestationen oder in Abteilungsküchen stellt Welbilt auf der IDX_FS Expo passende Geräte vor. Ein **Convotherm mini**, ein **Merrychef** oder eine **Crem Kaffeemaschine** ermöglichen profitable Anwendung, liefern höchste Qualität und maximale Zuverlässigkeit.

Überall einsetzbar: Mobiles Bistro-Konzept zum Personalisieren

Erstmalig stellt Welbilt ein modernes mobiles Bistro-Konzept vor, das eigens für einen eingeschränkten Gastronomie-Betrieb für die Außengastronomie entwickelt wurde und mit seiner kompakten Größe z. B. im Street Food, Terrassen-Verkauf oder im Biergarten einsetzbar ist. Die Geräte, die in der „kleinsten Küche der Welt“ eingebaut werden, kann der Betreiber nach seinem Bedarf zusammenstellen. Sei es ein Merrychef, ein Kühlgerät, eine Kaffeemaschine, ein Smoothie-Maker oder ein Convotherm mini – jede Kombination ist möglich.

Snack Cafés und Shops: Einfache Lösungen für schnelle Gourmet-Snacks

Die größte Herausforderung für Snack-Cafés und Shops ist die effiziente Snack-Zubereitung auf kleinstem Raum, ohne Küche und Fachpersonal in maximaler Qualität bei strengen Hygienemaßnahmen. Welbilt verfügt genau für diese Anforderungen über intelligente Lösungen für Shop-Betreiber, wie z. B. die Kombination aus dem Schnellgarsystem **Merrychef eikon e2s** und dem kleinen Alleskönner **Convotherm mini**.

In einem Snack-Konzept darf ein modernes Kaffeeangebot nicht fehlen. Für schnelle Kaffeezubereitung bei höchster Qualität eignen sich die Crem Vollautomaten, Siebträger und Brühautomaten. Zu entdecken sind auf der IDX_FS Expo u. a. die vielfach prämierte **Crem Siebträgermaschine EX3**, die für Espresso- und Kaffeesezialitäten in High-End Barista-Qualität sorgt. Oder auch der **Crem Unity Vollautomat**, ein Allrounder mit modularem Aufbau und separaten Brüheinheiten und somit ideal für Back- oder Snackshops ist.

Energieeffiziente Gesamtlösungen für das QSR- und Retail-Segment

Bei steigenden Energie- und Personalkosten gilt es für Filialbetriebe, effizient und gleichbleibend hohe Qualität zu produzieren. Starke Leistung, einfachste Bedienung und höchste Zuverlässigkeit sind hier die wichtigsten Anforderungen für das QSR- und Retail-Business. Welbilt zeigt auf der IDX_FS Expo Geräte, die niedrige Betriebskosten bei starker Leistung und hoher Qualität durch Vernetzung ermöglichen, wie z. B. die Hochleistungs-Frittierstation **FilterQuick**, die energiesparend und einfach zu bedienen ist.

Prozessorientiertes Arbeiten ist immanent für Gastronomie-Konzepte mit Filialstruktur. Erleichterung und Effizienz bringen hier die cloudbasierte Welbilt Netzwerklösung **kitchenconnect** und die moderne Technologie **ConvoSense**. Die Gerätekonnektivität kitchenconnect ermöglicht den Online-Remote-Zugriff auf alle Gerätedaten, Prozesse können für alle Standorte geplant und analysiert werden. Auf künstlicher Intelligenz basiert die Technologie ConvoSense: Mittels modernster Sensorik werden Speisen erkannt und der richtige Garprozess gestartet. Hochleistungssensorik, Intelligenz und robuste Funktionalität sorgen für maximale Effizienz und hohe Ergebnissicherheit und ist ein Schritt mehr in Richtung automatisiertes Kochen und Backen.

Mehr Informationen zu Welbilt finden sich unter: <https://www.welbiltde.com/>

Welbilt Deutschland GmbH

Die Welbilt Deutschland GmbH ist Teil der Welbilt Foodservice Gruppe (Welbilt, Inc.), einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter für professionelle Gastrotechnik. Als deutsche Vertriebs-, Beratungs- und Serviceniederlassung bietet die Welbilt Deutschland GmbH innovative Küchengeräte sowie intelligente Lösungen für die Profigastronomie an, die den Anwendern einen nachhaltigen Geschäftserfolg ermöglichen. Zuverlässige, langlebige und innovative Produkte, Systeme und ganzheitliche Küchenlösungen für die Bereiche Thermik- und Kältelösungen, Lebensmittelzubereitung sowie Getränketechnik stehen im Mittelpunkt des Produktportfolios. In der Entwicklung der Geräte fließen langjähriges und umfangreiches Fachwissen sowie exzellentes Knowhow des gesamten Konzerns ein. Die Welbilt Deutschland GmbH verfügt über die umfangreichste Palette an Produktmarken, die sich seit Jahrzehnten erfolgreich in allen Bereichen der Gastronomie etabliert haben. Mehr Informationen zur Welbilt Deutschland GmbH finden sich unter <https://www.welbiltde.com/>

Welbilt, Inc.

Welbilt, Inc. bietet branchenführendes Equipment und Lösungen für die weltbesten Küchenchefs, führende Handelsketten und Fachhändler. Die von der Welbilt, Inc. hergestellten innovativen Produkte und Lösungen basieren auf dem einzigartigen Fachwissen des Unternehmens, Erfahrungen der Anwender und Betreiber sowie dessen kulinarischer Expertise. Das vielfältige Portfolio umfasst preisgekrönte Marken wie Cleveland™, Convotherm®, Crem™, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc Ice®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®. Diese Produkte werden von mehreren Dienstleistungsmarken unterstützt: FitKitchen®, der vollintegrierten Marke für Küchensysteme, KitchenCare®, der Marke für Ersatzteil- und Reparaturservice sowie der GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH (GEV), Europas führendem Spezialisten für Ersatzteil-Distribution für Großküche und Gastronomie. Mit Hauptsitz im Raum Tampa Bay, Florida/USA, betreibt Welbilt, Inc. 20 Fertigungsstätten in ganz Amerika, Europa und Asien. Der Verkauf erfolgt durch ein globales Netzwerk von über 5.000 Händlern und Sales Repräsentanten in über 100 Ländern. Welbilt, Inc. beschäftigt rund 5.100 Mitarbeiter und erzielte 2019 einen Jahresumsatz von 1,6 Milliarden US-Dollar. Weitere Informationen finden sich unter: www.welbilt.com

Pressekontakt:

Andrea Ungereit

LOTTMANN Communications

+49 (0) 172 8965148

au@lottmann-communications.de