



Jörg Fischer, geschäftsführender Gesellschafter der Giobotics-Muttergesellschaft Giovanni L., und Alexander Peters, Head of Innovation (re.), präsentierten Messestand-Besuchern vielseitige Roboter-Lösungen.

Vielseitige Roboter-Gehilfen

Das deutsche Unternehmen *Giobotics* entstand 2022 durch die Herausforderungen der Corona-Pandemie, als der Eiscrème-Hersteller *Giovanni L.* aus Kiel eine Lösung für den weiteren Betrieb seiner zugehörigen Flagship-Cafés suchte. Mit Servicerobotern der chinesischen Firma *Pudu* aus Shenzhen konnte den Gästen schließlich trotz Kontakteinschränkungen und Fachkräftemangel weiterhin leckere Eiscrème serviert werden. Durch den offensichtlichen Bedarf auch anderer Gastronomiebetriebe entschloss sich das Traditionsunternehmen zur Ausgründung der Firma *Giobotics*, heute offizieller *Pudu*-Partner und selbst Entwickler von Robotik-Lösungen. Je nach Einsatzbereich bieten sich unterschiedliche Modelle an, bekannt aus Freizeitanlagen wie z.B. dem *Europa-Park* ist der Servier-Roboter „*BellaBot*“. Auch im *LEGOLAND Deutschland* unterstützt *Bella* das menschliche Personal im Handling der Abläufe. Andere robotische Assistenten sind z.B. der „*HolaBot*“ (ein Sammelroboter zum Abräumen von Geschirr) und der „*KettyBot*“, der als Guide eingesetzt wird, um Personen zu einem bestimmten Ziel zu geleiten.

Versatile robot helpers

The German firm of Giobotics was founded in 2022 in response to the challenges posed by the coronavirus pandemic, when ice cream producer Giovanni L. from Kiel was looking for a solution to ensure the continued operation of its flagship cafés. Thanks to service robots from the Chinese manufacturer Pudu from Shenzhen, it finally became possible to continue serving guests delicious ice cream despite contact restrictions and a shortage of skilled labour. Due to the obvious demand from other catering businesses, the long-established company decided to spin off Giobotics, now an official Pudu partner and itself a developer of robotic solutions. Different models are available, depending on the area of application. The “BellaBot” serving robot is well-known from leisure centres such as Europa-Park and LEGOLAND Deutschland, where Bella also supports human staff by serving dishes and drinks. Other robotic assistants include the “HolaBot” (for collecting crockery) and the “KettyBot”, which is used as a guide to lead people to a specific destination.

Grapos® SOFT DRINKS

DIE SINNVOLLE ART
GETRÄNKE AUSZUSCHENKEN.

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV AUS EINER HAND



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN



www.grapos.com | www.schankomat.com



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

Veganer Automaten-Kakao, Cascara-Tee & Klimaschutzprojekt

Das Hamburger Kaffee-Traditionsunternehmen J.J. Darboven präsentierte auf der Internorga mehrere Produktneuheiten für den Außer-Haus-Markt, darunter die automatenfähige vegane Kakao-Spezialität „COCAYA Premium Vegan“, die Hafersirup als Milchalternative enthält und sich unter der Zugabe von Heißwasser zubereiten lässt. Der Kakaoanteil des Produkts beträgt 26 Prozent, ist Fairtrade-zertifiziert und bedient die steigende Nachfrage nach Heißgetränken mit Milchalternativen. „Unserer Meinung nach entwickelt sich die bewusst nachhaltige und pflanzenbasierte Ernährungsweise weg von einem bloßen Trend – sie manifestiert sich in einem Wertewandel“, meint Simone Müggenburg, Leiterin zentrales Marketing bei J.J. Darboven. Einen entsprechenden Fokus setze man in der Erweiterung des Produktportfolios. Eine exotisch-erfrischende Geschmackskombination hat Darboven in seinem Sortiment der „EILLES Tee“-Kreationen mit der neuen Sorte Cascara-Mango eingeführt. Cascara ist das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche und erst seit 2022 als „Novel Food“ in der EU zugelassen. Geschmacklich erinnert das koffeinhaltige Cascara eher an ein Früchtegetränk als an Kaffee, und ergibt zusammen mit der Süße von Mango eine erfrischende Kombination, die sich wunderbar kalt genießen lässt.

Als einer der führenden Händler Fairtrade-zertifizierten Kaffees stellte Darboven zudem ein neues Klimaschutzprojekt für seine Kaffeemarke „Café Intención“ vor, an der sich interessierte Partner im Außer-Haus-Markt beteiligen können, um vom positiven Image der starken Marke zu profitieren und Gästen gleichzeitig einen Mehrwert beim Kaffeegenuss in puncto Klimaschutz zu bieten.

Vegan vending machine cocoa, cascara tea & a climate protection project At Internorga the long-established, Hamburg-based coffee company J.J. Darboven presented several new products for the out-of-home market, including its vending machine-compatible vegan cocoa speciality “COCAYA Premium Vegan”, which contains oat syrup as a milk alternative



Ute Lund, zuständig für die Unternehmenskommunikation bei J.J. Darboven, informierte über die neuen Getränke-Kreationen wie den veganen Automaten-Kakao.

trend – it’s taking the form of a change in values,” says Simone Müggenburg, Head of Central Marketing at J.J. Darboven. The company is focussing on expanding its product portfolio to reflect this. With the new Cascara-Mango variety, Darboven has introduced an exotic, refreshing flavour combination to its range of “EILLES Tea” creations. Cascara

and can be prepared with the addition of hot water. The product contains 26 per cent cocoa, is Fairtrade-certified and meets the growing demand for hot drinks with alternative milk products. “In our opinion, consciously sustainable and plant-based nutrition is moving away from being just a

cherry and has only been approved as a “novel food” in the EU since 2022. In terms of flavour, the caffeinated cascara is more reminiscent of a fruit drink than coffee and, together with the sweetness of mangoes, makes for a refreshing combination that can be wonderfully enjoyed cold.



Photo: © Grapos

Postmix-Getränkeanbieter Grapos ist spezialisiert auf vielseitige Schanktechnologie-Lösungen für Betriebe und Anlässe jeglicher Größe.



Hier wurde gerne probiert: Der Eiscrème-Stand von Giovanni L. auf der Internorga bot eine vielseitige Auswahl leckerer Sorten, die hübsch angerichtet waren.

„Gelato de Luxe“

Visitors to PhantasiaLand are sure to have tasted it at least once – ice cream from the Kiel-based manufacturer Giovanni L., which is a real treat both visually and in terms of flavour. In addition to its own flagship cafés, the company has more than 500 sales outlets worldwide, with production centralised in northern Germany. In addition to unusual flavours such as cinnamon bun, apricot skyr, woodruff lime and eggnog stracciatella, it is also the appealing look of these versatile creations that encourages people to buy them (keyword: Instagrammability). For sales outlets the various types of ice cream are decorated in advance at the factory in 2.5 or 5-litre trays with the appropriate sauce and sprinkles. The ice cream can then be quickly and conveniently finished on site with fruit, chocolate ornaments and mint. The extensive portfolio also includes a range of vegan flavours.

„Gelato de Luxe“

Besucher des PhantasiaLands haben sie sicher mindestens einmal genascht – die Eiscrème der Kieler Manufaktur Giovanni L., die optisch und geschmacklich ein wahrer Schmaus ist. Zusätzlich zu eigenen Flagship-Cafés zählt das Unternehmen mehr als 500 Verkaufsstellen weltweit, wobei die Produktion in Norddeutschland zentralisiert ist. Neben außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie Zimtschnecke, Aprikose-Skyr, Waldmeister-Limette und Eierpunsch-

Stracciatella ist es auch die ansprechende Optik der vielseitigen Kreationen, die zum Kauf animiert (Stichwort: Instagrammability). Für Verkaufsstellen werden die verschiedenen Eissorten in 2,5- oder 5-Liter-Schalen im Werk mit entsprechender Soße und Streuseln vordekoriert. Vor Ort lässt sich das Eis schnell und einfach mit Früchten, Schoko-Ornamenten und Minze veredeln. Das breite Portfolio umfasst auch eine Reihe veganer Sorten auf Basis einer Milchalternative und Fruchtsorbets.

Computer-Schankanlage & Mocktail-Trend

Eine neue Computerschankanlage für den Offenausschank von alkoholfreien Getränken, Spirituosen, Bier und Wein bis zum Kaffee hat Postmix-Getränkenspezialist Grapos entwickelt. Das vernetzte System verfügt über automatische Wechsler, die an ein Zentrallager angeschlossen sind. So kann kein Produkt leergezapft werden, und auch die Endabrechnung inklusive Bar- und Lagerbestand erledigt sich quasi per Knopfdruck. Diese Lösung sei insbesondere für größere Betriebe mit hohem Gästeaufkommen geeignet. Generell sieht Grapos einen Getränke-Trend hin zur Alkoholreduktion und Mocktails (alkoholfreie Cocktails). Vegane Zutaten für Sirupe und Konzentrate sowie Bioqualität seien Gästen ebenfalls besonders wichtig. Als erfrischende Sommergetränke für Freizeitanlagen hebt der Anbieter seine Postmix-Sorten „Bio-Apple“, „Bio-Orange“ und „Bio-Kirsche“ hervor, die im Schankgerät vor Ort mit Wasser aufgegossen und auch miteinander gemixt werden können. Beliebt sei auch die Brooklyn-Homemade-Style-Linie mit insgesamt zehn Sorten, die sich mit stillem oder prickelndem Wasser zu leckeren Drinks kreieren lassen. Zu den exotischen Geschmacksrichtungen zählen Granatapfel-Drachensfrucht und Grüntee-Kaktusfeige.

A computerised dispensing system & mocktail trend

Postmix drinks specialist Grapos has developed a new computerised dispensing system for serving non-alcoholic drinks, spirits, beer, wine and coffee. The networked system has automatic changers that are connected to a central storage system. A fresh supply of the drinks is consequently always available and final invoicing, including cash and stock levels, can be carried out at the touch of a button. This solution is particularly suitable for large establishments with a high volume of guests. In general, Grapos believes there is a trend towards reduced alcohol consumption and mocktails (non-alcoholic cocktails). Vegan ingredients for syrups and concentrates as well as organic quality are also increasingly important to guests. As refreshing summer drinks for leisure facilities, the supplier emphasises its postmix varieties of “Organic apple”, “Organic orange” and “Organic cherry”, which can be infused with water in the dispenser on site and also mixed together. The Brooklyn Homemade Style line is also popular, with a total of ten flavours that can be mixed with still or sparkling water to create delicious drinks. Its exotic flavours include pomegranate dragon fruit and green tea prickly pear.