



Management

Am Messestand des Bad Hersfelder Unternehmens Fresh Connection gab es allerlei Süßes und Herzhaftes zu probieren. Neu im Sortiment des Anbieters ist die in traditionellem Handwerk in Italien hergestellte Sauerteig-Pizza, die entweder als White Pizza oder bereits mit Belag erhältlich ist. Auch Pfannkuchen reihen sich nun in das vielseitige Produktportfolio ein – die Zubereitung ist einfach im Handling. Der Teig wird portionsweise in die Pfanne gegeben, wird herzhaft oder süß belegt, kommt für kurze Zeit in den Backofen/Kombidämpfer und ist nach ca. vier Minuten servierfertig.

In seiner kompletten Produktionskette setzt Fresh Connection auf Nachhaltigkeit, wie Geschäftsführer Maurice Kraus betont: „Die Produktion sämtlicher Produkte findet mit Ausnahme der Pizza in Deutschland statt, wir setzen auf Non-Stop-Lieferungen ohne Zwischenstationen und Zwischenlager. Auch unsere Versandpartner wählen wir nach klimaneutralem Transport aus.“



Platzsparende Schankanlagen für Softgetränke, (Bio-)Limos und Cocktail-Sirupe bietet das in der Steiermark ansässige Unternehmen Grapos an. Der Anbieter wirbt mit Klimaschutz – die Schankomaten haben einen geringen Energiebedarf und einen ebenso bescheidenen CO2-Ausstoß.



Coca-Cola legt Schwerpunkte auf digitale Services, die Einführung weiterer zuckerfreier Softdrink-Sorten und den Ausbau des Glasflaschen-Portfolios, berichtet Tabea Herzig (Managerin Nat. Key Account). Außerdem erfreuen sich Bio-Limos wachsender Beliebtheit – ebenso Fruchtschorlen, die inzwischen das drittgrößte Segment im AHM seien.



Ikono, der Premium-Möbelanbieter für Schwimmbäder und gastronomische Einrichtungen aus Paderborn, war erstmalig mit einem Stand auf der Internorga vertreten: Kunden können Module nach Wunsch zu Möbellandschaften zusammensetzen lassen.



„Pasta-Technology made in Germany“ – dafür steht das baden-württembergische Unternehmen Kienle, welches Pastakoher und Fritteusen für Gastrobetriebe anbietet. Der neue Pastakoher, den Simon Schuwerk (Regionalleiter Süd) auf der Internorga präsentierte, verfügt über eine ausziehbare Handbrause sowie eine Korbhebeautomatik.



Manuel Burczykowski (Vertrieb) von Farm Frites präsentierte eine schmackhafte Auswahl an Pommes-Spezialitäten: Ob bunte „Fiesta Fries“ aus verschiedenen, über natürliche Farbstoffe verfügenden peruanischen Kartoffelsorten, die bis zu 30 Minuten nach Zubereitung knusprig bleibenden „Crispy Coated“-Pommes, die schnell servierbaren „Quick Oven Fries“ oder Süßkartoffelpommes mit Eis und Vanillesoße – Fritten-Variationen gibt es für jede Verzehrgeliegenheit. Außerdem hat der Anbieter mit „Pre-Cook“ ein neues Sortiment vorgegartener Kartoffel-Produkte wie Rösties, Püree und Nuggets eingeführt.



Am Messestand von Capri-Sun gab es in diesem Jahr neben den beliebten Fruchtsaftgetränkemixen und den neuen „Vitamin Tea“-Sorten auch Eiscrème zu entdecken. Mit der Marke „Oppo“ vertreibt Capri-Sun im AHM die britische Premium-Pint-Eiscreme in leckeren Sorten wie „Caramel Cookie“, „Double Chocolate Brownie“ und „Strawberry Cheesecake“.

Im Bild: Key Account Managerin Marina Fassner und Key Account Director Sebastian Gano.