

Fotos: Cool Compact



Auf zukunftssichere Kältemittel umgestellt: die Schnellkühler/Schockfroster und Kühl-/Tiefkühltsche von Cool Compact.

Cool Compact

Bei Kühlgeräten – Sicher in die Zukunft

Grosselfingen/Salzburg. Als größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland hat Cool Compact neben Nachhaltigkeit und Energieeffizienz bei den Geräten auch die Optimierung von Abläufen in der Küche im Fokus.

Auf der Herbst-Gast stellt Cool Compact das Portfolio an Schnellkühlern/Schockfroster vor, die aktuell auf das neue, zukunftssichere Kältemittel R452a umgestellt worden sind. „Bei bestehenden Geräten kann mit geringem Aufwand das Kältemittel getauscht werden“, heißt es bei dem Unternehmen aus Grosselfingen. „So ist man sicher für die Zukunft. Die zeitverzögerte Speisenproduktion beim Cook & Chill verlangt bestimmte Anforderungen beim Kühlprozess, die durch unsere Schnellkühler/Schockfroster alle erfüllt werden.“

Bei den Kühl-/Tiefkühl-schränken und den Kühl-/Tief-

kühltschen von Cool Compact stehen nicht nur die hochwertige Verarbeitung, die intelligente Frigos-Steuerung und die Hygieneausführung im Vordergrund, sondern nachhaltige und energiesparende Komponenten. Die Geräte sind standardmäßig mit dem effizienten Kältemittel R290 ausgestattet, einige Modelle erreichen dabei die höchste Energieeffizienzklasse A beim Energielabel. „In Österreich werden umweltfreundliche Kühlgeräte mit bis zu 300 € bezuschusst“, erklärt Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact. „Wir beraten die Käufer ausführlich zu dem Thema und helfen auch bei der Antragstellung und Abwicklung.“

Kühlwannen, Abfallkühler und Konzepte zur Getränkekühlung runden das Messeprogramm von Cool Compact ab.

Halle 3, Stand 509



Foto: Archiv

Die Unternehmensgruppe Gewinnblick präsentiert sich erstmals auf der Herbst-Gast.

Kassensysteme Ebner/Gewinnblick

Sehen, was wirklich zählt!

Wolfratshausen/Salzburg. Die Mozartstadt, oder sollte man beim Thema Gastrokassen besser sagen die Orderman-Stadt, ist ein besonderes Pflaster für die Fa. Kassensysteme Ebner. Rund 270 Orderman-Kassenhändler gibt es in Deutschland. Das Unternehmen aus Wolfratshausen ist auch in diesem Jahr als „Orderman-Händler des Jahres“ ausgezeichnet worden. Insgesamt bereits zum 20. Mal!

„Es ist großartig, wenn man gemeinsam mit seinem Team solch einen Erfolg verzeichnen kann und einen Partner wie Orderman an der Seite hat“, kommentiert Geschäftsführer Michael Ebner diese tolle Bilanz, wobei sich sein Unternehmen längst nicht mehr als Einzelkämpfer versteht, sondern als starker Partner in der Unternehmensgruppe Gewinnblick.

„Es geht heute nicht mehr nur ums Kassensystem“, so Michael Ebner. „Es geht um Digitalisierung und vernetztes Denken. Wir betrachten das Abrechnungssystem inzwischen als digitale Gesamtlösung, die weit über das Kassensystem hinausgeht und unseren Kunden

zusätzliche Lösungen bietet, um ihre Arbeit maßgeblich zu erleichtern. Um es auf den Punkt zu bringen: Unser Bestreben ist es, unsere Kunden zu Gewinnern zu machen.“

Tools dazu sind u. a. innovative Module wie Küchenmonitoring, Schankmonitoring, Personal-Einsatzplanung, Kassenbuch und Gutscheinverwaltung, die sich jeder Gastronom ganz nach seinen Wünschen zusammensetzen kann. Damit können die Arbeitsabläufe in Service und Küche optimiert und eine hohe Transparenz im Bereich Back-Office geschaffen werden.

Michael Ebner bringt es so auf den Punkt: „Als Unternehmensgruppe Gewinnblick geben wir unseren Kunden das Versprechen, ihren Gewinn immer fest im Blick zu haben!“ Was im Detail hinter dem Zusammenschluss „Gewinnblick“ steckt, welche Vorteile Gastro-Unternehmer daraus ziehen können, wie Wirt von der Digitalisierung profitieren können, über all diese Themen können sich die Fachbesucher der Herbst-Gast aus erster Hand informieren.

Halle 3, Stand 308

E FOODSERVICE
EDEKA SÜDBAYERN

E C+C großmarkt

Erfahren Sie mehr...

...über weitere Seminare und Angebote unter www.edekacc.de/messe, bei Ihrem Außendienst oder in Ihrem Markt

7. + 8. 11. 18

EDEKA C+C MESSE
Messe Augsburg, Halle 1

7.11.-9.00 bis 17.00 Uhr
8.11.-9.00 bis 16.00 Uhr

gastro goes future

KOLL

GASTRO • KONZEPT

www.koll.eu