

Vorsprung durch Wissen

GASTRONOMIE[®] report

Heft 1/2020 – Februar – € 8,00

B 8005 Postvertriebsstück Gebühr bezahlt



Kommt vorbei!

Wir sind in

Halle 1, Stand A 11



Auf 45 Seiten
Euer Messeführer
zur INTERGASTRA



Stuttgart, 15. – 19. Februar



Bringt Wärme & Charme in Gasträume:
der Waldkantentisch mit Holzuntergestell
samt X-Fuß von Hofmann.

Hofmann

→ Designed by Hofmann

Kreuzwertheim / Nürnberg. Im Zentrum des Messe-Auftritts des Einrichtungsspezialisten steht der Claim: Designed by Hofmann. „Die Wiederbelebung der rustikalen Gemütlichkeit durch traditionelle Gastronomiemöbel betont gerade in Wirtshäusern deren einzigartigen Charakter“, heißt es beim Unternehmen aus Kreuzwertheim.

Gezeigt werden u.a. das Bankmodell Spessart und der massive Eichentisch Wald-

kante. „In unserer hauseigenen Produktionslinie haben wir diese zwei Wirtshausklassiker neu interpretiert“, heißt es im Hause Hofmann. „Bei der Waldkante bleibt der urtypische Wirtshauscharakter bestehen, wohingegen das restliche Bankdesign sehr reduziert gehalten wurde und somit nicht nur in rustikalen Raumkonzepten wirkt. Ähnlich verhält es sich mit dem Tischmodell Waldkante mit gekreuztem Holzuntergestell. Ob als Stammstisch oder räumliches Highlight – dieser massive Eichentisch bringt Wärme & Charme in gastronomische Raumkonzepte.“

In Stuttgart präsentiert sich Hofmann zum zweiten Mal mit der Fa. BeGa (Meldung Seite 51) an einem Gemeinschaftsstand. Das Motto heißt: neuer Messestand, neue Messetheke, neue Stuhlvielfalt! Die Palette der neuen Stuhlmodelle reicht von jung und frech bis stilvoll und rustikal.

Das Traditionsunternehmen aus Kreuzwertheim am Main ist seit 90 Jahren als kompetenter Einrichtungspartner in der Gastronomie bekannt und überzeugt mit einem vielseitigen Programm, hochwertigen Möbeln und individuellen Gestaltungsideen. Hofmann fertigt Theken, Thekenhocker, Stühle, Bänke, Tische, Polsterarbeiten und Sondermodelle für alle Gastronomietypen. Zum Service gehören die Planung und Beratung bei der Neueinrichtung der Räume, aber auch die Pflege und Reparatur der vorhandenen Möbel, insbesondere die Aufpolsterung von Stühlen und Bänken.

Neufahrn/Stuttgart/Hamburg. Ausgefallene und besondere Ideen & Produkte rund um den gedeckten Tisch sind bekanntlich das Markenzeichen der Fa. Top Service. Wer auf der Suche nach Innovationen ist, wird auf den Frühjahrsmessen bei den Trendscouts aus Neufahrn garantiert fündig.

jahrelangen internen Untersuchungen, die von der örtlichen Universität (Universidade de Aveiro) wissenschaftlich begleitet wurden. Der so gewonnene recycelte Rohstoff wird schließlich hochwertig zu einzigartigen Geschirnteilen verarbeitet – alles garantiert lebensmittelecht und nach allen internationalen Standards.



Fotos: Top Service

Kaum zu glauben:
Die Kollektion
PLANO ist zu 90%
aus recyceltem
Material
hergestellt.

Nachhaltigkeit sowie der Schutz der Umwelt und des Klimas wird für immer mehr Gäste zu einem entscheidenden Kriterium, nicht nur bei einem Restaurantbesuch. Vor diesem Hintergrund hat die Fa. Top Service einen besonderen Clou gelandet: Sie präsentiert in Stuttgart und Hamburg mit PLANO von COSTA NOVA eine absolut gastraugliche Geschirrkollektion aus recyceltem Material. Bei PLANO steht Design im Einklang mit Nachhaltigkeit.

Hinter dieser Innovation steckt natürlich eine besondere Geschichte. „Die Kollektion PLANO wird aus dem Überschuss unserer Produktion hergestellt“, heißt es bei COSTA NOVA. Klingt einfacher als es ist. Diese Marke ist das Produkt von

versehen. Der Hersteller COSTA NOVA ist übrigens in einem kleinen portugiesischen Fischerort entstanden und heute auf allen fünf Kontinenten in renommierten Hotels und Restaurants vertreten.

Schonung der natürlichen Ressourcen, hohe Energieeffizienz, reduzierter ökologischer Fußabdruck... Wer den Gästen seine Speisen in PLANO-Geschirr serviert, legt ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit ab und viel zu erzählen. Diese sensationelle Neuheit sollte man sich den Frühjahrsmessen nicht entgehen lassen.

INTERGASTRA
Halle 6, Stand
Intern
Halle B7, Stand

HÖFLING
WEINGUT

erstklassige
Frankenweine,
Sekt und Secco

**Pinot
Cuvee
Brut**

Cuvee aus
Spät- und
Weißburgunder

Goldmedaille
Fränk. Weinprämierung

erhältlich in 0,75 l, 0,375 l und 1,5 l

Kellereigasse 14
97776 Eußenheim
Tel.: 09353 / 7632
info@weingut-hoefling.de
www.weingut-hoefling.de

INTERGASTRA
Halle 4, Stand D35