

AUFBEWAHREN, TRANSPORTIEREN, PRÄSENTIEREN

Stilvoll unterwegs und im Restaurant

Aktuell liegt der Fokus in verschiedenen gastronomischen Betrieben aufgrund der äußeren Umstände auf Take Away und Delivery. Manche wollen das zweite Standbein nach der Pandemie beibehalten. Dafür sind Lösungen gefragt – auch bei der Verpackung, denn Restaurants, Bistros und Cafés müssen ab 2023 auch Mehrwegbehälter für den To-go-Kaffee und für Take-Away-Essen anbieten. Bereits ab Sommer 2021 sind einige Plastik-Einwegprodukte verboten. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Soll der Lieferservice auch nach der Krise beibehalten werden, gilt es, sich schon jetzt Gedanken über die Verpackung der Speisen zu machen, denn Mitte Januar beschloss das Bundeskabinett auf Vorschlag von Bundesumweltministerin Svenja Schulze eine Änderung des Verpackungsgesetzes. Ab 2023 sollen damit unter anderem gastronomische Betriebe verpflichtet werden, im Take Away- und Delivery-Bereich neben Einweg- auch Mehrwegverpackungen anzubieten. Schulze: „Essen zum Mitnehmen gehört für immer mehr Menschen zum Alltag dazu. Die Kehrseite ist ein wachsender Müllberg in vielen Haushalten. Das muss nicht so bleiben. Noch ist Wegwerfplastik in vielen Restaurants, Imbissen und Cafés die Regel. Mein Ziel ist, dass Mehrwegboxen und -becher für unterwegs der neue Standard werden. Daher verpflichten wir die Gastronomie, künftig neben Einweg- auch Mehrwegverpackungen anzubieten. Überall sollen sich Verbraucher für Mehrweg entscheiden können.

Ich bin überzeugt: So werden viele gute Lösungen entstehen, auch für die Lieferservice. Das ist ein wichtiger Schritt, um die Verpackungsflut im To-go-Bereich einzudämmen.“

Die Mehrwegvariante darf dabei nicht teurer sein als das Produkt in der Einwegverpackung. Außerdem müssen für alle Angebotsgrößen eines To-go-Getränks entsprechende Mehrwegbecher zur Verfügung stehen. Von der Pflicht ausgenommen sind zum Beispiel Imbisse, Spätkauf-Läden und Kioske, in denen insgesamt fünf Beschäftigte oder weniger arbeiten und die eine Ladenfläche von nicht mehr als 80 Quadratmetern haben. Aber sie müssen Kunden ermöglichen, deren eigene Mehrwegbehälter zu befüllen. Viel früher – nämlich ab Juli 2021 – sind bereits Trinkhalme, Rührstäb-

Mittels QR-Code lassen sich die eatTainable-Mehrwegboxen von Rieber nachverfolgen

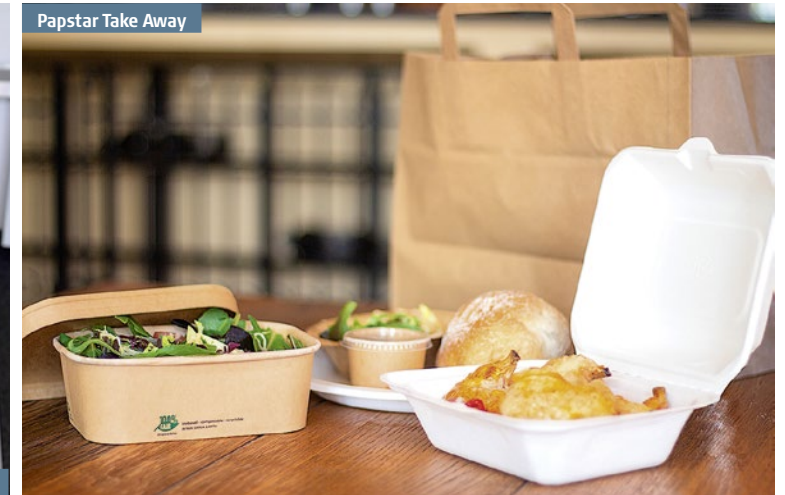


Rieber eatTainable

Fotos: Die genannten Unternehmen



Papstar Siegelmaschine IP 245 Premium



Papstar Take Away

chen für den Kaffee, Einweg-Geschirr aus konventionellem Plastik und aus „Bioplastik“ sowie To-go-Becher und Einwegbehälter aus Styropor verboten. Das hat das Bundeskabinett beschlossen. Nach dem Bundestag hat Anfang November 2020 auch der Bundesrat zugestimmt.

Kein Mehrweg, aber umweltschonende Varianten von Einweggeschirr bietet **Papstar**. Laut Unternehmen werden inzwischen bereits 60 Prozent der Service-Verpackungen und 74 Prozent der Tischdekurationsprodukte aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Dafür steht beispielsweise das Schalenversiegelungskonzept des Unternehmens. Mit der neuen Siegelmaschine *IP 245 Premium* bietet es eine nachhaltige und umweltverträgliche Komplettlösung

an, denn sie wird mit Menüschaalen aus Zuckerrohr verwendet. Zur Auswahl stehen 13 Schalenoptionen mit und ohne Unterteilung. Passende Siegelmaschinen bietet Papstar ebenfalls an. Im umfangreichen Sortiment des Unternehmens befinden sich zudem unter anderem Menüboxen und Salatschalen aus Zuckerrohr, Einmalbesteck-Alternativen aus Papier, Holz und Bambus und die Linie Good Food aus der Papstar pure-Reihe. Letztgenannte bietet Snackboxen aus nachhaltigem Karton. Insgesamt 20 verschiedene Verpackungen für beispielweise Panini, Pommes Frites, Saucen sowie Hamburger oder Baguette werden angeboten. Darüber hinaus offeriert Papstar Tragetaschen-Modelle aus Papier in verschiedenen Größen – ob in naturbraun oder weiß, mit Flachhenkel oder gedrehtem Tragegriff oder als Blockbodenbeutel.

PERFEKTE LAGERUNG

Neben seinen normalen Kühlschränken bietet **Chromonorm** auch Modelle mit großzügigen Türen mit LED-beleuchteten Isolierglas-Einsatz, die Einblicke auf den Inhalt gewähren, ohne die Tür öffnen zu müssen. Der verdampferfreie Innenraum und die Sichtseiten der *NOVA Kühlschränke* sind aus CNS 18/10. Die steckerfertigen Geräte mit Umluftkühlung verfügen über eine automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und Digitalanzeige. Auf Anfrage sind Ausführungen mit Zentralkühlung möglich. Die Kühlgeräte können darüber hinaus mit der intelligenten Lösung *iLSE* (Intelligentes Log System Ecoline) ausgestattet werden. Das Managementsystem funktioniert über Wi-Fi, Bluetooth oder RS-485. Es unterstützt Betriebe maßgeblich bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien, der Überwachung der Geräte via App und reduziert gleichzeitig Servicearbeiten. www.chromonorm.de



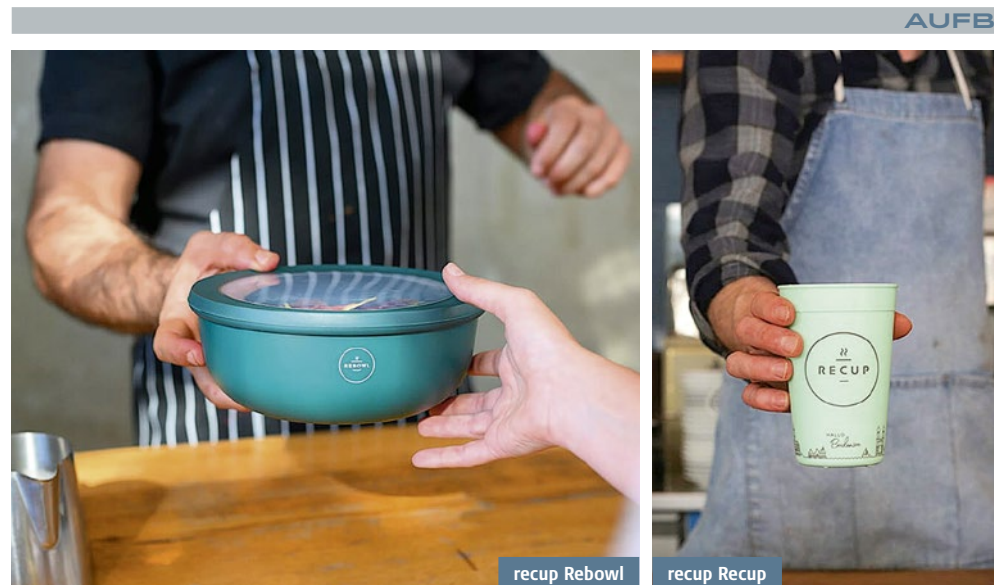
Die besten Angebote!



Jetzt den Flyer downloaden!



Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de



Bereits vor vier Jahren etablierte **reCup** aus München mit *Recup* und *Rebowl* ein Pfandsystem für To-go-Becher und Take-away-Schalen, das sich mittlerweile über ganz Deutschland erstreckt. Aktuell können Gastronomen das Pfandsystem rund um die Recup-Becher und Rebowl-Schalen kostenlos für drei Monate testen. Bewusst verzichtet das Unternehmen dabei auf eine App-Registrierung, denn so werden die Einstiegshürden sowohl für die gastronomischen als auch deren Gäste möglichst gering gehalten. Es gibt keine fehleranfällige Technik im Hintergrund. Der Tauschhandel per Pfand ist ein geläufiges System, das allen Alters- und Gesellschaftsschichten zugänglich ist und sich ganz unkompliziert in den Alltag integrieren lässt.



Auch **Rieber** bietet mit seinem Konzept *eatTainable* eine Mehrwegvariante. Vergangenes Jahr setzte der Kücheninfrastruktur-Spezialist sein bestehendes digitales GN-Mehrwegsystem unter dem Namen – eine Namensschöpfung, die auf den beiden Wörtern „eat“ (essen) und „sustainable“ (nachhaltig) basiert – neu und umfangreicher auf. Heraus kam eine umweltfreundliche, ressourcensparende und effiziente Lösung, bei der Rieber zwei seiner Kernkompetenzen zusammenführte. Das Herz des Mehrwegsystems sind Mehrwegboxen aus Edelstahl in verschiedenen Größen. Ihr Kreislauf ist vollständig digitalisiert. Per QR-Codes lässt sich nachverfolgen, welche Box bei welchem Gast ist. Jede Box zielt ein speziell entwickelter Aufkleber



mit einem eigenen QR-Code. Gäste erhalten ebenfalls einen eigenen QR-Code, entweder auf einer Kundenkarte oder im Handy. Bei der Abholung oder dem Liefern muss der Gastronom per Smartphone beide QR-Codes erfassen, damit der jeweilige Gast und die Box im System gemeinsam eingebucht sind. Der Kunde erhält umgehend per Mail eine digitale Nachricht und Quittung. Kommt die Box ins Restaurant zurück, muss ihr QR-Code per Handy gescannt werden. Der Gast erhält daraufhin eine Mail, dass sein Boxen-Konto wieder auf null steht. Ein Vorteil des Systems: Es ist kein Pfandsystem nötig.

Hygienerweiterungen

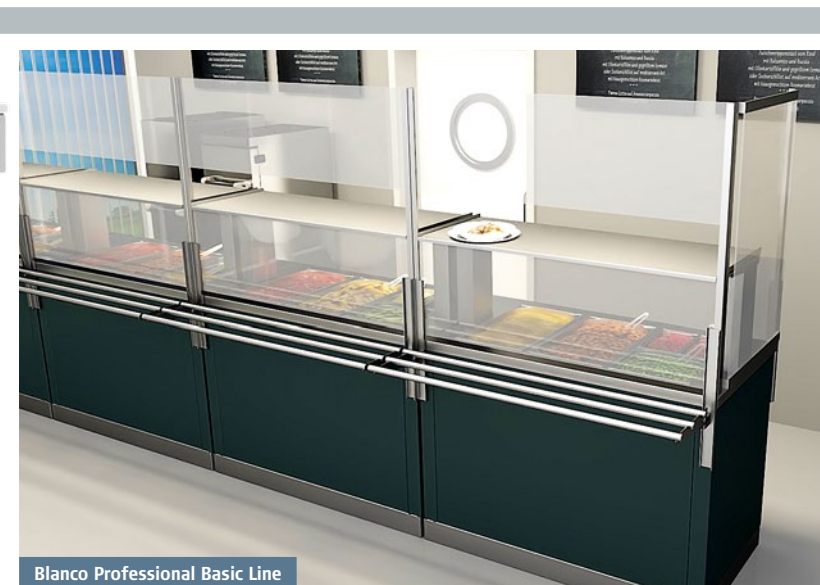
Die Corona-Pandemie hat nochmals unser aller Hygieneverständnis verschärft. So manches könnte nach der Zeit Standard werden, wie der Hustenschutz am Büfett oder der Speisenausgabe. Unternehmen haben hierzu nachrüstbare Optionen für bestehende Modellreihen entwickelt.

Die modulare Speisenausgabe *Basic Line* von **Blanco Professional** in vier Ausstattungsvarianten bietet funktionales und geradliniges Design – für jeden Zweck, jedes Ambiente und unterschiedliche Investitionsbudgets. Mit vier neuen Husten- und Hygieneschutz-Sets aus hochwertigem ESG-Sicherheitsglas zur nachträglichen Montage lassen sich bestehende Büfett-Lösungen jetzt im Handumdrehen auch zur einseitigen Ausgabe durch Servicepersonal umwandeln. Damit sind Gäste und Personal optimal vor einer Viren-Übertragung geschützt. Alle vier Sets können ohne großen Aufwand an Basic-Line-Module ab Baujahr 2006 der Größen 3x 1/1 und 4x 1/1 an den Anschraubpunkten montiert und bei Bedarf auch problemlos wieder entfernt werden. Wer Lösungen für den Transport von Speisen sucht, wird ebenfalls beim Oberderdinger Unternehmen fündig. Die Transportbehälter *Blancotherm K* und *E* sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich.

NordCap hält zwei Lösungen für seine Ausgabemöbel der *Serie TR* bereit an. Dazu gehört die nachinstallierbare Rundumverglasung des Ausstellungsbereichs bei den Servicemodellen sowie die kontaktlose Steuerung des Hustenschutzes bei Selbstbedienung.



NordCap TR Line



Blanco Professional Basic Line

Letztere ist als Option für alle Neubestellungen möglich. Mit der *Serie TR* lässt sich ein komplettes System für die mobile Speisenausgabe zusammenstellen. Die Salatbüfets, Bain-Maries, Speisenausgaben mit Warmhalteplatten, neutrale Elemente und Tellerspender sind optisch und technisch aufeinander abgestimmt, eignen sich aber auch als Solisten. Je nach Wunsch gibt es die Möbel für die Selbstbedienung oder als Variante für den Service.

Auch für die Zeit danach

Sie wird kommen: die Zeit nach der Pandemie. Eine Reihe von Lösungen verschiedener Hersteller empfehlen sich schon jetzt, erleichtern Prozesse in den Betrieben und lassen sich auch zukünftig sinnvoll einsetzen.

Die brandneue mobile *Kochstation KST2200 Plus* von **Bartscher** bietet alles für einen professionellen Auftritt im Frontcooking-Bereich. Vom Induktionskocher mit 230 Volt bis hin zur soliden Griddleplatte der *Serie 650* mit 400 Volt – mit bis zu zwei Aufschlaggeräten ist das Modell flexibel einsetzbar. Die integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter aus Edelstahl ist in vier Stufen schaltbar.



Hagola Nevada



Bartscher Kochstation KST2200 Plus

Wenn
Schnellkühler
mit **smarten**
Funktionen
überzeugen!

Vintos
Vintos+
die neue Serie



cool compact

- 100 % Made in Germany
- Easytouch-Regelung
- Smart-Probe-Funktion
- Smart-Door-Automatik
- Smart-Level-Control
- Zusatzfunktion Thermik



Cool Compact Kühlgeräte GmbH
Fon +49 (0) 74 76 / 94 56 0
Fax +49 (0) 74 76 / 94 56 20
info@coolcompact.de
www.coolcompact.de

IN SZENE GESETZT

Zum Hingucker wird die *Mini-Umluftkühlvitrine SC 70* von **Saro**. Das Modell bringt auch Farbe ins Spiel. Es ist in Schwarz und Rot sowie in einem auffälligen Grün erhältlich. Die Ausführungen sind aus Kunststoff, vierseitig verglast und verfügen über drei

höhenverstellbare Roste (kunststoffbeschichtet). Darüber hinaus verfügen sie über eine Innenbeleuchtung, digitale Temperaturkontrolle (null bis zwölf Grad Celsius) und automatische Abtaugung. Das Kältemittel ist R600a.

www.saro.de



sen dafür nicht entnommen werden. Hygienische Oberflächen aus Edelstahl und Glas sind einfach und gründlich zu reinigen, so erfüllen sie auch hohe Qualitäts- und Hygienestandards. Durch die Frontscheibe zum Einschieben oder Herausnehmen ist die Wärmevitrine flexibel als SB- oder Bedienvitrine einsetzbar. Die von innen verspiegelten Glasdrehüren sorgen für eine visuell größere Verkaufsfläche und setzen – verbunden mit einem erhöhten Waren- druck – die Speisen attraktiv in Szene. Praktische Extras wie eine herausnehmbare Preisschildschiene (auch Spritzschutz) aus Edelstahl, ein optionales Vorsatzbord als zusätzliche Arbeitsfläche, ein klappbarer Warenspiegel (nutzbar bei ausgehängten Spiegeltüren) oder der Schieberegler für eine zusätzliche, manuelle Dampfre- gulation runden die Wärmevitrine ab. Der flexible Einsatz – entweder als steckerfertiges Einbaumodul zur Installation in Speisenaus- gestecken oder als mobile Einheit mit zusätzlichem Stauraum im Unterbau – ermöglicht eine vielfältige Nutzung in vielen Bereichen.

Gleichzeitiges Aufbewahren und Präsentieren bei idealen Tempe- raturen erfüllt ebenfalls das Wand-Wärmeregal **Sonora** von **KBS Gastrotechnik**. Optimal ist dies für Snacks wie Suppen, Pizzen und Brezeln. Große Panorama- glasscheiben geben dabei den Blick auf die Speisen frei. Das Regal ist erhältlich aus schwarzem Stahlblech oder Edelstahl und in den Breiten



80 oder 100 Zentimeter. Auf einer Ausstellungsfläche von 1,56 be- ziehungsweise 1,95 Quadratmeter werden die Snacks bei 65 Grad Celsius zum sofortigen Genuss bereitgehalten.

Zwei Lösungen von **Scholl Apparatebau** unterstützen gastgewerb- liche Betriebe ebenfalls bei der Beibehaltung der nötigen Tempera- turen, egal ob kalt oder warm – bei der Abholung von Speisen oder im hoffentlich bald wiederkehrenden normalen Gastrobetrieb, zum Beispiel am Büfett. Mit den **Kalt-Warm-Platten** des Unternehmens mit kratzfestem Gorilla-Glas oder mit Chromnickelstahloberfläche können Ausgaben wechselnden Bedürfnissen angepasst werden. Sie sind digital regelbar von minus fünf bis plus 140 Grad Celsius. Erhältlich sind sie entweder als steckerfertige Version oder für bauseitige Zentralkühlung. Bei der Variante mit Gorilla-Glasauflage stehen die Farben schwarz oder weiß zur Auswahl. Eine weitere Stütze ist die **Multifunktionswanne**, die im gleichen Temperatur- bereich arbeitet wie die Kalt-Warm-Platten. Clou der Wanne: Die unterschiedlichen Bereiche können entweder kühlen oder wärmen – zur gleichen Zeit. So ist es möglich, dass beispielsweise Salat, Dessert und Getränke in zwei Wannen kühl, während in der dritte Wanne Fischgerichte heiß gehalten werden.

Mobil unterwegs

Mit dem **Thermochef TC1100** hat **Mobiltherm** einen neuen Wärme- wagen im Portfolio. Die Kombination aus beheiztem Speisentrans- portwagen und kleiner



Scanbox Exp

SERVICE

- www.blanco-professional.com
- www.kbs-gastrotechnik.de
- www.nordcap.de
- www.papstar.com
- www.recup.de
- www.riber.de
- www.scanbox.se
- www.scholl-gastro.de
- www.stierlen.de

Speisenausgabe ist für den Einsatz zum Beispiel in Kitas oder OGS- Einrichtungen gedacht. Seine obere Abdeckung ist abnehmbar und wird an einer dafür vorgesehenen Halterung am Gerät eingehängt. Dadurch ist es möglich, Behälter mit einer Größe von 1/1 GN zu be- stücken. Mit den optionalen Seitenablagen in den Größen 1/1 und 2/4 GN kann der Wagen als Mini-Speisenausgabe genutzt werden. Auch die Tür mit eingebauter Umluftheizung ist zur leichten Reini- gung des Wärmewagens abnehmbar. Der Innenraum ist in H1 Aus- führung mit elf Paar tiefgezogenen Sicken ausgeführt und verfügt über eine Kapazität für fünf 1/1 BGN 100.

Ein Produktupgrade bei seinen Speisentransportwagen bietet der- weil **Scanbox** mit **Exp** – Environmental & Performance, mit dem das schwedische Unternehmen seinem Credo folgt, seine Produkte noch besser zu machen. Exp ist auf Langlebigkeit und Flexibilität ausgelegt, indem es innovatives Design mit verstärkter Robustheit kombiniert. Alle Modelle sind für die Konnektivität vorbereitet. Da- neben verfügen sie über Leistung bei schnellerem Erreichen der Temperatur, einer verbesserten Temperaturverteilung und zuver- lässiger Feuchtigkeitskontrolle. Die weniger, aber besseren Materi- alien bedeuten weniger Emissionen und Gewicht und zeichnen sich durch eine optimale Handhabung und Manövrierfähigkeit aus.

Einen neuen Auftritt hat **Stierlen** dem **Multigen 106** verliehen. Der rollbare Büfettwagen kann in einem durchgehenden Prozess Spei- sen nicht nur bevorraten, kühlen sowie im dualen Umluftsystem finishe beziehungsweise regenerieren, sondern erlaubt auch eine optimale Speisenausgabe – sowohl aus dem Großgebinde als auch in vorportionierter Form. Per Fingertipp auf das Bedienpanel kön- nen neue Softwarefunktionen aktiviert, abgerufen oder angezeigt werden. Der farbodierte Beleuchtungsmodus zur Statusanzeige ist eines von mehreren Alleinstellungsmerkmalen, die das Handling mit dem Multigen 106 einfach gestalten. Für mehr Bediensicherheit sorgt die Display-Sperre, die es nur autorisiertem Personal erlaubt, Wagenfunktionen zu aktivieren. Praxistauglichkeit und Sicherheit prägen auch die neue Konfiguration der Ofenkammer, die für den Quereinschub umgerüstet und mit kippbaren Gitterauflagen aus- gestattet wurde. Zwei geräuscharm laufende Ventilatoren sorgen dafür, dass zeitgleich empfindliche und hitzebeständigere Speise- komponenten zubereitet werden können. Ein größeres Sichtfens- ter in der Ofentür gewährt Überblick. Auch der Temperaturfühler- Anschluss wurde für einen leichteren Zugang verlegt. Abschließbare Türgriffe sorgen für ein Plus an Sicherheit. Die Tabletrutsche und das seitliche Bord lassen sich ohne überstehende Kanten in dafür vorgesehene Aussparungen der Wagenfront und -seite abklappen. Der Wagen ist mit und ohne Hustenschutz lieferbar. Darüber hinaus lässt er sich via WLAN vernetzen.

www.trendkompass.de



PASST!
DER NEUE JOKER.



Jetzt auch zum Einbauen
und für mobile Einsätze!

WIR SIND DABEI! SIE AUCH?



www.eloma.com



KBS Wärmeregal Sonora



Mobiltherm Thermochef TC1100



1/2.2021