



Auch pur ist das von BWT water+more optimierte Wasser ein Genuss.

Foto: Stephan Wallocha

Mehr Erfolg im Back-, Gastro- und Kaffee-Business mit dem richtigen Wasser

Internorga 2019: BWT water+more zeigt, was fortschrittliche Wasseroptimierung bringt

Längst eine Institution für die HoReCa-Branche ist die Internorga in Hamburg. Die Ausgabe 2019 der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt wird vom 15. bis 19. März wieder jede Menge Neues, Überraschendes und Wissenswertes für die Akteure der Branche bieten. Wer in der Hamburg Messe nach cleveren Lösungen sucht, um das eigene Business nach vorn zu bringen und zukunftsfähig zu machen, wird bei BWT water+more fündig. Die Wasseroptimierungs-Spezialisten bieten Anwendern aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung innovative Tools, die Arbeitsprozesse erleichtern und Produkte verbessern können. Überall dort, wo Wasser im Spiel ist.

Mehr aus dem Business machen

Dampfgaren, backen, spülen und Kaffee zubereiten – in der Gastronomie ist Wasser nicht wegzudenken. Wie Anwender das zu ihrem Vorteil nutzen können, erfahren sie am Stand 302 in Halle B1, EG von BWT water+more. „Mit relativ wenig Aufwand können in diesen Bereichen Produktionsprozesse optimiert und erleichtert und obendrein noch die

Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: info@water-and-more.de

BWT water+more Deutschland GmbH
Konrad-Adenauer-Ring 13
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Ergebnisse verbessert werden", verrät Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. Wie? „Das richtige Wasser bringt entscheidende Unterschiede“, so Dr. Neuhausen.

Das Potenzial von Wasser und die Möglichkeiten moderner Wasseroptimierung

Wasser besitzt ein großes Potenzial in Sachen Energieeffizienz, Prozessoptimierung und Qualitätsverbesserung. Fortschrittliche Wasseroptimierung kann das Handling in jedem Betrieb und an allen Stellen, an denen Wasser im Einsatz ist, verbessern. Also beim Backen und Dampfgaren, beim Spülen und bei der Zubereitung von Kaffee und anderen Heißgetränken. Der Unterschied zwischen optimiertem und nicht optimiertem Wasser ist groß: Optimiertes Wasser garantiert in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken eine störungsfreie und reproduzierbare Schwadenführung. Es sorgt beim Hochleistungsspülen für sauberes Geschirr und Besteck ohne Flecken und Schlieren und beim Kaffee führt es zu besseren Geschmacksergebnissen – dazu lange Maschinenlaufzeiten durch effizienten Maschinenschutz. Nicht optimiertes Wasser schafft das alles nicht. „Egal ob Barista, Röster, Gastronom, Bäcker oder Maschinenhersteller – jeder in der HoReCa-Branche kann von optimiertem Wasser profitieren“, sagt BWT water+more Vertriebsleiter Michael Hübner.

Erleben, was Wasser kann

Speisen aus dem Dampfgarer und Kombidämpfer profitieren von dem richtigen Wasser, weil das Gemüse nicht nur einen Großteil seiner Vitamine bewahrt, sondern auch seine appetitliche Farbe. Backwaren werden innen luftig und außen knusprig, Besteck und Geschirr verlassen die Spülmaschine tadel- und fleckenlos und sind direkt einsatzbereit. Und Kaffee, Tee und andere Heißgetränke können in dem richtigen Wasser ihr volles Aromenspektrum ungehindert entfalten. Die teure Gastrogeräte-Technik wird wirksam vor Kalkablagerungen und Korrosion geschützt. Das mindert Maschinenausfälle und die Service-Frequenz unmittelbar. Die modernen Geräte können ihre volle Leistung bringen. Auf der Internorga 2019 lädt das Team von BWT water+more das Fachpublikum ein, sich bei ihm über die Möglichkeiten moderner Wasseroptimierung zu informieren.

Schmecken, was Wasser kann

Eine Siebträgermaschine, drei unterschiedlich optimierte Wässer und ein guter Espresso – das sind die Rahmenbedingungen für die besondere Verkostung am Stand 302 in Halle B1, EG von BWT water+more. „Die Kaffeesorte, Röstung und Mahlung bleiben identisch. Allein das Wasser variiert“, erläutert Michael Hübner. „Bei diesem Tasting werden die Effekte von Wasseroptimierung deutlich. Die Besucher unseres Standes können den Einfluss, den die jeweilige Wasserqualität auf die Extraktion des Kaffees und auf dessen Aromenentwicklung hat, ganz unmittelbar erleben und schmecken.“

Riechen und fühlen, was Wasser kann

Duftende Backwaren, locker und kross. Hier kann das richtige Wasser eine Menge tun. Es sorgt beim Backen für optimalen Reindampf, der die störungsfreie und reproduzierbare Schwadenführung in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken garantiert. Gelungene Backergebnisse wie guter Ofentrieb, die gewünschte Porenbildung der Krume sowie die geschmackliche Ausbildung und der „Crunch“ der Kruste werden auf diese Weise konstant reproduzierbar. Das bringt Bäckern und Backshops entscheidende Vorteile auf dem hart umkämpften Backwaren- und Snack-to-go-Markt.

Sehen, was Wasser kann

Spülmaschinen werden dank der Wasseroptimierung von BWT water+more mit reinstem Wasser versorgt. Es ist frei von Kalkbildnern und sorgt für beste Spülergebnisse ohne Flecken, Schlieren und damit zeitaufwendiges Nachpolieren. „Es ist ratsam, hier mit Umkehrosmose zu arbeiten, weil diese Technologie ohne großen Aufwand direkt einsetzbar ist und so viele Vorteile mit sich bringt“, sagt der BWT water+more Vertriebsleiter.

Eine für alle(s): BWT bestaqua 14 ROC

Eine kleine Revolution in der Umkehrosmose ist die Optimierungslösung BWT bestaqua 14 ROC – eines der Highlights von BWT water+more in der Hamburg Messe. Sie ist ein echtes Multitalent im Außer-Haus-Business. ROC steht für Reverse Osmosis Compact und sichert optimales Wasser in allen Anwendungsbereichen. Die patentierte Technologie entfernt mehr als 99,999 % aller Bestandteile, die im Rohwasser gelöst sind. Anwender erhalten das richtige Wasser für optimalen Reindampf beim Backen und Dämpfen und reinstes Wasser für Spülmaschinen. Die kleine, kompakte Anlage ist leicht zu bedienen und eignet sich für kleine Cafés und Coffeeshops ebenso wie für mittelgroße Gastronomiebetriebe bis hinauf zum Grandhotel.

BWT Magnesium-Power im Tower

Wenn es um Kaffee geht, ist es Zeit für die Aromaspezialisten von BWT water+more. Am Stand 302 in Halle B1, EG sind sie alle im Magnesium-Tower versammelt: Wasseroptimierungssysteme mit der patentierten BWT Magnesium-Technologie, die für eine passgenaue, ausgewogene Mineralisierung des Wassers sorgen und damit ideale Voraussetzungen für die Extraktion feiner Kaffee- und Teearomen schaffen. So können Kaffees ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten. Anwender erhalten ein verlässliches Tool, mit dem sie beste sensorische Ergebnisse immer wieder reproduzieren können. Kaffees schmecken an jedem neuen Tag gleichbleibend lecker, und Kunden wissen das zu schätzen. Röster können ihren Abnehmern ihre Kreationen unverfälscht zur Verkostung anbieten, Hersteller von Kaffeemaschinen können zeigen, was ihre Geräte draufhaben, ohne dass das Ergebnis in der Tasse durch das verwendete Wasser verfälscht wird. Und Baristas? Die waren vom Start weg begeistert von der BWT Magnesium-Technologie, die zum Beispiel im Bestseller, der Filterkerze BWT bestmax PREMIUM, steckt.

Cleveres Köpfchen: BWT besthead FLEX

Mit BWT besthead FLEX präsentiert BWT water+more ein weiteres Highlight in der Hamburg Messe. Der clevere Filterkopf passt auf alle Filterkartuschen von BWT water+more und hat seit seiner Markteinführung einen wahren Siegeszug erlebt. Sein großer Vorteil: Er macht Filterinstallation und -wechsel selbst auf kleinstem Raum – unter dem Tresen oder im Vending-Automaten – problemlos möglich. „In der Gastronomie sind Flächen oft knapp und teuer“, so Alexander Porschen, Key Account Manager von BWT water+more.

„BWT besthead FLEX trägt diesem Umstand Rechnung und bietet Anwendern das, was sie brauchen. Er ist sehr leicht anzuschließen, straightforward zu benutzen und sehr anwender- und montagefreundlich.“

Dank seiner Schnittstelle FLEX Insert lässt sich der innovative Filterkopf werkzeuglos und ganz einfach montieren. Konfektionierte Flex-Tube-Verbindungsschläuche sind bereits mit dieser Schnittstelle ausgestattet, die einfach in die Aufnahme am Filterkopf gesteckt und festgeclippt wird. Auf diese Weise gelingen elegante Verbindungen, die ohne Übergangsstücke auskommen und mit einem 30°-Drehrastr beliebig eingestellt werden können. „Im Gegensatz zu einem Panzerschlauch kommen unsere Zuleitungen für BWT besthead FLEX gänzlich ohne Metallteile aus“, erläutert Alexander Porschen. „Techniker müssen beim Einbau keinerlei Fitting verarbeiten und Anwender sind glücklich über die maximal sichere Verbindung.“ Zwei DVGW-konforme Rückschlagventile verhindern den Rückfluss von Wasser in die Trinkwasserleitung bzw. die Filterkerze und schützen vor unkontrolliertem Wasseraustritt. Das Entlüften funktioniert beispiellos komfortabel und die Verschnitteinstellung mit Einrastfunktion ist extrem sicher. Dieser kluge Kopf ist nicht nur weltweit einzigartig – er ist auch überall auf der Welt, an jedem Trinkwassersystem, einsetzbar.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

BWT water+more ist Teil der BWT Gruppe und Spezialist für Wasseroptimierungstechnologien für die Gastronomie. Das 2005 gegründete Unternehmen verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die professionelle Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Die cleveren Filtersysteme und Komplettlösungen bieten optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Die Best Water Technology Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 4.000 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlage Wasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO₂-Emissionen.