



Die kontrollierte Remineralisierung von BWT water+more macht aus jedem Leitungswasser perfektes Kaffeewasser.

Foto: BWT water+more

Großer Kaffeegenuss auch für kleine Outlets

BWT water+more zeigt Optimierungslösungen für bestes Kaffeewasser auf der Intergastra 2018

Der Siegeszug des Kaffees rund um die Welt hält an und die Intergastra, eine der wichtigsten Fachmessen für die Hotel- und Gastronomiebranche in Europa, widmet dem Mega-Seller vom 3. bis 7. Februar einen Schwerpunkt in der Messe Stuttgart. Welche Trends gibt es rund um den Kaffee und mit welchen Innovationen reagiert die Branche darauf? Antworten darauf gibt BWT water+more, technologischer Vorreiter in Sachen Wasseroptimierung für das Außer-Haus-Business, in Halle 8 an Stand 8D72. Hier finden die Besucher clevere Lösungen mit Köpfchen und innovative Filtersysteme für sämtliche Gastronomie-Bereiche, in denen Wasser eine Rolle spielt.

Kleine Outlets kommen groß raus – mit dem richtigen Wasser

Wasser spielt eine essentielle Rolle in der Gastronomie – von der Getränke- und Speisenzubereitung über das Backen bis zur Spültechnik. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Portfolio an Lösungen zur Optimierung von Wasser in allen Einsatzbereichen des HoReCa-Business. Gerade in Sachen Kaffee kommen Gastronomen an optimiertem Wasser nicht vorbei. Zu groß ist der Einfluss, den seine jeweilige Mineralienzusammensetzung auf die Extraktion der über 800 Aromakomponenten der braunen Bohne ausübt. Die Krux: Wasser direkt aus dem Hahn ist in den seltensten Fällen dazu geeignet, um damit schmackhafte, aromatische Kaffees zuzubereiten.

Leckerer Kaffee aber steht überall hoch im Kurs. Immer mehr Gastronomen verfolgen das Konzept „klein, aber fein“ und setzen damit auf besonders hohe Genussversprechen. Die Fläche ist klein, das Personal überschaubar, dafür aber gut geschult. Damit erhöht sich für jeden einzelnen Café- oder Coffeeshop-Betreiber auch der Konkurrenzdruck, denn gerade in Städten findet der Kunde bei Unzufriedenheit meist schnell Alternativen. Der Wasseroptimierer BWT water+more ist ein starker Partner für Gastronomen und kann ihnen den entscheidenden Vorteil verschaffen, wenn es darum geht, mit Spitzen-Kaffeeprodukten bei der Kundschaft groß rauszukommen. Insbesondere auch für kleine Outlets hält das Unternehmen große Problemlöser bereit.

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

Optimiertes Wasser spart bares Geld

Wer clever ist, verlässt sich nicht auf die Wasserqualität, so wie sie aus dem Hahn kommt, sondern bereitet das Nass passgenau auf die Anforderungen im eigenen Betrieb vor. Die fortschrittlichen Wasseroptimierungstools von BWT water+more halten das Prozesswasser von einem Zuviel an Partikeln und gelösten Mineralien frei und somit Kaffeemaschinen, Backöfen, Dampfgarer und Spülmaschinen sauber. Der Bildung von Kalk- und sogar Gipsablagerungen wird wirksam vorgebeugt. Für störungsfreie Arbeitsprozesse und weniger Service- und Wartungsaufwand. Das spart Gastronomen und Bäckern bares Geld.

(Nicht nur) für kleine Outlets: der flexibelste Filterkopf der Welt

In Cafés, Coffee- und Backshops ist Fläche oft Mangelware. Daher hat BWT water+more mit BWT besthead FLEX den flexibelsten Filterkopf der Welt entwickelt. Auf der Intergastra 2018 stellen die Wasseroptimierungsspezialisten ihren neuesten Coup vor. BWT besthead FLEX lässt sich selbst unter sehr beengten Verhältnissen problemlos installieren, denn seine herausragende Anschlusstechnik kommt mit nahezu jedem Raumangebot zurecht. Übersichtlichkeit und Zugänglichkeit werden dabei nicht eingeschränkt. Er ist leicht zu bedienen, hält zuverlässig dicht, ist maximal sicher und DVGW-geprüft. Und er passt einfach immer auf sämtliche Filterkartuschen von BWT water+more.

Perfektes Kaffeewasser durch kontrollierte Remineralisierung

Eine Umkehrosmoseanlage im Betrieb ist eine hervorragende Lösung, um sein Trinkwasser von allen störenden Stoffen und Schwebeteilchen zu befreien. Naturgemäß filtert die Anlage aber auch sämtliche Mineralien und Salze aus dem Wasser. Eine Remineralisierung des Wassers ist also essentiell wichtig. Mit BWT bestmin COFFEE präsentiert BWT water+more ein weiteres Highlight in der Messe Stuttgart. Mit dieser brandneuen Filterkerze bringen Anwender die Remineralisierung ihres Kaffeewassers voll unter Kontrolle. BWT bestmin COFFEE ist integraler Bestandteil der kompakten Umkehrosmoseanlage BWT bestaqua COFFEE. Zusammen bilden beide eine einzigartige Systemlösung für bestes Kaffeewasser. Die neue BWT bestmin COFFEE Filterkerze sorgt in der Umkehrosmoseanlage von BWT water+more für eine kontrollierte Mineralisierung, indem sie passgenau Magnesium, Kalzium und Salze an das Wasser abgibt. In einer zweiten Filterstufe eliminieren Ultrafiltrationsmembranen hocheffizient Keime und Schwebeteilchen aus dem Wasser. Das Ergebnis ist mineralisch vollkommen ausgewogenes Wasser in konstant guter Qualität. Für eine perfekte Extraktion der feinen Kaffeearomen. Kaffeespezialitäten erhalten ein feines, rundes Geschmacksprofil, das jeder Gast zu schätzen weiß. Und die Kaffees schmecken an jedem neuen Tag gleichbleibend lecker. Außerdem wird die feine Technik von Kaffeemaschinen und Vollautomaten wirksam vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen geschützt.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.800 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.