



Auf der Internorga 2019 präsentierte BWT water+more modernste Wasseroptimierungs-Technologien für alle Anwendungsbereiche des Außer-Haus-Business.

Foto: neun a ohg/Sinan Muslu

Zukunftsweisende Tools für die Gastronomie

BWT water+more präsentierte die neue Generation der Wasseroptimierung auf der Internorga 2019

96.000 Fachbesucher aus aller Herren Länder haben die Internorga 2019 besucht. Damit hat diese Hamburger Institution ihren Status als internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt erneut bestätigt. Gefragt waren innovative Ideen für das Gastro-Business, die mit der Zeit Schritt halten angesichts neuer Anforderungen. Zukunftsweisendes für die gesamte HoReCa-Branche brachte der Wasseraufbereitungsspezialist BWT water+more mit in die Messe Hamburg: BWT bestaqua 14 ROC, die neue Generation der Wasseroptimierung.

Neue Ideen – alte Handwerkskunst

Brot und Backwaren sind sprichwörtlich das täglich Brot von Bäckern, Backshops, Cafés und Gastronomiebetrieben. Gerade das Traditionelle an der Brotherstellung – erkennbar an der Produktqualität – macht den Reiz für die Menschen aus. Gibt es da überhaupt Raum für Verbesserungen? Und ob! BWT water+more, europäischer Technologieführer in der professionellen Wasseroptimierung für die HoReCa-Branche, macht die Back- und Gastronomie-Branche fit fürs 21. Jahrhundert und präsentierte in Hamburg seine fortschrittliche Wasseroptimierung, die Verbesserungen in Sachen Energieeffizienz, Herstellungsprozess und Qualität quasi eingebaut hat: die Umkehrosiose-Anlage BWT bestaqua 14 ROC. Ein Tool, das in jedem Gastronomiebetrieb Sinn macht. Sei es die Bäckerei, das Café, das Restaurant oder die Kantine.

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

Neuer Standard der Umkehrosmose

„Die Zeit war einfach reif für unsere BWT bestaqua 14 ROC“, sagt Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. „Beim Einsatz von Umkehrosmose gab es bislang immer gewisse Limitationen – und bei der herkömmlichen Umkehrosmose gibt es sie noch immer. Das sind Leistungsparameter und Eigenschaften wie bestimmte Produktgrößen, eine zu komplizierte Bedienung sowie die gesamte Performance und das nicht immer einfache Handling, die diese Technologie bislang eher unattraktiv auf Anwender haben wirken lassen. Und das zu Recht. Also haben wir unser Bestes gegeben, um einfach alles zu verbessern, was es hier zu verbessern gab.“ Mit BWT bestaqua 14 ROC gelang den Wasserspezialisten eine kleine Revolution in der Umkehrosmose. Die Innovation von BWT water+more macht das Wasseraufbereitungsverfahren nachhaltig, weil sie einen störungsfreien Workflow ermöglicht und die Qualität der Ergebnisse verbessert. Einmal installiert, sorgt die neue Technologie für weniger Produktionsausfälle und eine geringere Wartungs- und Reparatur-Frequenz.

„So wird die Umkehrosmose zu einem großartigen Verfahren, um Wasser wirklich rein zu bekommen. Damit ist es ideal fürs Dampfgaren, Backen und Spülen geeignet“, erklärt Michael Hübner.

Innovation imponierte

Mit großer Freude hat das Team von BWT water+more auf der Internorga 2019 das rege Interesse der Fachbesucher an fortschrittlicher Wasseroptimierung und insbesondere an BWT bestaqua 14 ROC registriert. „Es herrschte die ganzen fünf Messetage lang sehr viel Traffic an unserem Stand und auf Seiten der Anwender war wirklich ehrliches Interesse vorhanden und das Bedürfnis nach einer zeitgemäßen Wasseraufbereitung“, berichtet Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. Was den Usern imponierte, seien die Super-Leistungsdaten in einem extrem kleinen, kompakten Gerät. Tatsächlich hat die patentierte Technologie von BWT water+more wenig mit herkömmlichen Umkehrosmose-Anlagen zu tun.

Mehr Platz, mehr Freiheit

BWT bestaqua 14 ROC macht sich extrem schlank. Sie ist so kompakt, dass sie praktisch in jede Nische passt. Daher eignet sie sich ideal für Cafés, Bistros, Backshops und andere Outlets. Sie beweist ihre Power aber genauso in größeren Betrieben, wo man den verfügbaren Platz ökonomisch nutzen muss.

Reinstes Wasser für alle Anwendungen

Das „ROC“ in BWT bestaqua 14 ROC steht für Reverse Osmosis Compact und sichert optimales Wasser in allen Anwendungsbereichen der Gastronomie und Lebensmittelproduktion. Die Anlage entfernt mehr als 99,999 % aller Bestandteile, die im Rohwasser gelöst sind, und ist auch in Sachen Nachhaltigkeit unschlagbar. Weil reinstes Wasser Maschinenteile und Düsen bei Backöfen, Dampfgarern, Kombidämpfern und Spülmaschinen frei von Kalk- und sogar Gipsablagerungen hält, wird ein reibungsloser Workflow garantiert. Maschinenausfälle und Wartungsfrequenz werden unmittelbar reduziert.

Optimaler Reindampf beim Backen

Anwender erhalten das richtige Wasser für optimalen Reindampf, der die störungsfreie und reproduzierbare Schwadenführung in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken garantiert. Beste Backergebnisse wie guter Ofentrieb, die gewünschte Porenbildung der Krume sowie die geschmackliche Ausbildung und der „Crunch“ der Kruste werden auf diese Weise konstant reproduzierbar.

Beste Spülergebnisse ohne Nachpolieren

Spülmaschinen werden dank BWT bestaqua 14 ROC mit reinstem Wasser versorgt. Frei von Kalkbildnern für beste Spülergebnisse ohne Flecken, Schlieren und damit zeitaufwendiges Nachpolieren. Der Verbrauch von Spül- und Glanzmitteln wird reduziert und dank effizientem Kalkschutz sinken die Kosten für Service und Ersatzteile, während sich die Lebensdauer der Maschine erhöht. Bei alledem ist die neue Technologie ohne großen Aufwand direkt einsetzbar.

Bestes Wasser für die Kaffeezubereitung

Ein weiteres großes Wirkungsfeld von BWT water+more ist die Wasseroptimierung für die Herstellung von Kaffee und anderen Heißgetränken. Auf der Internorga 2019 führten die Wasserspezialisten den Effekt verschiedener Wasserqualitäten auf die Extraktion der Kaffeearomen in einem beeindruckenden Cupping vor: In einer dreigruppigen Siebträgermaschine wurde ein und derselbe Espresso mit drei unterschiedlich optimierten Wässern gebrüht. „Die Leute waren verblüfft von der unmittelbar wahrnehmbaren Einflussnahme fortschrittlicher Wasseroptimierung auf die Kaffeequalität in der Tasse“, freut sich Michael Hübner. Die Cupping-Teilnehmer konnten die Wirkung, die die jeweilige Wasserqualität auf die Extraktion des Kaffees und auf dessen Aromenentwicklung hat, ganz unmittelbar erleben und schmecken.

Was passiert bei moderner Wasseroptimierung mit Tools von BWT water+more? Leitungswasser wird, unabhängig vom Point of Use und damit der jeweiligen Wassersituation, von allem befreit, was den Kaffeegeschmack stören könnte. Darüber hinaus wird ein Mineralienverhältnis hergestellt, das die Extraktion der feinen Kaffeearomen bestens ermöglicht. Gute Wasserqualität in der Gastronomie ist somit planbar und leicht zu erreichen und Kaffees gelingen an jedem neuen Tag gleichbleibend lecker.

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.