



Werbekühlschränke von GASTRO-COOL bieten gerade für kleine Getränkehersteller und Start-ups eine willkommene Möglichkeit zur Markenpräsentation.

Überblick verlieren. In einer Infografik präsentiert »Duckstein« acht beliebte Glastypen und zeigt, mit welcher Sorte sie jeweils kombiniert werden können. Damit kommt Carlsberg Deutschland dem zunehmenden Verbraucherinteresse an Bier entgegen. Egal, ob im Biergarten oder in der trendigen Szenebar, immer öfter wird aus dem gemütlichen Biertrinken mit Freunden die reinste Fachdiskussion. Der anhaltende Trend zu Craft- und Spezialitätenbieren hat seine Spuren hinterlassen und die Verbreitung von außergewöhnlichen Brauprodukten sorgt dafür, dass Begriffe wie Aromahopfen oder Bittereinheiten allgegenwärtig sind und eben auch von hohem Interesse ist, welches Glas für das jeweilige Bier das geeignete ist. Die Marke selbst bietet eine Auswahl an Spezialitätenbieren, darunter »Duckstein Original«, »Opal Pilsener«, »Weizen Cuvée« und saisonale Sorten wie »Saphir Kellerbier«. Die Biere sind nach traditionellen Rezepturen mit Aromahopfen und Kristallmalzen hergestellt. (www.carlsberg.de)

Trainingsangebote

**Ecolab Deutschland GmbH
40789 Monheim**

Sein erstes Trainingscenter in Europa hat Ecolab eröffnet. Damit unterstreicht das Unternehmen die Serviceorientierung. Im neuen Schulungsbereich in Monheim soll das technische Training des Außendienstes ebenso erfolgen wie die Weiterbildung der

europäischen Kunden. Das Center umfasst Bereiche für die Unternehmensdivisionen Food & Beverage, Nalco Water, Pest Elimination, Healthcare, Textile Care, Institutional, Food Retail Services und Quick Service Restaurants. Es besteht aus Trainingsstationen, die jeweils mit Equipment ausgestattet sind, das auch in der Praxis zum Einsatz gelangt. Eine klassische Schulung vermittelt beispielsweise Wissen zu den Grundlagen des jeweiligen Geschäftsbereiches, zur Installation von technischem Equipment, zur Störungs- und Fehlerbehebung sowie zu Produktanwendungen und Reinigungsverfahren. Die Kapazität des Centers liegt pro Jahr bei 3000 Mitarbeitern und Kunden. (www.ecolab.com)

Werbekühlschränke

**Gastro-Cool GmbH & Co. KG
47877 Willich**

Werbe- und Displaykühlschränke von Gastro-Cool helfen dabei, Getränkemarken im Gastgewerbe und im Lebensmittelhandel aufmerksamkeitsstark zu präsentieren. Gerade in der heutigen Zeit wird es immer schwieriger, vom Konsumenten als Marke wahrgenommen zu werden. Schließlich steigt die Anzahl der Getränke im Handel von Tag zu Tag. Die Getränkevielfalt hat zur Folge, dass kleine Getränkehersteller und Start-ups immer mehr in den Nischenverkauf gedrängt werden. Nur wer offensiv am Markt wirbt, hat die Möglichkeit, vom Konsumenten bewusst wahrgenommen



Nickel-Chrom;
die Hybridbeschichtung für
Ihren Erfolg.



BETZ CHROM

www.betz-chrom.de





Auf geringem Raum vereint die Snack-Station von NORDCAP alles, was für ein komplettes Angebot an Snacks und Getränken benötigt wird.

und im Handel nachgefragt zu werden. Gerade für Getränkehersteller, die sich umfangreiche Print- und TV-Kampagnen nicht leisten können, ist die Präsentation der Marke auf Kühlschränken eine willkommene Werbemöglichkeit. Gastro-Cool entwickelt, produziert und vertreibt effiziente Kühlschränke. Dabei reicht das Portfolio von kleinen Thekenkühlschränken mit einem Volumen von 15 l bis hin zu großen Doppeltürkühlschränken mit einem Volumen von über 1000 l. Der Hersteller konzipiert Getränkeköhltschränke für alle Verkaufs- und Promotion-Möglichkeiten. (www.gastro-cool.com)

Snack-Konzepte

NordCap GmbH & Co. KG 28307 Bremen

Das Konzept der Snack-Station von Nordcap vereint auf kleinem Raum alles, was für ein komplettes Angebot an kalten und warmen Snacks sowie Getränken benötigt wird. In der Wärmevertrine und unter Wärmehaube werden warme Snacks und Bratenstücke appetitlich präsentiert. In der Kühlvertrine sind frische Salate drapiert, die über Entnahmeklappen vom Kunden selbst entnommen werden können. Das Schneidbrett ermöglicht die Zubereitung von Sandwiches, Paninis oder Ähnlichem. Gekühlte Getränke werden über eine Flaschenrutsche angeboten. Entnimmt der Kunde eine Flasche, rutschen die anderen automatisch nach. Zusätzlich sind eine Crushed-Ice-Wanne und eine Kühlwanne in die Theke eingelassen und bieten Spielraum für die Präsentation von frischen Kleinigkeiten wie beispielsweise Toppings für die Salate. Das Snack-Konzept ist auf eine Person ausgelegt. Die Geräte sind leicht zu bedienen und zu reinigen. Vorgesehen ist die Station insbesondere für den Einsatz in sehr frequentierten Bereichen. Insgesamt gesehen punktet das Konzept durch die Kombination von verkaufsfördernder Präsentation mit gastronomischer Kompetenz. Die einzelnen Geräte lassen sich flexibel miteinander kombinieren. Im Bereich der Kühlung

präsentiert das Unternehmen Produkte für das gerade in der Gemeinschaftsverpflegung und im Catering immer häufiger eingesetzte Produktionsverfahren Cook & Chill. Dessen Einsatz bringt laut Unternehmensangaben viele Vorteile. Es spart Arbeitszeit, erhält Frische und Qualität der Speisen und macht sie länger haltbar. (www.nordcap.de)

Getränketräger

Nordpack GmbH 30916 Isernhagen

Ob Fußball oder Festival – jeder Fan kennt Probleme mit Getränkebechern bei Großveranstaltungen und die sich daraus ergebende Frage: Wie bekomme ich die Getränke für den Freundeskreis vom Verkaufsstand aus verschüttfrei bis zur Tribüne? Fußballfan und Nordpack-Mitarbeiter Achim Nettelmann handelte und ließ sich auch von Berufs wegen eine Lösung für die private Getränkelogistik im Stadion einfallen. Ergebnis ist die »Stadionbar«. Anforderungen hierfür lauteten: Man soll gleich mehrere Becher mit einer Hand tragen und die Getränke am Platz auf der Tribüne sicher deponieren können. Zudem hat sich der Transportkarton am Getränkestand oder der Zapfstation schnell und unkompliziert aufrollen lassen. In wenigen Wochen Entwicklungszeit entstanden erste Muster in praxistauglichen Größen. Kritisch gestaltete sich das Ausbalancieren des Gewichts. »Die Becher müssen sich waagrecht transportieren lassen, um nichts zu verschütten«, so der Konstrukteur. Der Griff



Mit zwei Nasen lässt sich die bequem zu transportierende »Stadionbar« von NORDPACK einfach an eine Geländerstange hängen.

des Produkts ist nun dreieckig gestaltet und kann so in der Hand nicht rutschen. Am Geländer oder Wellenbrecher auf den Rängen lässt sich der Getränkehalter einfach einhaken. Verfügbare ist er in zwei Größen: für vier und sechs Becher. Das System dient auch als Werbeträger für Vereine, Sponsoren oder Getränkemarken. (www.nordpack24.de)

Einweggeschirr

PAPSTAR GmbH 53925 Kall

Mit Einmalgeschirr-Lösungen ist Papstar ein Spezialist für den Außer-Haus-Bereich. Viele Ressourcen, aus denen Einmalgeschirr- und -verpackungen hergestellt werden, sind endlich und dann existiert noch das Entsorgungsproblem. Die Produkte der Marke »pure« bestehen aus den nachwachsenden Rohstoffen Holz, Mais und Zuckerrohr. Das Unternehmen erweiterte seine unter der genannten Marke laufende Service-Verpackungsserie namens »Good Food«. Sie beinhaltet bedruckte Snack- und Pommes-Trays, Saucen-Trays als Einsatz in die Snack-Trays sowie Burger- und Baguette-Boxen mit Klappdeckel. Die Boxen



Die Boxen der unter der Marke »pure« laufenden Verpackungsserie »Good Food« bestehen aus FSC-zertifiziertem Karton (PAPSTAR).