

# food Märkte | Marken | Systeme service

Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gastronomie



*Special*  
Bakery Cafés

*Neue Serie*  
GameChanger: Jan Bredack





◀ **Mitte Februar startet** der Verkauf des Superfood-Mix vom Keltenhof. In Baby-Leaf-Qualität werden Kale (Minispeziees von wildem Kohl), Spinat und Wasserkresse verpackt. Der Mix eignet sich sowohl als Salat als auch zur Zubereitung von Smoothies. Suppen, Wokgemüse oder Bratkartoffeln lassen sich damit ebenfalls verfeinern. Die herbe Nussigkeit des Kale, die saftige Milde des Spinats und die senfige Schärfe der Wasserkresse verbinden sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. [www.keltenhof.com](http://www.keltenhof.com)



▲ **Neben klassischen versilberten** Ausführungen oder individuellen Dekoren finden beim Thema Besteck immer mehr extravagante Varianten, wie etwa PVD-Beschichtungen in unterschiedlichen Farben, großen Anklang bei Gastronomen. WMF Professional begegnet dem Wunsch nach außergewöhnlicher Tischausstattung nun mit einer neuen, zarteren Form der Veredelung: Die Behandlung mit Glasperlen verleiht Bestecken nicht nur einen seidennatten Charakter, sondern auch eine vollkommen homogene Oberfläche. [www.wmf.com](http://www.wmf.com)

▶ **Aus dem One&Only Matcha Pulver** lassen sich durch die Zugabe von Milch heiße und kalte Getränke mixen. Bereits kleine Mengen genügen, um dem jeweiligen Getränk das typisch herbe Aroma des grünen Tees zu verleihen. Das Pulver wird aus fein zermahlenden grünen Teeblättern gewonnen und hat in Japan bereits eine lange Tradition. Der herbe Geschmack wird in dem Matcha-Mix von One&Only dank enthaltener Süße abgemildert – ideal für alle Einsteiger. Das Getränk lässt sich mit Milch, Soja- oder Mandelmilch zubereiten. [www.one-only.eu](http://www.one-only.eu), [www.market-grounds.com](http://www.market-grounds.com)



◀ **Formschön und funktional: Zwiesel Kristallglas** präsentiert mit der Serie Hot'N Cool von Jenaer Glas die perfekte Bühne für das zeitgemäße Servieren. Durch die Doppelwandkonstruktion werden Speisen und Getränke wie schwebend und scheinbar schwerelos inszeniert und lassen sich auch mit warmem Inhalt angenehm anfassen. Zusätzlich hält der Thermoeffekt Heißes länger heiß und Kaltes länger frisch. Die in verschiedenen Größen verfügbaren Becher und Schalen der Produktlinie MATCH bieten zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. [unternehmen.zwiesel-kristallglas.com](http://unternehmen.zwiesel-kristallglas.com)

▲ **Der irische Schuh-Spezialist** Shoes For Crews hat mit Ollie ein neues Modell für Service- und Küchenmitarbeiter entwickelt. Der Schuh besteht aus wasserabweisendem, atmungsaktivem Canvas-Material und bietet den Mitarbeitern nicht nur Komfort, sondern auch Sicherheit auf Schritt und Tritt. Dafür sorgt eine spezielle rutschhemmende Sohle. Auch nach langen Tagen bleibt Ollie dank der gepolsterten Einlegesohle bequem und angenehm zu tragen. Der Schuh ist für Damen in den Größen 35 bis 43 und für Herren in den Größen 38 bis 47 erhältlich. [www.sfceurope.com](http://www.sfceurope.com)

▶ **Der neue MKN Kombidämpfer FlexiCombi Team** verfügt über zwei Garräume in einem Gerät. Der Anwender kann so ganz flexibel mit zwei Gararten gleichzeitig in einem Kombidämpfer arbeiten. Die Bedienung erfolgt über die intuitive MagicPilot Touch Steuerung. Die Touch Screens für beide Garräume sind im oberen Bereich des Gerätes auf Augenhöhe platziert. Für ein einfaches Handling ist auch der untere Türgriff um 180° gedreht. Einfach ist dank fugenloser Bedienblende und Seitenwände auch die Reinigung. Den FlexiCombi Team gibt es in verschiedenen Ausführungen. [www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

