



Die saubere Lösung

www.meiko.de

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

Professionelles Spülen, Reinigen und Desinfizieren – das ist das Element von MEIKO. Vom kleinen Gläserspüler bis zu kompletten Spülanlagen mit Förder- und Automatisierungstechnik sowie Reinigungs- und Desinfektionstechnologie für Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen: MEIKO hat das volle Programm an sauberen Lösungen. Elementar ist dabei stets der Blick aufs Ganze: auf Mensch, Natur und Umwelt. Marktprägende Innovationen wie die M-iQ Spülmaschinen, die Haubenspülmaschine M-iClean H oder die Speisereste-Anlage WasteStar CC überzeugen durch Qualität, Wirtschaftlichkeit und Ressourcenschonung auf höchstem Niveau.



www.aramark.de

Aramark

Als Anbieter für Catering und Service-Management zählt Aramark mit rund 530 Mio. Euro Umsatz zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Zu den Kunden gehören namhafte Wirtschaftsunternehmen, Stadien, Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten sowie Messen und Kongresshäuser. Mit dem Tochterunternehmen Gastro Team Bremen ist Aramark im Segment Rock & Pop-Konzerte, Open-Air-Festivals und Events tätig. Für seine erfolgreiche Arbeit wurde Aramark bereits sieben Mal mit dem Branchenpreis „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet.



www.mkn.de

MKN GmbH & Co. KG

Enjoy Cooking heißt es mit MKN – ein deutscher Spezialist für thermische Premium-Profikochtechnik. MKN verfügt über die Kompetenz einer 70-jährigen Historie. So ist ein umfangreiches Produktsortiment entstanden, welches den gesamten thermischen Prozess in der Profiküche abdeckt und auf eine anwenderorientierte Optimierung der Küchenabläufe ausgerichtet ist. Exportfähige Geräteinnovationen führten in den letzten Jahren zu einer starken Internationalisierung. Heute ist MKN mit ca. 500 Mitarbeitern und weltweitem Geschäft ein Global Player der Branche.



www.coolcompact.de

cool compact Kühlgeräte GmbH

Nachhaltig gekühlt – Kosten gesenkt! Als größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte in Deutschland setzt cool compact Maßstäbe in Effizienz und Nachhaltigkeit! Kühlschränke und -tische stehen für hohe Qualität in Edelstahl, energiesparende Steuerung, einfache Hygiene und effiziente Technologie. Nur wer bedarfsgerecht kühlt, kühlt effizient. Schnellkühler/Schockfroster sorgen beim Cook & Chill für optimierte Ablaufprozesse. Garfrische und Geschmack werden konserviert, Hygiene und Lebensmittelsicherheit sind gewährleistet. Die Frigostouch-Regelung kontrolliert und steuert alle Prozesse gradgenau und sicher.



www.bota-group.de

BOTA Group GmbH

Unter der Marke „espresso team“ betreibt die BOTA Group GmbH mit eigenen Baristi hochwertige Espresso-Bars und Bistros in Großunternehmen. Jeder Standort ist in Auftritt und Sortiment eine maßgeschneiderte Lösung, die eng und vertrauensvoll mit der betriebseigenen Gastronomie des jeweiligen Unternehmens abgestimmt wird. Seit dem Jahr 2000 ist die BOTA Group als Pionier in ihrem Markt tätig; sie verfolgt eine Premiumstrategie in Produkt und Dienstleistung.



www.hupfer.de

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Für eine erfolgreiche gewerbliche Küchenführung bedarf es maßgeschneiderter Konzepte und Lösungen, die perfekt auf die individuellen Anforderungen abgestimmt sind. Durch die langjährige Erfahrung, die große Produktvielfalt und den konzentrierten Blick auf die sich immer weiterentwickelnden Marktbedürfnisse hat HUPFER sich zum Spezialisten für Großküchen entwickelt und bietet Lösungen für alle Logistik-Funktionen an, vom Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warm- und Kalthalten, Regenerieren bis hin zur Ausgabe.