

## HAVO Group – Der Startschuss ist gefallen ...

«Erleben Sie freshness!» – Unter diesem Motto war die HAVO Group im vergangenen Jahr an der Igeho in Basel vertreten. Die perfekte Gelegenheit, die neusten Innovationen im Bereich Wärme- und Kältevitrienen von IDEAL-AKE zu präsentieren. Ab Januar 2016 wurde die Exklusivvertretung dieser Wärmevitrienen für den Schweizer Markt übernommen.

Diese Produktlinie stösst erfreulicherweise auf grosses Interesse und bereits nach der Messe konnten viele interessante und vielversprechende Projekte ausgearbeitet werden. Nachfolgend stellt die HAVO Group bereits umgesetzte Gastronomieprojekte vor.

### Frisches Essen warm geniessen

Diesen September wurde der Migros Take-Away Zürich-Altstetten neu eröffnet. Die Kundschaft findet ein vielfältiges Angebot an warmen Speisen vor. Präsentiert werden die Speisen in Comfort-Vitrienen von IDEAL-AKE. Mit einem doppelten LED-Leuchtbalken

werden die Produkte attraktiv ausgeleuchtet. Dank der Feuchtigkeit in den Vitrienen, generiert durch einen Dampfgenerator im Unterbau, können die Menüs bei geschlossenem Betrieb auch über einen längeren Zeitraum ohne Qualitätsverlust bei +65 °C Kerntemperatur warm und frisch gehalten werden. Nebst warmen Speisen bietet der Migros Take-Away auch gekühlte sowie neutrale Snacks an. Um dieses Bedürfnis abzudecken, wurden die Green Isolierglasvitrienen weiterentwickelt. Durch die geschlossene Front aus Isolierglas werden frische Sandwiches, Wraps oder auch Torten im Tem-



Nach dem Motto «Erleben Sie freshness!» präsentiert die Double KGG die Speisen und Getränke attraktiv und zeitgemäss!

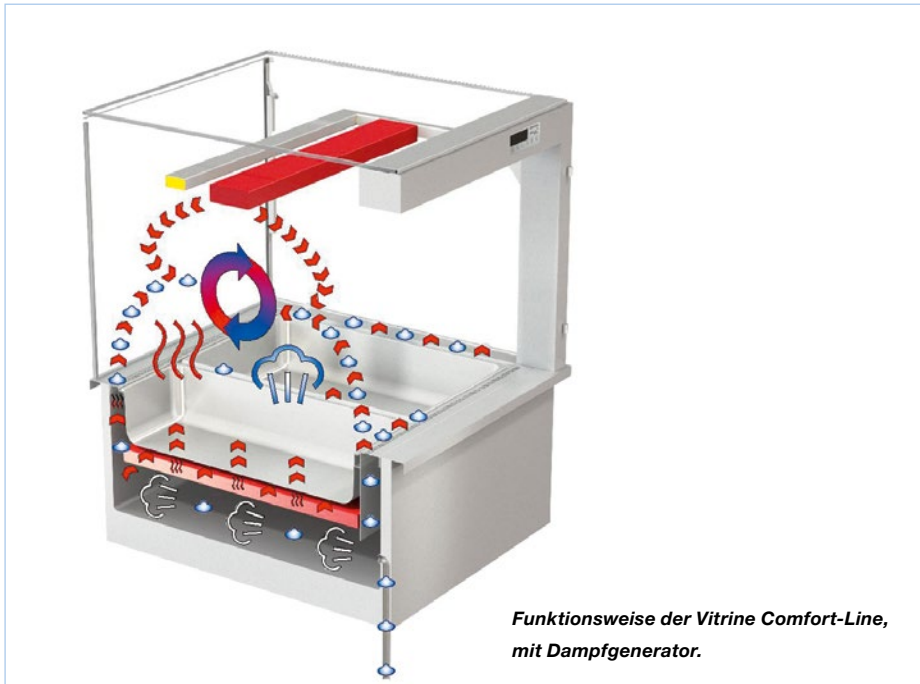
peraturbereich 3M1 gekühlt. Dank Glasborden und integrierter LED-Beleuchtung können diese Spei-

sen attraktiv präsentiert werden. Durch die offene Rückseite und eine herausziehbare Bodenausla-



Gastronomiekonzepte individuell auf das Kundenbedürfnis angepasst.

Bild: Migros Take-Away Zürich-Altstetten



Funktionsweise der Vitrine Comfort-Line, mit Dampfgenerator.

ge wird die Entnahme der Speisen wesentlich vereinfacht.

**Temperaturbereich jederzeit ändern**

Vormittags Sandwiches, am späteren Abend warme Snacks. Dank der Switch-Vitrine kann der Temperaturbereich mittels Kipp- oder Drehschalter geändert werden und eignet sich ideal, den wechselnden Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden.

Und die Getränke? Nebst den Standard-Kühlregalen im rückwärtigen Bereich sind offene Vitrinen für die Selbstentnahme, welche in der Theke integriert werden, eine ideale und optisch ansprechende Lösung. Auch verpackte Sandwiches oder Fertigsalate können zusammen mit den Getränken in der Vitrine präsentiert werden.

**KaimugBox im Shopville Zürich**

In der neuen KaimugBox am Zürcher Hauptbahnhof werden täglich frische Zutaten zu köstlichen thailändischen Menüs verarbeitet. In der Kombinationsvitrine Double KGG werden im oberen Verkaufsbereich verpackte Salate und Sushi präsentiert, im unteren Selbstbedie-

nungsbereich kann der Kunde das gewünschte Getränk entnehmen. Die Getränkeflaschen werden von der Bedienerseite per Ladenauszug eingefüllt und rutschen mittels Roller-Flex-System nach vorne, ganz nach dem First-in-First-out-Prinzip.

**Snackline-Sushi**

präsentiert dem Gast frisch zubereitete Sushi, welche er nach Wahl zusammenstellen kann. Diese Sushi-Stücke werden mit LED attraktiv ausgeleuchtet. Die Auslage der Snackline ist schräg ausgeführt, sodass auch von grösserer Entfernung ein optimaler Blick gewährt werden kann.

Die Theke der KaimugBox im Shopville wird ums Eck geführt. Damit diese Ecke bestmöglich genutzt werden kann, wurde hier eine kleine viertelkreisförmige Einbauwanne eingelassen, welche den Impulskauf von Getränken fördern soll. Die spezielle Form der Wanne dient auch als Blickfang.

Im rückwärtigen Bereich sind zentralgekühlte Edelstahl-Kühltische von Ideal positioniert. Da mit frischem Fisch gearbeitet wird, muss auch der Edelstahl höchsten Ansprüchen gerecht werden. Deshalb wurden die Tische in der korrosionsbeständigen V4A-Ausführung gefertigt. Mit der Umsetzung dieser zwei Projekte fiel der Startschuss für einen neuen Bereich der Gastronomieprojekte. HAVO Group bietet Unterstützung in der Planung und Realisierung von Projekten und liefert dazu die passenden Geräte. Egal, ob kalt oder warm – HAVO Group hat die richtige Lösung. ■

**Wärmevitrinen mit Klimawärme**

Die Klimawärme hat den Vorteil, dass die Kerntemperatur der Speisen über einen längeren Zeitraum erhalten bleibt.

Mit einem einzigen Gerät können drei Klima-Arten genutzt werden: «feuchte Wärme», «warme Feuchte» sowie «trockene Wärme». Dies dank einer neuartigen Technologie, bei welcher feinste Wassertropfen im Inneren der Vitrine verteilt werden. Das Klima entsteht durch eine Kombination von Feuchtezufuhr, Stütz- und Primärwärme. Mittels Piktogramm-Steuerung kann das gewünschte Klima eingestellt werden, wobei jeweils drei Stufen der Wärme- oder Feuchtezufuhr möglich sind.

Weitere Informationen:  
[www.havo.ch](http://www.havo.ch)

**Panasonic**  
Homes & Living

ETHEREA



Die Zukunft hat bereits begonnen:

Etherea Z

Panasonic präsentiert die neuen Etherea-Raumklimageräte mit neuem, zukunftsweisendem Design, dem optimierten Nanoe-Luftreinigungssystem, superleisem Betrieb und noch höherer Energieeffizienz. Das ist gut für die Umwelt und erst recht für unsere Kunden.

- R32 Neues Kältemittel
- ECONAVI 38% Energieersparnis
- A+++ Hohe Energieeffizienz
- 75% geringeres Treibhauspotenzial
- Saubere Luft nanoe
- Superleise
- Neues Design
- INTERNET Steuerung (OPTIONAL)

CHILLVENTA

International Exhibition  
Refrigeration | AC & Ventilation | Heat Pumps

Besuchen Sie uns vom 11.-13.10.2016  
in Nürnberg, Halle 4 | Stand 307

heiz-undkühlsysteme  
[www.aircon.panasonic.eu](http://www.aircon.panasonic.eu)