Digitaler Rückenwind für Profiküchen



Foto: Brita

Effizientes Wassermanagement entlastet den Küchenalltag: BRITA präsentiert auf der Messe Alles für den Gast von 7. bis 10. November 2026 in Salzburg zukunftsweisende Lösungen. Im Zentrum steht das cloudbasierte iQ Portal, das Betriebsdaten angeschlossener Filter zentral erfasst. Gastronomen und Hoteliers behalten so Wasserverbrauch, Restkapazitäten sowie Wechseltermine spielend im Blick, ohne Zeit für händische Kontrollgänge zu verlieren. Der Durchflusssensor BRITA iQ Meter lässt sich zudem unkompliziert bei bestehenden Filtern nachrüsten. Ob Kombidämpfer, Backöfen oder Spültechnik: Maßgeschneiderte Systeme wie PURITY Steam oder PURITY Clean schützen vor Kalk, sichern die Betriebsbereitschaft und halten den Kopf frei für das Wohl der Gäste.

www.brita.at/professional-filter

Bio-Kaffee für Hotels



Foto: fonStory GmbH

Auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg (7. bis 10. November 2026) präsentiert Ökoring mit Mount Hagen, Sankt Sprizz und den Schrozberger Milchbauern drei Bio-Kaffeevarianten. Am Stand des Bio-Großhändlers in Halle 10, Stand 10-0542, können Fachbesucher frisch gebrühten Kaffee aus der Siebträgermaschine, trinkfertiges Espresso Tonic und Cappuccino mit Demeter-Milch verkosten. Die Produkte eignen sich für Frühstücksbuffet und Bar ebenso wie für Hotelzimmer und Minibar. Das Espresso Tonic kombiniert kalt gezogenen Bio-Espresso mit einer spritzigen Tonic-Komponente aus Kräuterextrakten und wird gekühlt serviert. Mount Hagen steht für schonend gerösteten Bio- und Fairtrade-Kaffee; die Schrozberger Milchbauern ergänzen das Angebot mit Demeter-Milch. So passt Bio-Qualität in verschiedene Hotelabläufe im Hotelalltag.

www.espresso-tonic.com

Neapel in der Tasse: Lavazza präsentiert Riviera di Chiaia

Die neue Sorte aus der Tales of Italy-Range verbindet süditalienische Intensität mit modernem Blending.

Mit Tales of Italy „Riviera di Chiaia“ erweitert Lavazza sein Gastronomieangebot. Inspiriert von Neapel, vereint der Blend Noten von Zartbitterschokolade und Karamell mit vollem Körper und langem Nachklang.



Kaffee als Teil des Gästeerlebnisses

Tales of Italy richtet sich an qualitätsbewusste Caffè-Experten, die Gästen italienischen Genuss bieten möchten. Riviera di Chiaia überzeugt mit Schokolade, Karamell, vollmundigem Körper und langem Nachklang.

The New Wave of Italian Blending

Die Range verbindet Lavazzas Blending-Tradition mit ausgewählten Rohkaffees und innovativen Verarbeitungstechniken. Verwendet werden Arabicas aus Mittel- und Südamerika, Arabica aus Brasilien sowie Robusta aus Indien und Indonesien. Fermentierter Robusta bringt weinartige Aromen und Vollmundigkeit. Brasilianischer Arabica Cereja Apassita entwickelt durch längere Reife am Strauch Süße und Honignoten. Eine schonende Langzeitröstung bewahrt Weichheit und Bouquet.

Für Gastgeber mit Anspruch

Tales of Italy macht italienische Caffetteria-Kultur erlebbar. Riviera di Chiaia eignet sich für Betriebe, die Kaffee als festen Bestandteil ihres Konzepts positionieren möchten. Seit 1895 verbindet Lavazza Blending-Tradition mit Forschung und Gespür für Trends der Speciality-Coffee-Szene. Riviera di Chiaia rückt Neapel und Süditalien in den Mittelpunkt.



Fotos: Lavazza Österreich, Bildinhalte teilweise mit KI generiert

www.lavazza.at

ADVERTORIAL