

## Presskit

### **BWT water+more präsentiert sich auf der Internorga 2018**

## Voll unter Kontrolle: Optimales Wasser für beste Kaffees

**Weitere Informationen:**  
BWT water+more Deutschland GmbH  
Dr. Frank Neuhausen  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
65187 Wiesbaden  
T 0611 58019-0  
F 0611 58019-22  
info@water-and-more.de  
www.bwt-wam.com

**Pressekontakt:**  
FALKATUS GmbH  
Kreuzberger Ring 7 e  
65205 Wiesbaden  
T 0611 73226-7  
redaktion@falkatus.de  
www.falkatus.de

### **Hier finden Sie unsere Themen:**

- 1) Lösungen für ein erfolgreiches HoReCa-Business
- 2) Saubere Sache: optimiertes Wasser
- 3) Wasseroptimierung mit Köpfchen
- 4) Wasser vom Feinsten und Cupping mit Meister-Barista Erna Tosberg

### **Über die BWT water+more Deutschland GmbH**

BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.800 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.

**1)  
Lösungen für ein erfolgreiches HoReCa-Business**

Was braucht ein HoReCa-Business, um erfolgreich zu sein? Antworten auf diese Frage gibt die Internorga 2018 vom 9. bis 13. März in der Messe Hamburg. Als wichtigster europäischer Branchentreff ist die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien längst ein Klassiker und wichtige Informationsplattform für Entscheider, Start-up-People und etablierte Gastronomen.

Als einer der bedeutenden Partner des Gastro-Gewerbes zeigt der international tätige Wasseroptimierungsspezialist BWT water+more den Besuchern der Internorga in Halle B1, EG an Stand 304 clevere Lösungen mit Köpfchen und innovative Filtersysteme, die die Arbeitsprozesse in Restaurants, Hotels, im Vending-Business, in Cafés, Coffee-Shops, Bäckereien und Co. erleichtern und die Produktqualität merklich steigern.

**Weitere Informationen:**

BWT water+more Deutschland GmbH  
Dr. Frank Neuhausen  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
65187 Wiesbaden  
T 0611 58019-0  
F 0611 58019-22  
info@water-and-more.de  
www.bwt-wam.com

**Pressekontakt:**

FALKATUS GmbH  
Kreuzberger Ring 7 e  
65205 Wiesbaden  
T 0611 73226-7  
redaktion@falkatus.de  
www.falkatus.de

## 2)

### **Saubere Sache: optimiertes Wasser**

Wasser ist aus der Gastronomie nicht wegzudenken und eine wichtige Stellschraube für Zufriedenheit und Erfolg. Leider kommt es in den meisten Fällen nicht im Idealzustand aus der Leitung. Wer clever ist, verlässt sich nicht auf die Wasserqualität, so wie sie aus dem Hahn kommt, sondern optimiert das Nass passgenau für die Anforderungen im eigenen Betrieb.

Am besten mit den fortschrittlichen Systemen für die Wasseroptimierung von BWT water+more. Sie reduzieren zum Beispiel gelöstes Kalzium und eliminieren zudem Off-Flavours, die den Geschmack von Getränken stören können. Der Bildung von Kalk- und sogar Gipsablagerungen in Kaffeemaschinen, Vending-Geräten, Backöfen, Dampfgarern und Spülmaschinen wird dadurch wirksam vorgebeugt. Für störungsfreie Arbeitsprozesse und weniger Service- und Wartungsaufwand. Das spart Gastronomen und Bäckern bares Geld. Die zeitgemäßen Filterlösungen des Herstellers verbessern zugleich die Sensorik des Wassers. Damit zählt BWT water+more weltweit zu den Top-Solution-Providern für die HoReCa-Branche.

#### **Weitere Informationen:**

BWT water+more Deutschland GmbH  
Dr. Frank Neuhausen  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
65187 Wiesbaden  
T 0611 58019-0  
F 0611 58019-22  
info@water-and-more.de  
www.bwt-wam.com

#### **Pressekontakt:**

FALKATUS GmbH  
Kreuzberger Ring 7 e  
65205 Wiesbaden  
T 0611 73226-7  
redaktion@falkatus.de  
www.falkatus.de



Foto: Beate Kupka

### 3) **Wasseroptimierung mit Köpfchen**

An Stand 304 in Halle B1, EG präsentiert BWT water+more die ganze Welt der Wasseroptimierung für die Gastronomie. Die Wasserspezialisten verfügen über das weltweit größte Produktportfolio an Filterlösungen für das HoReCa-Business und alle Anwendungen in der Gastronomie, in denen Wasser eine Rolle spielt.

Ein Highlight ihrer Präsentation in der Messe Hamburg ist **BWT besthead FLEX**, der flexibelste Filterkopf der Welt. Er lässt sich selbst unter sehr beengten Verhältnissen problemlos installieren, denn seine herausragende Anschlusstechnik kommt mit nahezu jedem Raumangebot zurecht. Das macht ihn insbesondere auch für kleine Outlets interessant, wo Platz meist Mangelware ist.

Auch hochintegrierte Vending-Geräte kann man mit BWT besthead FLEX bauen, bei denen der Filterwechsel dennoch spielend funktioniert, so flexibel sind seine Anschlussmöglichkeiten. So wird Vending ganz einfach viel komfortabler, denn Übersichtlichkeit und Zugänglichkeit werden nicht eingeschränkt. Der neue Filterkopf der Wasserspezialisten ist leicht zu bedienen, hält zuverlässig dicht, ist maximal sicher und DVGW-geprüft. Und er passt einfach immer auf sämtliche Filterkartuschen von BWT water+more.



Foto: BWT water+more

#### **Weitere Informationen:**

BWT water+more Deutschland GmbH  
Dr. Frank Neuhausen  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
65187 Wiesbaden  
T 0611 58019-0  
F 0611 58019-22  
info@water-and-more.de  
www.bwt-wam.com

#### **Pressekontakt:**

FALKATUS GmbH  
Kreuzberger Ring 7 e  
65205 Wiesbaden  
T 0611 73226-7  
redaktion@falkatus.de  
www.falkatus.de

#### 4) **Wasser vom Feinsten und Cupping mit Meister-Barista Erna Tosberg**

Das mineralisch ausgewogene Wasser von BWT water+more ist auch pur ein Genuss. Davon können sich die Besucher der Internorga 2018 an der Wasserbar auf dem Stand der Wasseroptimierer überzeugen. Die Messegäste sind eingeladen, das Hamburger Wasser, aufbereitet mit verschiedenen Optimierungslösungen von BWT water+more, zu verkosten und sich über die innovativen Optimierungslösungen **BWT bestmax**, **BWT bestmax BALANCE**, **BWT bestmax PREMIUM** und **BWT bestaqua COFFEE** zu informieren. Das Team von BWT water+more erläutert gerne den Zusammenhang von Wasserqualität, Mineralienzusammensetzung und Kaffeegeschmack. Welchen Einfluss die Wasserqualität auf den Kaffeegeschmack hat, können die Messegäste außerdem ganz sinnlich erfahren: beim Cup-Tasting-Experiment mit der zweifachen Deutschen Barista-Meisterin (SCA) Erna Tosberg exklusiv am Stand von BWT water+more. Die Cupping-Teilnehmer können schmecken, wie sich unterschiedliche Wassersorten auf die Sensorik des Kaffees auswirken. Erna zeigt anhand verschiedener Rohwässer unterschiedlicher Qualitäten, was die Wasseroptimierungstechnologien von BWT water+more zu leisten vermögen. Dabei kann man sich buchstäblich auf der Zunge zergehen lassen, was das passende Wasser mit dem Kaffeegeschmack anstellt.

**Weitere Informationen:**  
BWT water+more Deutschland GmbH  
Dr. Frank Neuhausen  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
65187 Wiesbaden  
T 0611 58019-0  
F 0611 58019-22  
info@water-and-more.de  
www.bwt-wam.com

**Pressekontakt:**  
FALKATUS GmbH  
Kreuzberger Ring 7 e  
65205 Wiesbaden  
T 0611 73226-7  
redaktion@falkatus.de  
www.falkatus.de



Foto: Daniela Linares



Foto: BWT water+more