

MESSEN & EVENTS

## Zwei Stände



Bubble Waffel und Eis Teppanyaki stehen im Zentrum der Neumärker-Messeauftritte auf Intergastra und Gelatissimo / Fotos: Neumärker

Auf der diesjährigen Intergastra beteiligt sich Neumärker erstmalig mit zwei verschiedenen Ständen. Der Hauptstand beschäftigt sich mit dem Kernsortiment, ein zweiter befindet sich auf der parallelen Eis-Messe Gelatissimo.

Am Hauptstand in Halle 5 werden neben Waffeleisen, Kontaktgrills, Warmhaltegeräten und BBQ-Equipment Vorführungen für die Besucher geboten. So können sie sich von der neuen Bubble Waffel und den vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten inspirieren lassen: Die zusammengerollte Waffel wird individuell nach Wunsch der Kunden mit Eis, Früchten und Süßwaren gefüllt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Seit letztem Jahr revolutioniert die Bubble Waffel das traditionelle Eisgeschäft durch die neue Form der Eispräsentation und hat sich zum echten Trend-Snack entwickelt. Aufgrund der Popularität kann die Bubble Waffel zu besonders gewinnbringenden Marktpreisen veräußert werden. Das Gerät aus der Neumärker-Manufaktur ist laut Hersteller das einzige Waffeleisen für Bubble Waffeln, das in Deutschland unter Berücksichtigung der CE-Standards hergestellt wird.

Die zweite Markenpräsentation mit dem Schwerpunkt Eis befindet sich auf der Gelatissimo in Halle 10. Dort werden mit Team-Unterstützung der Deutschen Eis Akademie neben der Bubble Waffel auch die zahlreichen Möglichkeiten rund um das Thema gerolltes Eis gezeigt. Die neue Neumärker Eis Teppanyaki Platte bietet auf kleinem Raum die Möglichkeit, in Sekundenschnelle eigenes Eis zu produzieren. Der Kunde sucht sich dafür seine Zutaten selbst aus. In handwerklicher Manufakturarbeit wird eine geschmacklich neutrale Eismasse dann vor seinen Augen mit diesen Zutaten zu frischen Eisrollen verarbeitet. Dieses bietet

sich insbesondere für Snackkonzepte an, die nah am Kunden sind, und für Betreiber, die im Bereich Eisherstellung wenig Erfahrung haben. Denn mit dem neuen, komfortablen Eis-Ready-Mix kann Rolled besonders schnell und einfach produziert werden. Die Fertigmischung muss lediglich kurz mit Milch angerührt werden. Weitere Zutaten sind nicht nötig, was dazu führt, dass Geschmack und Qualitätsstandard immer gehalten werden.

Neumärker auf der Intergastra: Halle 5, Stand 5A38

Gelatissimo: Halle 10, Stand 10G83