



Die Wasseroptimierung von BWT water+more ist genau aufs HoReCa-Business zugeschnitten. Für beste Kaffees, glänzende Spülergebnisse, knuspriges Gebäck, schmackhafte Speisen und eine saubere Maschinenteknik. Foto: Shutterstock

#### Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: [info@water-and-more.de](mailto:info@water-and-more.de)

BWT water+more Deutschland GmbH  
Konrad-Adenauer-Ring 13  
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

[www.bwt-wam.com](http://www.bwt-wam.com)

## Innovationen fürs HoReCa-Business: Mehr Erfolg mit der Wasseroptimierung von BWT water+more

Europas Technologieführer zeigt Spitzentechnologie auf der Intergastra 2020

**Wer dieses Jahr im HoReCa-Business durchstarten will, findet auf der Intergastra 2020 vom 15. bis 19. Februar in der Messe Stuttgart jede Menge Anregungen. BWT water+more, Europas Technologieführer in der professionellen Wasseroptimierung für die Außer-Haus-Branche, zeigt dem Fachpublikum seine neuesten Innovationen sowie millionenfach bewährte Klassiker für mehr Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und im Vending.**

Ganz gleich ob Coffee-Shop, Restaurant, Kneipe, Großküche, Bäckerei oder Vending-Unternehmen – das passende Wasser kann dem Business so richtig auf die Sprünge helfen. Das versprechen BWT water+more Geschäftsführer Dr. Frank Neuhausen und sein Team. Die Wasserverbesserer präsentieren ihre cleveren Tools immer wieder gern auf der Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie in der Neckar-Metropole – „allein schon, weil die Gastfreundschaft in Süddeutschland sprichwörtlich zuhause ist“, so Frank Neuhausen.

„Die Menschen hier wissen, wovon sie sprechen, wenn sie von Gastlichkeit reden. Und sie wissen, was sie wollen: hochwertige Produkte und praktikable Lösungen, die Gäste glücklich machen und ihr Business zum Erfolg führen.“

### **Traditionelle Gastlichkeit trifft moderne Wasseroptimierung**

Süddeutschland ist aber nicht nur wegen seiner langen Tradition und entsprechenden Erfahrung als Tourismus-Hochburg reizvoll für die Wasseroptimierer: „Hier gibt es eine interessante, sehr abwechslungsreiche Geologie“, erklärt Michael Hübner, Vertriebsleiter für Deutschland bei BWT water+more. „Das Wasser fließt durch die unterschiedlichsten Gesteins- und Geländeformationen. Je nach Region unterscheiden sich die Wässer demnach stark. Wir haben hier die Kalkformationen der Schwäbischen Alb mit entsprechend mineralienreichem Wasser. Daneben gibt es das weiche Wasser im Bayerischen Wald und hartes Wasser im Muschelkalkgebiet in Unterfranken. Die Spanne ist weit. Der süddeutsche Raum ist also der perfekte Ort, um die Vielseitigkeit unserer Wasseroptimierungs-Systeme zu veranschaulichen!“

### **Immer bestes Wasser für jede HoReCa-Anwendung und jede Region**

Auf seinem Weg zum Point of Use nimmt das nasse Element die unterschiedlichsten Stoffe auf. Mal ist es beispielsweise sehr mineralienreich, andernorts eher weich und salzarm. „Es leuchtet ein, dass die verschiedenen Wässer nicht alle gleich gut für die unterschiedlichen Anwendungen in der Gastronomie geeignet sind“, so Michael Hübner. Hier schaffen die Tools von BWT water+more Abhilfe, indem sie jedes Ausgangswasser in ideales Wasser verwandeln. In Halle 8 am Stand 8D72 zeigt das Team von BWT water+more maßgeschneiderte Lösungen für alle HoReCa-Bereiche, in denen die optimale Wasserqualität einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität hat: Kaffee, Tee und Heißgetränke, Backöfen, Kombidämpfer, die Spültechnik, Wasserspender und vieles mehr. „Damit generieren Anwender im Nu die beste Version ihres Wassers für ihre individuellen Bedarfe. Unsere Tools sind unkompliziert im Handling und direkt startklar!“

### **ROC your water. Get success.**

Unter diesem Motto zeigen die Wasserverbesserer aus Wiesbaden ihre Highlights an ihrem Stand in der Messe Stuttgart. Die Rede ist von den zwei neuesten innovativen Lösungen für die Wasseroptimierung im HoReCa-Business: BWT bestaqua 14 ROC und BWT bestaqua 14 ROC Coffee. Die beiden „ROC-Stars“ revolutionieren die Umkehrosmose-Technologie und setzen ganz neue, weltweit abbildbare Wasserstandards – unabhängig vom Point of Use. Das „ROC“ im Produktnamen steht für Reverse Osmosis Compact. Per kompakter Umkehrosmose werden unerwünschte Inhaltsstoffe nahezu vollständig aus dem Rohwasser entfernt. Mit der frei skalierbaren Verschnitteinstellung „ROC Turn“ lässt sich die Wasseroptimierung zielgenau an die anvisierte Anwendung anpassen.

### **BWT bestaqua 14 ROC – der Held beim Backen, Spülen und Kombidämpfen**

BWT bestaqua 14 ROC verhindert verkalkte Maschinenteile und Düsen bei Backöfen, Dampfgarern, Kombidämpfern und Spülmaschinen und sorgt für einen reibungslosen Workflow ohne Ausfälle von Maschinen und damit für eine geringe Service-Frequenz. Die kompakte, gerade einmal filterkerzengroße Anlage verfügt mit bis zu 120 Litern pro Stunde über ausreichend Leistungsreserven und liefert Wasser mit konstant reproduzierbaren Eigenschaften, selbst in großen Mengen. Extrem einfach per Smartphone-App steuer- und überwachbar punktet diese Umkehrosmose in Sachen Nachhaltigkeit mit ihrem geringen Anfall von Abwasser und ihrem niedrigen Ressourcenverbrauch.

### **Perfekte Spülergebnisse**

BWT bestaqua 14 ROC versorgt Spülmaschinen mit allerreinstem Wasser für perfekte Spülergebnisse bei allen Arten von Spülgut. Ihre Hochleistungsmembran entfernt typische Begleitstoffe wie Kalkbildner und verhindert die Ausfällung von Kalk (Kalziumkarbonat) und Gips (Kalziumsulfat) bzw. den Eintrag von Partikeln und Chlorid aus dem Rohwasser. Die Anlage hilft so, Flecken auf Geschirr, Besteck und Gläsern zu vermeiden und wertvolle Arbeitszeit und -kraft zu sparen, weil das mühsame Polieren entfällt. Und sie schont die Umwelt, indem sie den Verbrauch von Spül- und Glanzmitteln reduziert.

### **Immer lockeres, knuspriges Gebäck und saftige Braten**

Das reine Wasser ohne Begleitstoffe aus BWT bestaqua 14 ROC versorgt Hochleistungs-Backöfen mit optimiertem Wasser zur Deckung des gesamten Bedarfs an Prozesswasser. Für eine perfekte Wrasenführung beim Backen. Dadurch gelingt das Beschwaden von Teiglingen im Backofen zuverlässig: genau zum richtigen Zeitpunkt, für einen exakt festgelegten Zeitraum und immer mit der richtigen Dampfmenge, um die Elastizität der Teiglingoberfläche zu erhalten. Für eine lockere Krume und die richtige Krustenbildung. In Kombination mit BWT bestaqua 14 ROC können die Möglichkeiten von Kombidämpfern voll ausgereizt werden. Durch den Einsatz der hocheffizienten Filtration behält Gemüse seine appetitliche Farbe und den wertvollen Vitamingehalt. Braten bekommen einen saftigen Kern und entwickeln ihre feinen Röstaromen.

### **Ideales Wasser für die Kaffeezubereitung mit BWT bestaqua 14 ROC Coffee**

Bei der neuen Systemlösung BWT bestaqua 14 ROC Coffee werden zunächst alle unerwünschten Begleitstoffe wie Kalk und Off-Flavours aus dem Wasser entfernt. Das kommt sowohl der sensorischen Qualität des Wassers und der damit hergestellten Kaffees und Kaffeespezialitäten als auch der Maschinenteknik zugute, die vor Ablagerungen und Korrosionsschäden geschützt wird. Der Clou bei BWT bestaqua 14 ROC Coffee ist der nachfolgende Einsatz der patentierten BWT Magnesium-Technologie. Sie wirkt wie ein Sensorik-Booster, indem sie den Mineraliengehalt des derart „befreiten“ Wassers zugunsten von Magnesium – wichtiger Geschmacksträger im Kaffee – einstellt und es so in die ideale Position für die Extraktion der feinen Kaffeearomen bringt.

Die weltweit einzige Umkehrosmose-Anlage mit sensorischer Optimierung verfügt über eine hochmoderne, langlebige Membran. Sie verarbeitet bis zu 120 Liter Wasser pro Stunde und ist dabei so kompakt, dass sie selbst in kleine Cafés unter die Theke passt. „BWT bestaqua 14 ROC Coffee ermöglicht es, Wasser im Rahmen der Kaffeeherstellung jederzeit und überall auf der Welt in den Griff zu bekommen und setzt damit einen konstanten und an allen Standorten einheitlich hohen Standard“, sagt Dr. Frank Neuhausen. „Gleichzeitig bleiben Düsen, Schläuche und Verbindungen frei von Kalk und Gips.“

### **BWT water+more – Wasserpartner für beste Gastlichkeit**

Mit der weltweit größten Produkt-Range an Profi-Wasserfiltern für die HoReCa-Branche bietet das Unternehmen unkomplizierte und wirkungsvolle Lösungen für alle Anwendungen und Outlet-Größen sowie ein Maximum an Geschmack, Maschinenschutz und Gewinn.

„Mit der modernen Wasseroptimierung von BWT water+more lassen sich qualitative Mängel leicht ausgleichen, selbst bei problematischem Ausgangswasser“, verspricht der BWT water+more Geschäftsführer. „Wasser ist eine wichtige Stellschraube im Gastro- und Vending-Business. Wer den Dreh raus haben will, besucht uns an unserem Stand 8D72 in Halle 8 in der Messe Stuttgart.“

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

BWT water+more ist Teil der BWT Gruppe und Spezialist für Wasseroptimierungstechnologien für die Gastronomie. Das 2005 gegründete Unternehmen verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die professionelle Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Die cleveren Filtersysteme und Komplettlösungen bieten optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche.

Die Best Water Technology Gruppe ist Europas führendes Wassertechnologie-Unternehmen. 4.500 Mitarbeiter arbeiten an dem Ziel, Kunden aus Privathaushalten, der Industrie, Gewerbe, Hotels und Kommunen mit innovativen, ökonomischen und ökologischen Wasseraufbereitungs-Technologien ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Gesundheit im täglichen Kontakt mit Wasser zu geben. BWT bietet moderne Aufbereitungssysteme und Services für Trinkwasser, Pharma- und Prozesswasser, Heizungswasser, Kessel-, Kühl- und Klimaanlage Wasser sowie für Schwimmbadwasser. BWT Mitarbeiter in Forschung und Entwicklung arbeiten mit modernsten Methoden an neuen Verfahren und Materialien mit dem Ziel, ökologische und ökonomische Produkte zu entwickeln. Ein wichtiger Aspekt ist die Senkung des Betriebsmittel- und Energieverbrauchs der Produkte und somit die Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen.