

Dallmayr Gastronomie Service GmbH & Co. KG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nancy Heienbrock

Tel.: + 49 (4101) 8 08 15 62

E-Mail: nh@nh-pr.com

Kaffee-Genuss live erleben

Der Dallmayr Gastronomie Service auf der Internorga 2023

BRAUNSCHWEIG, JANUAR 2023

Im März ist es wieder soweit: Hamburg eröffnet die Messe-Saison und wird zur Hochburg der Gastro-Branche. Der Dallmayr Gastronomie Service lädt unter dem Motto „Genuss live – wir feiern den Kaffee“ ein und überzeugt in Halle A4, Stand A4.310 in entspannter Bar-Atmosphäre auf über 200 Quadratmetern mit geballter Heißgetränkekompetenz, hochwertigen Produkten und neuen, nachhaltigen Verpackungslösungen.



WIR FEIERN DEN KAFFEE

Sich live begegnen, austauschen und genießen – darum geht es an der langen Kaffee-Bar, die das Herzstück des diesjährigen Messe-Stands ausmacht. Ein leidenschaftliches Baristi-Team verwöhnt die Gäste mit erlesenen Kaffee-Spezialitäten aller fünf Kaffeemarken und nimmt die Besucher mit in die Welt der Spezialitäten- und Ursprungscaffees. An der Pour-Over-Station werden Dallmayr Röstkunst, die neuen Bio- und Fairtrade zertifizierten Azul Specialty Coffee Blends Deichgrün sowie Heimbs

Pure Origins ausgeschenkt. Ambitionierte Kaffee-Liebhaber können sich durch die verschiedenen Geschmacksprofile probieren, Unterschiede herauschmecken und ihren persönlichen Favorit entdecken. Für all die Gastronomen, denen die Zeit oder das Know-how für die aufwendige Zubereitung von Filterkaffee im Handfilter fehlt, präsentiert der Dallmayr Gastronomie Service mit der Black Jet eine bis ins Detail durchdachte Filterkaffeemaschine für die Mengenbrüherung. Angesagte Specials, wie Nitro Cold Brew und eiskalte Frappé-Rezept-Ideen runden das facettenreiche Angebot an der Kaffee-Bar ab.

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS

Die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten und Konzepten ist ungebrochen und nimmt stetig zu. Dahingehend stehen die Sortimente und Verpackungen der gesamten Dallmayr Kaffee Gruppe seit Jahren auf dem Prüfstand – immer mit dem Ziel exzellente Qualität zu erhalten und gleichzeitig ein Höchstmaß an Nachhaltigkeit zu erzielen. Unser Anspruch ist es, ressourcenschonende Materiallösungen zu finden, die eine bessere stoffliche Verwertung der verschiedenen Verpackungsarten zulassen. Bestehende Produkte werden sukzessive hinsichtlich Design und Material optimiert und umgestellt. Im Rahmen der Internorga stellen die Marken der Dallmayr Gruppe mit Dallmayr Via Verde, Azul Verde und Azuco die ersten Produkte vor, die bereits mit recycelfähiger Folie verpackt sind.





TEE INSPIRIEREND ANDERS UND NACHHALTIG VERPACKT

Im Teehaus präsentiert sich die neue Dallmayr Teewelt im hellen, modernen Design und nachhaltig verpackt. Um die Wiederverwertbarkeit der Verpackungen zu erhöhen wurden alle Verpackungsmaterialien ressourcenschonend produziert und mit Ökostrom hergestellt. Durch das helle, optimierte Design wird der Farbauftrag reduziert und die Recycelfähigkeit verbessert. Hinzu kommen nachhaltige Verpackungsmaterialien aus FSC-zertifiziertem Papier und Folien aus recycelbarem Kunststoff. Keo Tee hat seine CO₂-Emissionen auf Grundlage international anerkannter Standards berechnet, reduziert und vollständig ausgeglichen und punktet mit einer besseren Ökobilanz.

AZUL: MIT ALLEN SINNEN BEWUSST GENIESSEN

Gespannt sein darf der Messebesucher auch auf Azul. Azul ist in Bewegung und steht in diesem Jahr ganz im Zeichen des neuen Redesigns und der Recyclingfähigkeit der Verpackungen. Mit dem Redesign der Classic Kaffees bringt Azul seine Freude an gutem Kaffee zum Ausdruck. Der Tukan steht sinnbildlich für das Pura Vida wie in Costa Rica - den Wurzeln der Marke. Als Hommage an das ursprüngliche Logo zieren die costaricanischen Vulkane den Hintergrund der neuen Verpackung. Das Azul Logo wird zukünftig einfarbig und auf allen Verpackungen verschwindet die Farbe Schwarz zugunsten der Recyclingfähigkeit. Das Material wird im Laufe des Jahres sukzessive auf eine recycelfähige Mono-PE-Folie umgestellt. Den Anfang macht die Azul Verde Linie, die auf der Internorga im neuen Design vorgestellt wird.

AZUCO: CASUAL CACAO

Heiße Neuigkeiten gibt es auch für alle Schokoladenfans: Azuco hat sich neu erfunden und präsentiert sich ab sofort bunt, wild und unbeschwert. Das farbenfrohe Verpackungsdesign macht Lust auf vollmundigen Schokoladengenuss – ob konventionell und klassisch, mit Bio- oder Fairtrade-Label. Alle Kakaogetränke werden zukünftig ressourcenschonend und recyclingfähig verpackt.

ALLEGRETTO: LA DOLCE VITA

Pünktlich zur Messesaison heißt es auch wieder: VR-Brille auf und mit der flotten Vespa ab in die Toskana. Messebesucher können la Dolce Vita live erleben und in 120 Sekunden in die Welt von Allegretto Espresso eintauchen. Für weitere unvergessliche Erlebnisse, verlost der Dallmayr Gastronomie Service auf der Internorga einen hochwertigen E-Roller im Allegretto-Look und Genuss-Gutscheine für das Fine-Dining-Restaurant Eatrenalin in der Nähe des Europa-Park Erlebnis-Resorts. Also, mitmachen lohnt sich!



Kommen Sie vorbei, Halle A4, Stand A4.310 und tauchen Sie ein in die Genusswelten von Dallmayr, Azul, Heimbs, Allegretto, I•O, Keo und Azuco. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

INTERNORGA 2023, 10. – 14. MÄRZ 2023, TÄGLICH VON 10:00 – 18:00 UHR

WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

NH.PR.COM

Nancy Heienbrock

Bartelstraße 18, 25469 Halstenbek

E-Mail: nh@nh-pr.com

Tel.: + 49 (4101) 8 08 15 62

Mobil: + 49 (172) 9 46 77 37

www.nh-pr.com