

## PRODUKT DES MONATS

Alexandersolia



### Vielfach verbessert

Seit Ende 2020 präsentiert sich die Universalmaschine M6 von Alexandersolia im neuen Design und mit optimierten Arbeitsprozessen. Das Gerät bietet bis zu sieben Anwendungsmöglichkeiten und ist damit ein Multitalent für die Großküche. Dabei wurde bei der Überarbeitung des Vorgängermodells M4 der Rückmeldung des Marktes ein besonderes Augenmerk gegeben. Dementsprechend wurde beispielsweise die Easy-Klick Rührkesselaufnahme optimiert. Das Einfügen des Kessels ermöglicht nun ein

noch einfacheres Einsetzen und ein überzeugendes Standergebnis, inklusive bewährter Bajonettverriegelung am Boden des Kessels. Auch bei schweren Teigen behält die M6 ihren stabilen Stand durch einen breiteren Sockel und gibt einem ein zuverlässiges Gefühl beim Arbeitsprozess. Das einteilige, aus einem Guss gefertigte Gehäuse vereinfacht mit seiner Optik nicht nur den Reinigungsprozess, da kaum noch Zwischenräume vorhanden sind, sondern fügt sich mit seinem runden Maschinendesign auch in das

moderne Modellkonzept des Herstellers ein. Vor allem im Bereich der kleineren Universalmaschinen bietet die M6 mit diesem Reinigungsvorteil eine exklusive Eigenschaft in der Branche. Die selbsterklärende, digitale Steuerung beinhaltet bereits serienmäßig einen Timer. Der Fokus liegt ganz klar im technischen Umgang und nicht im verspielten Detail, welches das intuitive Arbeiten an der Maschine vereinfacht. Bereits etablierte Arbeitsprozesse, wie das mögliche Unterstellen eines GN-Behälters, wurden

vom Vorgängermodell übernommen. Auch größere Lebensmittelmengen lassen sich durch den XXL-Einfüllschacht zeiter sparend verarbeiten. Die neue Maschine amortisiert sich laut Hersteller schon in einem Einsatzbereich ab 30 Essen täglich. *sn*

### Wüsthof



### Schwarz-Weiß

Mit der neuen Wüsthof-Performer Messerserie (Foto) bringt der Hersteller vier schwarze Kochmesser für Multi-Performer in die Küche. Die Serie verbindet die aus dem Luxussegment der Aeon-Messerserie bekannte, ultraharte „Diamond-like-Carbon“ (kurz DLC) Klingerveredelungs-Technologie mit dem eigens für die neue Performer-Messerserie entwickelten Hexagon Power-Grip. Die mit der diamantähnlichen Kohlen-

stoff-Technologie beschichteten Klingen gleiten mühelos durch weiche wie harte Lebensmittel. Dabei garantiert die neuartige Antirutsch Wabenstruktur des Hexagon Power Grips Kontrolle bei jedem Schnitt. Die Serie umfasst zwei Kochmesser, ein Santoku mit Kullenschliff und ein Gemüsemesser. Passend zur Winterzeit ergänzt der Hersteller sein Sortiment dauerhaft um das schneeweiße Classic-Messer

mit weißem Griff. Die weißen Griffschalen bestehen aus einem hochwertigen, lebensmittelech-

ten Spezialkunststoff und behalten laut Hersteller auch nach langem Gebrauch ihre leuchtende, reinweiße Erscheinung. Sie sind mit Edelstahlnieten vernietet, fugenlos verarbeitet und damit hygienisch einwandfrei. Die Klingen werden aus einem Stück Wüsthof-Stahl geschmiedet und sind dank des speziellen Schärfverfahrens (PEtec) besonders scharf, robust und langlebig. *sn*

## Geht nicht spurlos vor

Zwar lagen die Insolvenzanmeldungen in der Corona-Pandemie auf einem niedrigen Niveau, im neuen Jahr rechnen im neuen Jahr mit einer Insolvenz an Lieferanten der Gastronomie- und Großküchenfachhandel befürchten Schlimmes. Ein neues Geset

Es ist offensichtlich, dass viele wirtschaftliche Maßnahmen der Regierung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie bisher erfolgreich waren. Denn die Zahlen der bisherigen Insolvenzanmeldungen liegen unter dem üblichen Durchschnitt. Zu den Maßnahmen der Bundesregierung zählen beispielsweise die Aussetzung der Insolvenzantragspflicht und die bis Ende 2021 geltende Kurzarbeiterregelung sowie die staatlichen Überbrückungshilfen. Wirtschaftsexperten sehen andererseits gerade in den Maßnahmen ein Problem, weil die Regelungen eventuell Unternehmen unterstützen, die bereits vor Beginn der Corona-Pandemie insolvenzreif waren, so dass schwache Unternehmen künstlich am Markt gehalten würden. Nach dem Ende der Insolvenzanmeldungs-

pflicht zum 31. Dezember 2020 könnte sich das Bild im kommenden Jahr wenden.

### Sorge in der Branche

Auch die Lieferanten der Gastronomie- und Großküchenfachhandel in den kommenden Jahren ein Problem, weil die Regelungen eventuell Unternehmen unterstützen, die bereits vor Beginn der Corona-Pandemie insolvenzreif waren, so dass schwache Unternehmen künstlich am Markt gehalten würden. Nach dem Ende der Insolvenzanmeldungs-

**Erwarten Sie im Gastronomie- und Großküchenfachhandel in den kommenden**