

# PRESSEMITTEILUNG

# INTERNORGA 2022

Besuchen Sie uns: Halle A4, Stand 215

Medientage: Samstag, 30. April 2022  
Sonntag, 1. Mai 2022 (bis 12 Uhr)

Ihre Ansprechpartner: Julia Rümmele-Hauser  
Leitung Produktmanagement  
und Marketing

Volker Simon  
nota bene communications GmbH

Website: [www.wiesheu.de/unternehmen/news](http://www.wiesheu.de/unternehmen/news)

## *Unsere Themen:*

1. Weniger Kosten – mehr Effizienz und Komfort  
WIESHEU Dibas blue2: neue Generation Ladenbackofen
2. Mehr Wertigkeit und Wertschöpfung  
Atollspeed 300H Easy: Einstieg in das Snackgeschäft leicht gemacht
3. Kunden im Fokus: Mehrwert mit Ideen  
WIESHEU baut Unterstützung aus / David Goralski erster Kundenbetreuer

# INFORMATIONEN

## **Weniger Kosten – mehr Effizienz und Komfort WIESHEU Dibas blue2: neue Generation Ladenbacköfen**

WIESHEU hat mit dem Dibas 64 blue den Benchmark für Ladenbacköfen gesetzt – vor allem mit der nach innen gleitenden Tür. Der Pionier und Marktführer für Ladenbacken präsentiert nun die neue Generation. Der Dibas blue2 spart bis zu 15 % Energie gegenüber dem Dibas 64 blue, reduziert die Backzeit und das neue Beschwädungssystem ActiveSteam® optimiert das Backergebnis. Zudem erhöhen die erweiterte Grundausstattung mit elektrischem Türmechanismus, Full-Touch-Steuerung und automatischem Reinigungssystem ProClean die Arbeitseffizienz und den Bedienkomfort.

## **Mehr Wertigkeit und Wertschöpfung Atollspeed 300H Easy: Einstieg in das Snackgeschäft leicht gemacht**

Warme Snacks erhöhen die Wertigkeit und die Wertschöpfung im Snackgeschäft. Um diese gelingsicher in hoher Qualität, möglichst frisch und dennoch mit einer längeren Standzeit anbieten zu können, empfehlen die Snackexperten von Atollspeed, diese möglichst gekühlt zu präsentieren. Die Hybrid-Technologie ermöglicht es, die Snacks sehr schnell, außen knusprig und innen warm anzubieten – ohne dass dabei die Produktqualität frischer Zutaten leidet.

Atollspeed hat für das Snackgeschäft mit warmen Backsnacks das Modell AS 300H Easy entwickelt. Dieses ist aufgrund des energieeffizienten Anschlusswertes des 230-Volt-Anschlusses, der kleinen Aufstellfläche und des integrierten katalytischen Filters, der keine Abluftanlage erfordert, der wirtschaftliche Einstieg ins Geschäft mit warmen Snacks. Damit lassen sich Backwaren, Bowls und Burger sehr schnell warm zubereiten.



# INFORMATIONEN

**Kunden im Fokus: Mehrwert mit Ideen**  
**WIESHEU baut Unterstützung aus / David Goralski**  
erster Kundenbetreuer

WIESHEU baut die Unterstützung für die Kunden im Bereich Bäckereien, C-Stores, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Systemgastronomie aus. Neben den Anwendungsberatern und den Gebietsverkaufsleitern unterstützen Kundenbetreuer die Betriebe vor Ort. Der erste Kundenbetreuer ist seit 1. Februar im Norden tätig: David Goralski. „WIESHEU bietet mit der Qualifikation der Kundenbetreuer einen echten Mehrwert bei der Weiterentwicklung unserer Kunden“, erklärt Pascal Hautecouverture, Geschäftsbereichsleiter Vertrieb und Marketing bei WIESHEU.



Weitere Details sowie die vollständigen Pressemitteilungen finden Sie unter:  
<https://www.wiesheu.de/unternehmen/news>