

# HEMRO GROUP

Global Coffee Grinding Solutions



## PRESSEMITTEILUNG

Hamburg, 24.02.2015

### **INTERNORGA 2015: Treffen Sie die Hemro Group in Hamburg, der Kaffeehauptstadt Deutschlands.**

Nahezu jede Kaffeebohne, die als Lieblingsgetränk der Deutschen konsumiert wird, erreicht das Land über den Hamburger Hafen. So entwickelte sich die Hansestadt zum bevorzugten Standort für Kaffeehändler und -röstereien sowie für viele weitere Unternehmen aus der Kaffeebranche. Seit 1924 entwickelt und produziert Mahlkönig im traditionsreichen Hamburg seine Kaffeemühlen. Vom 13. bis 18. März 2015 wird Mahlkönig in seiner Heimatstadt erneut als Aussteller auf der INTERNORGA, vertreten sein. Auf dem gemeinsamen Messestand mit dem schweizerischen Mühlenhersteller Ditting und der Espressomühlen-Manufaktur Anfim aus Italien präsentieren die Mitglieder der Hemro Group ihre innovativen Kaffeevermahlungslösungen dem internationalen Fachpublikum.

Mahlkönig's erfolgreiche K30 Espressomühle feiert 2015 ihren 10. Geburtstag. Im Verlauf dieses Jahrzehnts wurde die Palette an technischen Features für die K30 immer wieder um wegweisende Innovationen erweitert und bietet inzwischen eine optimale Konfigurationsmöglichkeit für jede Espresso-Bar. Vom kleinen Restaurant bis zum hochfrequentierten Coffee-Shop vertrauen Gastronomen in aller Welt die Vermahlung ihrer Kaffeespezialitäten stets gern einer K30 von Mahlkönig an. Sei es als Single- oder Twin-Version, mit oder ohne zusätzliche Ventilation oder sogar mit integrierter RFID-Technologie zum Monitoring des Kaffeeabsatzes – die K30 ist unbestritten die Königin unter den Espressomühlen und wird auch in diesem Jahr wieder viele Messebesucher von sich überzeugen.

Ditting, der schweizerische Spezialist für präziseste Kaffeevermahlungstechnologie, wird seine neueste Ladenmühlen-Innovation vorstellen: die KR804 TOUCH mit modernster Tablet-Steuerung. Sie scannt den Barcode auf der Kaffeetüte, präsentiert Informationen über die Kaffeesorte, bietet zu jeder Mischung unterschiedliche voreingestellte Vermahlungsmodi an und lässt sich über einen Tablet-PC intuitiv und einfach steuern. Für jene, die auf der Suche nach einem Highlight für ihren Point-Of-Sale sind, ist ein Besuch bei Ditting auf dem Stand der Hemro Group ein absolutes Muss.

Die Espressomühlen von Anfim haben in den letzten Jahren ihre internationale Karriere in der Barista-Szene fortgesetzt. Die Anzahl an professionellen Baristas, die die Mühlen von Anfim einsetzen, ist beachtlich gestiegen, nicht zuletzt dank dem großartigen Geschmackserlebnis, welches diese Mühlen ermöglichen. Die Produktpalette der traditionsreichen Manufaktur mit Sitz im Herzen von Mailand, beinhaltet erstklassige Haushaltskaffeemühlen, zuverlässige Dosier-Mühlen sowie höchst leistungsfähige Modelle, wie die neue SP450 ON-DEMAND mit titanium-beschichteten Mahlscheiben. Die SP450 ON-DEMAND bietet absolut überzeugende Vermahlungsergebnisse bei bemerkenswert hoher Leistungsstärke, niedrigen Umdrehungszahlen und kühler Vermahlungstemperatur – womit sie auch in Hamburg auf der INTERNORGA sicherlich viele Baristi für sich begeistern wird.

Mahlkönig, Ditting und Anfim freuen sich gemeinsam auf zahlreiche interessierte Besucher während der INTERNORGA, einer der größten internationalen Lebensmittel- und Gastronomie-Messen.

Besuchen Sie die Hemro Group in Halle B2 im Erdgeschoss, Standnr. 201!

Ihr Ansprechpartner für Rückfragen zur Hemro Group:

Anne Krahmer – Head of Marketing & Product Management

a.krahmer@mahlkoenig.de

+49 - (0)40 - 69 69 40 83

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Tilsiter Str. 142, 22047 Hamburg, Germany

**Bei Verwendung dieser Mitteilung freuen wir uns über ein Belegexemplar oder einen Link als Referenz!**

**VIELEN DANK.**