



PRESSEMITTEILUNG 05.02.2014

Mit Schweizer Kaffeemühlen erfolgreich in Nahost

Im Schweizer Pavillon auf der Gulfood in Dubai präsentiert Mühlenhersteller Ditting die Kunst und Feinheiten der Kaffeevermahlung. Der Nahe und Mittlere Osten sind wachsende Märkte für das Schweizer Traditionssubunternehmen.

Wenn vom 23.-27. Februar 2014 die Tore im Dubai World Trade Center für die Gulfood geöffnet sind, dann feiert die wichtigste internationale Messe im Nahen Osten für Hotellerie, Ernährung, Großküchentechnik und Lebensmitteltechnologie einen großen Erfolg. Aufgrund der hohen Zuwächse bei Ausstellern und Besuchern in den vergangenen Jahren wird die Messe 2014 erstmals um einen Tag auf nun fünf Veranstaltungstage verlängert. Rund 4.500 Aussteller präsentieren in Dubai ihre Neuheiten, 110 internationale Pavillons als Gemeinschaftsstände locken Besucher aus dem gesamten arabischen Raum. Deshalb ist die Gulfood für viele europäische Aussteller ein absolutes Muss im Messekalender. 152 Länder sind auf der Messe präsent, im Swiss Pavillon stellen verschiedenste Unternehmen aus der Schweiz aus.

Hier im Swiss Pavillon am Stand S-E20 zeigt Ditting, Schweizer Hersteller von Qualitätsmühlen, seine Mühlen für die Vermahlung von Espresso und Filterkaffee. Im vergangenen Jahr konnte Ditting im Mittleren Osten gute Zuwächse verzeichnen und nutzt die Messe intensiv, um Kontakt mit Händlern und Partnern vor Ort sowie aus der angrenzenden Golfregion zu pflegen.

Neben den innovativen Grind-on demand-Mühlen der Horeca-Linie steht 2014 vor allem die Leistungsfähigkeit und Präzision der Ditting Ladenmühlen bei der türkisch feinen Vermahlung im Mittelpunkt. So garantieren die Ditting Ladenmühlen eine hochwertige türkische Vermahlung bei einer Feinheit bis zu 125 Mikrometer und einer Mahlleistung bis 550 g Kaffee pro Minute. Die Mühlen eignen sich auf Grund ihrer kompakten Bauweise perfekt für Coffee- und Retail Stores, aber auch für kleinere Röstereien. Ein besonders leistungsfähiges Highlight ist die Ladenmühle 1800, die bis zu 3,5 Kilogramm Kaffee pro Minute türkisch fein mahlen kann. Sie ist ein Allroundwerkzeug für Röstereien.

Damit bei aller Technik der Genuss nicht zu kurz kommt, kooperiert Ditting für die Kaffeeverteilung und den Ausschank am Stand mit der bekannten Schweizer Kaffeerösterei Blaser Café aus Bern.

In Kooperation mit der Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) finden auf der Gulfood in Dubai verschiedene Workshops, Zertifizierungen und Wettkämpfe rund um die Kunst der Kaffeezubereitung statt. Als langjähriger Förderer der SCAE und der Spezialitätenkaffee-Branche unterstützt Ditting nicht nur internationale Veranstaltungen mit Mühlen und Know-how, sondern hat sich auch die Förderung der heimischen Kaffeekultur in der Schweiz auf die Fahnen geschrieben.

So ist Ditting 2014 zum wiederholten Mal Gold Sponsor der Swiss Coffee Championships, die vom 07.-09. Februar in St. Gallen im Rahmen der Ferienmesse stattfinden und von der Swiss SCAE bereits zum 15. Mal organisiert werden. Dort messen sich über 70 Schweizer Kaffeespezialisten in den Disziplinen Barista, Latte Art, Cup Tasting und Brewers Cup. Die jeweiligen Sieger der vier Wettbewerbe vertreten die Schweiz bei den Weltmeisterschaften 2014 in Rimini und Melbourne.

Über Ditting:

Die Firma Ditting steht für qualitativ hochwertige, innovative und wettbewerbsfähige Produkte im Bereich der professionellen Kaffeevermahlung. Schon seit seiner Gründung im Jahr 1928 stellt sich das Unternehmen erfolgreich den stets ändernden Marktanforderungen und bietet so seinen Kunden marktgerechte Lösungen an.

Bild 1: Die Ditting Ladenmühle 1800 mahlt bis zu 3,5 kg Kaffee pro Minute türkisch fein. (Quelle: Ditting)

Bei Abdruck erbitten wir ein Belegexemplar oder einen Internetlink.

Ditting Maschinen AG
Länggenstrasse 34
8184 Bachenbülach
Schweiz
T: +41 44 864 18 00
F: +41 44 864 18 01
info@dittingswiss.ch
www.dittingswiss.ch

KaffeeSATZ PR
Sabine Jürgenmeier
Obere Stahlindustrie 4
44793 Bochum
T: +49 234 927 855-66
F: +49 234 927 855-53
sj@kaffeesatz-pr.de
www.kaffeesatz-pr.de