

Presseinformation

## **Intergastra: Liebherr präsentiert sich als verlässlicher Partner für Gastronomie-Betriebe**

---

Ochsenhausen/Stuttgart, 30.01.2024 – Im Rahmen der Fachmesse Intergastra vom 3. bis 7. Februar in Stuttgart stellt Liebherr-Hausgeräte ein hochwertiges Spektrum professioneller Produkte und Lösungen für die Gastronomie-Branche vor. Als Antwort auf die spezifischen Bedürfnisse dieser Anwender:innen punkten sie in Sachen Nachhaltigkeit und optimierte Gesamtkosten („Total Cost of Ownership“), die aus der hervorragenden Energieeffizienz, der hohen Langlebigkeit und der ausdauernden Leistungsfähigkeit der Liebherr-Produkte resultieren. Insgesamt zeigt Liebherr auf dem Stand 5B21 aktuelle Angebote für die Bereiche Gastronomie, Hotel und Catering, Getränkekühlung, Weinpräsentation, Tiefkühlkost und Eiscreme sowie Smart Monitoring zur digitalen Vernetzung der Geräte.

Die auf der Intergastra präsentierten Lösungen treffen den Bedarf der Profis in den Gastro-Betrieben: Als Spezialist für Kühlen und Gefrieren bietet Liebherr dem Fachpublikum in Stuttgart eine Vielfalt verlässlicher und nutzungsfreundlicher Lösungen.

### **Neuheiten 2024 für Energieeffizienz und Qualität**

Besucher:innen des Liebherr-Messestands können die jüngsten Neuheiten erleben und sich darüber informieren. Dazu gehören unter anderem die Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1, innen und außen aus Edelstahl und entwickelt für die anspruchsvollsten Aufgaben aus dem Profibereich. Ihre leistungsstarken Komponenten kühlen Lebensmittel zügig herunter, die gradgenaue Temperatur überzeugt durch hohe Stabilität. Außen robust und innen reinigungsfreundlich meistern sie größte Anforderungen.

Die neuen Kühl- und Gefriergeräte mit Kunststoff-Innenbehälter und die neuen Kombinationen bewahren die Qualität wertvoller Lebensmittel mit einem Höchstmaß an Temperaturstabilität, Energieeffizienz, Langlebigkeit und Benutzerkomfort. Dabei erfüllen sie alle geltenden Normen, Richtlinien und Standards.

### **Ausstattungsmerkmale für die besonderen Anforderungen in der Gastronomie**

Besonders hervorzuheben ist die hohe Temperaturstabilität. Selbst bei hohen Umgebungstemperaturen von bis zu +40 °C garantiert die zuverlässige und stabile Kälteleistung maximale Lagersicherheit für die wertvollen Lebensmittel. Eine LED-Beleuchtung sorgt auch bei dunkler Umgebung für mehr Überblick durch eine optimale Ausleuchtung des Innenraums. Zudem ermöglicht der vergrößerte Glasbereich in der Tür eine noch bessere Sicht auf eingelagerte Waren und Produkte. Die bewährte NoFrost-

Technologie des Spezialisten für Kühlen und Gefrieren garantiert eine komfortable, sichere und eisfreie Lagerung der Lebensmittel. SmartFrost reduziert die Bereifung von Innenraum und Lagergut – für selteneres Abtauen. Und HumidityControl bietet extralangen Genuss von frischen Lebensmitteln, denn erst das Zusammenspiel aus richtiger Temperatur und Luftfeuchtigkeit sorgt für perfekte Klimabedingungen. Ein Beispiel für hohen Komfort ist das Bedienpanel. Es gibt den Gerätestatus wieder, ohne dass die Tür geöffnet werden muss. Die Menüführung ist selbsterklärend und wird über drei Touch-Buttons gesteuert.

## **Ausgezeichnet nachhaltig**

Liebherr behandelt das Thema „Corporate Responsibility“ ganzheitlich. Das erklärte Ziel: Die Umweltauswirkungen der Produkte über alle Stadien ihres Lebenszyklus so gering wie möglich halten. Das bisherige Engagement wurde von der weltweit führenden Nachhaltigkeitsrating-Agentur EcoVadis für 2023 mit Gold ausgezeichnet. Liebherr gehört damit zu den besten drei Prozent aller von EcoVadis bewerteten Unternehmen. Neben der Herstellung sollen auch während der Nutzung wertvolle Ressourcen geschont werden. Deshalb verbrauchen Liebherr Geräte nur sehr wenig Strom und sind in den sparsamsten Energieeffizienzklassen zu Hause. Außerdem baut Liebherr bereits seit 1993 den Einsatz natürlicher Kältemittel konsequent aus und setzt inzwischen ausnahmslos die natürlichen Kältemittel R600a und R290 ein. Deren Treibhauspotenzial, gemessen in GWP, ist um ein Vielfaches geringer als das von den immer noch gängigen Fluor-Kohlen-Wasserstoffen. Natürliche Kältemittel sind speziell für hocheffiziente Kompressoren ausgelegt und garantieren einen geringen Energieverbrauch.

Mehr dazu auf [home.liebherr.com/foodservice](https://home.liebherr.com/foodservice)

## **Über die Liebherr-Hausgeräte GmbH**

Die Liebherr-Hausgeräte GmbH ist eine von elf Spartenobergesellschaften der Firmengruppe Liebherr. Die Sparte Hausgeräte beschäftigt mehr als 6.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und entwickelt und produziert am Hauptsitz in Ochsenhausen (Deutschland) sowie in Lienz (Österreich), Marica (Bulgarien), Kluang (Malaysia) und Aurangabad (Indien) ein breites Programm hochwertiger Kühl- und Gefriergeräte für Haushalt und Gewerbe.

## **Über die Firmengruppe Liebherr**

Die Firmengruppe Liebherr ist ein familiengeführtes Technologieunternehmen mit breit diversifiziertem Produktprogramm. Das Unternehmen zählt zu den größten Baumaschinenherstellern der Welt. Es bietet aber auch auf vielen anderen Gebieten hochwertige, nutzenorientierte Produkte und Dienstleistungen an. Die Firmengruppe umfasst heute über 140 Gesellschaften auf allen Kontinenten. Im Jahr 2022 beschäftigte sie mehr als 50.000 Mitarbeitende und erwirtschaftete einen konsolidierten Gesamtumsatz von über 12,5 Milliarden Euro. Gegründet wurde Liebherr im Jahr 1949 im süddeutschen Kirchdorf an der Iller. Seither verfolgen die Mitarbeitenden das Ziel, ihre Kunden mit anspruchsvollen Lösungen zu überzeugen und zum technologischen Fortschritt beizutragen.

## **Kontakt**

Maria Mack  
Manager Customer & Trade Relations  
Telefon +49 151 21418878

# LIEBHERR

E-Mail: [maria.mack@liebherr.com](mailto:maria.mack@liebherr.com)

**Veröffentlicht von**

Liebherr-Hausgeräte GmbH  
Ochsenhausen / Deutschland  
[home.liebherr.com](http://home.liebherr.com)