Birkenfeld, 16. März 2020

„International Digital Food Services Expo – Powered by Internorga“  
15. bis 17. März 2021

WMF Professional setzt dem gedeckten Tisch die Krone auf

Neue Porzellanserie und Lifestyle-Sortiment für überraschende Speisen-Inszenierungen

**Mit der ersten eigenen Porzellanserie setzt WMF Professional neue Maßstäbe als Komplettanbieter für die gehobene, moderne Tischkultur. Die Kollektion SYNERGY rundet mit dem ergänzenden Lifestyle-Sortiment STYLE LIGHTS nicht nur das Portfolio des Premiumanbieters für Hoteliers und Gastronomen ab, sondern festigt auch seine führende Position als „Expert of Table Culture“. SYNERGY besticht mit einer klaren Linienführung sowie ausgewogener Geometrie und umfasst die Serien „BASIC“ und „SIGNATURE“. Das umfassende Basissortiment bietet von der Barista-Tasse über elegante Fahnenteller bis zum Gourmetteller alles, was sich Gastronomen wünschen. Mit den SIGNATURE-Artikeln lassen sich zudem überraschende Porzellan-Highlights setzen. Darauf aufbauend sorgt die Kombination mit den Trend-Elementen von STYLE LIGHTS für einzigartige Spannungsbögen in der Speisenpräsentation – vom Frühstück und Buffet über Casual Dining bis zum Banquet und Fine Dining. Dank außergewöhnlicher Materialien wie Holz, Keramik, Marmor, Gusseisen oder Glas schafft STYLE LIGHTS einen faszinierenden Gegenpol zur Formensprache der Porzellankollektion.**

„Mit einer eigenen Porzellankollektion versetzen wir Profis ab sofort in die Lage, ihre individuellen Tischkonzepte von A bis Z mit WMF Qualitätsprodukten umzusetzen“, erklärt Marten van der Mei, Geschäftsführer der proHeq GmbH und Vice President Professional Coffee Machines für die DACH-Region der WMF Gruppe und Geschäftsführer der proHeq GmbH. „Und das von morgens bis abends, Tag für Tag, aus einer Hand und aus einem Haus.“

Die mehr als 40 Artikel umfassende Porzellanserie SYNERGY ist bei der kreativen Tischgestaltung ein wahrer Alleskönner: Die Kombinationsmöglichkeiten des breiten Basissortiments mit den außergewöhnlichen SIGNATURE-Elementen lassen eindrucksvolle Tisch-Kreationen entstehen. Zahlreiche Teile können zudem auf unterschiedliche Weise eingesetzt werden, weshalb SYNERGY den Ansprüchen an Funktionalität und hochwertigem Design gleichermaßen gerecht wird. Die zeitlose und klare Formensprache zeigt sich besonders bei den Tassen. Ob Barista-Espresso-Tasse oder Teetasse mit idealer Größe für die Profianwendung: Sie alle beeindrucken durch ein schönes Trinkgefühl, präzise Kanten sowie ein stimmiges Henkeldesign. Dabei sind die gespannten Flächen der Tassen weniger plakativ als bei den Tellern. Auch die Untertasse führt das Motto „Form follows function“ weiter: Ein erhabener Spiegelring lässt weder Tasse noch Löffel oder gar die Dekoration verrutschen und sorgt zudem für einen guten Stand kleiner Dipschälchen. Die wohlportionierten Formen von SYNERGY machen zudem aus Tellern eine effektvolle Bühne für die Inszenierung von fantasievollen Gerichten. Das Herzstück bilden dabei die Fahnen- und Coupteller, die mit beeindruckenden Serviertellern in Szene gesetzt werden. Diese finden dank eines aufsteigenden Rands zusätzlichen Einsatz als Platten oder bieten mit dem Modell „Vulcano“ die Möglichkeit, Speisen auf zwei Ebenen zu präsentieren. Eye-Catcher wie Dipschalen – mit oder ohne Deckel – setzen in Kombination mit dem Tellermodell „Circles“ einen Blickfang, der jeden Gast überrascht.

**Gegen Langeweile auf dem Tisch: STYLE LIGHTS**

Mit STYLE LIGHTS finden Lifestyle-Produkte ihren Weg auf den gedeckten Tisch und das Buffet, die sowohl den Spaßfaktor eines hippen Burger-Ladens als auch den Wunsch nach dem neusten Trend im edlen Fine-Dining-Umfeld erfüllen. Der Materialmix des 137 Teile umfassenden Sortiments reflektiert dabei stets die topaktuellen Trends für Tisch und Buffet. Dazu gehören Keramik, weißer und grüner Marmor, samtweich geöltes Walnuss- und Eschenholz ebenso wie Glas in unterschiedlichen Tönen oder Gusseisen. Die Glasuroptiken der Keramikartikel sind in den Farben der aktuellen Saison gehalten und zeigen ein interessantes Spiel zwischen glänzenden und matten Oberflächen. Bei den Trendstücken aus Glas setzt WMF auf reliefartige Strukturen, welche durch Farben wie Rauch, Blau-Grün oder Rosé unvergessliche Akzente setzen. Ergänzende Vasen sind in Grün, Blau und Seladon erhältlich. Das Sortiment wird regelmäßig neu aufgelegt, sodass Gastroprofis die präferierten Trends schon frühzeitig umsetzen können.

**WMF-Qualität „Made in Germany“**

Designed und hergestellt in Deutschland, setzt SYNERGY den Qualitätsanspruch von WMF Professional konsequent fort. Die hohe Brenntemperatur von Hartporzellan bei über 1.400 Grad Celsius resultiert in einer außerordentlich harten und dichten Glasur. Dadurch hält jedes Stück der Porzellanserie selbst dem stürmischsten Restaurantalltag stand. Zudem sind hohe Kantenschlag- und Abriebfestigkeit, glatte Oberflächen und hygienische Unbedenklichkeit für Jahre gewährleistet. Selbst Füße und Aufstellflächen sind glasiert und poliert, sodass auf empfindlichen Oberflächen keine Kratzer entstehen. Alle Teile lassen sich platzsparend stapeln und bieten beim Abtragen und Einräumen ein gutes, sicheres Grifferlebnis. Geht doch einmal etwas zu Bruch, bietet SYNERGY eine splitterfreie Scherbengestaltung.

**Bildanforderung**

Bildmaterial finden Sie zum Download in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> unter den Suchbegriffen „SYNERGIE“ und „STYLE\_LIGHTS“.

|  |  |
| --- | --- |
| **Weitere Informationen:**  proHeq GmbH  WMF Professional  Carl-Benz-Str. 10  75217 Birkenfeld  Tel. +49 7231 4885 0  Fax +49 7231 4885 83  [wmf@press-n-relations.de](mailto:wmf@press-n-relations.de)  [www.wmf-professional.de](http://www.wmf-professional.de/) | **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:**  WMF Pressebüro  c/o Press’n’Relations GmbH  Désirée Müller und Monika Nyendick  Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm  Tel. +49 731 96287-32 Fax +49 731 96287-97  wmf@press-n-relations.de  [www.press-n-relations.de](http://www.press-n-relations.de) |

**Über die WMF Group**

WMF Professional als Marke der proHeq GmbH mit Sitz in Birkenfeld zählt zu den führenden Anbietern professioneller Gastronomie- und Hotellerie-Ausstattung. Wesentliche Stärke des Geschäftbereiches Professional Hotel Equipment sind innovative, hochwertig verarbeitete sowie stilvolle Komplettlösungen rund um das Anrichten und Servieren von Speisen und Getränken. Zum umfangreichen Sortiment zählen Besteck und Glaswaren, Serviergeräte, Buffet-Equipment sowie Tischdekoration jeglicher Couleur.

Seit über 160 Jahren ist WMF dem perfekten Dreiklang aus Design, Funktionalität und Qualität verpflichtet. Es ist die Leidenschaft unserer Mitarbeiter, Menschen zusammenzubringen, sei es daheim, unterwegs oder im Bereich der gehobenen Gastronomie, um ihnen kostbare und köstliche gemeinsame Momente zu bescheren. Und das mit Produkten, die durch ihr ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Freude auf ein kulinarisches Erlebnis machen.

Seit Ende 2016 gehört die proHeq GmbH zum französischen Groupe SEB Konzern. Im Zuge dessen wurden jüngst alle B2B-Marken der Gruppe unter dem Dach „SEB PROFESSIONAL“ gebündelt. Neben dem Geschäftsbereich Professional Hotel Equipment mit den Marken WMF Professional und HEPP stehen die Kaffeemaschinenmarken WMF, Schaerer und Wilbur Curtis.