

Wellwasser®



Wellwasser® ist die nachhaltigste Form des Umweltschutzes und unser gemeinsamer Beitrag, für eine umweltfreundliche und lebenswerte Zukunft. Die Wellwasser®-Technologie veredelt Wasser der öffentlichen Wasserversorgung mithilfe der High-Tech-Wasseraufbereitungsanlage zu hochwertigem und vorzüglichem Wellwasser. Damit steht stets frisches und feinstes Tafelwasser, still und perlend, in unbegrenzter Menge zur Verfügung. Wellwasser® in der eleganten Wellwasser®-Karaffe serviert, ist die wohl nachhaltigste und umweltschonendste Art, Wasser für den Genuss bereitzustellen.

Ansprechpartner:

Matthias Ossanna: +39 335 741 51 53 / matthias.ossanna@ossanna.it
Thomas Ossanna: +39 335 627 89 16 / thomas.ossanna@ossanna.it

Fructomat



Teemaschine Hot & Cold.

Ein separater Automat für Kalt- und Heißgetränke war gestern. Hot & Cold aus einem einzigen Teespender ist heute. Der Kunde kann jederzeit durch Drücken einer Vorwahltaste zwischen Heiß- oder Kaltgetränk auswählen. Je nach Modell sind 2 bis 6 Getränke und gekühltes bzw. heißes Wasser möglich. So entstehen völlig neue Möglichkeiten der modernen, ganzjährigen und schnellen Getränkeversorgung je nach Bedarf.

Zentrale Ausgabe, Geringer Serviceaufwand durch automatische Reinigung, hohe Getränkekapazität, beste Hygiene und perfektes Mischergebnis führen zum perfekten Ergebnis.

Ansprechpartner:

Matthias Ossanna: +39 335 741 51 53 / matthias.ossanna@ossanna.it

Sei innovativ
Sei anders



Limendo-App

Diese über einen QR-Code ablesbare App, enthält Ihre digitale Speisekarte aus der die jeweiligen Gerichte/Pizzas ausgewählt, bestellt und abgerechnet werden und abschließend mittels Kreditkarte direkt über das eigene Handy bezahlt werden.

Die letzte Weiterentwicklung ist eine Adaptierung der App, für Bestellungen mit Hauszustellung.

Ansprechpartner:

Hannes Lösch: + 39 0471 195 70 88 / mail@limendo.com



Gruber Schanksysteme



Seit über 25 Jahren befasst sich Gruber Schanksysteme mit professioneller Schanktechnik und speziell mit EDV-gestützten Abrechnungssystemen für die Gastronomie. Gruber Schanksysteme werden zu 100% im Familienunternehmen entwickelt.

Jederzeit richtig gekühlte Getränke auf Knopfdruck, genaue Umsatzkontrolle, Platzeinsparung im Bar- und Servicebereich, Wegfall der Kautionen auf Kisten und vieles mehr spricht für die Gruber Schanksysteme.

Ansprechpartner:

Matthias Ossanna: +39 335 741 51 53 / matthias.ossanna@ossanna.it

Vinojet™



Sobald eine Weinflasche geöffnet wird, beginnt ihre Zeit zu ticken. Dies brachte den glasweisen Ausschank von Spitzenweinen lange an seine Grenzen, bis zu dem Zeitpunkt als das Weinkonservierungssystem Vinojet™ entwickelt wurde.

Vinojet™ konserviert geöffnete Flaschen, indem es den Inhalt bis zu 21 Tage in erstklassiger Trinkqualität behält. Jede Anwendung des Systems dauert nur 2 bis 5 Sekunden (je nach verbleibender Weinmenge), in denen in der Flasche ein präzises, kontrolliertes Vakuum erzeugt wird.

Ansprechpartner:

Manuel Wild: +39 334 757 15 75 / manuel.wild@ossanna.it
Tobias Ossanna: +39 348 240 7471 / tobias.ossanna@ossanna.it



winePad

Die digitale Weinkarte - exklusiv, digital, zukunftsorientiert.

winePad nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Weingüter dieser Welt, berät und informiert und hilft dabei, Ihre Weine den Gästen und Kunden näher zu bringen.

winePad vermittelt Emotion. Die Anwendung will aber auch beraten und informieren und davon profitieren auch die Mitarbeiter - sie lernen Ihr Sortiment besser kennen und vertiefen ihr Fachwissen. Zudem bietet es eine Menge an zusätzlichen Tools, die selbst für erfahrene Weinkenner eine wertvolle Unterstützung sein können: Weinbibliothek, Weinkarte, Druckversion, interaktive Weinsuche, digitaler Sommelier usw.

Überzeugen Sie sich selbst.

Ansprechpartner:

Manuel Wild: +39 334 757 15 75 / manuel.wild@ossanna.it
Tobias Ossanna: +39 348 240 7471 / tobias.ossanna@ossanna.it