

# who's Who



Vega Go In Unox  
Metsä Tissue Bürger  
Provenero Giesser K-Design Innstolz Retigo  
Brita Bartscher BWT water+more Grapos Meiko  
Ornamin McCain Müller's Mühle Transgourmet Dairygold  
BestCon Food Beer Grill Frischli Wiberg  
Melitta Professional Meisterfrost Gastros Switzerland  
Wirmachen Druck.de Seeberger J.J. Darboven  
Hotelwäsche Erwin Müller Schulte-Schlagbaum Point of Food  
Groupe Nadia - Dynamic Professional Red Arrow  
Hiestand & Suhr - Aryzta Food Solutions erlenbacher Miwe  
Lantmännern Unibake DMK-Milram Food-Service

# Für Besserwisser

Die richtige Information zur richtigen Zeit ist heute wichtiger denn je.



Seit Jahrzehnten stehen wir für kompetent recherchiertes Fachwissen aus der Branche für die Branche: Fachmagazine, Themenpublikationen und Newsportale.



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Verlagsniederlassung München

Ridlerstraße 37 • D-80339 München • Tel. (089) 370 60-0 • Fax (089) 370 60-111 • [www.blmedien.de](http://www.blmedien.de)

# Inhalt

## Markenmanagement

Bewerte mich! ..... 4

## who's who

Bartscher .....	6
Beer Grill .....	7
BestCon Food .....	8
Brita .....	9
Bürger .....	10
BWT water+more .....	11
Dairygold .....	12
DMK – Milram Food-Service ..	13
Druckerei Wir machen Druck ..	14
Erlenbacher .....	15
Frischli .....	16
Gastros Switzerland .....	17
Giesser .....	18
Go In .....	19
Grapos .....	20
Groupe Nadia – Dynamic Professional .....	21
Hiestand & Suhr – Aryzta Food Solutions .....	22
Hotelwäsche Erwin Müller .....	23
Innstolz .....	24
J.J.Darboven .....	25
K-Design .....	26
Lantmännen Unibake .....	27
McCain .....	28
Meiko .....	29
Meisterfrost .....	30
Melitta Professional .....	31
Metsä Tissue .....	32
Miwe .....	33
Müller's Mühle .....	34
Ornamin .....	35
Point of Food .....	36
Provenero .....	37
Red Arrow .....	38
Retigo .....	39
Rieber .....	40
Schulte-Schlagbaum .....	41
Seeberger .....	42
Transgourmet .....	43
Unox .....	44
Vega .....	45
Wiberg .....	46
Wolf Gastro .....	47

# Urteilen Sie selbst!

Jeder von uns tut es! Bewerten. Wir bewerten unbewusst Fremde auf der Straße – ein Urinstinkt, um Gefahren auszuschließen. Wir bewerten neue Bekanntschaften, um Sympathie und Antipathie abzuwägen. Wir bewerten neue Erfahrungen, in neuen Geschäften und Restaurants, um einzuschätzen, ob wir hier und dort öfter hingehen. Im Geschäftsleben bewerten wir unsere Partner, um zu schauen, inwieweit wir weiterhin mit ihnen zusammenarbeiten. Sie als Küchenleiter, Hotelier, Gastronom oder Metzger arbeiten mit vielen Partnern aus der Industrie zusammen: ob es Zutaten in Ihrer Küche sind, Maschinen, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern, oder Möbel, die Ihre Räumlichkeiten gastfreundlicher gestalten. Und: Sie bewerten sie! Denn Sie haben Ansprüche, die Ihre Industrie-Partner erfüllen sollen. Manchmal ist gezwungenermaßen nur der Preis entscheidend. Aber oft genug sind Kriterien wie Qualität, Nachhaltigkeit oder Dienstleistungen mit ausschlaggebend. Verständlicherweise arbeiten Sie oft mit den Marktführern zusammen, weil Sie sich bei diesen darauf verlassen können, dass Ihre Ansprüche erfüllt werden.

Einige dieser Big Player, eben das „Who Is Who“ der Branche, stellen wir auf den nächsten Seiten vor. Lassen Sie sich davon inspirieren, schließlich wollen auch Sie Ihren Gästen die bestmögliche Qualität bieten. Denn auch diese bewerten Sie! Manchmal direkt, indem sie es Ihnen schlicht und einfach sagen, manchmal anonym im Internet, oft auch gar nicht und – im schlechtesten Fall – kommen sie einfach nicht mehr. Über positive Bewertungen sollten Sie sich freuen, negative sollten Sie als Verbesserungsvorschlag nutzen.

Uns können Sie übrigens auch bewerten (gerne positiv), indem Sie Ihr Lieblingsmagazin auf Facebook liken.

Aber vorerst wünschen wir Ihnen viel Spaß und Inspiration beim Lesen unseres „Who Is Who“!

Ihre Redaktionen *first class* **GVmanager** **24** **FH** LEBESCHER-HANDWERK

## IMPRESSUM

# who's who

ist ein Supplement der Fachzeitschriften

*first class* **GVmanager** **24** **FH** LEBESCHER-HANDWERK

**Verlag:** B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,  
Ridlerstraße 37, 80339 München  
Tel. (089) 370 60-0, Fax (089) 370 60-111

**Chefredakteurin und verantwortlich i.S.d.P.:**  
Annemarie Heinrichsdobler

**Redaktion:** Michael Teodorescu, Mandy Wickert

**Grafische Gestaltung:** Liane Rosch, Rita Wildenauer,  
Lifesens e.V., Melina Lopez Ruiz

**Druck:** Mayr Miesbach GmbH, Miesbach

**Erscheinungstermin:** Dezember 2016



# Bewerte mich!

**Marke ist ganz viel Image. Online-Bewertungen spielen heute dabei eine zentrale Rolle.**

Sucht der potenzielle Gast nach einem guten Restaurant mit tollem Sonntagsbrunch im Kiez oder der Kunde einen Versicherungsmakler oder Anwalt, der ihn kompetent berät – 72 % aller Verbraucher lassen sich in ihrer Konsumententscheidung von Bewertungen im Netz leiten. Dennoch nutzen viele Gastgeber das Feedback bislang noch nicht für sich. Grund hierfür sind u. a. die Vorurteile, die bei vielen zum Thema „Meinungen im Netz“ vorherrschen. Remo Fyda, CEO und Gründer von ProvenExpert.com, räumt mit den größten Mythen zum Thema Online-Kundenbewertungen auf.

## **Mythos 1: Kundenbewertungen kommen von allein**

Viele Geschäftstreibende vertreten die Meinung, dass sich Kundenbewertungen im Internet mit der Zeit ganz von selbst ansammeln. Dies entspricht jedoch nicht ganz der Realität. Tatsächlich muss jeder Dienstleister etwas Mühe investieren und aktiv Kundenfeedback einholen. Denn jeder Verbraucher weiß es aus dem Alltag: Oft fehlen uns einfach die Zeit und die Mühe, einen Service im Internet zu bewerten, selbst wenn wir besonders zufrieden mit diesem waren.

Wenn Unternehmen und Dienstleister aber ihre Kunden aktiv um Feedback bitten, können sie nicht nur die Zahl der gesammelten Bewertungen steigern. Durch aktives Einholen von Bewertungen fallen diese nämlich im Schnitt auch 20-30 % häufiger positiv aus. Es lohnt sich also auf die eigenen Gäste zuzugehen und um Meinungen zu bitten. Dabei sollte es diesen so einfach wie möglich gemacht werden, möglichst relevantes Feedback abzugeben. Unternehmen sollten z. B. Bewertungsplattformen nutzen, auf denen sich Gäste nicht umständlich registrieren müssen und wo mit individuellen Fragenkatalogen gearbeitet werden kann.

## **Mythos 2: Bewertungen im Netz bedeuten Kontrollverlust**

Ein weiterer Grund, warum sich viele Unternehmen davor scheuen, sich auf einer Bewertungsplattform zu registrieren oder gar aktiv Kundenmeinungen einzuholen, ist die große Angst, dass sich Informationen im Netz schnell verselbstständigen können. Ist ein Gast z. B. unzufrieden mit einer Dienstleistung, dann kann sich dieser natürlich im Rahmen einer Bewertung für jedermann sichtbar im Netz darüber auslassen. Hier sind Unternehmen gut damit beraten, schnell auf Kritik zu reagieren, sich einsichtig zu zeigen und dem unzufriedenen Kunden zu verdeutlichen, dass man bemüht ist, seinen Ärger aus der Welt zu schaffen. So wird auch potenziellen Neukunden signalisiert, dass man das Feedback seiner Käufer ernst nimmt. Wenn somit angemessen auf negatives Feedback reagiert wird, dann behält man als Anbieter auch die Kontrolle über das Bild, das durch Gäste im Netz über einen vermittelt wird.

## **Mythos 3: Die Gefahr von schlechten Bewertungen**

Im Zusammenhang mit dem vorangegangenen Punkt steht die große Angst vor schlechten Bewertungen. Doch auch diese ist bei einem guten Service unbegründet. Bei einer Analyse von 1.080.000 Bewertungen, die auf provenExpert.com abgegeben wurden, lag die durchschnittliche Bewertungsquote bei 4,68 von fünf Sternen. Der Großteil der Konsumenten gibt also positive Bewertungen ab. Ganze 96,4 % haben Services oder Produkte weiterempfohlen und 68,5 % nahmen sich sogar die Zeit, die eigene Sternebewertung mit einem persönlichen Erfahrungsbericht auszuführen. Bemerkenswert ist zudem, dass auch gelegentliche negative Bewertungen in der Regel einen positiven Effekt haben: Denn weist ein Bewertungsprofil ausschließlich positive Bewertungen auf, kann dies schnell unglaubwürdig wirken. Schließlich existieren mittler-



weile Geschäftsmodelle, die sich darauf spezialisiert haben, Bewertungen für Unternehmen zu schönen bzw. einzukaufen. 95 % der Verbraucher vermuten Manipulationen, wenn ein Anbieter ausschließlich mit der Bestnote bewertet wurde. Passend dazu wurde nachgewiesen, dass Produkte, die über eine Durchschnittsbewertung von 4,5 Sternen verfügen, sich dreimal besser verkaufen, als Produkte mit einer Durchschnittsbewertung von fünf Sternen.

## Mythos 4: Bewertungsmarketing ist teuer und zeitaufwändig

Zeit und Kosten sind für jedes Unternehmen wichtige Entscheidungskriterien. Selbst, wenn viele das Potenzial von Bewertungen im Netz erkennen, scheuen sie sich auf diesem Feld aktiv zu werden.

Doch erfolgreiches Bewertungsmarketing erfordert mittlerweile keinen großen Zeitaufwand mehr. Einige Bewertungsplattformen bieten z. B. die Möglichkeit, Bewertungen von diversen anderen Portalen, die man als Anbieter eventuell schon angesammelt hat, in einem Profil und Bewertungssiegel zu bündeln. Dies spart besonders viel Zeit, da man auf einen Blick sieht, wenn irgendwo im Web eine Bewertung abgegeben wurde und kann so gegebenenfalls schnell auf diese reagieren. Gleichzeitig wird es durch diese Bündelung auch für Konsumenten wesentlich einfacher, sich ein Bild von Unternehmen oder Dienstleistern zu machen. In puncto Kosten bieten viele Bewertungsplattformen auch kostenlose Profile. Möchte man aber das Feedback der Gäste mit

einem individuellen Fragebogen einholen, dann lohnt es sich auf jeden Fall, etwas Geld in die Hand zu nehmen.

## Fazit

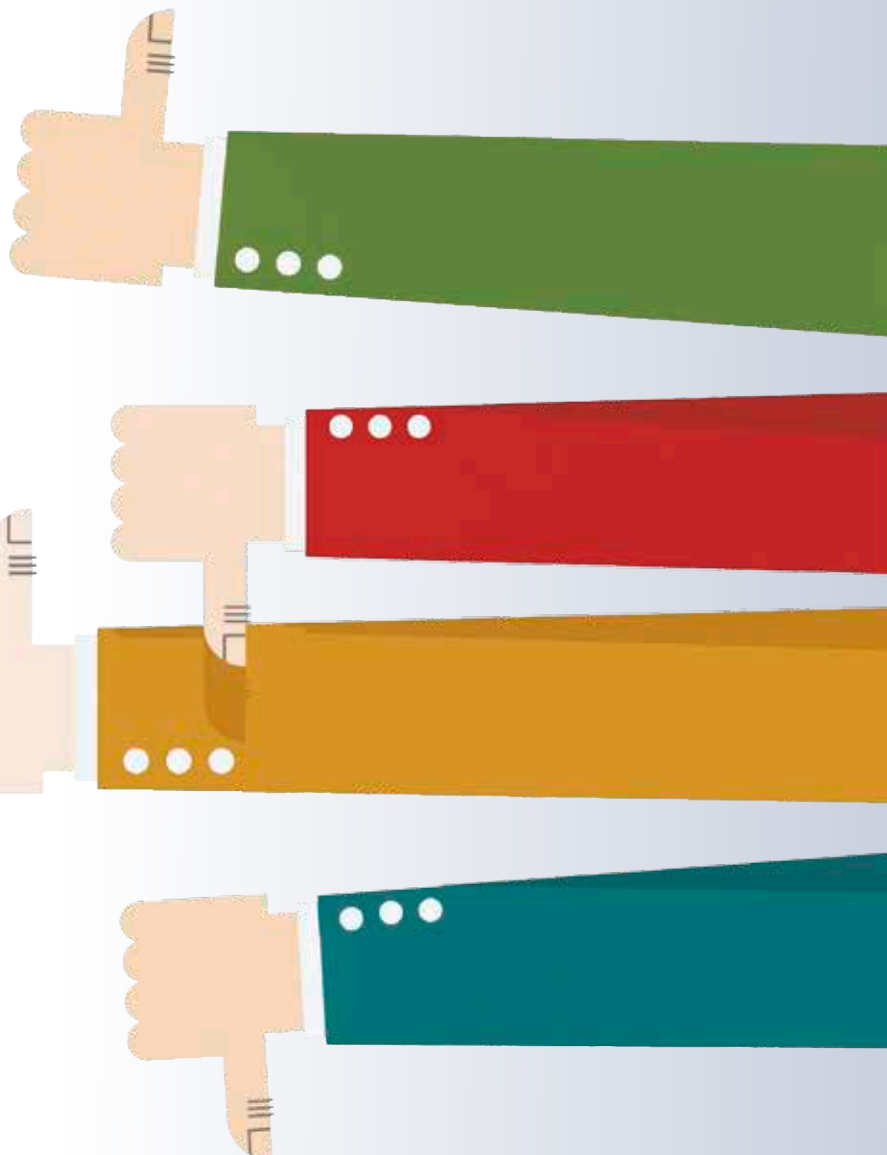
Mithilfe von Online-Bewertungen können Unternehmen mit ihren Kunden in den Dialog treten und sich selbst weiter verbessern. Der mündige Konsument hat das Recht, jederzeit Feedback geben zu können und so Angebote aktiv mitzugestalten. Zudem wird so nicht nur die Bindung zu Bestandskunden gestärkt, sondern Bewertungen erhöhen auch die Sichtbarkeit im Netz. Sie haben einen positiven Einfluss auf das Google-Ranking und sind das womöglich glaubwürdigste Akquiseinstrument.

[www.provenexpert.com](http://www.provenexpert.com)

## BEWERTUNGS-KNIGGE

**Auch als Unternehmer haben Sie die Gelegenheit, z. B. Ihre Industriepartner und die Marken dahinter zu bewerten. Damit der Bewertete Online-Feedback bestmöglich annehmen und sein Angebot tatsächlich verbessern kann, empfiehlt das Bewertungsportal HolidayCheck, einige Regeln zu beachten:**

- ▶ **Kritik richtig verpacken:** Damit Kritik vom Bewerteten angenommen wird, sollte sie nach Möglichkeit auch positive Aspekte herausstellen und Wertschätzung enthalten.
- ▶ **Fair und bei der Wahrheit bleiben:** Falsch-aussagen, Schmähkritik und Beleidigungen sind rechtswidrig und sollten unterlassen werden. Auch bei emotionalen Themen sollte man stets versuchen, sachlich zu bleiben.
- ▶ **Kritik spezifizieren:** Aussagen wie „Das Essen hat nicht geschmeckt“ helfen dem Bewerteten nicht. Stattdessen lieber möglichst genau beschreiben, inwiefern konkrete eigene Erwartungen nicht erfüllt wurden.
- ▶ **Vermeidung von Pauschalurteilen:** Wenn der Portier einen schlechten Tag hatte, ist es nicht gerechtfertigt, sich insgesamt über „mieses Personal“ zu beschweren – besser sind konkrete Hinweise, wo es an Freundlichkeit oder Service gemangelt hat.
- ▶ **Kritik sollte immer verhältnismäßig sein:** Wer wenig für ein Produkt zahlt, kann nicht erwarten, dass er dieselben Leistungen erhält wie jemand, der das Zehnfache investiert. Deshalb sollte stets das Preis-Leistungs-Verhältnis beachtet werden.





**BEST of MARKET**  
2012, 2013, 2014, 2015 & 2016

Bereits zum 5. Mal in Folge wurde uns der begehrte Leserpreis "BEST of MARKET" in puncto **Service**, **Qualität** und **Preis-Leistung** verliehen.

## Bartscher - Das Vollsortiment

### GARTECHNIK



### KÜHLTECHNIK



### SPÜLTECHNIK



### KLEINGERÄTE



## Warum Bartscher der richtige Partner für Sie ist?

- 1 LANGJÄHRIGE BRANCHENERFAHRUNG**  
 Seit 1876 erfüllen wir höchste und immer neue Anforderungen an unsere Geräte, Technik und Beratung. Zuverlässigkeit, Erfahrung und Kompetenz im Bereich Großküchentechnik sind seit jeher unsere Erfolgsfaktoren.
- 2 VOLLSORTIMENT**  
 Alles, was das Profiherz begehrt: von Komplettlösungen für Großküchen über exklusive Hi-Light-Salamander bis hin zu Kleingeräten – unsere Produktpalette ist einzigartig. Und dank unseres großen Lagers verfügen wir über eine hohe Lieferfähigkeit.
- 3 KUNDENNÄHE**  
 Sie haben hohe Ansprüche? Wir sind dazu da, sie zu erfüllen! Dabei unterstützt Sie Ihr persönlicher Ansprechpartner. Eine kompetente und gut erreichbare Kunden-Hotline komplettiert unsere Service-Dienstleistungen.
- 4 STARKES DIENSTLEISTUNGSPAKET**  
 Der schnelle und effektive Service für Wartung und Reparatur minimiert eventuelle Ausfallzeiten Ihrer Geräte. Wir sorgen dafür, dass Sie auf nichts verzichten müssen.
- 5 QUALITÄT**  
 Solide Ausführung, perfekte Verarbeitung und Ergonomie sind unsere Werte. Unsere Geräte sind für die Profis der Gastronomie ausgelegt – langlebig, leicht zu reinigen und nicht zuletzt energieeffizient.

## Produkt-Highlights



# Die richtige Präsentation

Seit über 90 Jahren gehört die Schweizer Traditionsfirma Beer Grill zu den führenden Herstellern und Anbietern von elektrothermischen Geräten für die Speisenzubereitung und Speisenpräsentation in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie.

Die wegweisende Speisenausgabevitrine **Culinario Master Touch** verfügt über eine intuitive, patentierte Steuerung über 4,3-Zoll-Touch-Displays. Durch das vereinfachte Handling über vordefinierte und erweiterbare Produktbilder wird das Bedienpersonal intuitiv zu den optimalen Klima- und Lichteinstellungen geführt. Fehleinstellungen durch den Bediener werden dabei nahezu ausgeschlossen. Belegungspläne, welche auch bequem über die mitgelieferte Software am PC erstellt werden können, können als Gesamtprogramme abgespeichert und wieder abgerufen werden. Die bewährte Culinario-Technik garantiert bei richtiger Anwendung das Halten der geforderten Kerntemperatur über einen längeren Zeitraum und bewahrt dabei die Frische der Produkte. Die Speisen werden durch die leistungsstarke LED-Beleuchtung mit individueller Farbabstimmung und dem ausgeklügelten Verspiegelungseffekt verkaufsfördernd in Szene gesetzt. Das optional erhältliche kundenseitige Display eignet sich hervorragend zur individuellen Anzeige von Aktionen oder zur Deklaration der Inhaltsstoffe sowie Kennzeichnung der Allergene. Durch die schnellen Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient, die vier verschiedenen, pro GN-Feld regelbaren Klimazonen und das umfangreiche Zubehörsortiment bietet die Vitrine nahezu grenzenlose Möglichkeiten für die perfekte Speisenpräsentation.

## **Vulcano – die weltweit erste Multifunktionsvitrine**

Die weltweit erste Multifunktionsvitrine Vulcano bietet die Möglichkeit Speisen klimagerecht heiß/trocken, heiß/feucht, aktiv kalt oder neutral anzubieten. Die Vitrine passt sich dank den kurzen Klima-Umschaltzeiten von nur 20 Min. optimal und flexibel an das wechselnde Speisenangebot an. Sie bietet damit die perfekte Raumausnutzung und maximale Einsatzflexibilität. Die durchgehende, große Präsentationsfläche ermöglicht höchste Vielseitigkeit für den Einsatz von Geschirr und Zubehör in diversen Formen und Größen. Die einzigartige Verkaufsvitrine verbindet induktive Wärme und ein aktives, regulierbares Frischdampf-System mit modernster Umluft-Kühltechnik und garantiert damit langanhaltende Frische der Speisen.

Food perfectly presented

**BEER** 

**Beer Grill GmbH**

Tel. (07161) 659 876 | Fax (07161) 659 879  
info@beergrill.com | www.beergrill.com





**Nachhaltig und vegetarisch**

Mit den tiefgekühlten Quorn™-Produkten ist es für die Köche ein Leichtes, Vegetariern oder Flexitariern, die auf Fleisch verzichten, aber den Geschmack und die Konsistenz von Fleisch durchaus lieben, jederzeit ein gesundes und nachhaltiges Gericht auf den Teller zu zaubern. Im deutschen und österreichischen Foodservice können die Köche neben den beiden Neuheiten Quorn™ Bratwurst und Quorn™ Filets außerdem zwischen Quorn™ Gehacktes, Geschnetzeltes und Burger wählen.

Ob aus gesundheitlichen oder kulinarischen Gründen, aus Umweltaspekten oder aus Überzeugung, die fleischlose Ernährung erobert weiterhin den Markt. Im Fokus stehen dabei nicht nur Geschmack und Genuss, auch die Nachhaltigkeit der Produkte nimmt eine immer größere Rolle ein.



**Mykoprotein – eine gesunde Eiweißquelle**

Quorn™-Produkte ähneln in ihrer Textur und Konsistenz sehr dem Fleisch. Der Hauptbestandteil der Produkte ist Mykoprotein, ein fleischfreies Protein, das mithilfe eines natürlichen Fermentierungsprozesses aus der Pilzkultur des „Fusarium venenatum“ gewonnen wird. Für Vegetarier und Flexitarier bieten die Quorn™-Produkte die ernährungsphysiologischen Vorteile von Fleisch. Besonders die Kombination von hochwertigem Eiweiß, vielen Ballaststoffen und einem geringen Fettgehalt ist vorteilhaft. Die vegetarische Alternative enthält nicht nur weniger Fett als die meisten Fleischsorten, sondern auch kaum gesättigte Fettsäuren.

**Nachhaltigkeit für Genuss mit gutem Gewissen**

Bei der Produktion wird darauf geachtet, dass die Produkte auf nachhaltige Weise hergestellt werden. Quorn™ ist die erste globale Marke für Fleischersatzprodukte, die eine unabhängige Zertifizierung für ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck erzielt hat. So werden bei der Herstellung des vegetarischen Gehacktes z. B. bis zu 90 % weniger Treibhausgasemissionen verursacht als bei der Produktion von Rindfleisch. Auch beim Wasserverbrauch wird gespart. So wird vom Anbau bis zum Verzehr von Quorn™ Gehacktes achtmal weniger Wasser eingesetzt als für Rindfleisch. Dabei wird für Quorn™ nur ein Bruchteil der Fläche benötigt, die für die Produktion der vergleichbaren Menge an Fleisch verwendet wird.



**BestCon Food GmbH**  
 Tel. (0541) 181 767 0  
 Fax (0541) 181 767 21  
 info@bestcon-food.de  
 www.bestcon-food.de



# Innovation und nachhaltiges Engagement

Am 1. Juli 1966 gründet Heinz Hankammer das Unternehmen BRITA, das drei Jahre später den Prototypen des berühmten Tisch-Wasserfilters auf den Markt bringt und ihn schließlich von Taunusstein aus in die ganze Welt hinausträgt. Heute ist BRITA mit 23 Tochtergesellschaften, Betriebsstätten sowie Beteiligungen und Vertriebspartnern in über 60 Ländern auf allen fünf Kontinenten präsent und da-

mit der einzige wirkliche Global Player in seinem Marktsegment. Unverändert steht die Optimierung von Trinkwasser im Fokus – ausgehend von sehr unterschiedlichen Wasserqualitäten und Kundenbedürfnissen weltweit. Längst jedoch ist die BRITA-Technologie nicht mehr nur dem Privathaushalt vorbehalten. Mobile Produkte für die Verwendung beim Sport, unterwegs oder im Büro, leitungsgebundene Wasserspender für hygienesensible Umfelder wie Krankenhäuser und Schulen; darüber hinaus zukunftssträchtige Trinkwasserlösungen für Unternehmen und Gastronomie sowie für die Kaffee-, Vending- oder Steamer-Branche – all das ist BRITA 2016.

## Ökologische Alternative

Unternehmerisches Engagement in den Bereichen Gesellschaft und Umwelt ist seit Langem fester Bestandteil der BRITA-Kultur. Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen ist dabei wegen der tagtäglichen Beschäftigung mit Wasser ein quasi naturgegebener Fokus. „Dieses Thema liegt mir persönlich, unseren Mitarbei-

tern, unserem Unternehmen und, wie wir wissen, auch unseren Nutzern weltweit am Herzen. Unsere Produkte zahlen für jeden erkennbar auf diesen starken und richtigen Trend ein“, kommentiert Markus Hankammer, Sohn des Firmengründers. „Die Vorteile unseres Angebots – Einsparung des logistischen Aufwands für die Beschaffung und den Transport von Flaschenwasser sowie Leergut, Verbesserung der Ökobilanz und stete Verfügbarkeit von frischem, gefiltertem und individualisiertem Wasser – liegen auf der Hand. Verbraucher, Unternehmen und die Gastronomie haben es als ökologisch sinnvolle Alternative zu Wasser in Plastikflaschen identifiziert.“

**BRITA GmbH**

Tel. (06128) 746-0

Fax (06128) 746 50 33

info@brita.net | www.brita.net





# Schwäbische Vielfalt

Seit über 80 Jahren steht das von Richard Bürger gegründete Unternehmen für regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten von höchster Qualität. Heute produzieren über 900 Mitarbeiter an den baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim rund 350 t Lebensmittel pro Tag. Insbesondere im trendigen Bereich der Teigwaren und regionalen Spezialitäten zählt das schwäbische Familienunternehmen zu den innovativsten Firmen der Branche.

Einen großen Anteil im Sortiment der gekühlten und tiefgekühlten Convenience-Produkte haben regionale Produkte mit hausgemachtem Charakter. Bestes Beispiel hierfür ist die Maultasche in ihren vielen Varianten. Fleischhaltig, vegetarisch und auch vegan gefüllt ist sie die Basis für eine große Bandbreite an spannenden Gerichten. Beim Snack-Konzept „Maultaschen-Liebe“ wird der schwäbische Klassiker, als fleischhaltiger und vegetarischer Strang ausgeformt, nach dem Garen im Currywurstschneider geschnitten und mit einer warmen Sauce serviert.

## **Klassisch und überregional**

Typisch schwäbische Beilagen wie Spätzle, Knöpfle und Schupfnudeln zählen ebenso zum Sortiment wie Knödel und Suppeneinlagen. Produktinnovationen wie gefüllte Kartoffel-

klöße kommen auch als Monoprodukte gut an. Im Bereich der italienischen Spezialitäten überzeugt Bürger mit einer großen Auswahl an gefüllten Pasta-Produkten, ob fleischhaltig, vegetarisch oder sogar vegan. Hier finden sich Klassiker wie reichhaltig geschichtete Lasagnen genauso wie trendige Nudelformen. Tiefgekühlte Pfannengerichte ergänzen das Sortiment um hochconveniente Produkte.

Alle Produkte der Bürger Profiküche sind genau auf die Bedürfnisse der professionellen Küche abgestimmt. Sie sind einfach im Handling, gelingsicher und in praxisgerechten Gebinden gut zu bevorraten. Die gekühlten und tiefgefrorenen Convenience-Produkte der Bürger Profiküche kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe sowie Farbstoffe aus und überzeugen durch echten Geschmack und Deklarationsfreiheit. Wo immer möglich, stammen die Zutaten von ausgewählten Lieferanten aus der Region um die Standorte Ditzingen und Crailsheim.

**BÜRGER GmbH & Co. KG**

Tel. (07156) 30 02-0

Fax (07156) 30 02-20 66

info@buerger.de

www.buerger.de

**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE





# Optimales Wasser für die Gastronomie



Wasser wird zum Erfolgsfaktor, wenn es in allen relevanten Bereichen tadellos performen kann. Speziell für die Zubereitung von Kaffee hat BWT water+more zusammen mit internationalen Top-Baristas die sensorische Wasseroptimierung entwickelt: weil ein Kaffee bis zu 98 % aus Wasser besteht und sich dessen Eigenschaften – zu viel oder zu wenig Kalzium, hoher oder niedriger pH-Wert, unerwünschter Eigengeschmack und Fremdpartikel – direkt auf den Kaffeegeschmack auswirken. „Simpler Kalkschutz reicht bei der Kaffe Zubereitung bei Weitem nicht aus“, weiß Dr. Frank Neuhausen, der Geschäftsführer der BWT water+more Deutschland GmbH. „Wer optimalen Maschinenschutz und eine hohe Produktqualität wünscht, ist mit unseren modernen Wasseroptimierungssystemen bestens aufgestellt.“

Damit verwandeln Anwender jedes Leitungswasser in ideales Kaffeewasser, in dem sich die über 800 Aromen aus der Kaffeebohne bestens entfalten können. Off-Flavours und unerwünschte Bestandteile werden zuverlässig ausgefiltert, das Wasser erhält eine ausgewogene Mineralienzusammensetzung und einen optimalen pH-Wert. Dadurch werden der Brühvorgang und die Geschmacksqualität deutlich verbessert: Spitzenaromen kommen bestens zur Geltung,

Säuren und Bitterstoffe sind im Einklang und der Kaffeegeschmack ist voll und ausgewogen. Gleichzeitig wird die Maschine wirksam vor Ablagerungen und Korrosion geschützt.

Der Hersteller verfügt über das weltweit größte Sortiment an Profi-Lösungen für den Außer-Haus-Markt und bietet damit immer die passende Antwort auf jede Wassersituation und für jeden Anwendungsbereich. In Backöfen und Kombidämpfern sorgt das optimierte Wasser für besten Reindampf und in der Spültechnik für glänzende Ergebnisse ohne zeitraubendes Nachpolieren. Zuverlässig und effizient. So werden hohe Ansprüche bei der Produktqualität und wirtschaftlich kluge Produktionsprozesse nahtlos miteinander verbunden.

***Im gesamten Außer-Haus-Markt ist Wasser unersetzlich. Seine Qualität bestimmt, wie gut sich Kaffeearomen bei der Extraktion entwickeln, wie rein der Dampf bei Back- und Garvorgängen ist und wie sauber Geschirr, Gläser und Besteck die Spülmaschine verlassen.***

## **BWT water+more Deutschland GmbH**



Tel. (0611) 580 19-0  
 Fax (0611) 580 19-22  
 info@water-and-more.de  
 www.bwt-wam.com  
 www.watertops.de

# Rezepte mit irischem Käse veredeln

Bis zum Anfang der 1900er-Jahre reicht die lange Geschichte von Dairygold zurück. Irlands größte Milchkooperative ist im „Golden Vale“ in der irischen Munster Region zuhause, die für ihre grünen Täler, sanften Hügel und üppigen Wiesen bekannt ist. Bis heute haben die Eigentümer der Kooperative eine enge Bindung zu Dairygold: Sie sind selbst Milchbauern und betreiben ihre Familienbetriebe seit Generationen in dieser fruchtbaren Landschaft.

## Weidemilch als Grundlage

Das Golden Vale ist für seine naturnahe Milchviehhaltung bekannt. Über 300 Tage verbringen die Tiere auf der Weide und dürfen sich von dem saftigen Gras ernähren, das Irland seinen Beinamen „Die grüne Insel“ verleiht. So entsteht eine cremige Weidemilch, die reich an Omega-3-Fettsäuren ist und irischem Käse einen ganz besonders natürlichen Geschmack verleiht.

## DAS PORTFOLIO

beinhaltet unter anderem:

- ▶ **Cheddar** (am Stück, als Fächerpack, Würfel, portioniert, gerieben, ...)
- ▶ **Spezialitäten** (Chili Cheddar, Pepper Jack)
- ▶ **Hart- und Halbhartkäse** (Monterey Jack, Regato PDO, Gran Alto, ...)
- ▶ **Verschiedene Mischungen** (mit Mozzarella, Edamer, Emmentaler, ...)
- ▶ **Scheibenkäse**



Irischer Käse verfeinert unter anderem Fertiggerichte und setzt so z. B. Pizza noch die Krone auf.

## Verschiedenste Anwendungen möglich

Diese Delikatesse bringt die Dairygold Deutschland Handels GmbH, ein Tochterunternehmen der irischen Traditionskooperative, nach Deutschland. Über viele Jahre hinweg hat sich das Unternehmen ein umfassendes Know-how angeeignet, was maßgeschneiderte Lösungen für seine Kunden angeht. Vom würzigen irischen Cheddar bis zum cremigen Monterey Jack und speziellen Hartkäsesorten wird fast jeder Käse in den verschiedensten Variationen angeboten: z. B. als Würfel, Reibemischungen oder in Scheiben. Das wissen besonders Großkunden aus der Back-, Pizza-, Fertiggericht-, Sandwich-, Salat- sowie Suppen- und Saucenindustrie zu schätzen. Dairygold vereint Funktionalität und Geschmack für eine nachhaltige Geschäftsbeziehung und ist damit der ideale Partner für die Industrie.



Dairygold Deutschland Handels GmbH

Tel. (06131) 968 70 | Fax (06131) 680 321

info@dairygold.de | www.dairygold.de





Wie sich mit Frische, Qualität und Kreativität sehr gute Margen erzielen lassen, zeigt Milram Food-Service. Zusammen mit Profiköchen hat das Unternehmen eine Reihe an kreativen Rezeptideen entwickelt, die die Wandlungsfähigkeit der einzelnen Produkte aufzeigen. Ein Beispiel ist das Quark-Dessert Vanilla. Zusammen mit Früchten und Cookies können Betreiber von Betriebscasinos, Care-Verpfleger oder Caterer aus dem verzehrfertigen Produkt eine leckere Nachspeise zubereiten. Als To-go-Variante lässt sich daraus aber auch Zusatzumsatz generieren. Denn Quark genießt per se ein positives „gesundes“ Image. Ob dieser nun als Vital-Snack mit Obst, Gemü-



se und Chia-Samen oder als Genussversion mit Cookies und Fruchtsauce zubereitet wird, spielt dabei keine Rolle. Welches Potenzial die Milram Desserts als Take-away-Variante bieten, wird anhand der „Quark-Bars“ deutlich.

Dass sich Basisprodukte wie die Quark-Desserts auch bestens für gehobene Ansprüche einsetzen lassen, zeigt Milram zusammen mit dem Aromen-Experten Heiko Antoniewicz. Mit Flavour Pairing wird aus dem Quark-Dessert Vanilla der „Karottenquark mit Curry, Orange und Shiso-Kresse“. Angerichtet in kleinen Waffeln bringt die Rezeptidee neue Kaufimpulse für das Take-away-Geschäft. Denn analog zur Bento-Box bei Sushi können die Waffeln als „Cones-Box“ vermarktet werden. Dazu Marketing Manager Sven Kreitz: „Als Marktführer möchten wir unsere Partner aus Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung kontinuierlich inspirieren und zeigen, wie sich unsere Produkte kreativ und gewinnbringend in Szene setzen lassen. Dabei gehen wir auch ungewöhnliche Wege. Die Cones-Box ist ein Beispiel für anspruchsvolle To-go-Konzepte, mit denen unterschiedliche Quick-Service-Bereiche punkten können, unter anderem Foodtrucks.“

## Kreative Vielfalt für jeden Anspruch

**Essen ist zum zentralen Thema unserer Alltagskultur geworden. Gut zu essen beschränkt sich dabei keinesfalls auf klassische Restaurants, wie Foodtrucks oder neue „Eat & Shop“-Konzepte beweisen. Erfolgversprechend sind Gerichte, die Genuss, Convenience und gesunde Ernährung vereinen.**

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH -  
Milram Food-Service**

**MILRAM**  
Food-Service

Tel. (0421) 243-0  
info@milram-food-service.de  
www.milram-food-service.de





WirmachenDruck.de

Sie sparen, wir drucken!



Abbildung ist ähnlich

## ► Ihr **Gastro-Bedarf**

### Foto-Leinwand

**132,16 € / 20 Stk.**

Hochwertige Foto-Leinwand 40x30cm inkl. Keilrahmen 2cm mit Ihrem Motiv erstklassig bedruckt und fertig aufgespannt

### Mini-Rollup

**270,77 € / 20 Stk.**

DIN A4, Alle Rollups gleiches Motiv: Qualitätsdruck auf 175 g/qm kratzfestem PET Rollup-Film mit blickdichter silbergrauer Rückseite, 4/0-farbig (einseitiger Druck)

### Broschüren

**198,47 € / 1.000 Stk.**

DIN A4, 90 g/m<sup>2</sup> Innenteil/Umschlag (glänzend), 8-seitig, Drahtheftung, 4/4-farbig (beidseitiger Druck) (**kostenloser Probedruck möglich**)

### Tischsets

**29,51 € / 200 Stk.**

DIN A3 quer, 90g/qm hochwertiger Qualitätsdruck auf Naturpapier, 4/0-farbig (einseitiger Druck)

### Tischaufsteller

**148,32 € / 1.000 Stk.**

DIN lang, 300g hochwertiger Qualitätsdruck matt, 4/0-farbig (einseitiger Druck)

### Türanhänger

**102,29 € / 1.000 Stk.**

300g hochwertiger Qualitätsdruck glänzend, 4/0-farbig (einseitiger Druck)

### Falzflyer

**52,19 € / 1.000 Stk.**

Faltblatt gefalzt auf DIN A6, 6-seitig (Wickelfalz), 90g hochwertiger Qualitätsdruck matt, 4/4-farbig (beidseitiger Druck)

Alle **Preise** inklusive Mehrwertsteuer und Versand.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.





# Texture-Pairing statt Food-Pairing Crisp & Crunch Schnitten von

**erlenbacher**<sup>®</sup>  
...so backen Meister!



**Food-Pairing war gestern. Nun rücken Texturen und Konsistenzen in den Fokus. Passend dazu bringt erlenbacher drei neue Crisp & Crunch Schnitten auf den Markt. Das besondere Highlight: ihr knuspriger Boden.**

**O**b Walnuss-Crunch, Himbeer-Cranberry- oder Orange-Schoko, die Überraschung wartet im Boden. Helle und dunkle Böden aus knackigen Crisps oder knusprigen Walnusscrumbs. Darauf: Cremige Füllungen und ein vielseitiges Topping aus saftigen Früchten, dunkler Schokolade oder gerösteten Nussstücken. Damit sind die neuen Crisp & Crunch Schnitten von erlenbacher ideal für Bäcker, Gastronomen und Hoteliers, die ihre Kunden und Gäste mit einem intensiven Geschmackserlebnis überraschen möchten.

## **Knackig und knusprig – Böden mit Wow-Effekt**

„In Umfragen und Studien haben wir gesehen, dass Sensorik für Endkonsumenten immer wichtiger wird, besonders in Europa und Nordamerika“, erklärt Babette Schmidt, Marketingleitung erlenbacher backwaren gmbh, der Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt. „Und eigentlich waren wir diesem Trend sogar etwas voraus. Bereits seit 2008 feiert die Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte von erlenbacher in diesem Segment Erfolge.“ Wegen ihrer ausgefallenen Sensorik wurde sie 2015 zum Beispiel mit zwei Sternen beim

Superior Taste Award ausgezeichnet. Jetzt kommen drei weitere attraktive Sorten mit spannenden Crisp & Crunch Böden hinzu:

- Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte
- Walnuss-Crunch-Schnitte
- Orangen-Schoko-Crisp-Schnitte

Wie alle erlenbacher Kuchen, Torten oder Desserts werden auch die Crisp & Crunch Schnitten nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt. Sie enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. „Das ist Qualität, die man schmeckt“, so Babette Schmidt. Alle Crisp & Crunch Schnitten sind in 12 Portionen vorgeschnitten, einfach entnehmbar und schnell verfügbar.

## **Über erlenbacher backwaren**

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

Mehr über uns erfahren Sie unter:

[www.erlenbacher.de](http://www.erlenbacher.de)



Buttermilch-Dessert  
Limette-Zitrone

# Dessertvielfalt für Profi-Köche



Pflaume-Schwarze  
Johannisbeere-  
Mascarpone Creme

Milch und mehr“ in bester Qualität an zufriedene Kunden zu liefern, dafür engagieren sich die frischli Milchwerke bereits in der vierten Generation. Speziell für Großverbraucher und Profi-Köche bietet das Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt.

Im Bereich Puddinge im Eimergebinde ist frischli Marktführer. Zusätzlich bietet das Familienunternehmen speziell für die Gastronomie hochwertige Dessertprodukte im handlichen 1-kg-Gebinde. Alle Produkte haben gemeinsam, dass sie durch eine spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig sind und in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit erfüllen.

## Saisondesserts für süße Genussmomente

Für jede Jahreszeit bietet frischli regelmäßig saisonal abgestimmte Desserts, die nur eine begrenzte Zeit verfügbar sind und für Abwechslung auf der Speisekarte sorgen. So hat die Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme den Frühling und Sommer 2016 noch fruchtiger schmecken lassen, während im Herbst und Winter 2016 die Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone Creme begeistert.



Crème Brûlée

## Internationales Flair in der Großküche

Profi-Köche können ihre Gäste mit internationalen Dessertklassikern begeistern: Die Stracciatella Creme von frischli ist eine feine Sahnecreme im wiederverschließbaren 5-kg-Eimer. Die knackigen Stücke aus hochwertiger Schokolade werden in einem separaten Beutel unter dem Eimerdeckel geliefert und werden erst direkt vor dem Servieren untergerührt. Mit Crème Brûlée, Panna Cotta und Tiramisu-Creme begeistert das Unternehmen mit den beliebtesten Dessertklassikern aus Frankreich und Italien.

## Kreativ kochen mit frischli

Die regelmäßig erscheinenden Rezeptbroschüren schaffen besondere Genusserlebnisse. Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich auf herzhaft Hauptspeisen und verlockende Desserts freuen, die auf die Jahreszeiten abgestimmt sind. Die Rezepte stammen von Profi-Köchen und sind trotz der Raffinesse einfach und schnell umgesetzt.



**frischli**

frischli Milchwerke GmbH  
Tel. (05037) 301-0  
Fax (05037) 301-120  
info@frischli.de  
www.frischli.de



# Innovative Induktion

Mit innovativer Technik und frischen Ideen lässt die Gastros Switzerland mit ihren induktiven Systemen in der gehobenen Gastronomie, Hotellerie und im Catering keine Wünsche offen. Mit den InductWarm®- und InductCook®-Systemen bietet das Unternehmen eine innovative Buffet- und Frontcooking-Lösung an, die bei bestem Design bedienerfreundlich ist. Von handlichen Auftischgeräten, über flexible Einbauten sowie unsichtbare Unterbauten in verschiedene Tisch-Oberflächen bis hin zu induktivem Porzellan in GN-Normen. Neben dem modernen Design liegt das Hauptaugenmerk dabei auf einer besonders energieeffizienten und bedienerfreundlichen Warmhalt- und Kochanwendung.

## Für Individualisten

Neben den Standardprodukten bietet Gastros das induktive Unterbau-Warmhaltegerät InductWarm® 130. Dieses ermöglicht eine nahezu unsichtbare Warmhaltung unter verschiedenen Materialien wie Stein, Holz oder Glas. So können einfache Theken in warme Buffets verwandelt werden. Wird das InductWarm® 130 Gerät unter der Arbeitsplatte montiert, wärmen sich die induktiven Gefäße auf und halten Speisen bis zu 95°C warm. Werden die Aufsätze von der Oberfläche entfernt, erhält man eine elegante Theke zurück. Zur Steuerung des Warmhaltebetriebs steht u. a. ein externes Bedienelement zur Verfügung, das

sich an der Frontblende montieren lässt und über LEDs die aktuelle Warmhaltstufe anzeigt.

## Tischlein deck dich

Mit dem neuen Servierwagen von Gastros können warme Speisen zuverlässig und auf einfachste Art und Weise – ohne Warmhaltebox – von der Küche direkt ins Zimmer des Gastes warm transportiert werden. Die unter der Tischoberfläche montierten, batteriebetriebenen Induktionselemente sorgen für das Warmhalten der Speisen auf den Induktionstellern bei bester Qualität. Der Tisch schaltet sich selbstständig nach 30 Min. wieder aus. Für den Speisentransport und die Aufbewahrung des Tisches sind die Seitenteile nach unten klappbar.

Vorteile der InductWarm®- und Inductcook®-Geräte:

- einfache intuitive Bedienung
- modernes innovatives Design
- beste Energieeffizienz dank sparsamer Induktionstechnologie
- frischeste Speisenqualität
- geringe Betriebskosten
- intelligentes Temperaturkontrollsystem
- absolute Sicherheit; keine offenen Flammen mehr



**Gastros Switzerland AG**


Tel. +41 (44) 545 32 40

Fax +41 (44) 545 32 41

info@gastros.swiss | www.gastros.swiss



**Gewinnen Sie ein InductWarm® 130 Undercounter-Gerät  
Jetzt am Wettbewerb teilnehmen:**

 <http://gastros.swiss/de/gewinnspiel.html> oder  
über den QR-Code

 **Teilnahmeschluss: 30.12.2016**

Foto: © pashabo – Fotolia.com

**GIESSER, einer der international führenden Hersteller von Profi-Messern und -zubehör, setzt auf erstklassige Qualität made in Germany. Das Familienunternehmen befindet sich seit 1776 am Standort Winnenden und wird in siebter Generation geführt.**



## Einschneidende Erlebnisse

Ausschließlich hochwertige Materialien werden von rund 115 Mitarbeitern verarbeitet: Jährlich werden rund 3 Millionen professionelle Fleischer-, Koch- und Küchenmesser produziert. Etwa 70 % davon werden weltweit exportiert. Die hohe Nachfrage nach Profiwerkzeugen von GIESSER erfordert Wachstum, mehr Mitarbeiter und neue Produktionsanlagen: 2016 wurde in Winnenden ein neues Werk für das Schleifen und Polieren der Messer eingeweiht.

Erstklassige Qualität in Material und Verarbeitung zeichnet GIESSER-Produkte aus. Das Unternehmen hat es sich zum Ziel gesetzt, durch Neuentwicklungen und permanente Produktoptimierungen die Wünsche der Kunden mehr als nur zu erfüllen. GIESSER steht im ständigen Kontakt mit den Berufsgenossenschaften, um auch die Arbeitssicherheit kontinuierlich zu steigern.

### Mehr Sicherheit

THE MITT ist der erste Stahlschutzhandschuh in Form eines Fäustlings. Durch diese Form wird eine erhebliche Reduzie-

rung von Stich- und Schnittverletzungen in der Gastronomie und dem Lebensmitteleinzelhandel gewährleistet. Der Hauptvorteil des neuen Handschuhs ist seine universelle Einsetzbarkeit. Ganz egal, ob der Nutzer eine kleine oder große Hand hat, ob er Links- oder Rechtshänder ist – der Fäustling bietet eine optimale Passform und einen hohen Tragekomfort. Ein spezieller Federverschluss garantiert auch am Armgelenk Sicherheit. Gleichzeitig ermöglicht dieser besondere Verschluss ein leichtes und schnelles An- und Ausziehen des Handschuhs.

Der Fäustling wird aus rostfreiem Edelstahlringgeflecht hergestellt und entspricht den hohen Anforderungen der Berufsgenossenschaft. Er kann in allen handelsüblichen Wasch- oder Spülmaschinen gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich eine manuelle Vorreinigung.



# GIESSER

MADE IN GERMANY

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH

Tel. (07195) 180 80 | Fax (07195) 644 66

info@giesser.de | www.giesser.de



# Gastronomie *gestalten!*

**W**er auf der Suche nach Möbeln für Gastronomie, Hotel-  
lerie oder Objekteinrichtung ist, kommt an GO IN nicht  
vorbei. Seit fast 45 Jahren beweist der Spezialist für de-  
signorientiertes Profi-Mobiliar sein Know-how in Sachen  
Tische, Stühle, Barhocker und Banksysteme sowie  
Zubehör für drinnen und draußen. 800.000 Lagerartikel  
sind innerhalb kurzer Zeit lieferbar. Das kompetente  
Team unterstützt Gastronomen bei der Planung für ein  
unverwechselbares Ambiente. Ob Beratung bei der  
Neueinrichtung eines Restaurants oder Cafés, Hilfe bei  
der Umgestaltung oder beim „Stilwechsel“ eines gastro-  
nomischen Betriebs – GO IN steht den Kunden mit  
kreativen Ideen und umfangreichem Fachwissen zur Seite.



## **Individuelle Räume gestalten**

Ob Retro-Look, Bistro-Ambiente oder Lounge-Feeling,  
Indoor oder Outdoor: GO IN eröffnet völlig neue  
Gestaltungswelten. Großer Wert wird auf eine Planung  
gelegt, mit der sich Gastronomen von Mitbewerbern  
abheben – unter Berücksichtigung einer optimalen  
Auslastung und effektiver Raumnutzung sowie der  
nötigen Laufwege für Personal und Gäste. Dabei bezie-  
hen die Fachleute von GO IN stets den Anspruch der  
Kunden an ein Gesamtkonzept ein, bei dem Design,  
Individualität und Funktionalität Hand in Hand gehen:  
Gastronomie gestalten!



## **Kombinieren nach Lust und Laune**

GO IN Möbel halten den hohen Belastungen der Gastro-  
nomie stand und erfüllen alle Anforderungen von Per-  
sonal und Gästen. Sie sind pflegeleicht und robust,  
stapelbar oder klappbar. Viele von ihnen sind GS- oder  
TÜV-geprüft und verfügen über Extras wie die paten-  
tierte Flat®-Technologie für wackelfreie Tische. Daneben  
bieten sie Vorzüge wie Langlebigkeit, geringes Gewicht  
und Kombinierbarkeit. Neben allen praktischen Aspek-  
ten sind sie ausgesprochen vielseitig. „Möbel von  
GO IN können passend zum Farbstil des jeweiligen  
Objekts konfiguriert werden“, sagt Key Account  
Managerin Tina Hericke. Die Vielzahl von Materialien,  
Holzfarben und Bezügen sowie eine breite Farbpalette  
erlauben zahlreiche Kombinationen und eröffnen indivi-  
duelle Gestaltungsmöglichkeiten.



**GO IN** 

**Go In GmbH**

Tel. (08191) 91 94-0

Fax (08191) 91 94-199

info@goin.de

www.goin.de



# Auf Knopfdruck



# prickelnde Gewinne

Um heute in der Gastronomie langfristig Gewinne zu machen, ist der effiziente Einsatz von Ressourcen – Zeit/Personal, Energie und Lager – besonders wichtig. Daher liegt die Postmix-Technologie mehr denn je im Trend. Hier werden die Getränke als Sirupe in handlichen Bag-in-Boxen geliefert und erst vor Ort im Schankgerät mit Wasser sowie CO<sub>2</sub> gemischt und dabei auch noch gekühlt. Das Ergebnis ist eine sehr hohe gleichbleibende Getränkequalität bei geringen Lager-, Personal- und Energiekosten.

### Die perfekte Mischung

Mit der Marke Schankomat ist Grapos überall dort vertreten, wo es um die perfekte Mischung von Qualität und Umsatz geht. Von kleinen Stand-alone-Geräten für den Seminar-, Wellness- oder Frühstücksbereich bis zu vernetzten Computersystemen, die mehrere Theken und die Lagerhaltung miteinander verbinden, bietet Grapos für jede Lokalgröße und jedes Budget ein maßgeschneidertes System.

### Umsatz auf Knopfdruck

Um durchschnittlich 30 % steigt der Umsatz nach der Umstellung auf eine Schankomat-Schankanlage. Das hat unterschiedliche Gründe: die hohe Getränkequalität, das einfache und zeitsparende Handling, die automatische Bonierung und Abrechnung oder der niedrige Lager- und Energieaufwand – all das wirkt sich positiv auf den Gewinn aus.

### Wer die Wahl hat, verkauft mehr Getränke

Mehr als 100 Sirupprodukte bietet der österreichische Postmixhersteller exklusiv für die Gastronomie an. Von Apfel bis Zitrone gibt es kaum eine Geschmacksrichtung, die nicht verfügbar ist. Ebenso sind beinahe alle Sorten sowohl mit als auch ohne Zuckerzusatz erhältlich. Von Biosirupen bis

mit Vitaminen angereicherten Functionalgetränken gibt es kaum etwas Alkoholfreies, das Grapos nicht anbietet.

### Nachhaltiger Gewinn

Nachhaltiges Wirtschaften und Energie-Spar-Maßnahmen werden immer wichtiger. Mit dem Grapos Getränkekonzept punkten Sie mit einem winzig kleinen Fußabdruck – nachweislich um 90 % kleiner als Flaschengetränke – und Sie sparen bis zu 40 % Energie bei der Getränkekühlung.

Als erster Getränkehersteller Österreichs darf sich Grapos mit dem SPI-Logo schmücken – und jedes Lokal, das Grapos ausschenkt auch.



Grapos Postmixsirup Vertriebs GmbH

Tel. +43 (0)3136) 836 00

Fax +43 (0)3136) 836 204

office@grapos.com | www.grapos.com

**Grapos**  
SOFT DRINKS

SCHANKOMAT  
THE ORIGINAL

# Im *Turbogang* perfekt emulgiert

## **Komplett zerlegbar für Tophygiene nach HACCP**

Bei Stabmixern spielen neben den Faktoren Leistungsstärke, perfektes Mixergebnis sowie einfache, ergonomische Bedienung vor allem auch ausreichende Hygiene und leichte Reinigung eine große Rolle. Die Turbostäbe sind absolut HACCP-konform und ohne großen Aufwand komplett in Einzelteile zerlegbar. Mixstab, Glocke, Messer und Welle können einfach und hygienisch einwandfrei gereinigt werden.



## **Individuelle Größe**

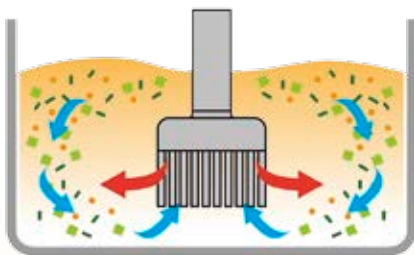
Ihr Bedarf ist individuell? Kleine oder große Mengen? Kein Problem. Die Turbostäbe sind in mehreren Geräteserien einsetzbar, vom kleinen Handmodell Dynamix bis hin zum fahrbaren Gigamix für den Einsatz in großen Kesseln.

Fein emulgierte Suppen, Saucen, Dressings oder Cremes, aber auch die Verarbeitung von Früchten oder Eis stellen immer wieder eine Herausforderung in der frischen Küche dar. Und dabei darf auch die Hygiene nicht zu kurz kommen. Die Turbostäbe von Dynamic setzen dabei neue Maßstäbe.

## **Zeit gespart bei optimaler Konsistenz**

Mit den Turbostäben kann man in kurzer Zeit eine perfekte Qualität erreichen, die Konsistenz ist sämig und glatt. Die Masse wird von unten angesaugt, mit dem Emulgierwerkzeug zerkleinert und dann mit hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke nach außen gedrückt. Im Vergleich zur Zubereitung mit herkömmlichen Mixstäben ergeben sich durch die Benutzung der Turbostäbe auch enorme Zeitvorteile. Der Zeitaufwand kann bei vielen Anwendungen halbiert werden.

20 l Suppe sind innerhalb von ca. 3 Min. verarbeitet. Ein herkömmlicher, klassischer Mixstab benötigt für diesen Vorgang sehr häufig 6 bis 10 Min.



**Dynamic**  
PROFESSIONAL

Groupe Nadia GmbH - Dynamic Professional

Tel. (07851) 886 45-0, Fax (07851) 886 45-32,  
info@dynamic-professional.de | www.dynamic-professional.de



**Einer für alles**



**Ab dem 1. Januar 2017 wird aus der Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH die Aryzta Food Solutions GmbH. Der Marktführer für tiefgekühlte Premium-Convenience-Produkte im Außer-Haus-Markt in Deutschland macht mit der Namensänderung auch nach außen hin deutlich, dass die Gesellschaft ein Unternehmen des weltweit drittgrößten Herstellers von Backwaren, der Aryzta AG, ist.**

Das Unternehmen steht für hochwertige Convenience-Produkte und innovative Konzepte der internationalen Marken Hiestand®, Coup de pates®, Otis Spunkmeyer®, Seattle's Best Coffee™ und We proudly serve Starbucks™. Mit der Umfirmierung geht auch eine Erweiterung des Angebots einher. Neben tiefgekühlten Backwaren und Convenience-Produkten wird Aryzta Food Solutions 2017 das Angebot um frische und tiefgekühlte Lebensmittel erweitern.

Die Marke Hiestand® steht für Qualität und Vielfalt. Neun Produktgruppen bieten ein breites Sortiment von Croissants, Süßgebäck, American Bakery, Snacks über Brot, Brötchen, Laugen-Backwaren, Mini-Produkte bis hin zu Dauergebäck, Kuchen und Torten sowie Belegprodukte für Snacks.

Für den Bereich Horeca werden hochwertige und ausgewählte Convenience-Spezialitäten der Premium-Marke Coup de pates® angeboten. Die Spezialitäten werden von erfahrenen Küchenexperten entwickelt. In Deutschland wählen Kunden aus über 130 Produkten in den Bereichen Brot, süßes und herzhaftes Fingerfood, Patisserie, Snacking, Viennoiserie und Product Service.

Das ganzheitliche Konzept um die Marke Otis Spunkmeyer® eignet sich besonders für die Pausen- und Gemeinschaftsverpflegung. Die Zutaten für das Erfolgsrezept mit 19 Produkten sind frisch gebackene Cookies, eine vielfältige Auswahl an

Muffins und Donuts sowie aufmerksamkeitsstarke Verpackungs- und Präsentationslösungen.

Wohlschmeckenden Spitzenkaffee für jeden Tag bietet die Marke Seattle's Best Coffee™. Aryzta Food Solutions bietet das Konzept in Deutschland exklusiv für Bistros, Café-Lounges, Convenience-Shops, die Messesgastronomie und Budget-Hotellerie an.

Für die gehobene Hotellerie bietet das Unternehmen das ganzheitliche Kaffeeconzept „We proudly serve Starbucks™“. Zum Erfolgsrezept gehören neben den Produkten und dem Know-how des Kaffeeexperten auch die Premiumqualität der Kaffeevollautomaten sowie die Service- und Lieferqualität.

**Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH**

Tel. (0761) 70 49-0 | Fax (0761) 70 49-19

info@hiestand-suhr.de | www.hiestand-suhr.de

Ab dem 1. Januar 2017:

**Aryzta Food Solutions GmbH**

Tel. (0761) 70 49-0 | Fax (0761) 70 49-19

afs.kontakt@aryzta.com | www.aryztafoodsolutions.de





# Ambiente spüren

**Hotelwäsche Erwin Müller ist der führende Versandhändler von Textilien für die Gastronomie und Hotellerie. Ob neue Trends, bewährte Klassiker oder exklusive Entwicklungen – hier erhält man ausschließlich geprüfte Qualität.**

**J**OBELINE bietet moderne, Berufsbekleidung mit Wohlfühlfaktor für Küche, Service und Empfang: Moderne Schnitte, aktuelle Farben und eine große Vielfalt an Variationsmöglichkeiten ebenso wie ein hoher Tragekomfort und funktionales Design. Die Produkte von JOBELINE sorgen dafür, dass sich die Kunden in ihrer Kleidung wohlfühlen, schick aussehen und dabei von den Eigenschaften funktioneller Kleidung im beruflichen Alltag profitieren. Fast grenzenlos

## SERVICES

- ▶ **Schneller Lieferservice**
- ▶ **Personalisierung der Textilien**
- ▶ **Sonderanfertigungen nach Maß**
- ▶ **Zusendung von Mustern**
- ▶ **Geprüfte, langlebige Qualität**

kombinierbar und durch kleine Veränderungen besonders wandelbar findet hier garantiert jedes Haus das passende Outfit. Gastronomie und Hotellerie sind genau so individuell wie ihre Gäste. Unzählige Kombinationsmöglichkeiten eröffnen die Textilien mit ihren attraktiven Farben und ansprechenden Mustern. Eine persönliche Note lässt sich zusätzlich mit einer exklusiven Einstickung erreichen. Der kompetente Kundenservice berät gerne in puncto Sondergrößen, Einstickungen und zu allen Fragen rund um das Sortiment.



Hotelwäsche  
**Erwin Müller**  
AMBIENTE SPÜREN

**Hotelwäsche Erwin Müller GmbH**  
Tel. (0800) 628 84-50 | Fax (0800) 628 84-51  
service@hotelwaesche.de | service@jobeline.de  
www.hotelwaesche.de | www.jobeline.de



„Mit Begeisterung für frische Produkte und Lebensmittel aus transparenter Herkunft, setzen wir alles daran, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen. So entsteht eine nachhaltige, vertrauensvolle und faire Zusammenarbeit.“

Isidor Neumaier, Vertriebsleiter, Innstolz Frischdienst



In Niederbayern an Rott, Donau und Inn hat das Familienunternehmen Innstolz seine Wurzeln und Standorte: die Innstolz Käserei Rainer Rothalmünster, den Innstolz Frischdienst in Deggendorf und Lembach/Oberösterreich sowie das Handelshaus Rau in Pfarrkirchen.



Als Zustellspezialist für Großverbraucher ist Innstolz Frischdienst Vollsortimenter mit über 11.000 Artikeln:

- Käsespezialitäten aus der Region und aus aller Welt
- Milchfrisch- und Molkereiprodukte
- Wurst, Schinken, Fischfeinkost
- Nahrungsmittel, Frühstücksbedarf
- Snacks, Kioskartikel, Convenience
- Obst, Gemüse, küchenfertige Frischsalate
- Tiefkühlkost, Fleisch, Eiskrem
- Frischfisch
- Biologische und vegane Lebensmittel

**Netzwerk für starke Marken**

Bei höchsten Qualitätsansprüchen bevorzugen wir regionale Hersteller und Marken sowie internationale Spezialitäten, die über ausgewählte Fachimporteure eingekauft werden. Durch die Mitgliedschaft in führenden Einkaufsvereinigungen kann Innstolz Frischdienst seinen Kunden nicht nur beste Qualität, sondern auch wettbewerbsfähige Preise bieten.



Überregional organisierte und einkaufende Hotelgruppen, Einkaufszusammenschlüsse von Großverbrauchern aus Care, Betriebsverpflegung und Caterer werden über das Vertriebsnetz TIFA PROFRISCH verhandelt und abgerechnet.

Dieser Verbund mittelständischer und selbständiger Fachgroßhändler mit über 50 Mitgliedsbetrieben in Deutschland, Österreich und den Benelux-Staaten stellt bei regionalen Sortimenten, Kundennähe und persönlicher Fachberatung eine nationale und einheitliche Kundenbelieferung sicher.



Im Rahmen fester Ausliefer Touren liefert Innstolz Frischdienst bin-

nen 24 Stunden. Zur Auftragserteilung stehen den Kunden alle modernen Hilfsmittel wie z. B. Web-Shop, die Innstolz Verkaufsberater oder geschulte Telefonverkäuferinnen zur Verfügung. Im Innstolz Web-Portal mit professioneller Bestellabwicklung sind darüber hinaus kostenlose Artikelpässe mit allen Informationen zur Erfüllung der Lebensmittelinformationsverordnung abrufbar. Artikel können nach Kostformen, Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen gefiltert werden.



Täglich werden vom Standort am Autobahnkreuz Deggendorf aus, im Umkreis von ca. 160 km, frische und tiefgekühlte Lebensmittel mit über 30 Kühl-LKWs ausgeliefert. Überregionale Auslieferung erfolgt mit Fachexpeditionen.

*Ehrlich, zuverlässig und gradheraus wie die Niederbayern sind, ist auch die Geschäftspolitik. Gentechnikfrei und „free from...“ sind die Innstolz Auwiesen Landkäse und ebenso solche Genußfreuden bereiten die unter der Marke „besser Bio“ hergestellten Bio-Rahmkäse.*



Bio-Sortiment zertifiziert durch Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



Kontakt: Innstolz Käsewerk Rainer KG · Siedlungsstr. 1 · D-94469 Deggendorf  
Tel. +49 (0) 991/37065-0 · Fax +49 (0) 991/37065-530 · E-Mail: frischdienst@innstolz.de · www.innstolz.de



## So vielfältig wie Ihre Gäste – unser Heißgetränke-Sortiment.

Den Gast verwöhnen, seinen Geschmack treffen und seine hohen Ansprüche erfüllen. Dabei unterstützen wir bei J.J. Darboven Sie gerne mit einer einzigartigen Marken- und Sortenvielfalt an Kaffee-, Tee- und Kakaospezialitäten. Profitieren Sie davon – und von unseren maßgeschneiderten Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen.





# Perfekt *geschützt*

**Sommer, Sonne, Sonnenschein – perfekt geschützt mit K-Design.  
K-Design Großschirme & Windschutz ist Ihr Hersteller für optimalen Sonnen- sowie Windschutz.**

K-Design Großschirme & Windschutz – Ihr kompetenter Partner rund um das Thema Großschirme, Sonnenschirme, Werbeschirme und Windschutz.

Mit Großschirmen von K-Design genießen Sie besten Sonnenschutz auf höchstem Niveau gepaart mit elegantem Design. Durch die Verarbeitung hochwertiger Materialien sowie strengen Kontrollen im Werk, garantiert K-Design seinen Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Langlebigkeit. Eine große Auswahl an verschiedenen Schirmmodellen und dem passendem Zubehör ermöglicht es, kundenindividuelle Lösungen umzusetzen.



**K-Design Großschirme & Windschutz GmbH**  
Tel. (02451) 911 280 | Fax (02451) 911 28-28  
info@k-design.biz | www.k-design.biz







## Scharf auf Burger

Wer Hamburgerbrötchen mit dem gewissen Extra sucht, wird bei Lantmännern Unibake Germany bekanntlich fündig. Mit seinem Sortiment außergewöhnlicher Premium Buns bietet der Backwarenexperte die passenden Alternativen um Fastfood hochwertig zu inszenieren. Die Premium Hamburgerbrötchen aus dem Hot & Spicy-Sortiment bieten im Fastfood-Bereich eine würzige Unterstützung für Kreationen mit traditionellen oder außergewöhnlichen Zutaten. Die feinen Noten von Wasabi, grünen Jalapeños und Pfeffer eröffnen eine ganz neue Geschmacksvielfalt in der Fast-Casual-Küche. „Neben den herkömmlichen Geschmacksrichtungen wie süß, sauer oder salzig ist Schärfe ein beliebtes Mittel, um einzigartige Gerichte zu kreieren oder zu verfeinern. Gastronomen bietet das Unternehmen mit den Premium Hamburgerbrötchen die Basis für eine Vielzahl an Burger-Kreationen mit verschiedensten Assoziationen“, erklärt Robert Grimme, Geschäftsführer von Lantmännern Unibake Germany.

Mit raffinierten Rezeptvorschlägen unterstützt Lantmännern Unibake Germany Gastronomen: Bei der Kreation „Red Star“ beispielsweise verbinden sich ein Rote Beete-Schafskäse-Hackfleischpatty und frische Tomaten sowie Zwiebeln mit dem Hamburgerbrötchen Steakhouse Pepper zu einem pikant kom-

ponierten Geschmackserlebnis. Der vegetarisch-würzige „Eurasia Burger“ ist eine Liaison des Hamburgerbrötchens Wasabi mit einem Reispaty, frischem Grillgemüse und Sauerrahm. Ganz im Trend der herzhaften Barbecue-Aromen präsentiert sich auch der „Django Burger“ mit Roastbeef, Bacon und Ei im Hamburger Bun Green Jalapeño.

Unter seiner Dachmarke Schulstad Bakery Solutions bietet der TK-Spezialist Backwaren, die authentische Geschmackserlebnisse mit entsprechender Optik und wertvollen Zutaten vereinen. Die vorgeschnittenen Brötchen sind fertiggebacken und nach dem Auftauen direkt zum Belegen bereit. Für den warmen Genuss können die Buns kurz angetoastet oder aufgebacken werden. Tiefgekühlt sind sie zwölf Monate haltbar.

### Lantmännern Unibake Germany

Tel. (0421) 830 044

Fax (0421) 830 04-310

info@lantmannen-unibake.de

www.lantmannen-unibake.de





# Neue **Markenidentität**



McCain steht für clevere, erfolgsversprechende Lösungen. Um die gelebten Werte stärker zum Ausdruck zu bringen, erhält die Marke eine neue, übersichtliche Sortimentsstruktur. Die neue Struktur vermittelt dem Verwender mittels farbiger Differenzierung ein Mehr an Übersichtlichkeit. Künftig stehen rote Packungen, mit dem Sortimentsnamen „Our Original Choice“ für die qualitativ hochwertigen Bestseller. Die blauen Kartons und Beutel unter dem Titel „Our Menu Signatures“ enthalten Kartoffelspezialitäten, die sich vom Wettbewerb abheben und für mehr Abwechslung bei der Menügestaltung sorgen. Die grün gekennzeichneten Produkte, die unter dem Namen „Our Chefs Solutions“ laufen, stehen für Lösungen mit hohem Convenience-Grad. Sie liefern echte Vorteile in der Zubereitung, z. B. durch einfachstes Handling, minimale Zubereitungsdauer und effiziente Abläufe.

## **McCain Klassiker**

Ein Klassiker der McCain Spezialitäten sind die WedgeHouse. Das Produkt besteht aus langen, dünnen Kartoffelspalten ohne Schale im exklusiven McCain-Schnitt. Dabei kombiniert die tiefgekühlte Spezialität die Erfolgskriterien der beiden Gästefavoriten Pommes frites und Wedges und liefert den Küchen eine komfortable Möglichkeit zur Differenzierung vom Wettbewerb. McCain WedgeHouse überzeugen durch ein einfaches Handling und eine lange Standzeit, bieten aber auch viel kreativen Spielraum für eine attraktive Präsentation und lassen sich ganz leicht in der Küche individuell verfeinern.

## **McCain StayCrisp Neuheit**

Häufig liegt zwischen der Zubereitung und dem Verzehr von Pommes frites ein längerer Zeitraum, z. B. im Take Away-Geschäft oder bei Buffets. Für diesen Bedarf hat McCain seine StayCrisp-Range weiterentwickelt. Diese beinhaltet Pommes frites, die dank einer unsichtbaren Ummantelung besonders lange heiß und damit knusprig bleiben. Neben der größeren Gästezufriedenheit profitieren die Verwender von dem geringeren Warenverlust, der hohen Wirtschaftlichkeit und der größeren Flexibilität. Denn McCain StayCrisp-Produkte eignen sich z. B. auch für die Vorproduktion im Hochbetrieb. Außerdem lassen sie sich in der Fritteuse sowie im Kombidämpfer zubereiten. Im Rahmen der Überarbeitung wurde die StayCrisp-Range um die McCain StayCrisp Skin-On 9 mm ergänzt. Ihre Schale verleiht ihnen eine rustikale Note sowie einen authentischen Kartoffelgeschmack.



**McCain GmbH**  
Tel. (06196) 90 02-0  
[www.mccain-foodservice.de](http://www.mccain-foodservice.de)





# Die richtige Maschine zur rechten Zeit

Die erst im vergangenen Herbst eingeführte Profi-Spülmaschinen-Reihe UPster überzeugt nicht nur mit ihrem Preis, sondern vor allem mit bewährter Meiko-Qualität. Die Serie umfasst Untertischgeschirrspülmaschinen, Hauben- und Korbspülmaschinen. Letztere bieten enorm großen Nutzen für den Kunden: Sie benötigen keine separate Abluftanbindung und lassen sich flexibel an die Küchenarchitektur anpassen. Für das Bedienpersonal ist jedoch etwas ganz anderes wichtig: Das blaue Meiko-Bedienkonzept weist den Weg für das richtige Handling. Alles, was „Blau“ an der Maschine ist, kann angefasst und zum Reinigen einfach entnommen werden. Das ergonomische Glasdisplay erleichtert die Kommunikation von Mensch und Maschine um ein Vielfaches durch eine klare, intuitive Bedienung. Der schnelle Einbau für Spontan-Entschlossene ist ein weiterer Vorteil, den Meiko der temporeichen Branche bietet. Dank ihres modularen Aufbaus wird die Maschine binnen fünf Tagen geliefert.

## Hygiene im Spülbereich

Das neue WasteStar-System CC (Compact Configuration) ergänzt das Sortiment der Speise-

**Egal, ob Spülen oder das Entsorgen von Speiseresten – Meiko hält in seinem Portfolio passende Lösungen bereit, auch bei geringem Platzbedarf.**

resteanlagen des Herstellers und unterstützt dabei, den Umgang mit Lebensmittelabfällen jetzt noch sinnvoller und vernünftiger zu gestalten. Wer bisher keinen ausreichenden Platz für ein solches System hatte, kann nun auf die neue Kompaktklasse WasteStar CC zurückgreifen.

Diese glänzt vor allem mit einem geringen Platzbedarf dank kompakter Bauweise, mit einer zuverlässigen Vermeidung von Geruchsbildung – ganz ohne Frischwasser- oder Abwasseranschluss und auch ohne Kühlung. In die WasteStar CC werden

die Speisereste direkt eingegeben. Ein Hochleistungsmahlwerk zerkleinert selbst Muscheln, die Schalen von Krustentieren oder Knochenreste zu einer homogenen Masse. Dieses Substrat gelangt dank einer Pumpe in einen Sammeltank, wo es auf den Abtransport wartet. Die komplette Ausführung in Edelstahl gehört zum Hygieneselbstverständnis des Unternehmens, genauso wie der direkte Zugang zu allen Maschinenteilen für eine perfekte Reinigung der Anlage und ein perfektes Schnittstellendesign für eine kinderleichte Bedienung.



SPEISERESTE



WATESTAR CC



SAMMELBEHÄLTER



ENTSORGER

ENTSORGUNGSBETRIEB  
Z.B. BIOGASANLAGE

WasteStar-Systemkette



WasteStar-System CC



# So schmeckt Hausmannskost

*Meisterfrost - Österreichisches Familienunternehmen bringt Trends, Nachhaltigkeit und Tiefkühl-Convenience an einen Tisch*

Dass Tradition und Trend kein Widerspruch sind, beweist der Tiefkühl-Experte Meisterfrost. Das **österreichische Familienunternehmen** setzt seit mehr als 30 Jahren auf österreichische Hausmannskost – süß und pikant – nach Originalrezepten. Frischeste Zutaten in Verbindung mit langjähriger Erfahrung, handwerklicher Tradition und die Einhaltung höchster hygienischer Standards garantieren höchste Produktqualität.

Ziel des Unternehmens war von Anfang an, traditionelle Mehlspeisen und Desserts sowie österreichische Hausmannskost nach Originalrezepten herzustellen. Nach 30jähriger Erfahrung in der Tiefkühlbranche umfasst das Meisterfrost-Sortiment heute mehr als **120 verschiedene Artikel** und reicht von von verschiedensten Strudeln über Knödelspezialitäten, köstlichen Palatschinken/Pfannkuchen und Schmarrnvariationen bis hin zu verführerischen Desserts und Snacks.



Pfannkuchen gefüllt und ungefüllt



Semmelknödel



Gemüsestrudel



Frittaten - typisch österreichische Suppeneinlage



## Manufaktur


In der Verarbeitung der Produkte setzt Meisterfrost auf Moderne und Tradition - neben modernsten Anlagen und Riesenkapazitäten für die Linienproduktion werden Strudel wie zu Großmutter's Zeiten auch noch per Hand gezogen oder Knödel per Hand geformt.

## Nachhaltigkeit

Die insgesamt 4 eigenen Photovoltaikanlagen liefern gemeinsam mit einem kleinen Wasserkraftwerk rund 300 kW Leistung, was nahezu den ganzen Energiebedarf der Produktion deckt. Mit dem eigenen CO<sub>2</sub>-freien Ökostrom und der Bio-Qualität sowie die Verarbeitung regionaler Rohstoffe wird besonders auf Nachhaltigkeit geachtet. Der Erfolg gibt dem Konzept recht: Exportquote von 25% in 10 Länder, Eigenmarkenproduzent für namhafte Firmen und kontinuierliches Wachstum.

**Erfahrungen der Vergangenheit verwerten, für Morgen planen und für Übermorgen denken - der Leitspruch der Firma Meisterfrost soll noch für Generationen gelten.**

**Meisterfrost**  
 Tiefkühlkostherstellungsgesellschaft m. b. H.  
 A-8234 Rohrbach a. d. Lafnitz, Bahnhofstraße 22  
 A-7423 Sinnersdorf 12 und 107  
 T +43(0)3357/43 770 - 0  
 www.meisterfrost.at





# Kaffeegenuss **mit Touch**

*Melitta® Cafina® XT5: der komfortable Einstieg in die Profiklasse*

Gewerbliche Kunden bekommen von Melitta Professional Coffee Solutions alles aus einer Hand, was sie für ein florierendes Kaffeegeschäft benötigen: individuelle Beratung vor Ort, professionelle Kaffeemaschinen, ein spezielles Kaffee-Sortiment und den werkseigenen Technischen Kundendienst an 365 Tagen im Jahr.

Mit der neuen XT-Generation von Vollautomaten für Kaffeespezialitäten setzt Melitta auf ein konstant hervorragendes Kaffeeergebnis in der Tasse, auf maßgeschneiderte Getränke-Vielfalt, auf höchsten Bedien- und Reinigungskomfort und auf ein kompaktes Kaffeemaschinen-Design, das die Getränke auch auf engem Raum in Szene setzt.

Jüngstes Familienmitglied der neuen XT-Serie ist die Melitta® Cafina® XT5, für den Einstieg in die Profiklasse mit digitalem Bedien- und Programmierkomfort. Das 8,4“-Touch-Display schafft Übersicht und führt schnell zum Produkt. Wer will, kann sogar nach Getränkegröße, Bohnen- oder Milchsorte gruppieren, Bestellungen erst im Stapel sammeln und anschließend ausgeben oder den SB-Modus wählen und dem Gast selbst die Auswahl überlassen.

Die Edelstahl-Brühgruppe ermöglicht einen verschleißfreien Betrieb, einen erhöhten Kolben-Anpressdruck für Espresso-Spezialitäten, variable Brühzeiten und eine Maximaleinwaage von 20 g für gehaltvolle, größere Mengen (Doppelbezüge). Der leistungsstarke Pumpenmotor sorgt für stabilen Wasserdruck,

gleichmäßige Extraktion und gleichbleibende Kaffeequalität während des gesamten Brühprozesses. Die Mühle mit 75-mm-Mahlscheiben aus langlebigem Werkzeugstahl mahlt besonders schonend und gleichmäßig. Dank Mikro-Feinsieb kann die XT5 extrem fein mahlen und damit auch bei geringen Einwaagen ein großes Aroma gewinnen.

Ein neues Milchschaumsystem mit Milchpumpe macht es möglich, den Milchschaum exakt zu temperieren, warme oder kalte Frischmilch auszugeben und einen Untertischkühlschrank zu verwenden. Für die Zubereitung feinster Kakaospezialitäten und weiterer pulverbasierter Getränkevarianten steht ein integriertes Instantmodul zur Verfügung.

Das automatische Reinigungssystem garantiert Hygienesicherheit, nichts muss dafür auseinandergebaut werden („Clean in Place“, CIP®). Die Melitta® Cafina® XT5 brüht bis zu 150 Tassen pro Stunde.

**Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG**

Tel. (0571) 50 49-0

Fax (0571) 50 49-233

professional@melitta.de

www.melitta-professional.de





# Gelebter Komfort



Die Metsä Group ist ein finnischer Forstindustriekonzern, dessen Produkte aus nachwachsenden und nachhaltig angepflanzten skandinavischen Hölzern hergestellt werden. Der Geschäftsbereich Away-From-Home mit der Marke Katrin ist zuständig für die professionelle Komplettlösung für öffentlich zugängliche Waschräume, Gästekomfortbereiche und an Arbeitsplätzen, bei denen Lebensmittel hergestellt oder verarbeitet werden, wie z. B. Küchen im Gastgewerbe.

Allen Katrinprodukten gemeinsam ist, dass sie über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg nach der Firmenphilosophie „Less is more“ konzipiert, produziert und vertrieben werden. Somit werden höchste Qualitätsstandards erreicht und im Gegensatz zu Billigangeboten mit höchsten Verbrauchsvolumina, dem Abnehmer Produkte mit nachhaltiger Ausrichtung angeboten.

Ein bewusster und schonender Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen zieht sich wie ein grüner Faden über den gesamten Wertschöpfungsprozess und gilt für alle Angebote des Katrin Produktportfolios, welche ebenfalls sowohl mit dem Umweltsiegel Nordic Ecolabel (Swan) als auch mit dem EU Ecolabel (Flower) zertifiziert sind. Produkte mit diesem Gütesiegel zeichnen sich durch ihre besonders strengen Anforderungen

## NACHHALTIGER SERVICE

- ▶ **Ökonomisch, weil dem Spender nur ein Blatt entnommen werden kann, das oftmals zur Handtrocknung ausreicht. Minimaler Verbrauch bedeutet maximale Kosteneinsparung.**
- ▶ **Ökologisch, weil dadurch weniger Rohstoffe und Energie benötigt werden und somit weniger Abfall entsteht. Jedes Katrin-Produkt kann am Ende seines Lebenszyklus recycelt oder als Brennstoff verwendet werden.**
- ▶ **Sozial verantwortlich, weil alle Katrin Tissue Produkte dermatologisch getestet und hautschonend sind sowie Infektionsrisiken minimieren.**

und die umfangreiche Betrachtung von Umweltproblemen aus.

Als Topinnovation gilt die neue „Inclusive“ Spenderserie, die entwickelt wurde um auch Kindern, Rollstuhlfahrern oder Senioren eine uneingeschränkte Nutzung der Spender zu ermöglichen – für Sehbehinderte zusätzlich mit Brailleschrift. Alle

Produkte entsprechen nicht nur den aktuellen professionellen Hygieneanforderungen, sondern erfüllen jetzt schon zukünftige EU-Richtlinien. Die qualitativ hochwertigen Produkte vereinen nachwachsende Rohstoffe, Kundenorientierung, nachhaltige Entwicklung und Innovation.

### KATRIN®

**Metsä Tissue GmbH**

Tel. (02251) 81 20 | Fax (02251) 812 308  
katrin.de@metsagroup.com | www.katrin.com

# SNACK! *ATTACK!*

**K**ompakter Konvektionsbackofen für perfekte Backergebnisse und leckere Snacks auf kleinstem Raum.

Ihr nächster MIWE gusto snack.

- Jetzt auch mit Gastro-Dampf- und Überback-Funktion. Zum Backen, Dämpfen, Garen, Gratинieren, Regenerieren, ...
- Sofort loslegen – dank intuitiv bedienbarem Touchscreen
- Bleibt blitzblank: mit Reinigungssystem MIWE easy clean oder MIWE cleaning control (optional)



## MIWE

Tel. (09363) 680 | Fax (09363) 68 84 00  
[contact@miwe.de](mailto:contact@miwe.de) | [www.miwe.com](http://www.miwe.com)







## { Tagliatelle mit Pfifferlingen }

### Zutaten:

- 2 EL Müller's Mühle Rotes Linsenmehl
- 2-3 EL Butter
- 2 Schalotten
- 300 g frische Pfifferlinge
- 250 ml Sahne 30 %
- Saft von 1 Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer (gemahlen)

### Grundrezept Nudelteig:

- 100 g Müller's Mühle Rotes Linsenmehl
- 200 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Wasser

**Zubereitung:** Für den Nudelteig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Pfifferlinge putzen und waschen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, anschließend die Pfifferlinge hinzugeben, andünsten, mit dem Saft der Zitrone ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Linsenmehl bestäuben und Sahne aufgießen. Bei schwacher Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen (gut mehlen), danach in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Nudelmaschine zu Tagliatelle (Nudelstreifen) verarbeiten. In reichlich Salzwasser garen, abgießen und heiß mit der Pfifferlingsoße servieren. Nach Belieben mit etwas Parmesan bestreuen. Guten Appetit!

**Tipp:** Rollen Sie den Teig nicht zu dünn aus (2 mm dick genügt). So haben die Nudeln mehr Stabilität, auch noch nach dem Kochen. Alternativ zum Roten Linsenmehl eignet sich für dieses Rezept auch das Kichererbsenmehl von Müller's Mühle.



ca. 20-25 Minuten



für 4-6

## { HOMEMADE PASTA - } AUS HÜLSENFUCHT-MEHL

### Wissenswertes zu Hülsenfrucht-Mehlen

Hülsenfrucht-Mehle wie das Rote Linsenmehl von Müller's Mühle sind schnell und vielfältig einsetzbar. Durch die Vermahlung der Hülsenfrüchte ist es leichter, diese zu Teigen (u. a. Nudeln, Pizza, Bratlinge) zu verarbeiten oder daraus leckere Aufstriche, Dips, Pürees, Soßen und Suppen zuzubereiten.

### Hülsenfrucht-Mehl für kreative Rezepte:

- zum Kochen, Backen und Verfeinern
- pflanzliches Eiweiß
- von Natur aus glutenfrei (keine Eigenbackfähigkeit)
- vegan und ohne Zusatzstoffe



{ Leckere Rezepte finden Sie auf [www.muellers-muehle.de](http://www.muellers-muehle.de) und auf unserer Facebook-Seite. }

**Wertvoller Austausch:** Zur Aufwertung bestehender Rezepte 1/3 des herkömmlichen Mehls gegen Hülsenfrucht-Mehl austauschen.

**Zum Binden von Soßen und Suppen:** Das Hülsenfrucht-Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und Suppen oder Soßen binden. Auf 1 Liter Flüssigkeit ca. 35-50 g Hülsenfrucht-Mehl verwenden.



Weil Gutes besser schmeckt.



Ausgezeichnet mit dem  
iF Design Award 2015, u. a. im Einsatz  
im Studierendenwerk Bielefeld.

### Melamingeschirr made in Minden

## Die **bruchstabilen** Pluspunkte

Geschirr ist nicht gleich Geschirr – dies gilt insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung. Entscheider müssen bei der Geschirr-Auswahl unterschiedliche Faktoren berücksichtigen. Dabei stehen an erster Stelle natürlich die Gäste, denen ein Ess-Erlebnis in schönem Ambiente geboten werden soll. Gleichzeitig sollen gute Arbeitsbedingungen für das Küchenpersonal vorgehalten und möglichst kosteneffizient und umweltverträglich gewirtschaftet werden. Dank seiner bruchstabilen Pluspunkte schafft es das Melamingeschirr von Ornamin, alle Anforderungen unter einen Hut zu bringen.

Aufgrund seiner Oberflächenbrillanz sorgen das Design sowie die porzellanähnliche Optik des Geschirrs für ein ansprechendes Erscheinungsbild – individuelle Dekore sind bereits ab kleinen Stückzahlen möglich. Des Weiteren trägt Melamingeschirr zu einer angenehmen Geräuschkulisse bei, da es sehr leise ist. So fühlen sich die Gäste beim Essen weniger gestört und in der Küche ist kein Gehörschutz notwendig. Da es nur ca. ein Drittel so viel wiegt wie Porzellan, erleichtert es zudem die Arbeit des Personals und den Gästen das Tragen voller Tablett. Apropos Gewicht: Die Tara stimmt, sodass beim Abwiegen von Salaten oder Pasta korrekte Ergebnisse geliefert werden. Im Hinblick auf ökonomische und ökologische Faktoren gewinnt Melamingeschirr aufgrund seiner Materialeigenschaften (Bruchstabilität, niedriger Energieverbrauch bei der Herstellung sowie im laufenden Betrieb) jede Kosten- und Ökobilanz gegen Glas- oder Porzellan Geschirr.



### Mehrwert dank Mehrweg

Einweg ist out – Mehrweg ist in. Dank der Becherhelden-Kampagne der Deutschen Umwelthilfe ersetzen immer mehr Mensen und Cafeterien Einwegbecher durch wiederverwendbare Mehrwegbecher. Der Coffee to go-Becher von Ornamin ist in unterschiedlichen Größen erhältlich und rundum individuell gestaltbar. Er ist bereits in diversen Mensen, z. B. im Studierendenwerk Aachen, in Betriebskantinen und Tankstellen im Einsatz.



Bruchstabil und platzsparend stapelbar: Die hochwertigen Schalen in 2-Farben-Optik für Beilagen oder Nachtschisch.

**Ornamin-Kunststoffwerke  
GmbH & Co. KG**

Tel. (0571) 888 08-0 | [info@ornamin.com](mailto:info@ornamin.com)  
[www.ornamin.com/melamin](http://www.ornamin.com/melamin)



**ORNAMIN**  
Das Familiengeschirr





# Maßgeschneiderte **Snackangebote**

**P**oint of Food ist Pizza-Produzent und -Hersteller im B2B-Bereich. Jahrelange enge Zusammenarbeit mit seinen Kunden macht Point of Food zu einem Spezialisten für maßgeschneiderte Lösungsansätze für Verpflegungssysteme aller Art. Eine Besonderheit ist die **hauseigene Pizzamanufaktur**, in der auf individuelle Kundenwünsche eingegangen werden kann. Neben Pizza bietet Point of Food auch verschiedene **Snack- und Burger-Produkte** an. Durch kontinuierliche Innovationen und Produkterweiterungen wächst das Unternehmen stetig.

## **Teig für alles**

Ob schmackhafte Pizza, ein hauseigenes Brot oder gefüllte Pizzabrötchen: Mit dem unverwechselbaren Teig kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Die große Vielfalt an verschiedenen Sorten und Größen (auch nach Kundenrezeptur) macht Point of Food zu einem bedeutenden Produzent und Partner.

## **Pizza Mezzaluna**

So schafft man Aufmerksamkeit: Durch die attraktive Präsentation mit bereits fertig belegten halbierten **Riesen-Pizzen (39 cm und 48 cm)**. Eine Zubereitung ist in jedem Gastro-Ofen möglich. Anstatt zwei Pizzasorten, sind es nun vier Sorten auf zwei Präsentern. Mit dem Stück-Verkauf erzielt man eine Top-Rendite ohne großen Personaleinsatz. Neben dieser Auswahl gibt es noch viele weitere Pizzasorten, die jede Convenience-Stufe be-

dienen – von vorgebackenen, tomatisierten Pizzaböden bis hin zu belegten Pizzen in verschiedenen Größen.

## **Ein guter Schnitt**

Eine massive Erleichterung im Handling bei Pizzen im GN-Format bringt die jüngste Innovation mit sich. Auf Wunsch können Pizzaböden im **Format 1/1 GN vorgeschnitten** geordert werden und zwar unabhängig vom Belag. Möglich wird dies durch eine High-Tech-Schneidetechnik. Durch die Schneidetechnik werden auch Schnittvarianten ermöglicht, welche den Gast nicht mehr erraten lassen, dass er ein Stück Pizza „vom Blech“ in den Händen hält.

## **Handmade Style**

Neben Pizza bietet Point of Food verschiedene Snack-Produkte wie vegane türkische Pizza und Burger an. Das Fleisch für die saftigen Smokey Burger stammt zu 100 % von irischen Rindern. Durch ihr leicht rauchiges Grillaroma und ihre Handmade-Optik erlangen die Burger-Patties ihr authentisches Erscheinungsbild.

**Point of Food**  
**Lebensmittelvertriebs GmbH**

Tel. (02361) 923 81 0 | Fax (02361) 923 81 10  
info@point-of-food.de | www.point-of-food.de



# Kaffeevielfalt für jeden *Bereich*

**P**rovenero wurde am 15. November 2011 von Thomas Wildöer gegründet und ist exklusiver Generalimporteur professioneller Saeco Kaffeemaschinen für den gewerblichen Gebrauch in Deutschland. Das Unternehmen kümmert sich um alle Vertriebs-, Service- und Marketingaktivitäten rund um die Produkte von Saeco Vending & Professional in Deutschland. Ziel von provenero ist es, gemeinsam mit seinen Kunden, dafür zu sorgen, dass man nicht nur im Café echten Espresso oder Cappuccino genießen kann, sondern auch im Außer-Haus-Bereich. Mit den Produkten von Saeco Vending & Professional bietet provenero die entsprechende Vielfalt – vom kompakten Kaffeevollautomaten für 20 Tassen pro Tag bis zum Verpflegungsautomaten mit 700 Bechern.

Seit Februar 2014 importiert und verkauft provenero Produkte der Marken Nuova Simonelli und Victoria Arduino. Damit wird das Produktportfolio professioneller Kaffeemaschinen programmgemäß um innovative Siebträgermaschinen „made in Italy“ ergänzt.

Die VA358 White Eagle der Marke Victoria Arduino ist in zwei Versionen erhältlich, mit hohen und niedrigen Brühgruppen, und



ist auf die unterschiedlichen Bedürfnisse von Coffee Shops und anderen Kaffeespezialitäten-Anbietern ausgerichtet.

Phedra Evo Espresso von Saeco ist dank seines minimalen Platzbedarfs für den Horeca-Bereich geeignet. Ein beleuchteter Getränkeausgaberaum, ein neues Bedienfeld und ein farbiges 3,5“-TFT-Display machen die Getränkeausgabe benutzerfreundlich. Die Phedra Evo Cappuccino verfügt zusätzlich über einen integrierten Cappuccinatore für den Milchschaum.



provenero



provenero GmbH

Tel. (07738) 938 43-0 | Fax (07738) 938 43-29

info@provenero.de | www.provenero.de





## ***Gleichmäßige und stabile Bräunung!***

Die innovativen Bräunungsprodukte von Red Arrow werden eingesetzt, um die natürliche Bräunung (Maillard-Reaktion) in Brat-, Back- und Frittierprozessen zu beschleunigen. Die gleichmäßige Bräunung ist in der Intensität kontrollierbar und vor allem reproduzierbar. Sie ist stabil und verblasst nicht.

### **Natürlich braune Backfarbe schon bei niedrigen Temperaturen!**

Die natürlich braune Back- und Bratfarbe wird schon bei deutlich niedrigeren Temperaturen erzielt. Die niedrige Temperatur und die schnelle Bräunung senken den Energiebedarf und bewirken einen geringeren Garverlust von bis zu 50%.

### **Red Arrow**

Der weltweit größte Hersteller von Rauchprodukten zum Räuchern und Veredeln von Lebensmitteln. Die breite Produktpalette bietet unterschiedliche Rauchprodukte und Raucharomen, die bedarfsorientiert zur Raucherzeugung, zum Tauchen, Duschen und als Direktzugabe bei der Produktion von Lebensmitteln eingesetzt werden. Bräunungsprodukte, Grillaromen, Röstaromen sowie geräucherte Gewürze und Zutaten runden das Sortiment ab. Die Führungsrolle auf dem Gebiet der Raucharomen begründet sich auf intensive Forschungs- und Entwicklungsarbeit, durch die einzigartige, patentierte Herstellungsverfahren und somit einzigartige Produkte entwickelt wurden und werden.

*„Vom traditionellen Rauch nur das Beste“*

## **RED ARROW**

*Rauch • Raucharomen  
Grillaromen • Bräunungstechnologie*

**Der Hersteller, der mit über 20 Jahren Erfahrung weit mehr als „nur“ Kombidämpfer anbietet, geht im Detail auf Ihre Fragen ein.**

### **Wer ist Retigo?**

Retigo ist ein 1993 gegründetes, privates Unternehmen, das sich der Entwicklung und Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten verschrieben hat. Im Fokus der Produktpalette steht der Kombidämpfer. Weitere Produkte, wie Regeneratoren, Ladenbacköfen und Zubehör, runden das Angebot ab.

### **Was ist Retigo bei der Entwicklung eines Produkts besonders wichtig?**

Retigo entwickelt und produziert Geräte von höchstem europäischen Qualitätsstandard. Dabei sind Funktionalität, Fehlerunanfälligkeit und niedrige Folgekosten für den Anwender genauso wichtig, wie ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis bei modernem Funktionsumfang.

### **Wieso sind die Verbrauchswerte eines Retigo-Kombidämpfers so niedrig?**

Retigo setzt mit seinem EcoLogic-System auf einen Wärmetauscher, der vorhandene Energie nutzbar macht und den Frischwasserbedarf zur Kühlung minimiert. Beste Isolation, die konvexe, doppelt verglaste Scheibe und der starke Edelstahl minimieren Wärmeverluste. Die automatische Reinigung nutzt ein Pulver, das sich sofort auflöst, und spart durch eine zirkulierende Routine Frischwasser.

### **Welche Vorteile hat die Entscheidung für Retigo?**

Viele moderne Ausstattungsmerkmale sind Standard, wie die Computersoftware zum Verwalten von HACCP-Daten oder Garprogrammen. Jedes Kombidämpfer-Modell verfügt standardmäßig über eine effiziente automatische Reinigung und Blue Vision-Geräte können in ein LAN-Netzwerk mit eingebunden werden. Darüber hinaus sorgt der Quereinschub für maximale Arbeitssicherheit und Übersicht.

### **Welche weiteren Produkte bietet Retigo an?**

Oft ist ein Kombidämpfer überdimensioniert und in seinen Funktionen zu umfangreich – wenn z. B. ein Zweitgerät benötigt wird oder eine Regenerierküche ausgestattet werden soll. Der Regenerator ist hier perfekt geeignet und schon die Investitionskosten. Ist Backen das zentrale Thema, so ist der DeliMaster mit einer besonders gleichmäßigen Luftverteilung sowie zusätzlichen Programmiermöglichkeiten die passende Alternative. Für kreative Köche ist das Räuchermodul mit drei Rauchintensitäten ein sehr spannendes Produkt.

### **Wie funktioniert die Steuerung des Blue Vision-Kombidämpfers?**

Vielfältige Möglichkeiten stehen hier bei der Bedienung zur Auswahl: ob individuelle Programme mit Bildern und Hinweisen, ein automatisches Garen mit EasyCooking oder im manuellen Modus – überall können laufende Programme ohne Unterbrechen geändert werden.

# Who's Retigo?

#### **Retigo s.r.o.**

Tel. (08663) 419 61 96  
Fax (08663) 800 190  
servicecenter@retigo.de  
www.retigo.de

**retigo**®



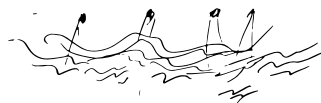


**Rieber**

Get organized for BetterFood.



# Jetzt ist die Zeit, mit 10.000 Essen / Tag die Zukunft von 30 Mio. vorzubereiten.



Wir haben Wissen geteilt, um Exzellenz zu erreichen. Ein einzigartiges Ergebnis. Die Rieber Flagship kitchen. Die modernste und zugleich modularste digitale Großküche Deutschlands, die jede Produktionsmethode unter Berücksichtigung der Kosteneffizienz abbildet. Mithilfe der Entkopplung arbeitet diese Infrastruktur auf Basis des Rieber Gastronom GN360 Betriebssystems. Organisiert und logistisch abgebildet über °CHECK - developed by Deutsche Telekom, sind alle Devices miteinander verbunden. HACCP relevante Datenerfassung für Temperatur und Hygiene verstehen sich von selbst. In Echtzeit wird unser Speisewerk durch den Großcaterer Müller „Adler am Schloss“ betrieben.

**Kollaborationspartner:**

Rational, Frima, Meiko, Deutsche Telekom, Kärcher, Porsche Digital, Max Maier urban development

**Terminvereinbarung:**

Sabine.Kuehne@riever.de, 07121/518-286

Ludwigsburg / urbanharbor, Schwieberdingerstr. 74

riever.de

# WIR ORGANISIEREN ZUTRITT UND ABRECHNUNG.

Ob in Hotel-, Gastronomie- oder Freizeitobjekten, ob im Verwaltungs-, Gesundheits-, Pflege- oder Bildungssektor, überall wo Sicherheits- und Organisationssysteme für Gäste, Besucher oder Mitarbeiter gefragt sind, bieten wir integrierte Lösungen für Zutritt und Zahlung – vom klassischen Türschloss über elektronische Schließ- und Zugangssysteme bis hin zu komplexen Management-Lösungen für die Gäste- und Besuchersteuerung und -abrechnung.



Hier geht's zur Homepage der Schulte-Schlagbaum Gruppe



**Kantinen-  
Kassensysteme**

**edv**service  
schaupp gmbh



**Gastronomie-  
Kassensysteme**

**nova**com



**Zutritts- und  
Abrechnungssysteme**

**eccos**pro



**Türschlösser und  
Schließsysteme**

Schulte-  
Schlagbaum AG



## **EDV-Service Schaupp GmbH** **Smarte Prozesse für Bewirtung auf hohem Niveau**

Eine effiziente Prozessorganisation ist in der Gemeinschaftsverpflegung die Voraussetzung für schnellen Service und hohe Gästezufriedenheit. Mit unseren Systemen für Online-Bestellung, bargeldlose Abrechnung und Kasse unterstützen wir Sie mit integrierten Lösungen bei der Optimierung Ihrer Abläufe. Ob SB-, Bediengastronomie oder Mischformen, wir organisieren Ihren kompletten Prozess mit Blick auf alle Beteiligten wie Teilnehmer, Verwaltung, Küche und Catering.

[www.edv-schaupp.de](http://www.edv-schaupp.de)

## **novacom software gmbh** **Gastronomie-Software – Made in Austria.**

Da novacom die Software selbst entwickelt, sind wir in der Lage, auf spezielle Wünsche unserer Kunden einzugehen. In einer Welt, in der Vernetzung immer mehr gefordert ist, treten wir bewusst als Integrator auf. Die Palette reicht vom NovaTouch® POS Gastronomie-Kassensystem mit perfekter Integration der mobilen Orderman Handhelds über die NovaTouch® Control Warenwirtschaft bis hin zur NovaTouch® Voucher Gutscheilverwaltung.

[www.novacom.at](http://www.novacom.at)

## **eccos pro gmbh** **Gästemanagement für Freizeitanlagen**

Immer komplexere Freizeitanlagen, zunehmend heterogene Gästestrukturen, Personalmangel und harter Wettbewerb machen effiziente Organisationssysteme notwendiger denn je. Ob Freizeit-, Fitness-, Wellness- oder Gesundheitsgäste – unsere Gästemanagement-Systeme unterstützen Sie mit integrierten Hard- und Software-Lösungen dabei, die individuellen Erwartungen jedes Gastes bestmöglich zu erfüllen und Ihren Umsatz zu steigern.

[www.eccos-pro.com](http://www.eccos-pro.com)

## **Schulte-Schlagbaum AG** **Flexibles Zutrittsmanagement**

Ob in Hotels, Kliniken, Universitäten, Schulen oder in Industrie und Verwaltung, SAFE-O-TRONIC® access ersetzt die üblichen Schlüsselsysteme durch elektronischen Schließkomfort für Türen und Schränke, mit dem die aufwändige Schlüsselverwaltung endgültig der Vergangenheit angehört. Entdecken Sie die vielfältigen Organisationsvorteile für Ihren Einsatzbereich – Kosten- und Zeitersparnis inklusive.

[www.sag-schlagbaum.com](http://www.sag-schlagbaum.com)





# FÜR EINEN GLÜCKLICHEN START IN DEN TAG

**M**üsliglück ist ein echtes Qualitätsprodukt im Müslimarkt und die neue zauberhafte Marke von Seeberger, als Spezialist für hochwertigen Kaffeegenuss und Heißgetränke für die Gastronomie. Müsliglück bietet mit außergewöhnlichen, ausgewählten Zutaten und einer Vielzahl von leckeren Sorten jedem Gast seinen ganz eigenen Löffel vom Glück.

**D**ie Vielfalt von traditionellen Sorten bis hin zu echten Geschmacksinnovationen reichen von fruchtig, schokoladig, kernig, fein oder gar herzhaft. Viele (Glücks)Sorten lassen sich mit Milch, Saft oder auch Brühe – für die herzhaften Varianten – zubereiten. Damit bietet Müsliglück den Gästen besondere Geschmackserlebnisse, die exklusiven Müsli-mischungen eignen sich als authentische Produkte für die Betonung relevanter Werte wie Bio, Regionalität, Superfood bis hin zu Roasted und Vegan.

**M**üsliglück ist in 16 spannenden Sorten erhältlich, speziell für die Gastronomie haben wir neun Sorten ausgewählt, die wir für Ihr Buffet besonders empfehlen. Diese sind im praktischen 1,5kg Beutel abgepackt.

**F**ür ein edles Erscheinungsbild bietet Seeberger ein Präsentationskonzept für das Frühstücksbuffet an. Je nach Platzbedarf und Sortenanzahl kann mit modularen Holzelementen eine hochwertige und flexible Etagere individuell zusammengestellt werden. Passend dazu werden verschiedene Müsli-gläser, ein Servierlöffel sowie Sortenetiketten, Tischaufsteller und Sortenkarten mit Genussstipps angeboten.

[WWW.MÜSLIGLÜCK.DE](http://WWW.MÜSLIGLÜCK.DE)  
[WWW.FACEBOOK.COM/MUESLIGLUECK](http://WWW.FACEBOOK.COM/MUESLIGLUECK)



## MÜSLIGLÜCK

DAS GLÜCK ZUM LÖFFELN

EINE ZAUBERHAFTE MARKE VON SEEBERGER 

Seeberger GmbH, D-89079 Ulm  
Tel. 0731/40930  
gastronomie@seeberger.de  
[www.mueslignueck.de](http://www.mueslignueck.de)



# Appetit auf *Partnerschaft*

Der Anspruch von Tischgästen, die Einflussnahme durch Sharing-Portale und der Wettbewerbsdruck in der Gastronomie waren noch nie so hoch. Sie stellen Gastronomen vor große Herausforderungen auf der Suche nach Alleinstellungsmerkmalen. Transgourmet Deutschland antwortet darauf mit individueller Beratung, einem starken Netzwerk und engagierten Mitarbeitern, die sich als Partner mit Rundum-Service für den Gastronomiebetreiber begreifen. „Wir wachsen mit den Herausforderungen unserer Kunden“ lautet das Motto, das im Unternehmen auf allen Ebenen aktiv gelebt wird. Es bedeutet, sich stetig weiterzuentwickeln und zu wachsen – für und im Sinne des Kunden aber auch gemeinsam mit ihm.

Das Fundament hierfür bildet die Verzahnung von Zustell- und Selbstbedienungs- Großhandel. Die Distanz zwischen Abnehmer und Produzent überbrückt der Zustellspezialist Transgourmet Deutschland mit einem langjährig erprobten Logistiksystem. Kunden können auf kurze Reaktionszeiten und ein kurzfris-

tig verfügbares Vollsortiment vertrauen. Der Foodservice wird durch die leistungsfähigen Cash & Carry-Märkte mit rund 50.000 Food- und Non Food-Artikeln optimal ergänzt. Gemeinsam sind sie als Multi-Channel-Anbieter in der Lage, jederzeit die richtige Karte zu ziehen und stets die passenden Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Verfügbarkeit, Qualität, Vielfalt, Innovation und Leidenschaft sind wichtige Voraussetzungen, um nachhaltige Genusserlebnisse zu schaffen. Trends mit Leben und Lebensmitteln zu füllen – das gibt dabei den entscheidenden Ausschlag. So werden Vertrauen und Begeisterung bei den Tischgästen geweckt, die mit Hilfe von starken Partnern wie Transgourmet Deutschland immer wieder neu bestätigt werden können. Die Mitarbeiter unterstützen dabei von der Kalkulation über die Planung bis zur erfolgreichen Umsetzung – damit es den Kindern beim Frühstück im Kindergarten und den Erwachsenen beim Abendessen im Restaurant gleichermaßen gut schmeckt.

**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**

Tel. (0800) 172 27 22 | [kontakt@transgourmet.de](mailto:kontakt@transgourmet.de)  
[www.transgourmet.de](http://www.transgourmet.de) | [www.selgros.de](http://www.selgros.de)



**TRANS**GOURMET



**SELGROS**  
cash & carry







Verlässliche, erstklassige Technik mit neuen Features bietet Unox, Hersteller von Kombidämpfern und Backöfen. Die Auswahl reicht vom großen 20 GN 2/1-Modell bis zu den Kompakt-Varianten. Für diese gewährt der Hersteller eine Garantie von vier Jahren bzw. 10.000 Betriebsstunden – doppelt so lange wie gesetzlich gefordert. Hinzu kommt eine große Auswahl an Zubehör und Sonderausstattung, was die Arbeitsabläufe weiter vereinfacht.

### **Nutzenorientierte Technik**

Wer eine größere Investition tätigt, möchte möglichst lange viel Freude am Kauf haben. Das heißt bei Profi-Öfen: einfaches, intuitives Handling, zuverlässige, mitdenkende Technik, geringer Reparaturbedarf und minimale Servicekosten. All das und noch mehr bieten die Unox-Kombidämpfer aus der Cheftop Mind.Maps™-Reihe bzw. Profi-Öfen aus der Bakertop Mind.Maps™-Linie.

### **Verlässlichkeit bis ins letzte Detail**

Das 1990 gegründete Unternehmen mit Sitz in Norditalien und die seit 1998 aktive, deutsche Niederlassung in Büren/Westfalen stellen höchste Ansprüche an die Qualität. Um sie zu garantieren, haben die Unox-Öfen eine Fertigungstiefe von 92 %. Zusätzlich sorgen über 40 Entwicklungsingenieure für die Weiterentwicklung der Technik. Hier fließen die Erfahrungswerte und Erkenntnisse, die die 15 deutschen Außendienstmitarbeiter aus ihren Kunden-

# Profi-Öfen mit Qualitätsversprechen

kontakten gesammelt haben, mit ein. Dabei steht die Nutzenmaximierung für den Anwender stets im Mittelpunkt.

### **Einladung zur „Probefahrt“**

Was beim Autokauf selbstverständlich ist, macht Unox auch in Foodservice-Betrieben möglich. Das Unternehmen stellt in der Aktion „Individual Cooking Experience“ ein Cheftop Mind.Maps™- oder Bakertop Mind.Maps™-Gerät zur Probe zur Verfügung. Profis können mit ihren Rezepten im eigenen Betrieb testen und sich ein persönliches Urteil über die Leistungsfähigkeit der Öfen verschaffen.

### **Von XS bis XXL**

Jeder Betrieb stellt individuelle Bedingungen an die optimale Geräteausstattung. Aus diesem Grund bietet Unox eine Vielzahl an Ofengrößen: vom Unox GN 2/1 bis hin zum Modell 5 GN 2/3. Zur Wahl stehen die Ausführungen Plus und One, die sich in ihren Ausstattungsmerkmalen unterscheiden. Darüber hinaus können die Plus-Geräte wahlweise mit Gas und/oder Strom betrieben werden, was zur Erhöhung der Flexibilität führt.



Andreas und Marlies Witte leiten das Unox-Team in Deutschland.

**Unox Deutschland GmbH**

Tel. (02951) 98 76-211

info@unox-oenen.de

www.unox.com



# Immer eine *Idee mehr*

## SERVICES

- ▶ **Schneller Lieferservice**
- ▶ **Personalisierung der Ausstattung**
- ▶ **95 % der Produkte vorrätig**
- ▶ **Zusendung von Mustern**
- ▶ **Geprüfte, langlebige Qualität**



**V**EGA ist eine führende Marke für Qualitätsprodukte aus dem Bereich Gastronomie-, Hotellerie- und Catering-Equipment. Der Claim „Immer eine Idee mehr“ ist ein Versprechen gegenüber dem Kunden, mittels Serviceleistungen und inspirierender Ideen sein Geschäft zu vereinfachen, ihn zu entlasten und damit Zeit zu schenken, für das, was für seinen Erfolg wichtig ist. VEGA bietet Ideen, die helfen, Gastronomie zu einem Erlebnis zu machen und Gäste zu begeistern. Denn begeisterte Gäste sind der Schlüssel zum Erfolg.

### Nah am Kunden

In Zusammenarbeit mit internationalen Designern realisiert VEGA exklusive, formschöne Eigenentwicklungen, die in den verschiedenen Gestaltungslinien perfekt aufeinander abgestimmt sind. Um diesen hohen Anspruch zu erfüllen und mög-

lichst nah an den Wünschen des Alltags zu sein, arbeitet VEGA eng mit Profis aus der Gastronomie zusammen.

„Immer eine Idee mehr“ – beginnt bei der sorgfältigen Zusammenstellung des Sortiments, zieht sich über die gesamte Produktberatung und kommt letztendlich in einem hohen Kundenservice zum Ausdruck. Unter diesem Motto ist VEGA für seine Kunden tätig, stets im engen Erfahrungsaustausch und damit ganz nah an der Praxis.

### VEGA GmbH

Tel. (0800) 23 32-260

Fax (0800) 23 32-261

service@vega-direct.com

www.vega-direct.com

**VEGA**  
Immer eine Idee mehr





**WIBERG**

WIBERG GmbH

Tel. +43 (662) 63 82 0

Fax +43 (662) 63 82 82 10

info@wiberg.eu | www.wiberg.eu

Vegetarier. Und während sich für viele lediglich die Frage von „to be or not to be“ stellt, fragt sich so mancher Gastronom: „Veganer – Freund oder Feind.“ Bei WIBERG herrscht die Meinung: jede Herausforderung kann zum Erfolg werden – vorausgesetzt sie schmeckt gut! Deshalb bietet der Gewürzprofi viele Produktideen für eine Ernährung ohne tierische Produkte. Ein perfektes Beispiel dafür ist der BASIC Veggie-Mix, eine Zutatenmischung auf Weizen- und Sojabasis für vegane sowie vegetarische Bratlinge, die ideal zum Braten, Frittieren und Backen ist.

**FORTWÄHREND  
NATÜRLICH**

Mit den beiden Mix-Spezialitäten Zitronen-Pfeffer und Speck sind nun alle 53 WIBERG Gewürzmischungen frei von Palmfett. Mit der Entscheidung, seit Oktober 2016 alle À la Carte Mix-Spezialitäten frei von Palmfett zu halten, setzt WIBERG ein weiteres Zeichen in Sachen Nachhaltigkeit. Zusätzlich zu den WIBERG Mix-Spezialitäten stellt der Gewürzprofi ab Januar 2017 auch alle Rezepturen für die WIBERG Bouillons auf palmfettfrei um. Ersetzt wird das Öl der Palmfrucht meist durch Rapsöl. Damit löfeln WIBERG Kunden 100 % Natürlichkeit.

**INDIVIDUALITÄT**

Der Verwendung der einzelnen WIBERG Produkte sind keine Grenzen gesetzt. Ihr kreativer Einsatz wird von der WIBERG Produktentwicklung und vom WIBERG Team Inspiration noch zusätzlich gefördert. Diese liefern zahlreiche Rezepte und Anwendungsvorschläge, die weit über die eigentliche Produktbezeichnung hinausgehen. So eignet sich der Burger Mix Spicy beispielsweise hervorragend zum Würzen von Pommes, Kartoffelwedges sowie sogar für Fisch- und nicht nur für Burgerpatties. Solche Beispiele und viele Rezepte finden WIBERG Kunden auf der neu gestalteten Homepage: [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

# Für alles *und jeden*

Ob im Sternerestaurant, in der Großküche, beim Catering oder an der Theke des Metzgereibetriebs – mit den WIBERG Produkten befinden sich Kunden stets auf der sicheren Seite. Sicher in puncto kreative Produktlösungen und -ideen, und zu 100 % sicher, was die Qualität betrifft – denn dabei geht der Gewürzprofi

keine Kompromisse ein! Für sämtliche Bereiche des Außer-Haus-Verzehrs ist WIBERG der richtige Partner.

**DIE WELT IS(S)T VEGAN**

Zu den Urban Gardeners, den DIY-Fetischisten und Slacklinern gesellt sich seit einiger Zeit die Spezies der Veganer und



# Einfaches *Erfolgsrezept*

Forster steht für frische High-Convenience-Produkte – seit 1999 gehört das Unternehmen zur Wolf-Firmengruppe; heute ist die Marke Forster ein Teil der Wolf Gastro GmbH.

„Forster steht gleichermaßen für Regionalität und Erfahrung sowie für Qualität und Innovation“, erklärt Geschäftsführer Christian Wolf und ergänzt: „Unser Rezept ist ganz einfach: maximale Sorgfalt, frischeste Zutaten, feinste Rezepturen und schonende Zubereitung.“ Sämtliche Gerichte werden ausschließlich nach den „Clean-Label“-Vorgaben zubereitet. Zusätzlich erfolgt die Abfüllung der frisch gekochten Saucen nach dem Hot-Fill-Prinzip – und damit ganz ohne Pasteurisieren.

Die rund 150 verschiedenen Produkte im Sortiment reichen von Vorspeisen über Hauptgerichte und Beilagen bis hin zu Desserts. Forster bietet in seinem Produktspektrum Gerichte der bürgerlichen, mediterranen und Wohlfühl-Küche sowie fernöstlichen Spezialitäten an. Eine große Auswahl an Eintöpfen und

Saucen vervollständigen das Angebot. Geliefert werden die Menükomponenten in transparenten Portionsbeuteln mit 1 bis 3 kg Inhalt oder in Großverbraucher-Schalen mit 2,7 und 5 kg. Beide Verpackungen sind praktisch zu handhaben und lassen sich unkompliziert im Wasserbad oder im Kombidämpfer erhitzen. Kleinere Einzelportionen können auch in der Mikrowelle erwärmt werden.

Als Fach- und Anwendungsberater bietet das Unternehmen außerdem besondere Servicedienstleistungen: Neben einer ganzheitlichen Beratung zur Integration der Convenience-Artikel in das jeweilige Küchenkonzept kommt das Unternehmen den Ansprüchen und Wünschen der Kunden auch mit einer individuellen Produktentwicklung nach. „Im direkten Gespräch mit dem Küchenchef kann unser Fachpersonal vor Ort Handlungsempfehlungen geben und Optimierungspotenzial aufzeigen“, sagt Christian Wolf.



**Wolf Gastro GmbH**

Tel. (09624) 92 14-0  
 Fax (09624) 92 14-15  
 gastro@wolf-wurst.de  
 www.wolf-gastro.com





# Unschlagbare Qualität hat zwei neue Namen.

Aus  &  wird:

**Gleiche  
Rezeptur.**  
Von Profis  
für Profis.



★★★★★  
PROFESSIONAL