GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Vorwärts schauen

Nr. 23 MAI.JUNI 2020

Suppl. al numero 98 Maggio/Giugno 2020 - anno 17° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

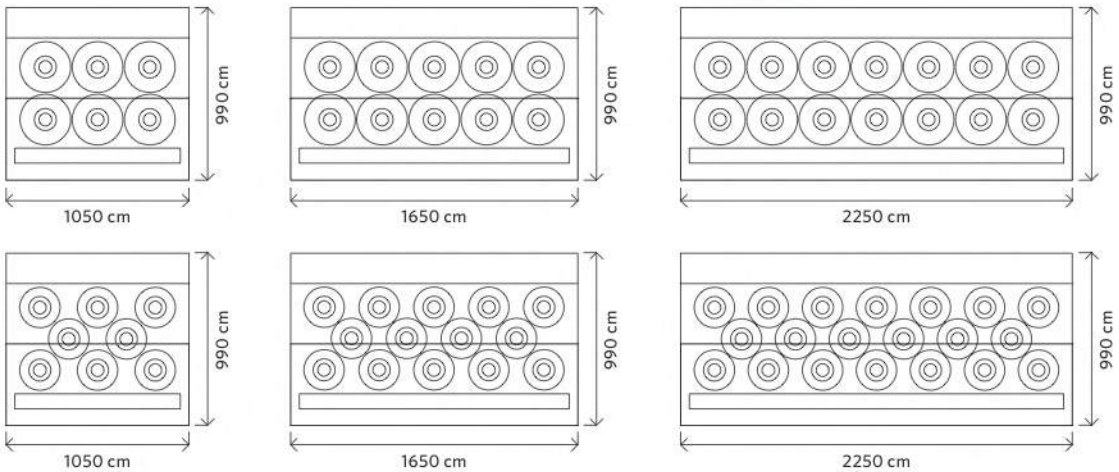
PATENTED

SPEISEEISVITRINE VISTA:
IN DIESEN POZZETTI SIEHT MAN DAS EIS.

VISTA, DIE EISTHEKE MIT GLYKOLKÜHLUNG, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN.
Eine wahre Revolution für eine hervorragende Sichtbarkeit der Eisprodukte: Die neuen, größeren Eisbehälter mit 26 cm Durchmesser verlocken zum Genuss und erleichtern die Ausgabe.

DANK DER ZWEI KÜHLTECHNOLOGIEN wird das Eis am Tag ohne Deckel ausgestellt, in der Nacht werden die Eisbehälter abgesenkt und mit dem Deckel verschlossen. So sind keine Gefrierschränke mehr nötig. Viele Konfigurationen, zwei- oder dreireihig.

VIELE KONFIGURATIONEN MIT ZWEI ODER DREI REIHEN



www.brxitalia.com

Kontakt info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611

T. COMMUNICATION LAB
Mehr über
die Revolution
von Vista

eis

MIT ABSTAND DAS BESTE EIS!

ALLES FÜR IHR TO GO GESCHÄFT

Zuhause genießen!

Die Familienportion im großen Eisbecher oder auf Vorrat im Isobehälter (0,5 – 2 ℓ). So bekommen Ihre Gäste leckeres Eis gut gekühlt nach Hause!

Auf die Hand!

Von Pappbechern, über die Bio-Linie, bis hin zu Packpapier, Servietten, Tragetaschen, leckeren Waffeln und Garnierartikeln – wir haben alles für Ihr to go Geschäft.

Schnelle Ausgabe!

Mit vorbereiteten Eiskreationen, z.B. den to go Klassikern wie Amarenabecher oder Spaghettieis im Thekengefrierschrank, sind Sie bestens gerüstet, um Ihre Kundschaft in Stoßzeiten schnell zu bedienen.

EasyBest®
Thekengefrierschrank »Cube«

Temperatur: -16 °C bis -18 °C
Kältemittel: R 452A **Gewicht:** 45 kg
Maße: 52 x 65 x 85 cm (B x T x H)

Gratis

»Eis to go« A2 Info-Plakat zu Ihrer nächsten Bestellung dazu. Bitte mit bestellen!

eisUNION Zentrale
Gsteinacher Straße 4
90537 **Feucht**
Tel: +49 (0) 9128 - 911 819-0
E-Mail: info@eisunion.de

Unser Innen- und Außendienst ist für Sie da!

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

MARTINI
LINEA GELATO

Die neue Form der Exzellenz

Paste e Variegati

SELEZIONE PRESTIGE

Hochselektierte Rohstoffe, die mit den modernsten Produktionsverfahren verarbeitet werden. **Reichhaltige Rezepte** und dem Inhalt, das gilt sowohl für Frucht-als auch für Cremearomen, wird die höchste Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei wird auch die äußerliche Verpackung nicht unbeachtet gelassen: ein ad hoc gestaltetes, elegantes und funktionales **Packaging**, das die optimale Aufrechterhaltung der Qualität der Produkte gewährleistet. Dies sind die Schlüssel zum Erfolg von Selezione Prestige. **Und das ist erst der Anfang ...**

Master Martini Deutschland GmbH, Uhlandstrasse 60, D-72793 Pfullingen, Amtsgericht Stuttgart HRB 761906
Tel. +49 (0)7121 7064691 **www.martinilineagelato.it**

MARTINI
LINEA GELATO

Ab heute gibt es zum Frühstück Gelato!

Dank der jahrzehntelangen Erfahrung der Unigrà-Gruppe mit Bäckerei-und Konditoreiprodukten, Martini Linea Gelato hat es geschafft, das Croissant in Gelato zu verwandeln!

Das Geheimnis ist eine spezielle Paste, die aus Milch, Zucker, Eigelb, Butter und einer Prise Getreidekleie hergestellt wird, um einen echten und unverwechselbaren Geschmack zu erhalten. Und warum nicht ein ausgezeichnetes gefülltes Croissant im Fenster vorschlagen? Versuchen Sie, es mit unseren Brunelle-Cremes oder mit den Variegati der Selezione Prestige zu kombinieren: Ihre Kunden werden nicht widerstehen können!

Master Martini Deutschland GmbH - Uhlandstrasse 60, D-72793 Pfullingen, Amtsgericht Stuttgart HRB 761906 - Tel. +49 (0)7121 7064691
www.martinilineagelato.it

Ein echter
Sizilianer

dal 1959

elenka

SICILIANO

elenka

DAS SET

Für die Zubereitung der Eissorten ***Siciliano***, hat die Firma Elenka ein Set mit 4 Produkten nach sizilianischer Tradition zusammen gestellt.

Pasta Mandorla Sicilia
Mandeln aus sizilien

Fantafrutta Pistacchio
Fantafrutta pistazie

Aroma in pasta mandarino
Aroma in pastenform mandarine

Croccante di mandorla
Mandel-krokant

SUPER PINK

SUPER YELLOW

SUPER SPRINT MIT SUPER EIGENSCHAFTEN!

Die originelle Kombination feiner Rohstoffe ermöglicht es, ein ballaststoffreiches Gelato mit reduziertem Zuckergehalt zu kreieren. Unsere Super Sprint sind in zwei Varianten erhältlich und sind praktisch und einfach in der Herstellung.

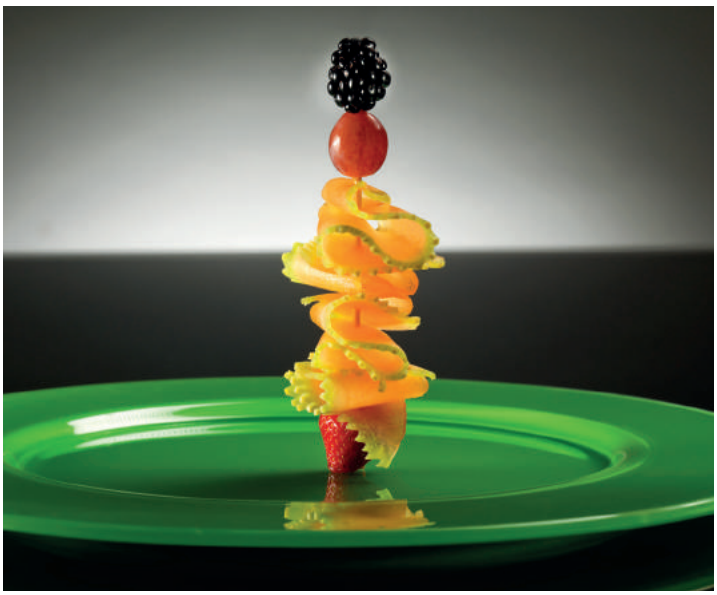
Der **Super Yellow Sprint** überzeugt durch einen köstlichen Mango-, Kurkuma-, Ananas- und Reisgeschmack, während der **Super Pink Sprint** sich durch einen feinen Erdbeer-, Grapefruit- und Rote-Bete-Geschmack auszeichnet.

Verleihen Sie Ihrer Vitrine ein buntes und sommerliches Flair!

PreGel INTERNATIONAL TRAINING CENTER
SCHOOL OF **GELATO** & **PASTRY**
WWW.PREGELTRAINING.COM

www.pregel-deutschland.de
info@pregel-deutschland.de

13 Leitartikel. Vorwärts schauen
14 Kurznachrichten
16 Die Effekte des Coronavirus
19 Schutzmaßnahmen bei „Covid-19“
23 Erfrischende Kleinigkeiten
27 Im Labor. Snack
33 Die neuen Registrierkassen
37 Gelatissimo. Ständiges Wachstum
42 Ideen aus Obst



47 Im Labor. Mit Wiesenkräutern
51 Dossier Gelato - Sommer 2020
85 Sigep. Ein angekündigter Erfolg
89 Weltmeisterschaft. Italien triumphiert

inhaltsverzeichnis

94 Produkte ganz vorn

99 Bio, zunehmend beliebt

103 Verwaltung. Gewinnspanne

109 Gelato Best Seller. Pinocchio

113 Hat der Kunde immer Recht?

116 Richtig und Falsch

puntoDE

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 98 Mai - Juni 2020

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 17. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

Verlagsdirektor
Franco Cesare Puglisi (fc.puglisi@editradesrl.it)

Verantwortliche Direktorin
Manuela Rossi (m.rossi@editradesrl.it)

Koordination
Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

Redaktion
Annamaria Andreasi (redazione@editradesrl.it)
Alessandra Poni (annuari@editradesrl.it)
Federica Serva (redazione2@editradesrl.it)

Berater
Silvia Federica Boldetti (Konditoreitechniker)
Massimo Carnio (Schokoladenmeister)
Davide Comaschi (Schokoladenmeister)
Ernst Knam (Konditoreitechniker)
Riccardo Magni (Konditorei- und Eisdielentechniker)
Antonio Mezzalira (Eisfachmann)
Beppo Tonon (Gastro-Designer)
Alice Vignoli (Eisfachfrau)

Mitarbeiter
Paul Andrei - Francesco Lo Greco
Davide Pini - Marina Sella
Laura Sellani - Giacomo Tonelli
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Foto von istockphoto.com

Kundenwerbung
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Oksana Denys
(info@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

Werbeleiter
Paolo Barretta
(p.barretta@editradesrl.it)

Werbung
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

Editrade srl
Geschäftsleiter: Franco Cesare Puglisi
Leitung Redaktion Werbung Verwaltung
Via Lomellina 37 - I - 20133 Mailand
Tel. +39 (0)2.70.00.49.60
Fax +39 (0)2.70.00.49.62
E-Mail: info@editradesrl.it
www.puntode.de - www.portalegelato.it
www.editradesrl.it

Druck
Artigrafiche M.&G. Pirovano
Novegro di Segrate (Mailand)

Abonnements
Gelato.Café.Konditorei puntoDE
vier Ausgaben/Jahr
Europa € 50,00
Außerhalb Europas € 90,00
Preis pro Einzelheft € 1,00

Alle Rechte sind vorbehalten. Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Texte, Bilder und Photos mit jedem Hilfsmittel sind verboten. Die Texte und das Bildmaterial, auch unveröffentlicht, werden nicht zurückgegeben. Die von Lesern eingesandten Photos können von Gelato.Café.Konditorei puntoDE frei veröffentlicht und verwendet werden.

So sweet!
FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria
START
KING
FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria
KING: the new sweet technology.
frigomat.com

GERÖSTETE KOKOSFLOCKEN UND EIN TOUCH COOKIES®

CRUMBLE

SUPERGELATO

COOKIES®

COCOBOOM!

KOKOS

GLUTEN FREE

BANG!

EINE NOCH NIE DAGEWESENE GESCHMACKSEXPLOSION! **EXKLUSIVES REZEPT**, FASZINIERENDER KONSISTENZ-MIX UND **DER UNWIDERSTEHLICHER KNUSPERGENUSS** VON **COOKIES® COCOBOOM!** BIETEN DEM GAUMEN EIN AUßERGEWÖHNLICHES GESCHMACKSERLEBNIS. KANN ALS KLASSIKER ODER AUCH ALS CREMINO ANGEBOTEN WERDEN. MIT **COOKIES® COCOBOOM!** WIRD IHRE EISVITRINE EINEN BOMBENERFOLG HABEN!

+49 89 992 4950 • mail@mec3.de • mec3.com

MEC3 The Genuine Company

Vorwärts schauen

Wir sitzen alle im selben Boot, einem Boot, das in Gefahr ist, abzudriften. Der ganze Planet kämpft mit einem unsichtbaren und schrecklichen Feind. Ein Kampf, der immer noch ungleich ist; die Ärzte gewinnen einige Schlachten, aber der Krieg dauert noch an. Der Covid-19 hat so viele Menschen auf der Welt getötet und Millionen und Abermillionen von Menschen leiden lassen. Eine Pandemie, wie wir sie noch nie zuvor gesehen haben. Darüber hinaus hat das furchtbare Virus uns alle auch verarmt, die Krise in allen Bereichen ist offensichtlich, leider ist niemand verschont geblieben. Zwei Fronten sind noch offen: Gesundheit und Arbeit. Die einzige Strategie, die wir verfolgen können, ist die Einhaltung der Regeln mit angemessener sozialer Distanzierung, auch für Kunden in öffentlichen Lokalen, die den Wunsch haben, ihr Leben wieder in die Hand zu nehmen.

Um einen so schwierigen Moment zu überwinden, muss man in jedem Fall versuchen, zuversichtlich zu sein und positiv in die Zukunft zu blicken, denn es gibt eine Zukunft, die Intelligenz und das Know-how des Menschen haben immer gesiegt. Sicherlich wird die Branche des handwerklich hergestellten Gelatos eine gewisse Chance haben, sich schneller zu erholen als viele andere; die Sommersaison hat gerade erst begonnen, und das gute Wetter ist ein großer Verbündeter. Wir von PuntoDE wollten auch nach vorne blicken, mit einem Lächeln an morgen denken und vielleicht sogar ein gutes hausgemachtes Gelato genießen. Und um den Verbraucher mit „unwiderstehlichen“ Vorschlägen in Versuchung zu führen und ihn nicht zu enttäuschen, haben wir beschlossen, das traditionelle „Sommer-Dossier“ hervorzubringen, das die Gelato-Sorten, Farben und Aromen der neuen Saison präsentiert; vielleicht waren wir damit etwas leichtsinnig, aber hoffentlich trägt dies dazu bei, auch unter dem Mundschutz ein freudiges Lächeln hervorzubringen.

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin

SUPER ANGEBOTE

Es ist nicht einfach, hohe **Qualität** aufrecht zu erhalten, wenn man den Markttrends folgt und die Anzahl der Referenzen erhöht, aber für **Rogelfrut** ist Wachstum ein konstanter Wert in der Welt der saisonalen Obstverarbeitung. Das Geheimnis dieses Erfolgs liegt in der Produktionsqualität, der kapillaren Kontrolle, dem Respekt für die Umwelt und in der Innovation. Das Unternehmen verfügt in der Tat über mehrere **Zertifizierungen**, von BRC Global Standard for Food Safety bis zur Koscher-Zertifizierung, von der Bio-Zertifizierung bis hin zur amerikanischen FDA Food and Drug Administration, die für die Durchdringung des US-Marktes unerlässlich ist. Heute ist das Unternehmen, auch dank der Entwicklung der Forschungs- und Entwicklungsabteilung und der Schaffung eines internen Labors für die Bewertung von Rohstoffen, in der Lage, eine breite Palette von IQF **Tiefkühlfrüchten** und Fruchtpürees sowie eine Reihe von Dienstleistungsprodukten anzubieten. Für weitere Informationen siehe www.rogelfrut.com

Co-Branding-Operationen

*Die Vereinigung der Marken Herbamelle Milano und **Fabbri 1905** brachte ein innovatives Projekt in der Süßwarenwelt hervor. So entstanden die neuen Vorschläge, die mit **Amarena** Fabbri und **Menta** Fabbri unterzeichnet wurden; auf der einen Seite ein Bonbon mit einem weichen Kern von Amarena Fabbri, auf der anderen Seite ein frisches Minz-Bon-Bon, Geschmack des Sommers. „Für diese beiden neuen Vorschläge - so Andrea Ambrosoli, Gründer und CEO von Herbamelle - wurden wir bereits mit dem prestigeträchtigen Preis **Quality Award 2020** ausgezeichnet". „Wir haben unsere hochwertigen Rohstoffe geliefert, um mit Herbamelle zwei Bonbons zu kreieren, die die Qualität von Minze und Amarena Fabbri gut repräsentieren, Produkte, die jetzt in die Geschichte der italienischen Lebensmittel eingegangen sind", sagte Nicola Fabbri, CEO des gleichnamigen Unternehmens. Für weitere Informationen siehe www.fabbri1905.com*

Eine prestigeträchtige Mission

*Bei der letzten Messe „Sigep" in Rimini wurde **Casa Optima** vorgestellt. Ein neuer Name und ein neues Logo stehen für eine gemeinsame Verwirklichung, die sich aus der Synergie von **vier** renommierten **Marken** zusammensetzt: MEC3, Giuso, Modecor und Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani. Die Philosophie von Casa Optima basiert auf fünf Schlüsselwörtern: Authentizität, Italianität im globalen Kontext, Dynamik, Enthusiasmus und Respekt. Sie hat den Anspruch auf „Casa Optima - making life sweeter together". Die Mission ist es, das Leben der Menschen und Kunden, dank einer breiten Produktpalette, für **Eisdielen**, die handwerklich Gelato produzieren, für die besten **Konditoreien** sowie für professionell hergestellte **Dekorationen** und **Getränke**, zu versüßen. Ein besonderes Merkmal der Gruppe ist auch die Rücksichtnahme auf die Umwelt, im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung, die jeden Produktions- und Managementprozess auszeichnet. www.casaoptima.com*

KART

DEINE BAR IST ÜBERALL

EINFACH ZU
VERSCHIEBEN
SANIEREN
INDIVIDUELL GESTALTEN

KART
BARTHEKE

KART
SPEISEEISTHEKE
POZZETTI

KART
COCKTAILS

KART
SPEISEEIS

frigomeccanica
Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy
Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464
www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com
Numero Verde 800-312302

DIE EFFEKTE DES CORONAVIRUS

NACH EINEM LÄNGEREN AUSSTIEG AUS DEM LOCKDOWN HABEN DIE GESCHÄFTE UND BETRIEBE WIEDER GEÖFFNET. MIT GROSSER VORSICHT UND UNTER VIELEN SCHWIERIGKEITEN BEGINNT DER ALLTAG WIEDER...

von Mario Trabalza

Freepik.com - prostooleh

Das aktuelle Szenario

Wie in allen Ländern, die am stärksten vom Coronavirus betroffen sind, gehört das Gaststättengewerbe auch in Deutschland zu den am stärksten geschädigten Branchen. Seit Mai, zu verschiedenen Zeitpunkten, haben in den sechzehn Bundesländern, unter vielen wirtschaftlichen und praktischen Schwierigkeiten, gesundheitlichen Einschränkungen und unvorhersehbaren Fakten, die Lokale wieder geöffnet. **Die Zukunft wird jedoch durch viele Fragen und vor allem durch das Schreckgespenst einer neuen Ansteckungswelle belastet, die das Ende vieler kommerzieller Aktivitäten bedeuten würde.**

Dramatische Zahlen

Das Coronavirus hat das Gaststättengewerbe in die Knie gezwungen. Während der Zeit der totalen Schließung der kommerziellen Aktivitäten waren die einzigen Realitäten, die unter tausend Schwierigkeiten teilweise funktionieren konnten, diejenigen, die sich dem Essen & Co. widmeten. **Von den Eisdielen bis hin zu den Restaurants hat man sich für den Heimservice entschieden, um einen Mindestumsatz zu erzielen.** Trotz des Einfallsreichtums und des guten Willens der Gastronomen und Eishersteller war der Schlag, unter Berücksichtigung der notwendigen Unterscheidungen der einzelnen Tätigkeit, für alle sehr hart.

Einige Daten

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband), Deutschlands führender Fachverband der Branche, teilte mit, dass die Arbeitslosenquote im April im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 208,2% gestiegen ist. **Zwischen März und April arbeiteten mehr als eine Million Beschäftigte in diesem Sektor in Kurzarbeit und im März gab es einen Umsatzrückgang von 45%.** Dies ist die größte Krise, die ein bestimmter Wirtschaftszweig in der deutschen Geschichte je erlebt hat.

Freepik.com

Es geht wieder los

Die sechzehn Bundesländer verfügen über große Autonomie und haben daher den Zeitplan für die Schließung und Öffnung der verschiedenen Aktivitäten entsprechend der spezifischen Ansteckungssituation in der jeweiligen Region festgelegt. Seit Mai letzten Jahres, manche früher und manche später, haben alle Bundesländer zuletzt die Aktivitäten rund um die Gastronomie wieder für die Öffentlichkeit geöffnet. **Voraussetzung für die Wiedereröffnung ist die Einhaltung strenger Hygienevorschriften, ein Abstand von 1,5 Metern und die Pflicht zum Tragen einer Maske beim Betreten und Verlassen der Lokale.** Die Einhaltung der Regeln ist schwierig und bedeutet für die Gastronomen ein Verlust von Ressourcen und Energie. Es ist noch zu früh, um eine Bilanz der Wiederbelebung der Branche zu ziehen, nicht zuletzt, weil alles von drei grundlegenden Fragen abhängen wird.

STRENGE REGELN, DIE BEI DER WIEDEREREÖFFNUNG DER LOKALE RESPEKTIERT WERDEN MÜSSEN

Unvorhersehbare Fakten

Es gibt viele Fragen zur Wiedereröffnung. Wie werden die Kunden auf die restriktiven Maßnahmen reagieren? Wird ein Abendessen im Restaurant immer noch ein Vergnügen sein oder wird es zum Stressfaktor? Wie viele Gastronomen haben ferner den nötigen Platz und die organisatorischen Kapazitäten, um die Kunden sicher zu empfangen und gleichzeitig einen Umsatz zu erzielen, der es ihnen ermöglicht, weiterzumachen? Die schwierigste Frage betrifft jedoch die Möglichkeit einer zweiten Ansteckungswelle. Die Schwelle für eine neue Betriebsschließung ist bereits festgelegt und gilt für alle Bundesländer. **Kommt es innerhalb von sieben Tagen bei 100.000 Menschen zu mehr als 50 Neuinfektionen, sind die Behörden gezwungen, vorsorgliche Sperrmaßnahmen zu verhängen (in Bayern, dem am stärksten betroffenen Bundesland, liegt die Schwelle bei 35 Neuinfektionen).**

Neue Normalität

Die Eisdielen, die an Passanten verkaufen, ohne dass diese das Lokal betreten, haben zweifellos ein einfacheres Leben als Kneipen und Cafés, in denen die Kunden drinnen konsumieren. **Tatsächlich sind die Kunden nicht verpflichtet, Masken zu tragen, da sie sich im Freien aufhalten, obwohl die Behörden ihre Verwendung immer empfehlen.** Sobald das Gelato gekauft wurde, wird erwartet, dass sich die Kunden mindestens 50 Meter vom Lokal entfernen, um gefährliche Ansammlungen zu vermeiden. Um es einfacher zu machen, haben sich viele Eisdielen für den Becher entschieden und auf den Verkauf von Eistüten verzichtet.

Seit 60 Jahre Jede Medac Tasse verbessert den Geschmack von Eiscreme und mehr

1960

1970

1980

1990

2000

2009

2010

2015

2020

medac S.r.l. Industriacartotecnica
60 anni 1960 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
Direttiva 2014/32/UE
SILVER 2019 ecovadis CSR Rating
SA 8000
SGS
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA AMBIENTALE DNV·GL ISO 14001
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001
RICICLABILE CON LA CARTA SISTEMA Aticelca® 501
OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002)
PEFC PEFC/18-31-933
FSC FSC® C016153
BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069 - info@medac.it
www.medac.it - medapp - medacsrl

BAV INSTITUT

Freepik.com

SCHUTZMASSNAHMEN BEI „COVID-19“

Die Wiedereröffnung der kommerziellen Tätigkeiten ist ein kleiner Schritt in Richtung Normalität. Dies bedeutet jedoch nicht, dass nun der Moment gekommen ist, unsere Wachsamkeit zu verringern. Im Gegenteil, es ist unerlässlich, uns noch mehr zur Einhaltung der Regeln zu verpflichten

von Paul Andrei

Freepik.com

Wieder in Bewegung

Wenn in den kommenden Monaten das wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben schrittweise wieder in den „Normalzustand“ gebracht wird, gewinnt die Einhaltung von Hygiene- und Schutzmaßnahmen **zur Vermeidung von Infektionen durch SARS-CoV-2 noch mehr an Bedeutung, um die bisher unternommenen Anstrengungen nicht zu vereiteln und die Gesundheit aller zu schützen.**

Höchste Aufmerksamkeit

Der Hauptübertragungsweg der Viren erfolgt über Einatmung kleiner Tröpfchen bzw. **Aerosole in der Luft. Aber auch Schmier- und Kontaktinfektionen nach der Berührung von kontaminierten Oberflächen können einen Infektionsweg darstellen.** Die wichtigsten Hygiene- und Schutzmaßnahmen zur Senkung des Infektionsrisikos mit SARS-CoV-2 sind das regelmäßige Waschen und Desinfizieren der Hände mit einem Mittel mit der Angabe „begrenzt viruzid“ oder „viruzid“; das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung, insbesondere wenn die Abstandspflicht von 1,5 m nicht eingehalten werden kann und das Beachten der allgemeinen Abstandregelung von mind. 1,5 m.

Freepik.com

Wie vorgehen

Der Hygieneplan ist zu beachten und bei Bedarf zu ergänzen, also regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Oberflächen und Arbeitsgeräte; Verkaufstheken sind zum Kunden abzutrennen durch z. B. Plexiglasscheiben. **Darin müssen Öffnungen vorhanden sein zum Bezahlen als auch zur Warenausgabe.** Diese Abtrennungen sind ebenfalls täglich auf beiden Seiten zu desinfizieren.

Richtig sauber?

Zur Kontrolle der Hygienemaßnahmen ist die Durchführung von Oberflächenuntersuchungen auf das Coronavirus SARS-CoV-2 sinnvoll. Umgebungsuntersuchungen auf das Coronavirus SARS-CoV-2 geben Aufschluss darüber wie effizient die Maßnahmen wirken und wie weit diese Viren in unserer Umgebung verbreitet sind. Auf der Grundlage solider Untersuchungsergebnisse kann man wichtige Rückschlüsse ziehen und z. B. Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen lockern oder verschärfen.

ZUM SCHUTZ DER GESUNDHEIT SIND HYGIENE- UND SCHUTZMASSNAHMEN SOWIE DIE EINHALTUNG DES ABSTANDS ERFORDERLICH

Was kontrollieren

In Krankenhäusern werden Umgebungsuntersuchungen auf das Coronavirus SARS-CoV-2 bereits durchgeführt. Da die meisten Neuinfektionen jedoch nicht in Krankenhäusern erworben werden, wäre es wichtig auch in anderen Bereichen unseres Lebens einen Überblick über die Verbreitung des Virus zu erhalten (z. B. in Unternehmen, Altenheimen, Schulen, Sportstätten, öffentlichen Gebäuden und Verkehrsmitteln, Einzelhandel). **Typische Stellen zur Beprobung sind z. B. Oberflächen, Türgriffe, Geldausgabeautomaten, Lichtschalter, Touchfelder, Kassen, Geld…**

Freepik.com - tirachardz

NÜTZLICHES WERKZEUG

Das BAV-Institut hat ein Probenahme-Set zur Verfügung gestellt, das per Post zugestellt wird. Sobald der Test durchgeführt wurde, schickt man das Material an das Institut, das innerhalb von drei Tagen eine Rückmeldung geben wird. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an christine.kaefer@bav-institut.de

FABBRI
1905
A Family Company
MADE IN ITALY

Ein einzigartiges und unverwechselbares Angebot. Entdecke unsere Neuheiten 2020!

AMARENA FABBRI
Das Original, mit vielen Fruchtstückchen.

YOGOGRECO
Zeder und Kurkuma:
Eine perfekte Kombination aus Geschmack und Natürlichkeit.

Avocado:
Exotisch, lecker und vielseitig einsetzbar.

ERFAHRE MEHR

Für Informationen, rufen Sie +49 896659560 an

FOLGEN SIE UNS • www.fabbri1905.com

Elisa
Genuss
für alle.
Laktosefreie
Komplettgrundmischung
für Eiscreme
mit hoher Verträglichkeit.
ohne
Laktose
+ leichter
+ verträglicher
GELATITALIA
www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

Freepik.com - azerbaijan_stockers

Erfrischende Kleinigkeiten

Ob es sich um einen Snack, eine Zwischenmahlzeit oder einen Imbiss handelt, eine schmackhafte Pause erfreut jeden und mehr denn je passt sich das Angebot an jeden Geschmack und jedes Bedürfnis an

von Marina Sella

Der entfernte Vorfahre

Die moderne Bedeutung von Snacks zu verstehen als „schnelle Mahlzeit“, scheint nach dem englischen etymologischen Wörterbuch aus dem Jahr 1757 zu stammen. Es handelt sich um eine kleine Menge an Nahrung zwischen einer Mahlzeit und einer anderen, herzhaft oder auch süß, mit der Eigenschaft, schnell, bequem und zufriedenstellend zu sein. Für den angelsächsischen Geschmack umfasst ein Snack viele Arten von Lebensmitteln, von Chips über verschieden aromatisierte Cracker bis hin zu verschiedenen Arten von Schokoladenriegeln, auch wenn der heutige Trend zu gesünderen Rezepten geht.

Freepik.com - KamranAydinov

Eine angenehme Pause

Der deutsche Snack zwischendurch besteht aus einer Tasse Kaffee mit einem Stück Kuchen, das ist sogar mehr als Tradition, es ist Kultur. **Eine angenehme Pause, die die Bedeutung einer kurzen Entspannung vom stressigen Rhythmus des Alltags angenommen hat.** Eine Gelegenheit, sich zu Hause, in einem schicken Café oder in der Lieblingsbäckerei um die Ecke zu unterhalten.

Freepik.com

Interessante Daten

Im vergangenen Jahr fand in Wiesbaden der Kongress Snack 2019 statt, bei dem die Daten des Snack-Barometers 2019 ausgewertet wurden, einer von der AFZ - Allgemeine Fleischer Zeitung und der ABZ - Allgemeine Bäcker-Zeitung in Auftrag gegebenen Studie zum Snack-Verhalten in Deutschland. **Die Umfrage wurde online bei einer Stichprobe von 1200 Personen (Männer und Frauen) im Alter von 14 bis 65 Jahren durchgeführt.** Es wurde festgestellt, dass 65% mindestens einmal pro Woche und 13% täglich einen Snack kaufen. Für ein Drittel der Befragten ist der Snack eine angenehme Pause zwischen den Mahlzeiten und übernimmt immer mehr die Rolle eines Mahlzeitenersatzes.

Wichtige Erklärung

Aus der Analyse der Antworten der Befragten wird eine grundlegende Botschaft hergeleitet. **Der Verbraucher ist sich treu und denkt nicht über den Preis nach, wenn der Snack ein frisches, handwerkliches Produkt ist und gesunde Eigenschaften aufweist.** Nur wenige wählen das günstigste Angebot. Snack-Konsumenten sind daher bereit, mehr zu zahlen, wenn die richtigen Kriterien erfüllt werden, wie z.B. ein ungewöhnliches Angebot, die Verwendung von regionalen Rohstoffen und solche mit Bio-Siegel.

NEUE HERAUSFORDERUNGEN

Auch die Welt des Gelatos passt sich den Trends an. Das Reglement der Gelato-Weltmeisterschaft 2018 hat eine Änderung der Wettkampfproben bewirkt; die Schaffung der Mignons wurde durch die Schaffung von Gelato-Snacks ersetzt. „Gelato-Snacks setzen einen neuen Trend in Eisdielen, der Flair und Innovation widerspiegelt und gleichzeitig die Geschicklichkeit beim Ausgleichen von Geschmacksnuancen. Die Eishersteller müssen einzelne Portionen Gelato entsprechend dem gewählten Thema mit Garnierung und Dekoration herstellen; - erklärt Sergio Dondoli, Wettkampfkommissar und Mitglied des Organisationskomitees - außerdem muss jedes Produkt die Gewichtsgrenze von fünfzig Gramm mit einer Fehlerquote von zehn Prozent einhalten“.

Gelato-Snacks mit köstlichen Dekorationen sind bei den Verbrauchern sehr beliebt

Kreative Vitrine

Es gibt eine breite Palette von Vorschlägen, die die Konditoreien entsprechend den aktuellen Trends anbieten können, auch saisongerecht; **von Obst bis zur Schokolade, von cremigen Spezialitäten bis hin zu Mürbegebäck, einschließlich glutenfreier und veganer Versionen.** Mit viel Kreativität, manchmal in Form von historischen „Snacks“, aber mit Flair und neuen Zutaten. Und vielleicht kommen auch Vorschläge für Originalverpackungen zum praktischen take-away.

Freepik.com - Racool_studio

FRIGOMAT **GX**
THE FIRST. THE ONE. THE ORIGINAL.

Beware of imitations...

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

IN DER EISDIELE GIBT ES NEUIGKEITEN

MIT VIVIÒ, DAS NEUE PROBIOTISCHE JOGHURTEIS

VIVIÒ

DAS ERSTE PROBIOTISCHE EIS,
DAS AN IHR WOHLBEFINDEN DENKT

Synbio® is die exlusive Kombination aus zwei probiotischen Bakterienstämmen, die von Inovafood in Zusammenarbeit mit Synbiotec entwickelt wurden, Spin-off der Universität von Camerino und europaweit patentiert, die eine optimale Besiedlung im Darm gewährleistet. Ihre besonderen anti-pathogenen Eigenschaften sind nachweislich für die Gesundheit vorteilhaft, da sie das Immunsystem stärken. Ein Becher Eis reicht aus, um Ihren Tag besser zu genießen.

inovafood | SynbioTec

Erfunden von Inovafood in Zusammenarbeit
mit Synbiotec - spin-off der Universität von Camerino

galatea

prodotti per gelato artigianale

Valore Sociale — Per l'impresa responsabile · LIBERA · bioagricert · VEGAN · FSSC 22000 · NO Palm Oil · NO GVO

T +39 0434 598109
info@galatea-gelati.com
www.galateagelati.it

DAS ERSTE UND EINZIGE ZERTIFIZIERTE UNTERNEHMEN

Snack

Dieser einladende Imbiss scheint verzaubert, mit glänzenden Reflexen dank des hauchdünnen Goldstaubs, der die Erdnüsse bedeckt. Eine kleine Delikatesse, die einen doppelten Kontrast verbirgt: Die Süße der Schokolade fordert das Salz der Trockenfrüchte heraus, während der knusprigeTeig auf die Weichheit des Creminos trifft

von SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

Seit 80 Jahren stellen wir Hartpapierbecher nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit her. Für 100 % unserer Produktion verarbeiten wir nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFC™). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Darüber hinaus besteht die Ecocup-Linie aus FSC®-Papier und ist vollständig biologisch abbaubar.
Auf diese Weise geben wir der Natur das zurück, was sie uns gibt, denn wir haben uns seit jeher für Nachhaltigkeit entschieden, ohne den Schatten eines Zweifels.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

ZUSAMMENSETZUNG
- Gelockerter Mürbeteig
- Erdnuss-Paste
- Cremino

GELOCKERTER MÜRBETEIG

Frische Butter	**300 g**
Brauner Puderzucker	**110 g**
Mandelpulver	**75 g**
Eier	**75 g**
Schwaches Mehl	**110 g**
Maisstärke	**75 g**
Stärke	**185 g**
Gesalzene Erdnüsse zum Dekorieren	

Die Butter und den braunen Puderzucker mit dem Flachrührer aufschlagen. Die Eier bei Raumtemperatur hinzufügen. Das Pulver hinzufügen und den Teig fertig bearbeiten. In Silikonformen pressen, mit drei Erdnüssen dekorieren und bei 160°C ca. 30 Minuten backen.

ERDNUSS-PASTE

Gesalzene Erdnüsse	**500 g**
Pflanzenöl	**80 g**

Die Erdnüsse mit dem Pflanzenöl mixen.

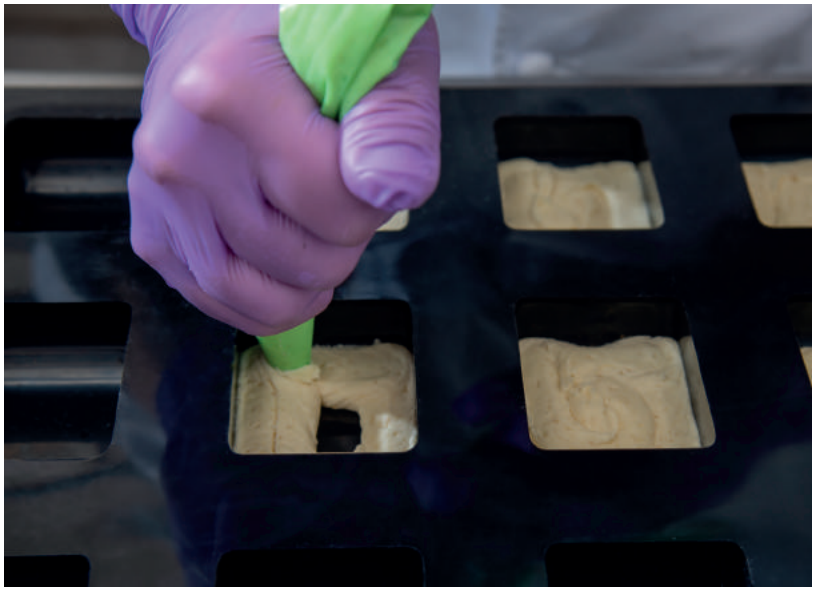
CREMINO

Milchschokolade	**500 g**
Erdnusspaste	**300 g**
Wasserfreie Butter	**100 g**
Pailleté-Feuilletine	**100 g**
Goldpulver	**4 g**

Die Schokolade bei 45°C schmelzen. Die wasserfreie Butter hinzufügen und mischen. Die Erdnusspaste einfügen und auf 24°C abkühlen. Die Pailleté-Feuilletine hinzufügen und bei Raumtemperatur in die Formen über den Teig gießen. Mit gesalzenen Erdnüssen, die mit Goldstaub bedeckt sind, dekorieren.

ZUBEREITUNG

1 Den Teig des lockeren Mürbeteigs in die Formen geben.



2 Mit gesalzenen Erdnüssen dekorieren und dann bei 160°C backen.

3 Das Cremino vorbereiten, indem man die Zutaten mischt.

4 Das Cremino in die Formen auf dem Mürbeteig gießen.

5 Das Cremino durch Bewegen der Form nivellieren.

6 Mit gesalzenen Erdnüssen, die mit Goldstaub bedeckt sind, dekorieren.

7 Modellierung und Präsentation der Snacks.

SCHOKOLADE AM URSPRUNG

Cuzco Santo Domingo, mit Kakao, Kakaomasse mit ausschlicher herkunft aus der Dominikanische Republik, geeignet für alle Liebhaber der Bitterschokolade und gekennzeichnet durch starke blumige und fruchtige aromatische Noten. Ohne zusatz von Milchderivaten. **Cuzco** ist die Exellenzlinie die es die ergeizigsten Eishersteller ermöglicht auf einfachste weise ein qualitativ hochwertiges Eis herzustellen.

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

DIE NEUEN REGISTRIERKASSEN

EISCAFÉS UND GASTRONOMISCHE BETRIEBE MÜSSEN AB DIESEM JAHR DIE EINRICHTUNG ZUR BELEGAUSGABE UND EINE RECHTSGÜLTIGE KASSENAUSSTATTUNG MIT ZERTIFIZIERTER TECHNISCHER SICHERHEITSEINRICHTUNG AUFWEISEN

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Ab wann…

Wer eine elektronische Registrierkasse oder eine PC-Kasse nutzt, muss sie nun mit einer zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtung (TSE) aufrüsten oder neu anschaffen. Da zum Stichtag 01.01.2020 nicht ausreichende TSE auf dem Markt verfügbar waren, räumte der Gesetzgeber eine Übergangsfrist bis 30.09.2020 ein. Das Bundesfinanzministerium hat die Nichtbeanstandungsregelung bis zum 30.09.2020 nun auch in einem BMF-Schreiben bestätigt.

Freepik.com - Dragana_Gordic

Wichtige Daten

Bis zum 30.09.2020 wird es von den Finanzämtern also nicht beanstandet, wenn weithin eine alte, nicht zertifizierte Kasse genutzt wird. Diese Reglung gilt aber nur für TSE, gesetzliche Reglungen müssen weiterhin erfüllt sein. **Diese Nichtbeanstandungsregelung gilt nur für Kassen die nachträglich mit TSE aufgerüstet werden können.** Kassen welche zwischen 26.11.2010 und dem 31.12.2019 angeschafft worden sind und nicht aufrüstbar sind, aber den gesetzlichen Anforderungen vom 01.01.2017 entsprechen, können noch bis zum 31.12.2022 eingesetzt werden. Kassen welche nicht mehr aufrüstbar sind und vor dem 26.11.2010 gekauft worden sind, dürfen nicht mehr genutzt werden.

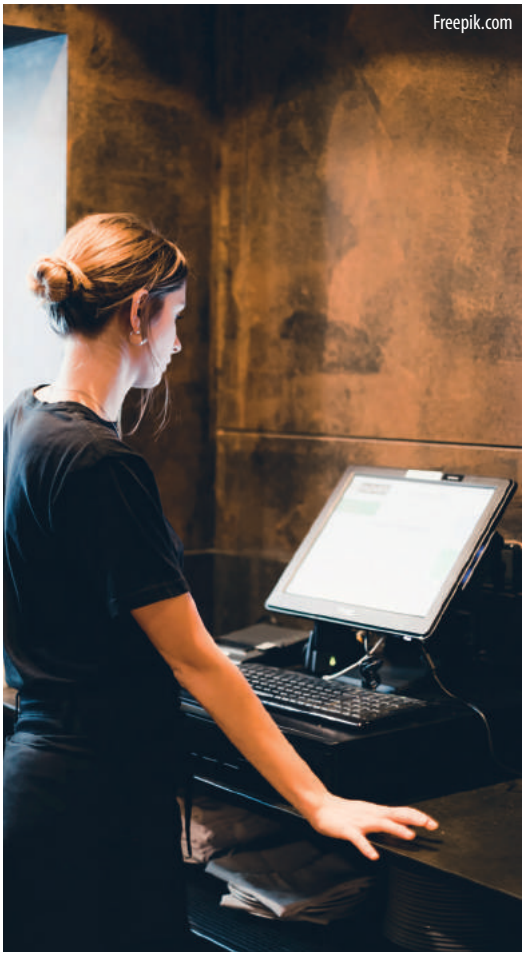
Bonpflicht

Als Inhaber eines gastronomischen Betriebs oder Eiscafés mit einem elektronischen Kassensystem ist man grundsätzlich ab 01.01.2020 dazu verpflichtet jedem Kunden einen Bon auszuhändigen. **Dieser hat aber das Recht den Kassenzettel abzulehnen und ist nicht dazu verpflichtet ihn anzunehmen.**

Freepik.com

Freepik.com

DER LETZTE TERMIN ZUR EINHALTUNG DER TSE IST DER 30. SEPTEMBER 2020


Freepik.com

Welcher Kassenbon

Der Kassenbeleg jetzt kann in elektronischer oder Papierform angeboten werden. Die Voraussetzung dafür ist, dass die Signierung durch die TSE vor Bereitstellung des Kassenbons abgeschlossen wurde und man den Beleg unmittelbar zur Verfügung stellt. Werden dem Kunden elektronische Belege angeboten, muss dieser für ihn zugänglich sein. Das heißt, dass eine Bereitstellung zur Ansicht auf dem Kassenterminal nicht reicht. Der Beleg muss gedruckt und dem Kunden zugestellt werden. Außerdem muss er für den Kunden auch einsehbar sein. Bei der Wahl der elektronischen Form muss also der Beleg in einem standardisierten Format zur Verfügung stehen (z.B. PDF oder JPG). Wird der Beleg in Papierform zur Verfügung gestellt, reicht es aus, wenn der ausgedruckte Bon angeboten wird.

Wer ist davon befreit

Prinzipiell ist eine Befreiung von der Belegausgabepflicht möglich. Um in Betracht für eine Ausnahme gezogen zu werden, muss eine sachliche oder persönliche Härte bestehen, wenn das Gerät zum Beispiel defekt ist und gerade in Reparatur ist. **Die aus der Pflicht entstehenden Kosten stellen keine sachliche Härte dar und somit auch keinen Grund zur Befreiung.**

DER BON KANN JETZT SOWOHL IN ELEKTRONISCHER ALS AUCH IN PAPIERFORM AUSGESTELLT WERDEN

Freeimages - Lotus Head

Informationen im Detail

Wichtig ist natürlich, dass die Kassenbons die richtigen Informationen beinhalten. Es gibt Vorschriften, welche beachtet werden müssen. Informationen, wie der vollständige Name und Anschrift des Unternehmens müssen auf dem Kassenbon angegeben werden. Das Datum der Belegausstellung sowie der Zeitpunkt des Vorgangsbeginns und der -beendigung bzw. -abbruchs. Welches Produkt in welcher Menge verkauft wurde. Die Transaktionsnummer, d.h. die fortlaufende Nummer, welche eindeutig der getätigten Transaktion zugeordnet werden kann. Das Entgelt und der darauf entfallende Steuerbetrag in einer Summe sowie der anzuwendende Steuersatz sind ebenfalls aufzuführen. Schließlich muss auch die Seriennummer des Kassensystems oder Sicherheitsmoduls angegeben und die Zahlungsmethode, der Unterschriftenzähler und das Ergebnis gemeldet werden.

Francesco Lo Greco ist Fachberater für Existenzgründer und bei der KFW und BAFA als Unternehmensberater registriert. Seine Zulassung gilt für ganz Deutschland. Seine Aufgaben bestehen in der Begleitung von Unternehmern im Bereich Gastronomie und Start- ups in der Gründungsphase, aber auch als Unterstützung im laufenden Geschäftsbetrieb. www.logreco.eu - buero@logreco.eu

Freepik - Pressfoto

Ein neuer explosiver Knuspergeschmack:
natürliches Püree der Passionsfrucht mit Kerne,
verpackt in IQF-Würfeln.
Eine perfekte Ergänzung für den Sommer in ihrer
Eisdiele, in der Bäckerei, im Restaurant oder in der Bar.

Rogelfrut®
rogelfrut.com

STÄNDIGES WACHSTUM

GELATISSIMO WIRD ZUSAMMEN MIT DER INTERGASTRA, EINEM WICHTIGEN EREIGNIS FÜR DIE HORECA-BRANCHE, BESTÄTIGT. ANSTIEG DER BESUCHER UND AUSSTELLER

von Margherita Treves - Fotos von © Messe Stuttgart

Nördlich der Alpen

„Hervorragende logistische Position“ - „Wichtige Plattform für die Präsentation neuer Produkte„ - „Qualität der Gespräche“... positive Kommentare am Ende der INTERGASTRA und GELATISSIMO, Veranstaltungen, die dem Hotel und der Gastronomie sowie dem „kalten Dessert“ gewidmet sind, die im Februar in Stuttgart stattfanden. Mehr als 100.000 Besucher aus 75 Ländern besuchten die Messehallen und die 1.497 Aussteller aus 29 Ländern. Zahlen, die das Wachstum der Messen bestätigen, die zu einem Bezugspunkt für diese Branchen im deutschsprachigen Raum geworden sind.

Von den Daten bestätigt

Dass das Angebot der beiden Fachmessen überzeugen konnte, zeigen auch die aktuellen Umfragewerte. **Im Durchschnitt bewerteten die Fachbesucher die Veranstaltung mit einer Bestnote von 1,7.** Die Messe verzeichnete einen Neubesucheranteil von 42%. Während 87% sie weiterempfehlen würden, gaben 79% bereits an, zur nächsten INTERGASTRA wieder nach Stuttgart zu kommen. Mit einem Entscheideranteil von über 72% konnte die Messe abermals Maßstäbe setzen. Über die Hälfte der Besucher (51%) bescheinigten der INTERGASTRA eine wachsende Bedeutung für die Branche.

Komplettes Angebot

In der Halle Paul Horn untergebracht, zog die GELATISSIMO Fachbesucher an, die daran interessiert waren, die neuesten Innovationen in der handwerklichen Eisherstellung zu entdecken, dank einer qualifizierten Ausstellung von Rohstoffen, Maschinen, Vitrinen und Zubehör. **Zu den offensichtlichsten Trends gehörten Themen, die den modernen und bewussten Verbraucher zunehmend interessieren.** Wie zum Beispiel die gesundheitsbewusste Ernährung mit einem reichhaltigen Angebot an veganem, organischem, zuckerfreiem Gelato; das Engagement für die Umwelt mit Linien von Bechern, Löffelchen und Strohhalmen aus biologisch abbaubaren und kompostierbaren Materialien; die Pflege technologischer Lösungen, die immer höhere Leistungen ermöglichen, aber trotzdem Wasser und Strom einsparen.

Der Erfolg der Messe wird durch die logistische Lage, das Produktangebot und die Anzahl der interessierten Fachbesucher bestimmt

Kontinuierliche Demonstrationen

„Die GELATISSIMO ist heute der Branchentreffpunkt für Gelatieri nördlich der Alpen. Unser Ziel ist es, einem Fachpublikum stets die neuesten Trends und Innovationen anzubieten“, so Markus Tischberger, Projektleiter von GELATISSIMO und INTERGASTRA. Und gerade um immer aktueller und ein Vehikel für professionelles Wachstum zu sein, gab die Veranstaltung zum ersten Mal Raum für interessante und sehr beliebte Live-Shows italienischer Experten, die den Besuchern einige Tricks der Branche verrieten. Aufgetreten sind auch Filippo Zampieron und Federico Maronati von der Artigeniale Rovigo School und Giorgio Ballabeni von Ballabeni Icecream aus München, die sich insbesondere auf veganes Gelato und die Kombination mit Alkohol konzentrierten.

WETTBEWERB DER EISHERSTELLER

Auf der GELATISSIMO fehlte - außer dem spektakulären und rein technischem - auch der emotionale Aspekt der Wettbewerbe nicht. Jeden Tag gab es einen Wettstreit um den Grand Prix GELATISSIMO mit der Zubereitung einer bestimmten Gelato-Sorte. An den ersten drei Tagen traten die besten Gelatieri für die Herstellung von Haselnuss-, Joghurt- und Erdbeereis an. Die drei Sieger der ersten Tage traten am vierten Tag bei der Zubereitung von Mango-Gelato an; der Gesamtgewinner war Antonio Saccardo vom Eiscafé La Gondola in Hannover, der den dritten Coppa GELATISSIMO gewann. Die Finalisten der diesjährigen Wettbewerbe wetteiferten dann mit den Finalisten der beiden vorherigen Ausgaben beim Intercoppa-Wettbewerb um das beste Biereis; Franco Barletta von der Eismanufaktur Barletta in Berlin stand daraufhin auf dem Podium.

Interessanter Kaffeeduft

Die Nähe der GELATISSIMO zur Alfred Kärcher-Halle, die dem Kaffee gewidmet ist, wurde von den Besuchern für einen fruchtbaren branchenübergreifenden Austausch sehr geschätzt. Gelato und Kaffee waren schon immer ein Gewinnerpaar, und die Ausstellung bot interessante Ideen von Rohkaffees über verschiedene Zubereitungsarten sowie cup tastings.

Die nächste GELATISSIMO findet vom 19. bis zum 23. Februar 2022 statt

OLYMPISCHE MEDAILLEN

Um das Interesse an INTERGASTRA und GELATISSIMO zu steigern, trug auch die 25. IKA/Olympiade der Köche bei, durch den Verband der Köche Deutschlands e.V. organisiert. An den verschiedenen Wettbewerben waren mehr als 2.000 Köche und Konditoren beteiligt. Den Titel des Olympiasiegers der Nationalmannschaften gewann Norwegen, während Schweden den Titel der Juniorenköche mit nach Hause nehmen konnte. In der Kategorie Community Catering belegte Dänemark den ersten Platz, während das Regionalteam Cercle des Chefs de Cuisine Luzern aus der Schweiz den IKA-Cup gewann.

ON iDEA

Medac Karton-deckel.

medac® S.r.l.
Industriacartotecnica
60 anni 1960 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy
Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069 - info@medac.it

www.medac.it - medapp - medacsrl

Schützenden von Natur.

Der Kreativität von Medac ist zurzeit in der Schütz für Natur und für die Produkte in seinen Bechern. Deshalb Medac vorstellt sich umweltfreundliche Deckel mit und ohne innenliegendem Löffel, hohe Qualität und Schütz. Die Deckel sind personalisierte und produziert mit das gleiche Papier wie die Bechern, ideal für Lebensmittel.

Ach so Medac schütz die Qualität und der Umwelt, mit eine mehr vollständig Reine.

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · SILVER 2019 ecovadis CSR Rating · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · RICICLABILE CON LA CARTA Aticelca 501 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Vitaminreiche Spießchen

Der chromatische Kontrast zwischen den geschmeidigen Melonenscheiben, die von Trauben, Erdbeeren und Brombeeren umschlossen sind, macht die Obstspieße besonders appetitlich. Alternativ können auch Birnen verwendet werden. Eine phantasievolle Ausarbeitung, die den Kunden als Aperitif angeboten werden kann

Für diese Art der Verarbeitung sind Früchte von geringer Größe zu wählen; was die Melone betrifft, so sollten die Scheiben nicht zu dick und nicht zu dünn geschnitten werden, damit sie beim Biegen nicht beschädigt werden. Eine Melone der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Mit einem entsprechend großen V-förmigen Messer die ganze Schale senkrecht zur Achse der Frucht einschneiden. Die Birne erfordert das gleiche Verfahren, allerdings sollte eine kleinere Birne gewählt werden, um dünnere Einschnitte zu machen. Mit einem Hobel mit glatter Klinge die Frucht dünn schneiden und jede Scheibe sehr vorsichtig biegen. Die roten Früchte am Anfang und Ende des 20 cm langen Holzspießes aufspießen.

Tipp: Widmen Sie dem Anrichten auf dem Teller große Aufmerksamkeit, z.B. mit einer grünen oder weißen Porzellanschale, um die Farbe der Früchte zu betonen

Die Frische einer Blüte

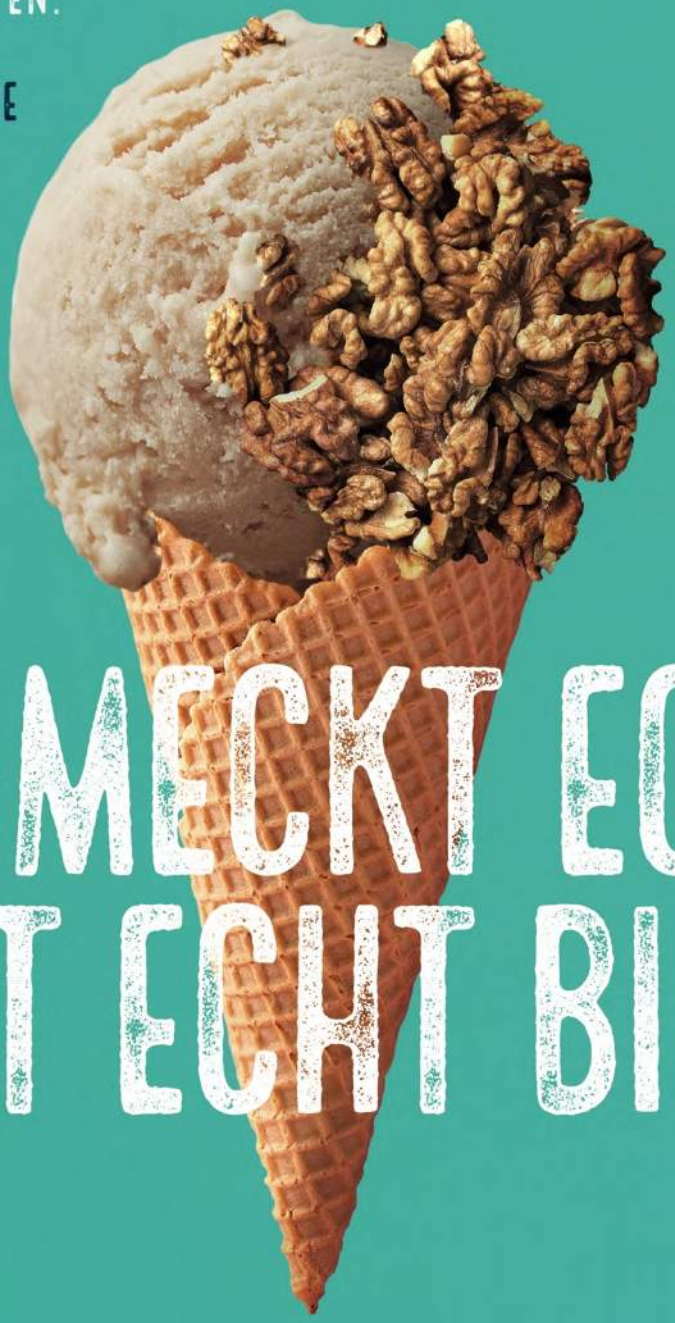
Eine saftige, angenehme und einladende Komposition als Angebot in den warmen Monaten. Sie besteht aus farbenfrohen Früchten, die auf einem weißen Porzellanteller angeordnet sind, um die Farbkontraste zu verstärken

Der Vorschlag wird gemacht, indem eine Blume derselben Frucht auf eine Melonen-Carpaccio-Unterlage gelegt wird. Der Carpaccio-Schnitt ist gezackt, der durch regelmäßiges Abschneiden der Schale einer Melone, die der Länge nach halbiert wurde, mit einem V-förmigen Schneidegerät erhalten wird. Die mit einem glatten Messer oder einer Schneidemaschine dünn geschnittenen Scheiben müssen vorsichtig gefaltet werden. Eine Blume, die aus der Schale einer halbierten Melone besteht, wird darauf gelegt, wobei zwei Schichten Melone eingeschnitten werden. Innen werden Erdbeeren, Brombeeren, Blaubeeren oder eine Kugel Gelato angerichtet.

Gelato-Sorten: Creme und Obst
Tipp: Das Carpaccio-Bett kann mit weißem Portwein gewürzt werden; Melonenscheiben können durch Scheiben rohen, zu Knospen gefalteten Schinkens, ersetzt oder abgewechselt werden

KREIEREN SIE EISGENUSS AUF
DIE NATÜRLICHSTE ART MIT UNSEREN
BIO -BASEN UND -PASTEN.

WWW.32-FAHRENHEIT.DE



SCHMECKT ECHT. IST ECHT BIO.

DIE MARKE FÜR BESTE BIO-EISZUTATEN.

Alle Produkte sind natürlicher Herkunft
Aus kontrolliertem Anbau ausgewählter Erzeuger
Breites Bio-Sortiment komplett Bio-zertifiziert
Ohne Aroma- und Farbzusätze
Ausgezeichnete Bio-Qualität der Zutaten
Interessantes Preis-Leistungsverhältnis

32 Fahrenheit

pfersich

MIT WIESENKRÄUTERN

Innovative Geschmacksrichtungen kreieren, indem man Zutaten gleich um die Ecke von zu Hause aus findet. Kräuter und Wildblumen, die auch in Eisdielen verwendet werden können... die Kunden wird sicherlich fasziniert sein

von Antonio Mezzalira

Malve

Malvensorbett

MIT FRUCHTBASE 50

Wasser	660 g
Saccharose	120 g
Dextrose	65 g
Fruchtbase 50	35 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Inulin	50 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Wasser	660 g
Saccharose	110 g
Dextrose	55 g
Fruchtbase 100	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	55 g
Inulin	50 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Die Base und das Inulin mit den Zuckern mischen.
- Die erhaltene Mischung mit Wasser mischen.
- Die Mischung auf 96°C bringen und mit der Aufgusskanne 40 g Malve zugeben und ca. 10 Minuten stehen lassen; filtern und auf 4°C abkühlen lassen.
- Diese Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus einschalten.
- Wenn die Eismaschine Bescheid gibt, das Sorbett herausnehmen und 5 Minuten lang komplett schockfrieren.
- Das Sorbett bei einer Temperatur von -11°/-12°C in der Vitrine ausstellen.
- Mit Malvenblättern dekorieren.

Brennnesseln

Gelato mit Reis und Brennnesseln

MIT CREMEBASE 50

Pflanzliche Brühe	420 g
Sahne 35% Fettgehalt	115 g
Magermilchpulver	50 g
Trehalose	70 g
Dextrose	35 g
Cremebase 50	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	90 g
Salz	10 g
Essig	10 g
Butter	20 g
Gekochter Reis	150 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Pflanzliche Brühe	420 g
Sahne 35% Fettgehalt	115 g
Magermilchpulver	40 g
Trehalose	70 g
Dextrose	30 g
Cremebase 100	60 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	75 g
Salz	10 g
Essig	10 g
Butter	20 g
Gekochter Reis	150 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Den Carnaroli-Reis in Gemüsebrühe mit Dextrose und der Hälfte der im Rezept angegebenen Trehalose vollständig garen. Brühe für das Rezept zurückhalten.
- Mit 20 g Öl, 10 g gehackter Schalotte, 5 g gehacktem frischem Rosmarin, 5 g gehacktem frischem Oregano und 30 g gehackten frischen Brennnesseln anbraten.
- 20 g Butter mit 5 g Essig und 5 g stillem Weißwein schmelzen lassen.
- Alle anderen Zutaten auf 85°C bringen.
- Bei einer Temperatur von 4°C den Reis und die gehackten Kräuter untermischen, die Mischung wird mit Räuchersalz und schwarzem Pfeffer gewürzt.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Beim Einfrieren in einer halbflüssigen Mischung die geschmolzene Butter mit dem Wein und dem Essig hinzufügen.
- Das Gelato herausnehmen und ungefähr zehn Minuten schockfrieren.
- Das Sorbett bei einer Temperatur von -12°/-13°C in der Vitrine ausstellen.
- Mit Grana-Padano-Käseflocken und Brennnesselblättern dekorieren.
- Auf geröstetem Brot servieren.

Veilchen

Veilchen-Gelato

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	560 g
Sahne 35% Fettgehalt	155 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	80 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Dextrose	50 g
Cremebase 50	35 g
Veilchen	40 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	560 g
Sahne 35% Fettgehalt	155 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	35 g
Dextrose	40 g
Cremebase 100	70 g
Veilchen	40 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten des Rezepts mit Ausnahme der Veilchenblüten vermengen.
- Daraufhin die Mischung auf 85°C erhitzen und dann auf 4°C runterkühlen. Anschließend unter Mischen, die Blüten und Blätter hinzufügen.
- Diese Mischung in die Eismaschine geben und den Kühlzyklus einschalten.
- Das Gelato aus der Eismaschine nehmen und ungefähr fünf Minuten schockfrieren.
- Bei einer Temperatur von -12°/-13°C in der Vitrine ausstellen.
- Mit Veilchenblüten dekorieren, die etwa zwölf Stunden lang in Invertzucker eingelegt wurden und mit Veilchenmarmelade marmorieren.

Konfektüre

Zutaten:

Veilchen	500 g
Wasser	1250 g
Saccharose	1750 g
Zitronensäure	5 g

- Bei 97°C aus Wasser und Zucker einen Sirup herstellen.
- Die Veilchen waschen und trocknen und mit einem Keramikmesser grob zerschneiden.
- Die Veilchen in den Zuckersirup geben und diesen ca. 30 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen und dann die Zitronensäure hinzufügen.

DIE QUALITÄT VON TRITTICO: FÜR JEDERMANN ERREICHBAR.

TRITTICO WIRD SIE MIT SEINEN **10 VOREINGESTELLTE PROGRAMME ÜBERRASCHEN.**

Diversifizieren, verstärken und erweitern Sie das Angebot Ihrer Produkte! Trittico One wird Sie mit seinen Funktionen überzeugen: einfach zu bedienen, mit flexiblen Kapazitäten von kleinen bis zu großen Produktionsmengen und mit seinen 10 voreingestellte Programme. Technologie Made in Italy, Bedienungsfreundlichkeit, Geschwindigkeit und Vielseitigkeit: All dies ist Trittico One. Die neue multifunktionale Maschine von Bravo für Speiseeis, Konditoreiprodukte und Salzzubereitungen ist eine unermüdliche Hilfe im Labor, die eine konstante Produktion und hohe Qualität garantiert. Trittico One ist einzigartig in seiner Art, mit seinen zwei unabhängigen Wannen, die jeweils erwärmen/pasteurisieren und abkühlen! Dies ist die neue Universalmaschine!

BRAVO®

Bravo S.p.a. - Montecchio Maggiore (VI) - Tel. 0444 707700 | info@bravo.it | **www.bravo.it**

punto dE

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Sommer 2020

IDEEN UND VORSCHLÄGE FÜR DIE EISDIELE

vereint...

www.babbi.com

BABBI

VANIGLIA SUPREMA

▶ Madagaskar-Bourbon-Vanille findet in der neuen konzentrierten Paste ihren höchsten Ausdruck von **Reinheit** ◀

WERTVOLLES AROMA

Wenn es um Exzellenz geht, gehört die Vanille zu Recht zu den bedeutendsten Gewürzen, vor allem die Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Ihre äußerst wertvollen Schoten verleihen Parfaits und Gelato ganz besondere Geschmacksnoten. Durch dieses Geschmackserlebnis wird das Angebot der Vitrine somit bereichert. Die neue Paste Vaniglia Suprema stellt eine grundlegenden Zutat dar, um das wahre und typische Aroma der Schote mit Samen anzubieten, aber mit der Vielseitigkeit einer Paste. Das Rezept sieht die Verwendung von 50 g Paste pro Kilo pasteurisierter weißer Basis vor.

IN DIE LINIE REIHT SICH AUCH DIE VANIGLIA PREMIUM MIT EINER ZARTEN KARAMELLNOTE UND DIE VANIGLIA BAVIERA MIT ÄTHERISCHEN ÖLEN AUS ZITRUSFRÜCHTEN EIN

www.babbi.com

BABBI

I CIOCCOLATI

▶ Durch die **akribische** Forschung und Auswahl der Rohstoffe entsteht eine Linie, die immer wieder überraschende Gelato-Sorten ermöglicht ◀

AUSSERGEWÖHNLICHE MISCHUNG

Die in den Eisdielen allseits geliebte Schokolade darf nie fehlen, aber es ist wichtig, mit attraktiven Geschmacksrichtungen zu variieren, die aus hochwertigen Zutaten hergestellt werden. Um dieses Bedürfnis zu befriedigen, bietet das Unternehmen eine breite Palette von Produkten an, die sich durch einzigartigen Geschmack und das Fehlen von Milchderivaten auszeichnen. Die Selezione Fondente besticht durch eine Mischung aus Zartbitterschokolade, die dem Gelato eine reiche und volle Struktur mit einem anhaltenden und aromatischen Geschmack verleiht. Die Zubereitung ist einfach, man verwendet 1,6 kg Produkt in 2 - 2,2 Liter heißem Wasser (60°C). Für Variationen, die auch für die anspruchsvollsten Gaumen geeignet sind, empfehlen wir Cioccolato Extra Dark und Riso Natura Cioccolato Extra Dark, eine Version, die mit knusprigen Kakaobohnen ohne Saccharose angereichert ist.

DIE MIT DIESER LINIE ZUBEREITETEN PRODUKTE SIND FÜR ALLE VERBRAUCHER GEEIGNET, DA SIE VEGAN UND GLUTENFREI ZERTIFIZIERT IST

CONI E CIALDE

▶ Einfach und gut, **knackig** und knusprig, stellen sie einen Hauch von Fantasie und Geschmack für jedes Gelato und jedes Dessert dar ◀

MODERNE FABEL

Bereits seit fünf Generationen werden echte Meisterwerke mit einzigartigem Geschmack von erfahrenen Händen kreiert. Eine Leidenschaft und Erfahrung, die vom „Großvater Attilio", dem Gründer des Unternehmens, vererbt wurde. „Die Waffeln sind mein Herzstück" pflegte Großvater Attilio - der Gründer von Babbi - zu sagen. Seitdem werden alle Produkte mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit für Qualität hergestellt, um kleine Juwelen des Geschmacks herzustellen. Außer den Waffeln und Eistüten gibt es den historischen Waffelbecher, auf dem „Babbi Cesena" geschrieben ist oder die elegante „Cialda Vienna". Nicht zuletzt sind die speziellen Gaufrettes, wie die Herzen und Cannoli aus Waffeln, die auch in versiegelten Multipacks erhältlich sind, ideal, um jedes Produkt zu dekorieren und aufzuwerten.

EINE LEIDENSCHAFT FÜR EXZELLENZ, DIE SEIT GENERATIONEN WEITERGEGEBEN WIRD UND DEN GESCHMACK DER TRADITION MIT MODERNEN TECHNIKEN BEWAHRT

▶ Mit den Cremes „Golose“ und „Variegati con Wafer“ macht die **Zubereitung** echter Spezialitäten noch mehr Freude ◀

FANTASIEN ZUM GENIESSEN

Eiscafè, Spaghettieis oder Bananensplit, das Vergnügen, einen Eisbecher zu genießen, geht immer mit dem Wunsch nach Süße einher. Um dem Ganzen eine zusätzliche Note zu verleihen, sind die Golose und Variegati con Wafer von Babbi ideal. Pistacchio, Gianduia, Bianca, Toffeemou, Nocciolatte, Cioccolato al latte und Fondente, die Golose sind zarte und umhüllende Cremes, die pur sowie als schmackhafte Dekoration verwendet werden können. Die Variegati con Wafer, in den Versionen pistacchio, gianduia, caffè, cocco und limone verbinden die duftende Knusprigkeit der berühmten Babbi-Waffel mit der Cremigkeit von Soßen, die mit edlen Zutaten zubereitet werden.

UNTER DEN VIELEN REZEPTEN STICHT DIE KOMBINATION AUS „GOLOSA CIOCCOLATO AL LATTE“ UND „VARIEGATO PISTACCHIOKROK“ IM EISBECHER ECCELSA HERVOR

www.fabbri1905.com

FABBRI 1905

SIMPLÉ

▶ Für den Sommer 2020 drei unwiderstehliche und sehr **aktuelle** Neuheiten, die die berühmte Linie der kompletten Pasten bereichern ◀

QUALITÄT UND VIELSEITIGKEIT

Avocado, eine Frucht mit vielfältigen, wohltuenden Eigenschaften, Yogogreco, der beliebte griechische Joghurt sowie Amarena Fabbri, mit kandierten Kirschstücken angereichert, werden in Simplé-Version präsentiert. Bei den Produkten der Simplé-Linie handelt es sich um gebrauchsfertige Pasten, die bereits gesüßt, pasteurisiert und stabilisiert sind und denen man nur noch Milch oder Wasser hinzufügen muss, um ein handwerklich hergestelltes Gelato mit ausgezeichneter Streichfähigkeit, ein cremiges Sorbet, eine perfekte sizilianische Granita, aber auch Smoothies, Milchshakes, Gourmet-Softeis herzustellen... alles in nur zehn Minuten! Die Dosierung variiert je nach der Spezialität, die man zubereiten möchte.

ALLE REFERENZEN ZEICHNEN SICH DURCH IHRE VIELSEITIGE VERWENDBARKEIT AUS, WESHALB SIE VON DEN PROFIS DES SEKTORS SEIT ÜBER 50 JAHREN GESCHÄTZT WERDEN

EIN GROSSER VORTEIL

www.fabbri1905.com

FABBRI 1905

DELIPASTE NONNA RACHELE

Es handelt sich um eines der erfolgreichsten Produkte, das auf der Sigep 2020 vorgestellt wurde; eine ausgewogene Zusammensetzung um den Geschmack von Butter, Eiern, Mehl und Zucker in Erinnerung zu rufen. Mit diesem Produkt können Gelatieri individuell und kreativ ihr persönliches „Nonna-Gelato“ entwickeln. Typische Spezialitäten der italienischen Pasticceria wie Millefoglie, Cannoli, Tenerine, Crostate oder Torte zum Beispiel Torta al limone können damit ebenso zu Gelato gemacht werden wie internationale Spezialitäten wie Sacher-Torte, Strudel, Apple pie oder Brownies. Das Produkt ist in 1,5 kg Dosen verpackt und die Dosierung beträgt 70/100 g pro Liter Mischung.

▶ Eine „Basispaste“, die es ermöglicht, den Grundgeschmack vieler bekannter Kuchen- und Backwaren in Gelato -Kreationen zu **verwandeln** ◀

MIT DIESEM PRODUKT KANN JEDE TRADITIONELLE „LIEBLINGSSÜSSSPEISE“ IN EIN GANZ BESONDERES „GELATO“ VERWANDELT WERDEN

FRUCTITAL

VARIEGATO
RED VELVET

▶ Ergänzt die Linie Variegati Creme Gluten Free, empfohlen für gluten-free **Füllungen** ◀

VERLOCKENDE KONTRASTE

Es besteht aus einer Creme mit zart fruchtigem Geschmack, reich an glutenfreiem Biskuit. Dank der leuchtend roten Farbe, die an die Weichheit von Samt erinnert, kann man damit angenehme Farbkontraste in der Eisschale erzeugen und einen spektakulären Effekt in der Vitrine; außerdem ermöglicht es in Kombination mit Mascarpone Più die Herstellung der typischen Süßspeise, der es seinen Namen verdankt, in den Versionen Gelato und Parfaits, wobei es seinen einzigartigen Geschmack und seine lebhafte Schönheit sehenswürdig darstellt. Kartons mit je 2 4-kg- Dosen.

IM ANGELSÄCHSISCHEN SPRACHRAUM IST DER RED VELVET CAKE EINE IKONE DER SÜSSWAREN UND HEUTE AUCH IN ITALIEN SEHR BELIEBT

www.fructital.it

FRUCTITAL

VARIEGATO GRAN PISTACCHIO

▶ Das Unternehmen hat sein Angebot um ein neues, vollständig **veganes** Produkt ohne Zuckerzusatz erweitert ◀

GESCHMACK UND WOHLBEFINDEN

Weiche Pistaziencreme, angereichert mit gehackten Pistazien. Der hohe Anteil an Pistazienpaste und Pistazienstücken von 48 Prozent verleiht ihr eine angenehme Knusprigkeit und eine Geschmacksfülle, die sie für köstliche Kombinationen in Eisdielen hervorragend geeignet macht. Sie ist sehr vielseitig verwendbar, eignet sich sowohl als Variegato als auch als Füllung für Parfaits und entspricht auf natürliche Weise den Bedürfnissen derjenigen, die auch den Gaumen mit einer rein pflanzlichen Ernährung erfreuen wollen. Das Produkt ist in Kartons mit 2 3,5-kg-Dosen verpackt.

DIE VEGANE WAHL UND DIE SUCHE NACH PRODUKTEN MIT EINEM REDUZIERTEN ZUCKERGEHALT SIND EIN ECHTER KONSUMTREND, AUCH IN EISDIELEN

www.fructital.it

FRUCTITAL

LINEA VEGA&STEVIA

▶ Vier neue Produkte für die Linie, die denjenigen gewidmet ist, die einen **gesunden** Lebensstil suchen, ohne auf das Gute zu verzichten ◀

GESUND & LECKER

Die Linie umfasst komplette Basen, die keinen zugesetzten Zucker enthalten und frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs sind, wie z.B. Milch und deren Derivate. Angesichts des Erfolgs von BiancaVega&Stevia und FruttaVega&Stevia hat das Unternehmen das Sortiment um vier innovative Vorschläge bereichert: Vaniglia Vega&Stevia (Vanille), CioccoVega&Stevia (Schokolade), YoVega&Stevia (Joghurt) und schließlich LemonVega&Stevia (Zitrone). Für die Zubereitung von cremigen Sorbets und Gelato mit intensivem Geschmack einfach heißes Wasser zu einem Beutel mit Produkt hinzufügen.

EINE GROSSE AUSWAHL AN REFERENZEN, DIE DARAUF AUSGERICHTET, NEUE BEDÜRFNIS DER BEWUSSTESTEN VERBRAUCHER VOLLSTÄNDIG ZU BEFRIEDIGEN

▶Creme auf Pistazienbasis ohne Milch oder deren Derivate und ohne Zuckerzusatz, ein **unwiderstehliches** Angebot◀

www.fructital.it

FRUCTITAL

PIÙCHEPERFETTA PISTACCHIO

VIELFÄLTIGE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Es handelt sich um ein einzigartiges Produkt, weil es dank des hohen Pistazienanteils - der 30% entspricht - und der gleichzeitigen Abwesenheit von Zucker den besten Geschmack dieser wertvollen Zutat freisetzt und seine anhaltende Schmackhaftigkeit am Gaumen bewahrt. Man kann es pur in der Eisschale verwenden oder um köstliche Cremini (Schichtpralinen) zu kreieren, als Füllung für Torten, Parfaits, Stieleis und Monoportionen oder auch als Variegato, um dem Gelato eine starke Persönlichkeit zu verleihen und Becher und Eiswaffeln zu garnieren. Es behält seine Weichheit auch bei -15°C, ist immer cremig und perfekt spachtelbar. Es ist in Kartons mit je 2 4-kg- Dosen verpackt.

FÜR PISTAZIEN-CREMINI OHNE MILCH UND OHNE ZUCKERZUSATZ WECHSELT MAN SIE EINFACH MIT EINEM GELATO AUF DER BASIS VON BIANCAVEGA&STEVIA AB

▶Die Linie Kalte Obstcremes umfasst zwei neue Produktlinien: Zitronencreme mit Stückchen und Erdbeercreme mit **Stückchen**◀

CRISPY-SOMMER

Diese Cremes zeichnen sich dank der unerwarteten Note von crispy-Obst durch einen knusprigen, vollen und intensiven Geschmack aus. Sie sind sowohl in Eisdielen wie auch in Konditoreien ideal und vielseitig einsetzbar. Die Zitronencreme, mit dem Geschmack von weißer Schokolade und Zitrone und einer leuchtend gelben Farbe, erinnert an die Düfte des Mittelmeers, und bietet angenehme Farb- und Geschmackskontraste. Die Erdbeercreme, mit weißer Schokolade und Erdbeergeschmack und einer verführerischen rosa Farbe, zeichnet sich durch ihre leicht säuerliche Süße aus. Diese kalten Obstcremes können pur verwendet werden, indem man sie direkt in eine Schale gießt, oder als Marmorierung, oder geschichtet, um kalte Schichtpralinen („Cremini") herzustellen. Mit festen Einlagen oder cremigen Schichten; oder mit Milch gemischt für ein vollmundiges Gelato. Wie alle Geschmacksrichtungen der Linie, bieten auch diese Cremes ungewöhnliche Texturen und Geschmacksrichtungen und sind ideal für jedes kreative Rezept der Eishersteller und Konditoren.

DIESE ZEICHNEN SICH - AUCH BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN - DURCH EINE WEICHE UND SEIDIGE TEXTUR AUS. DARÜBER HINAUS BLEIBT DIE FARBE IMMER LEUCHTEND

HOCHWERTIGE ZUTATEN

www.giuso.it

GIUSO

CUZCO SANTO DOMINGO

Die Referenz/Ehrung ist Teil der historischen Cuzco-Linie, die zur Herstellung von Gelato aus echter Schokolade anstelle von einfachem Kakao entwickelt wurde. Die spezielle Rezeptur, die nur mit Kakao und Kakaomasse dominikanischen Ursprungs angereichert ist, verleiht dem Gelato einen köstlichen Geschmack und ermöglicht es den Eisherstellern, auf einfache Weise, ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen. Das Produkt zeichnet sich durch hohe Anteile an Schokolade und Kakao aus und enthält keine Aromastoffe. Cuzco Santo Domingo ist in der Lage, die Ausgewogenheit, eine leichte Verarbeitung und eine außerordentliche Weichheit des Gelatos, in jeder möglichen Kreation, zu gewährleisten.

▶ Eine außergewöhnliche Spezialität, mit echter **Zartbitterschokolade**, und ohne Zusatz von Milchderivaten ◀

DIESE SPEZIALITÄT ERMÖGLICHT ES, EIN HOCHWERTIGES PRODUKT MIT UNZÄHLIGEN MÖGLICHKEITEN INDIVIDUELLER KREATIONEN DES EISHERSTELLERS ZU ERHALTEN

www.lineagel.it

LINEA GEL

BUENO UND RAPHAEL CREME

▶ Ein einziges köstliches und **praktisches** Produkt, um cremige, unwiderstehliche Gelatosorten zu erzeugen ◀

EINLADEND UND PRAKTISCH

Ideal zum Aromatisieren und Variieren cremiger Gelati mit Raffaello- und Bueno-Geschmack. Raphael Creme ist eine mit Kokosnuss, Mandeln und Waffeln angereicherte Paste, die zu einer süßen Milchcreme verschmelzen; Bueno Creme ist eine Paste, die reich an Haselnüssen, feiner Schokolade und vielen knusprigen Waffeln mit crunchy Effekt ist. Um ein ausgewogenes Gelato mit perfekter Organoleptik und Textur herzustellen, werden 110/130 g Produkt pro kg Mischung verwendet; die zu variierende Menge ist kann nach Belieben dosiert werden. Die Paste wird in Packungen mit zwei 5-kg-Dosen geliefert. Beide Produkte sind palmölfrei und ohne Farbstoffe.

SIE ERMÖGLICHEN DIE EINFACHE ZUBEREITUNG UND PRÄSENTATION ORIGINELLER UND INNOVATIVER GELATOSORTEN, DIE DEN VERBRAUCHER BEGEISTERN WERDEN

VANILLE PASTE DER TRADITION

▶Der typische Duft der kostbaren **Schoten**, für einen einzigartigen Geschmack in der Eisvitrine◀

BERAUSCHENDES AROMA

Die Paste ist weich und geschmeidig, mit einem zarten und einhüllenden Geschmack, der vom unverwechselbaren Aroma der madagassischen Vanilleschoten herrührt. Der natürliche Vanilleextrakt bereichert diese klassische italienische Eiercreme, ohne Farbstoffe und glutenfrei. Dieses spezielle Halbfabrikat ist ohne Palmöl und pflanzliche Fette; um ein perfektes Gelato zu erhalten, wird eine Dosierung von 25/30 g pro kg Mischung empfohlen. Die Verpackung besteht aus zwei 3-kg-Dosen.

EIN GROSSER KLASSIKER DES TRADITIONELLEN ITALIENISCHEN HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GELATOS, DER IN DER GANZEN WELT BEKANNT UND BELIEBT IST

www.martinilineagelato.it

MARTINI LINEA GELATO

SELEZIONE PRESTIGE

▶ Die Palette der aromatisierten und bunten Variegati wird durch drei Referenzen erweitert, die auf Innovation und **Exzellenz** der ausgewählten Zutaten ausgerichtet sind ◀

HIER IST DIE QUALITÄT ZU HAUSE

Black Kiss, das sowohl als Paste als auch als Variegato verwendet werden kann, zeichnet sich durch einen starken Lakritzgeschmack und einen total black Look aus, dank der enthaltenen 35% reiner Lakritze. Es handelt sich um einen Vorschlag für die Kunden, die ungewöhnliche Kombinationen entdecken und nicht-traditionelle Geschmacksrichtungen erforschen möchten. Signor Strudel ist ein Variegato mit den typischen Zutaten einer der beliebtesten Gebäckspezialitäten. Bonjour Croissant schließlich ist eine Gelato-Paste mit Croissantgeschmack, die alle Zutaten des berühmten Hörnchens enthält, wie Butter, Eigelb, Milch und etwas Getreidekleie. Die neuen Produkte sind ohne hydrierte Fette und Emulgatoren. Sie werden in Packungen mit zwei Dosen zu je 3 kg geliefert.

DIE PRODUKTE SIND IN FUNKTIONELLEN DOSEN ABGEFÜLLT, DIE EINE PRAKTISCHE ANWENDUNG UND EINE AUSGEZEICHNETE HALTBARKEIT GARANTIEREN

MARTINI LINEA GELATO

SIGNOR STRUDEL

▶ Die neue Referenz der Selezione Prestige sticht hervor, die den Geschmack eines hundertjährigen **Kuchens** in die Eisdiele bringen soll ◀

NACH TRADITION

„Signor Strudel“ ist eine Marmorierung, die 52% Äpfel, eine Kaskade von Sultaninen und Pinienkernen und eine Prise Zimt enthält. Bei der ersten Kostprobe schätzt der Verbraucher dank des Reichtums der Zutaten sowohl die Textur als auch die Süße und die Aromen, die die Tradition eines der berühmtesten und bekanntesten Apfeldesserts widerspiegeln. Darüber hinaus achtet das Produkt auf die ernährungsphysiologischen Anforderungen an Natürlichkeit und Unverfälschtheit, da es glutenfrei, frei von gehärteten Fetten und Emulgatoren ist. Da es auch milchfrei ist, eignet es sich für vegane Verbraucher und Menschen mit Laktoseintoleranz. Signor Strudel ist in zwei 3-kg-Dosen erhältlich und die Haltbarkeit beträgt zwei Jahre. Das Merchandising umfasst ein Eissortenschild für die Eisschale und eine Werbetafel für die Theke.

GELATO IST DIE PERFEKTE KOMBINATION VON GESCHMACK UND AROMA UND GEHÖRT NACH WIE VOR ZU DEN BELIEBTESTEN COMFORT FOODS

COOKIES COCOBOOM

▶ Eine Neuheit, die dem Gaumen eine **Explosion** einzigartiger Sinneseindrücke beschert, und die Sinne in exotische Paradiese versetzt ◀

EXOTISCH & KNUSPRIG

Das neue „crunchy"-Rezept für den Sommer gehört zur Familie der Cookies und ist völlig glutenfrei. Das Set besteht aus einer Kokosnusspaste, einer Kokosnuss-Marmorierung mit Keksen, gerösteten Kokosnuss-Raspeln und duftenden Kokosstreuseln für eine faszinierende Mischung von Texturen. Die besondere Zusammensetzung des Produkts erlaubt es, es zweifach in der Vitrine anzubieten. In der klassischen Version, hoch in einem Tablett mit reichlich Marmorierung und mit Streuseln angereichert, und in der neuen Cremino-Version, flach in der Schale mit einem Teppich aus Streuseln bedeckt. Erhältlich im Karton mit je 4 Packungen.

EIN UMHÜLLENDER UND VERFÜHRERISCHER GESCHMACK, DER DURCH DIE KNUSPRIGE TEXTUR DES KEKSES UND DER GERÖSTETEN KOKOSNUSS-RASPELN NOCH ATTRAKTIVER WIRD

VITAMINREICHE FARBEN

www.mec3.com

MEC3

GRANFRUTTA LITSCHI UND GRANATAPFEL

Dies sind die Neuzugänge von GranFrutta, der innovativen Palette von Pasten mit bis zu 70 Prozent Fruchtgehalt, mit denen allein durch die Zugabe von Wasser Sorbets, Granitas und Wassereis hergestellt werden können. GranFrutta Litschi, die sich durch ihr weißes, zartes und duftendes Fruchtfleisch auszeichnet, verleiht jeder Kreation einen exotischen Touch; während GranFrutta Granatapfel mit ihrer rubinroten Farbe die Vitrine belebt. Beide Neuheiten sind in Kartons mit je zwei 5-kg-Packungen erhältlich. Die anderen Referenzen der Linie sind Kokosnuss, Guapa, Ananas, Erdbeere, Himbeere, Mango, Melone, Pfirsich, Banane, Maracuja, Maulbeere und Birne.

▶Zwei frische Früchte, die sich in **erfrischende** Gelati und Granitas verwandeln lassen, und die den Sommer, und die Vitrinen der Eisdielen, farbenfroh gestalten werden◀

ALLE 15 SORTEN DER LINIE SIND VEGANOK ZERTIFIZIERT UND OPTIMAL ZUR HERSTELLUNG VON KÖSTLICHEN SMOOTHIES UND FANTASIEVOLLEM STIELEIS

QUELLA COFFEE & CRYSTALS

EINE UMWERFENDE VARIANTE

Ein verlockendes Angebot, das geschaffen wurde, um den Geschmack des schwarzen Getränks hervorzuheben und die Sinne zu wecken. Ein Regen von Kaffeestreuseln und -kristallen taucht in eine weiche Kaffeecreme und überträgt einen anhaltenden Geschmack und eine „crunchy" Textur auf den Gaumen. Die Neuheit folgt dem Erfolg von Quella Ruby, der rosa Schokoladencreme aus Rubin-Kakaobohnen, und Quella Haselnuss. Wie alle Referenzen der Linie zeichnet sie sich durch ihre Vielseitigkeit aus. Sie kann als Creme, als Variegato oder als Zutat für Kuchen und Cremes verwendet werden, und bringt eine wahre Explosion von Kaffee in die Eisdiele. Sie ist im Karton, mit zwei Packungen zu je 6 kg, erhältlich.

▶ Die Linie der köstlichen Cremes von MEC3 wird erweitert um eine neue Version, die mit **Kaffeestreuseln** und -kristallen angereichert ist ◀

DIESE CREME, SEHR VIELSEITIG UND PRAKTISCH, ERWEIST SICH ALS IDEAL, UM JEDE FANTASIEVOLLE KREATION DES EISHERSTELLERS GANZ EINFACH ZU REALISIEREN

▶ Die neue Spezialität von MEC3 wird vom Barockstil inspiriert: süße, dünne und knusprige **Crêpes** mischen sich mit der Köstlichkeit von Gelato ◀

ELEGANTE PRACHT

Ein Produkt das inspiriert ist von der „Feuilletine“, den für Nordfrankreich typischen Blätterteig, der gerollt, getrocknet und zu sehr dünnen Flocken zerbröckelt wird. Diese sind in eine Milchschokoladencreme gehüllt, die geschickt mit einer köstlichen Chantilly-Creme vermischt wird. Das Ergebnis ist ein Dessert für anspruchsvolle Verbraucher auf der Suche nach süßen und raffinierten Texturen. Es wird im Kit, bestehend aus einem 2,8-kg-Eimer Crococò Paste, einem 4,5-kg-Eimer Variegato Crococò, mit einem Eissortenschild und einem Thekendisplay, angeboten.

EINE SEHR RAFFINIERTER GELATO-SORTE, DIE AN DEN SEHR DÜNNEN UND TYPISCH BRETONISCHEN BLÄTTERTEIG ERINNERT UND MIT MILCHSCHOKOLADE VERFEINERT IST

www.nutman-group.com

NUTMAN

FLAMINGO

EINE FARBE, DIE EROBERT

Inspiriert von der Kakaobohne Ruby hat das Unternehmen dieses aus Paste und Variegato zusammengesetzte Produkt geschaffen, das es dem Eishersteller ermöglicht, in der Vitrine einen alternativen Geschmack anzubieten, der sowohl farblich als auch geschmacklich attraktiv ist. Es wird in einem praktischen Kit angeboten, das 5 kg Flamingo-Paste, 5 kg Flamingo Variecream, ein attraktives Eissortenschild und einen schönen aufblasbaren rosa Flamingo enthält.

▶ Das Schokoladen-Gelato wird **rosa**, wie der Flamingo, dem es seinen Namen verdankt, und bringt das klassische Trio, Zartbitter-, Milch- und weiße Schokolade... durcheinander ◀

EIN GESCHMACK, DEN JEDER WEGEN SEINES DELIKATEN FRUCHTIGEN GESCHMACKS UND DER WEICHEN TEXTUR VON WEISSER SCHOKOLADE MAG

▶ Das neue Produkt ist eine Hommage an das Babà, den König des neapolitanischen Feingebäcks, das in der ganzen Welt **berühmt** geworden ist ◀

ÜBERARBEITETE SPEZIALITÄT

Gran Babà ist aus der glücklichen Vereinigung von Variegato Babà und einem Gelato aus der Paste Pan di Spagna (Biskuit) entstanden. Das Ergebnis ist eine originelle Version für Eisschalen des neapolitanischen Desserts, die sich durch denselben intensiven Rumgeschmack auszeichnet, der das Hauptmerkmal der Babà ist. Die Zutaten sind in einem Kit erhältlich, das 5 kg Paste Pan di Spagna, 5 kg Variegato Babà, 2,5 kg getrocknete Mini Babà und ein Eissortenschild enthält.

DIE DEKORATION DER EISSCHALE MIT DEN GETROCKNETEN MINI BABÀ VERLEIHT DEM ANBLICK EINEN BESONDEREN TOUCH UND ERFREUT DEN GAUMEN

www.nutman-group.com

NUTMAN

CREMINI TORINO

▶ Die **traditionsreiche** Praline, die seit Anfang des letzten Jahrhunderts hergestellt wird, kann nun auch als Gelato genossen werden ◀

SYMBOL DER SÜßE

Das Produkt steht in vier Geschmacksrichtungen zur Verfügung: Haselnuss, Mandel, Pistazie und Torroncino, die mit klassischer Milch und Kakao kombiniert werden. Es handelt sich um weiche Cremes, die mit ausgewählten hochwertigen Zutaten zubereitet werden und mehr als 25% Trockenfrüchte enthalten. Sie können sowohl in Eisdielen als auch in Konditoreien vielseitig verwendet werden; sie können so präsentiert werden, wie sie sind, oder als Marmorierung und Füllung verwendet werden; gemischt mit Milch und Sahne ergeben sie ein hervorragendes hausgemachtes Gelato. Sie sind in 3-kg-Behältern (Karton mit je zwei Behältern) erhältlich.

SIE WURDEN GESCHAFFEN, UM DIE WARMEN AROMEN EINES DER BELIEBTESTEN SYMBOLE DER PIEMONTESISCHEN KONDITORKUNST IN DER EISDIELE WIEDER AUFLEBEN ZU LASSEN

▶Mit der Präsentation dieses großen **Klassikers** der italienischen Eisdiele begibt sich das Unternehmen nochmals zu seinen Ursprüngen◀

www.nutman-group.com

NUTMAN

GRAN TORRONE CANELLI

EIN GELIEBTER KLASSIKER

Als die Firma Canelli 1948 ihre Tätigkeit als kleines Konditoreilabor begann, war eines ihrer Hauptprodukte, zusammen mit Haselnusspaste und Amaretti, der Torrone. Auch heute noch ist dieser ausgezeichnete traditionelle Geschmack eines seiner Vorzeigeprodukte, und um den Eishersteller mit allem auszustatten, was er für seine Zubereitung benötigt, und um ihn auch von den neuen Generationen schätzen zu lassen, hat er ein Kit mit 5 kg Pasta Gran Torrone Canelli - bestehend aus über 70% Torrone und 5 kg der neuen Varicream Torroncino geschaffen. Das Angebot wird durch ein Eissortenschild und einen Thekenständer vervollständigt.

ES IST EIN SEHR ALTE SÜSSSPEISE, URSPRÜNGLICH TYPISCH FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT, ABER HEUTE WEIT VERBREITET UND IN GANZ ITALIEN UND ZU JEDER JAHRESZEIT HERGESTELLT

TROLLS

EIN EXPLOSIVES GELATO!

▶ Der Gelatogeschmack, der dich auf eine musikalische Reise der Aromen und **Emotionen** mitnimmt ◀

Der Sprint Trolls ist ein komplettes Pulverprodukt mit Erdbeer-Sahne-Geschmack. Er enthält natürliche Aromen und Farbstoffe, Ballaststoffe und den Pflanzenextrakt der Spirulina-Alge, der dem Gelato die fliederne Farbe verleiht. Schöne Zuckerdekorationen und Kristallflocken in den Farben rubin und petrolblau, die aus natürlichen Farbstoffen gewonnen werden, vervollständigen dieses Gelato. Trolls bietet viele verschiedene Anwendungsmöglichkeiten: Es ermöglicht dem Eismacher, ein traditionelles cremiges Gelato sowie ein Softeis oder einen köstlichen Shake herzustellen. Das Rezept ist Teil eines Kits, das Kommunikations- und Werbematerial zur Unterstützung des Verkaufs enthält. Das Produkt ist in 8 Beuteln zu je 1,2 kg erhältlich.

EIN GELATO FÜR DIE GANZE FAMILIE MIT KÖSTLICHEM ERDBEER-SAHNE-GESCHMACK UND EINEM ANSPRECHENDEN FARBTON

www.pregel.com

PREGEL

CHICCO

▶ Edle Traubensäfte mit **verschiedensten** Anwendungsmöglichkeiten, die aus der Liebe zur Region und Tradition entstehen ◀

AUS LIEBE ZUR REGION

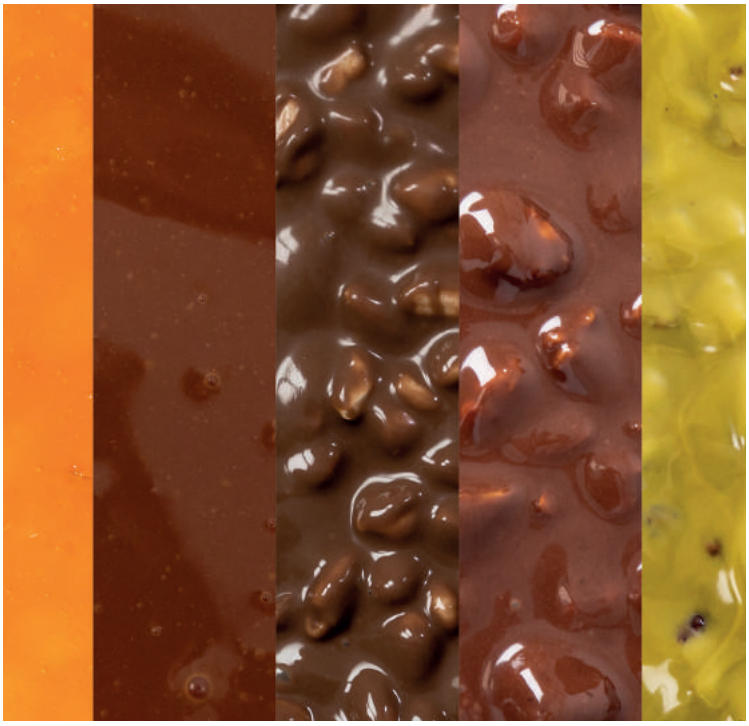
Die Linie ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben. Mit Chicco Rosè, Chicco Oro, Chicco Bianco, Chicco Rosso (6 Bricks à 1l) können Sie Granitas, Softeis, und kalte Konditoreikreationen herstellen. Die Traubensäfte eignen sich auch perfekt für die Zubereitung von Cocktails und Erfrischungsgetränken. Ergänzend dazu wird die Chicco Base angeboten (4 Beutel à 2 kg), ein spezielles Pulverprodukt für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Gelato in Kombination mit Chicco Rosso. Zur Chicco-Linie gehören auch der Sangria Mix, mit dem Geschmack des berühmten spanischen Getränks, und der Glühwein Mix, um in den Eiscafés den Geschmack des Winterklassikers anzubieten (beide in 2 Dosen à 1 kg mit Messbecher erhältlich).

VIER TRAUBENSÄFTE MIT VIELEN ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR GELATO, KALTE KONDITOREI UND BEVERAGE

www.pregel.com

PREGEL

ARABESCHI®



▶ Fünf leckere Geschmacksrichtungen, um die Gelato-**Rezepte** der Eiscafés zu verfeinern ◀

VARIIEREN MIT KREATIVITÄT

Die Arabeschi®-Linie umfasst glatte oder mit Stücken angereicherte Saucen, die aus ausgewählten und hochwertigen Rohstoffen gewonnen werden. Sie sind speziell entwickelt worden, um Eishersteller zu inspirieren und ihnen die Möglichkeit zu bieten, ihrer Kreativität auf die bestmögliche Art und Weise Ausdruck zu verleihen. In diesem Jahr erweitert sich die Produktlinie um fünf neue Geschmacksrichtungen: Arabeschi® Aprikose, ohne Farbstoffe und mit fruchtigen Stücken (6 Flaschen à 1 kg), Schoko-Reis, eine Milchschokoladensauce mit Puffreis, (2 Dosen à 2 kg), Nocciolone Crock™, mit ganzen Haselnussstücken, Pistacchio Crystal™, mit ganzen Pistazien und ohne hydrierte pflanzliche Fette und schließlich Butterscotch, mit dem Geschmack des berühmten englischen Desserts. Diese Sorten sind in 2 Dosen à 3 kg erhältlich.

GLATTE ODER MIT STÜCKEN ANGEREICHERTE SAUCEN, IDEAL ZUM VARIIEREN UND DEKORIEREN VON GELATO

▶Die knusprigen Streusel sind speziell für die vielen **verschiedenen** Anwendungen der Eiscafés entwickelt worden◀

KNUSPRIGE NEUHEIT

Zwei neue Geschmacksrichtungen sind in diesem Jahr entstanden: Die CrumbOlé Klassisch mit buttrigem Keksgeschmack ist jetzt auch in einer glutenfreien Variante ohne Farbstoffe und ohne hydrierte Pflanzenfette erhältlich. Die CrumbOlé Rote Früchte ergänzen das Sortiment mit dem köstlichen Geschmack von Keksen und roten Beeren. Ihre knusprige Beschaffenheit und hellrote Farbe sind ideal, um in der Eisvitrine farbige Akzente zu setzen. Die Produkte eignen sich außerdem sehr gut für die kalte Konditorei, wie beispielsweise für die Herstellung von Böden, knusprigen Füllungen oder als Dekorationen für Eistorten und halbgefrorene Desserts. Außerdem eignen sie sich hervorragend auch für die Dekoration von Frappès und Milchshakes. Erhältlich in 2 Dosen à 3,5 kg.

DIE NEUEN VARIANTEN SIND IDEAL ZUM VARIIEREN VON GELATO, FÜR DIE KALTE KONDITOREI ODER ALS KNUSPRIGE DEKORATION FÜR SHAKES

www.pregel.com

PREGEL

BASE LAKTOSEFREI

▶ Ein **schnelles** und einfaches Rezept, um ein Gelato herzustellen, das Kunden mit Laktoseintoleranz angeboten werden kann ◀

IDEAL FÜR ALLE

Die Base Laktosefrei ist ein Pulverprodukt, das dem Gelato eine kompakte Struktur sowie einen feinen Milchgeschmack verleiht, ideal für die Herstellung von Gelato oder Softeis mit hoher Verdaulichkeit. Ihre einfache und schnelle Rezeptur macht dieses Produkt zu einer praktischen Lösung, um laktoseintoleranten Kunden im Eiscafé eine Alternative zu bieten - Mit natürlichen Aromen und ohne Farbstoffe. Die Base enthält laktosefreie Milch, die die wertvollen und grundlegenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch sowie ihren natürlichen Geschmack unverändert beibehält. Ebenfalls erhältlich ist der YogurSprint Laktosefrei: Ein Pulverprodukt, das dem Gelato den traditionellen, angenehmen PreGel-Joghurt-Geschmack verleiht. Beide sind in Packungen mit 10 Beuteln zu je 1,2 kg erhältlich.

EINE BASE, DIE SICH AN DIE BEDÜRFNISSE LAKTOSEINTOLERANTER KONSUMENTEN ANPASST

▶ Eine klassische Paste mit aromatischen **Kakaoflocken** zur Herstellung eines Gelatos mit unverwechselbarem Schokoladengeschmack ◀

www.pregel.com

PREGEL

PEPITO CHOCK

MAXIMAL SCHOKOLADIG

Die neu entstandene Paste wird aus besonders schonend verarbeiteten Rohstoffen gewonnen und garantiert so einen authentischen Geschmack. Angereichert mit Stückchen der Kakaobohne, eignet sich diese geschmacksgebende Paste besonders für die Herstellung eines cremig weichen Gelatos mit dem vollmundigen Geschmack von Kakao und Schokolade. PreGels Pepito Chock™ findet ebenfalls Verwendung in der Herstellung einer erfrischenden Granita auf Wasserbasis. Durch ihren einzigartigen, schokoladigen Geschmack bedient diese Paste sowohl Liebhaber der klassischen Gelatosorten, als auch Kunden mit Innovationsanspruch. Erhältlich in Dosen zu je 5,5 kg.

EINE NEUE VERSION DES SCHOKOLADEN-KLASSIKERS - AUTHENTISCH UND FREI VON HYDRIERTEN FETTEN!

www.torronalba.com

TORRONALBA

VARIEGATO MELOGRANO

▶ Das Sortiment wird mit einer scharlachroten Variante des Granatapfels erweitert, einer Frucht mit vielen **gesunden** Eigenschaften ◀

ROTE VERSUCHUNG

Der hohe Fruchtanteil, zusammen mit den vielen Körnern im Inneren, macht dieses Variegato zu einem Produkt hoher Qualität. Sein Geschmack ist mild, es hinterlässt ein verführerisches Gefühl am Gaumen und die leuchtende Farbe verleiht den Eisbechern und Schalen eine szenische Wirkung, die zum Verkosten einlädt. Es eignet sich hervorragend zum Füllen und Dekorieren von Fior di latte, Joghurt, Sahne, Vanille, cheesecake und Ricotta, passt aber, wie die Frucht, aus der es stammt, zu den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Es wird in Kartons mit je zwei 3,5-kg-Dosen verpackt, die Dosierung liegt im Ermessen des Eisherstellers.

DIE GRANATAPFELFRUCHT IST NICHT NUR SCHÖN ANZUSEHEN, SIE IST AUCH GESUND, DA SIE REICH AN ANTIOXIDATIVEN SUBSTANZEN IST, DIE DIE ZELLALTERUNG VERLANGSAMEN

www.torronalba.com

TORRONALBA

CIOCCOLATO PRINCIPE DI MODICA

▶Die Schokolade aus Modica (Sizilien) - von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt - kommt als **Protagonist** in die Eisdiele◀

INTENSIV & REICHHALTIG

Intensiver Geschmack, markante Farbe, körnige Textur... dieses Produkt wird dank seines unverwechselbaren Geschmacks von geröstetem Kakao geschätzt, der an das alte Rezept aztekischen Ursprungs erinnert. Es wird in einem Kit präsentiert, das aus sechs Principe di Modica-Beuteln, sechs Igp-zertifizierten Modica-Schokoladentafeln, 90%iger Bitterpaste und einem 1,20-kg-Beutel La Contessa, köstlichen Modica Igp-Schokoladentropfen zur Dekoration der Eisschale, besteht. Es ist einfach in der Anwendung. Den Inhalt des Beutels mit einer Schokoladentafel in 2,5 Liter kochendem Wasser auflösen und beim Herausnehmen 200 g Schokoladentropfen hinzufügen. Ein verlockender Vorschlag, der die Liebhaber der Modica-Spezialität begeistern und auch die anspruchsvollsten Kunden zum Wiederkommen anspornen wird.

BITTERE KAKAOMASSE UND ZUCKER, ZWEI NATÜRLICHE, KALT VERARBEITETE ZUTATEN, HABEN DER MODICA-SCHOKOLADE IHRE EINZIGARTIGEN EIGENSCHAFTEN VERLIEHEN

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Neue Becher Drinks & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihren Getränken.
Drinks & City Medac ist die Linie der Becher für Getränke mit originellem Design, das einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergibt: von Rom nach London, von New York nach Paris, von Turin nach Barcelona. Stillvolle, feste, umweltfreundliche Becher Drinks & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit dem die schönsten Ecken der Welt zu erkunden und den Geschmack jedes Getränks tief zu entdecken.

Verfügbar mit **CE -Kennzeichnung** und **Vertrauen Linie** gedruckt um die genaue Volumen des Getränks anzuzeigen, in Konformität mit der Europäischen Richtlinie 2014/32/EU.

medac S.r.l. industriacarteteconica
60 anni 1960 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
CE Direttiva 2014/32/UE
SILVER 2019 ecovadis
SGS
DNV·GL ISO 14001
DNV·GL ISO 9001
RICICLABILE CON LA CARTA
OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL
OK Compost (EN 13432:2002)
PEFC
FSC FSC® C016153
BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069 - info@medac.it
www.medac.it - medapp - medacsrl

EIN ANGEKÜNDIGTER ERFOLG

Die 41. Ausgabe der Messe Sigep in Rimini wurde in der Arena der Südhalle mit dem Auftritt der elf - an der neunten Ausgabe der Gelato-Weltmeisterschaft teilnehmenden - Mannschaften eröffnet. Fünf Tage voller Veranstaltungen und Showcooking, der gemeinsame Nenner der Markttrends in den Bereichen Gelato, Konditorei und weiße Kunst

von Laura Sellani - Fotos von sigep2020

Thematische Eröffnung

Im Jahr des hundertjährigen Jubiläums von Fellinis Geburtstag konnte die Messe der nicht anders als ihm, am 20. Januar geboren, die Eröffnungsfeier zu widmen. Der Minister für Kulturerbe, Dario Franceschini, durchtrennte das Band zusammen mit der Haushaltsreferentin der Region Emilia Romagna, Emma Petitti, dem Bürgermeister von Rimini, Andrea Gnassi, dem Präsidenten der Agentur Ice, Carlo Ferro und dem Präsidenten der Ieg Lorenzo Cagnoni. Es folgte die drei Meter hohe Torte, die von Ampi (Akademie der Italienischen Konditoreimeister) zubereitet wurde, mit einer Kostprobe der zuppa inglese, dem Lieblingsdessert des großen Regisseurs.

Große Zufriedenheit

Die italienische Mannschaft hat nach Monaten der Opfer und des intensiven Trainings ihren Traum verwirklicht. **Der Wettbewerb war eine wahre Herausforderung und die Gegner waren vorbereitet und ebenbürtig; der Wettbewerb wurde mit großer Spannung erwartet, denn nach Jahren der abwechselnden Teilnahme traten Italien und Frankreich wieder gemeinsam an.** Der Eishersteller Eugenio Morrone, der Konditor Massimo Carnio, der Chefkoch Marco Martinelli und der Eisbildhauer Ciro Chiummo sind die neuen Meister zusammen mit dem Teammanager Beppo Tonon, der bereits 2006 Sieger und 2014 Kapitän der zweitplatzierten Mannschaft war. Das vom Team gewählte, sehr artikulierte und poetische Thema lautet „Die Geheimnisse des Waldes".

Profis treten gegeneinander an

Bei den italienischen Konditorei-Meisterschaften traten Junior- und Seniorenkonditoren an. In der Kategorie der Junioren gewann Giovanni Giordano aus Cava de' Tirreni (SA) die Goldmedaille, gefolgt von Tommaso Nembrini auf dem zweiten Platz und Riccardo Premiani auf dem dritten. Der italienische Meister der Seniores-Konditorei war Andrea Restuccia, der mit der Eisskulptur der kleinen Meerjungfrau, die auch auf seiner Fruchteistorte dargestellt ist, alle in Erstaunen versetzte. Lorenzo Puca wurde für das beste Werk aus Zucker und Massimo Pica für das beste Werk aus Schokolade ausgezeichnet.

1.250 anwesende Aussteller, 20 mehr aus dem Ausland, aus über 30 Ländern

Leckerer Kaffeeduft

Kaffeewettbewerbe sind sehr beliebt. **Der Gewinner des CIBC, Campionato Italiano Baristi Caffetteria [It. Wettbewerb der Barkeeper und Cafés], ist Daniele Ricci. Auf dem Podium der italienischen Ibrik-Meisterschaft stand an erster Stelle Niki Landa, während die CIGS, die italienische Meisterschaft des Coffee in Good Spirits, von Andrea Villa gewonnen wurde.** Elisa Urdich ist die Meisterin des italienischen Brauerei-Pokals. Carmen Clemente gewann die Italienische Meisterschaft der Latte Art; die italienische Meisterschaft der Cup Tasters gewann Fabio Dotti. Bei der italienischen Coffee Roasting-Meisterschaft schließlich liegen Davide Cobelli, Emanuele Bernabei und Luigi Paternoster auf den ersten drei Plätzen.

Zucker als Hauptdarsteller

In der Pastry Arena fand The Star of Sugar statt, ein internationaler Wettbewerb, der der Kunst des Zuckers gewidmet ist und allen Konditoren der Welt offen steht. **Das Thema des spektakulären Wettbewerbs lautete „Die Reise des Kaffees zwischen Geschichte und Legende" und sollte durch die Schaffung eines künstlerischen Werkes aus gegossenem, geblasenem, gezogenem, gepresstem und gebackenem Zucker und die Zubereitung eines Reisekuchens veranschaulicht werden.** Davide Pisano aus Varese gewann den Preis für die „beste Reisetorte" mit einer Schokoladentorte, die mit Erdbeeren und Himbeeren gefüllt und mit Fruchtgelee, Passionsfrucht und Himbeeren dekoriert ist. Der Japaner Osugi Haruki hingegen gewann den Preis „Beste Kombination des Reisekuchens mit Kaffee".

Folgen Sie uns auf:
www.babbi.com #ilovebabbi

Taddia.
Eine Palette von Lösungen um aus Ihrem Eis eine echte Kunst zu machen.

Für Sie, die aus dem Eis eine echte Kunst gemacht haben, hat Taddia eine Reihe von Lösungen entwickelt, die Ihre Arbeit in der Eisdiele noch einfacher, vollständiger und sicherer machen. Papier-und Kunststoffeisbecher, Polystyrolbehälter, Trinkbecher für heiße und kalte Getränke in verschiedenen Formen und Größen, Plastiklöffel, Granitalöffel, Strohalme und Papierservietten. Wir stellen Ihnen eine vollständige Palette von Einweg-Produkten zur Verfügung, die nach neuesten technischen Grundlagen und unter voller Achtung der Umwelt entwickelt wurden. Wer seit über 60 Jahren Produkte von Taddia wählt, entscheidet sich aus Handwerk eine Kunst zu machen.

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

FSC www.fsc.org FSC® C123181 The mark of responsible forestry

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-21-726 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

Italien triumphiert

Bei der neunten Ausgabe der Gelato-Weltmeisterschaft hat Italien die Goldmedaille gewonnen, gefolgt von Japan und Argentinien

von Marina Sella - Fotos von Fotocomunica

Hohe Begeisterung

Einer der gemeinsamen Aspekte aller Ausgaben der prestigeträchtigen Kermesse ist der Jubel des Publikums, das die Tribünen der Arena Halle Süd füllt, wenn es dem alle zwei Jahre stattfindenden Wettbewerb beiwohnt, der von Sigep - Italian Exhibition Group und „Gelato e Cultura“ organisiert wird. **Eine Veranstaltung, an der Profis aus den Bereichen Gelato, Konditorei, Schokolade, Gastronomie und Eisskulpturen aus der ganzen Welt teilnehmen und die Gelegenheit zu einem Vergleich auf höchstem Niveau bietet.**

Herausfordernde Tage

Die acht Proben fanden in diesem Jahr in drei Tagen statt, ein Tag weniger als in früheren Ausgaben. Sie bestanden aus einer dekorierten Gelato-Schale, einer Einzelportion in Glasbecher auf einem Sockel aus Eis, einer Mystery-Box (verschiedene Überraschungszutaten für jedes Team), einer kunstvollen Gelato-Torte, die auf einer Eis-Skulptur präsentiert wurde, einem Haute-Cuisine-Gericht mit gastronomischem Gelato, einer Eis-Skulptur, einem Snack mit Schokoladen-Gelato auf einer Basis aus Krokant und dem abschließenden großen Buffet, d.h. der Präsentation aller kulinarischen Kreationen.

Große Zufriedenheit

Die italienische Mannschaft hat ihren Traum verwirklicht. **Der Wettbewerb war eine wahre Herausforderung und die Gegner waren vorbereitet und ebenbürtig; der Wettbewerb wurde mit großer Spannung erwartet, denn nach Jahren der abwechselnden Teilnahme traten Italien und Frankreich wieder gemeinsam an.** Der Eishersteller Eugenio Morrone, der Konditor Massimo Carnio, der Chefkoch Marco Martinelli und der Eisbildhauer Ciro Chiummo sind die neuen Meister zusammen mit dem Teammanager Beppo Tonon, der bereits 2006 Sieger und 2014 Kapitän der zweitplatzierten Mannschaft war. Das vom Team gewählte, sehr artikulierte und poetische Thema lautet „Die Geheimnisse des Waldes".

Vorbereitete Teams

Japan gewann die Silbermedaille mit dem Thema „Musikblüten", während Argentinien auf der dritten Stufe des Podiums die „Piraten der Karibik" wählte. Nach dem Rücktritt Ungarns ist die Zahl der Mannschaften, bestehend aus einem Eishersteller, einem Konditor, einem Koch und einem Eisbildhauer, von zwölf auf elf gesunken, und zwar: Argentinien, Kolumbien, Frankreich, Deutschland, Japan, Italien, Malaysia, Mexiko, Polen, Singapur und Spanien.

Besonderes Auswahlverfahren

Das Ehrenkomitee, das zur Unterstützung des Organisationskomitees eingerichtet wurde, setzt sich aus den wichtigsten Vertretern der Eisherstellung der Welt zusammen, die die Aufgabe haben, die Ernsthaftigkeit der Wettkämpfe und die korrekte Auslegung der Regeln zu überprüfen. Zum ersten Mal in diesem Jahr stammen die Teams aus offiziellen Selektionen, die vom selben Komitee koordiniert und in den letzten sechzehn Monaten auf vier Kontinenten durchgeführt wurden. Jedes Mitglied hat die Aufgabe, die Gründung von Nationalclubs zu fördern, die die konkurrierenden Mannschaften unterstützen.

Die deutsche Mannschaft ist nach Jahren der Abwesenheit in die Arena des wichtigsten Wettkampfs der Welt zurückgekehrt

Willkommende Rückkehr

Deutschland, das bei drei Ausgaben abwesend war, ist zurückgekehrt, um mit einem Team voller Erfahrung und Professionalität anzutreten, das sich aus Federico Sacchet - Eishersteller, Giovanni Finamore - Chef de Cuisine, Alex Glagla - Konditor, Francesco Carrer - Eisbildhauer und Günter Single, dem Teamkapitän, zusammensetzt. **Das gewählte Thema war „Berlin“, und die vorgeschlagenen Werke waren den Symbolen gewidmet, die die deutsche Hauptstadt kennzeichnen, von der Torte Exotic reunification bis zu den drei Gelato-Snacks, die dem Berliner wall brick, dem Berliner Fernsehturm und dem Fraternal kiss by Dmitri Vrubel gewidmet sind.**

Die Jurymitglieder

Die technische Jury, die die Aufgabe hat, die acht Wettkämpfe zu bewerten, wurde von den Teammanagern der Mannschaften gebildet und von Präsident Pier Paolo Magni geleitet. Zehn internationale Fachjournalisten, die zur Beurteilung der Gelato-Torte berufen wurden, bildeten die Pressejury, die aus Manuela Rossi, Emanuela Balestrino, Bernard Bedaridà, Luis Concepción, Stefan Elfenbein, Margo Schatcher, Yumi Hasegawa Picone, Mariarosaria Bruno, Victor Sokolowicz und Natalia Mendoza bestand. Der künstlerischen Jury gehörten die italienische Kunsthistorikerin Lorena Gava, der französische Chefkoch MOF Stephane Didier und der spanische Gelato-Meister Adolfo Romero an.

Ital proget®
STYLE QUALITY
AND TECHNOLOGY
SIRIUS - Un nuovo modo di presentare e valorizzare la tua arte.
Con il modello SIRIUS si è data vita ad un'articolata linea di vetrine per gelateria e pasticceria, frutto di uno studio curato in ogni elemento. Ciò ha consentito di ottenere sistemi ideali per valorizzare la visibilità dei prodotti esposti, rendendoli i veri protagonisti grazie al piano espositivo rialzato ed illuminato. Il castello vetri, completamente ermetico e strutturato con vetri camera, garantisce un sicuro risparmio energetico e la possibilità di lavorare anche in condizioni climatiche critiche.
Nei moduli gelateria la posizione delle vaschette è perfettamente orizzontale, ciò permette di spatolare il gelato comodamente.
FOLLOW US
ITALPROGET
Bettona (Perugia) Italy
T. +39.075.9869071
www.italproget.it

AD OGNUNO LA SUA VETRINA

SIRIUS

MAGIC

ENERGY

DREAM

MOON

GIOIA

POP

SMILE

SPRINT

POWER

TWIST

BRIO

AD/AF DESIGN

Höchste Sicherheit

Die Eisbecher der Linie **Ice & City** von **Medac** sind eine großartige Möglichkeit, Gelato zu Hause zu genießen. Nach den geltenden Vorschriften ist die Mitnahme in „verpackten“ Bechern erlaubt, und zwar dank des Papierdeckels, der zum Versiegeln des Behälters vorgesehen ist. Becher und Deckel werden aus mehrlagigem Frischzellulosepapier hergestellt und sind nach UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert. Wie alle Referenzen der Linie bieten die Deckel maximalen Schutz für die enthaltenen Produkte. Sie werden aus dem gleichen Papier wie die Becher hergestellt, einem Material, das für den Kontakt mit gefrorenen, gekühlten Lebensmitteln bei Raumtemperatur geeignet ist. Sie sind mit einem Mater-Bi- oder Holzlöffelchen verfügbar, aber auch ohne erhältlich. Die Becher haben ein Fassungsvermögen von 66 ml bis 1.176 ml. Sie können für Mindestmengen ab 5.000 Stück entsprechend der gewünschten Referenz kundenspezifisch angefertigt werden.

Alle Produkte werden unter vollständiger Berücksichtigung der Umwelt hergestellt, in Übereinstimmung mit der Verpflichtung des Unternehmens zu ökologischer Nachhaltigkeit.

www.medac.it

Wertvoller Partner

Frigomat präsentiert **King**, den König der Sahneautomaten, mit technisch erweiterten Funktionen und elegantem Design. Die klaren und schlichten Linien der Maschine machen sie auch ideal für den Einsatz in öffentlichen Bereichen. Sie zeichnet sich durch zwei Reinigungs- und Desinfektionsmethoden aus; durch das „Durchspülverfahren“, was eine Beschleunigung der Reinigung ermöglicht, oder durch die vollständige Demontage aller Teile, die mit dem jeweiligen Produkten in Berührung kommen. Das Kühlsystem mit einem Frostfrei Tank und einem Niedrigtemperverteiler ermöglicht eine optimale Wartung des Produkts. Die besondere Sterndüse aus Edelstahl ermöglicht ein attraktives Aussehen des abgezapften Produktes. Der ausziehbare Edelstahltank hat ein Fassungsvermögen von zwei Litern; die Overrun-Regulierung ist je nach gewünschtem Produkt, (Schlagsahne, Mousse oder halbfestem Produkt), anpassbar.

Die Abmessungen des Geräts (H/B/T) betragen 45x24x42-56 cm; das Gewicht 30 kg. Die Stundenleistung entspricht 50 kg; mit Luftkondensation.

www.frigomat.com

Me piace 'o Gran Babà

Italienischer Biskuitteig-Eiscreme und Babá Variegato mit einem intensiven Rum Geschmack

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Nutman Group s.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com info@nutman-group.com

Natürlich und strapazierfähig

Die Eisbecher **Woody** und **Woody Soul** von **Cartoprint** unterscheiden sich von der normalen Standardproduktion in Bezug auf das verwendete Rohmaterial: Es handelt sich nämlich um Becher aus Doppelmaterial, Polyethylenpapier auf der einen Seite und Kraftpapier auf der anderen. Kraftpapier besteht aus widerstandsfähigem Zellstoff mit typischem holzigem Aussehen und brauner Farbe und hat die Eigenschaft, dem Verbraucher optisch ein größeres Gefühl von Natürlichkeit zu vermitteln. Die Palette der Becher reicht von 80 ccm bis 230 ccm Fassungsvermögen; sie werden in Kartons zu je 1260, 1400, 2000, 2250 Stück geliefert.

Die beiden verfügbaren Grafiken sind so gestaltet, dass sie den natürlichen Charakter des Produkts zum Ausdruck bringen; beim Modell Woody ist Kraftpapier auf der Außenseite, beim Modell Woody Soul auf der Innenseite.

www.cartoprint.com

Raffinierte Flexibilität

Isa hat **Rock and Rock** geschaffen, ein neues Konzept eines modernen Fusion-Lokals, ein Projekt, das in Zusammenarbeit mit dem bekannten Designer Philippe Starck entstanden ist. Die neue Möbelkollektion integriert verschiedene Architekturen, Farben und Materialien mit einem Ergebnis absoluter Harmonie. Das Lokal wird gleichzeitig zu einemTreffpunkt, einem Café, zu Konditorei, Eisdiele und Bistro, offen für alle Bedürfnisse einer aufmerksamen und anspruchsvollen Kundschaft. Verschiedene sich integrierende und harmonische Bereiche, die ein breit gefächertes Angebot bieten: Vom Café bis zum Angebot kalter und warmer Speisen, von Cocktails bis zum Gelato, jeweils mit fortschrittlichen technischen Merkmalen. Der Bereich der Eisdiele umfasst beispielsweise eine Ecke mit Eisschalen und zwei unabhängige, flache Vitrinen, in denen bis zu vierundzwanzig Geschmacksrichtungen bei vier verschiedenen Temperaturen ausgestellt werden können; es ist möglich, die Temperaturen bis zu 8°C zu variieren, um Gelato mit verschiedenen Texturen optimal auszustellen und aufzubewahren.

Die Eisvitrine kann mit 5-Liter-Schalen für 16 und 24 Geschmacksrichtungen. Stieleisbehältern und Einzelportionsbehältern ausgestattet werden. Das Nachtverschlusssystem unterbricht die Auftauzyklen und ermöglicht es somit, das Gelato zeit- und energiesparend in der Vitrine zu belassen.

www.isaitaly.com

ólvi

VEGANOK

DIE NATÜRLICHE REVOLUTION

das Eis auf Olivenölbasis für Ihre liebsten Eissorten

FUGAR® PRODUZIONE

COMPANY WITH FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = FSSC 22000 =

www.fugar.it | tel. +39 (0)541 679470

SPEISEEISMASCHINEN

VALMAR

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

PASTEURISIERER & REIFEWANNEN

KOMBINIERTE EISMASCHINEN

SAHNEMASCHINEN

CREMEKOCHER

Salečić

Eistechnik

Verkauf & Service von

- VALMAR-Eismaschinen
- Cremekochern
- Pasteurisierern
- MUSSANA-Sahnemaschinen
- und vielem mehr

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

Tel.: +49 (0) 7221 - 375 461
Fax: +49 (0) 7221 - 375 462
E-Mail: info@salecic.de
Internet: www.salecic.de

Freeimages.com - alex27

BIO, zunehmend BELIEBT

DIE VERBREITUNG VON BIO-LEBENSMITTELN IN DEUTSCHLAND IST NICHT MEHR NUR ALS VORÜBERGEHENDES PHÄNOMEN ODER ALS NISCHENBRANCHE FÜR WOHLHABENDE, GESUNDHEITSBEWUSSTE ODER UMWELTFREUNDLICHE MENSCHEN ZU BETRACHTEN

von Mario Trabalza

Ein paar Daten

Die Daten zeigen, dass wir vor einem konsolidierten und ständig wachsenden Markt stehen. Nach den neuesten verfügbaren Daten kauften die Deutschen im Jahr 2018 Bio-Lebensmittel für 10,91 Milliarden Euro ein (+ 5,5% gegenüber dem Vorjahr). Damit ist Deutschland gemessen am Gesamtumsatz der größte Bio-Markt in Europa, auch wenn andere Länder (Schweiz, Dänemark, Luxemburg, Schweden, Österreich) einzeln mehr als die 122 Euro im Jahr 2018 und 132 Euro im Jahr 2019 von jedem Deutschen ausgegeben haben.

Rawpixel.com

Profil des Verbrauchers

Dies geht aus einer Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hervor, die zeigt, dass es sich bei der Mehrheit um Menschen mit einem mittleren bis hohen Schulabschluss handelt. **Die meisten Verbraucher sind zwischen 30 und 39 Jahre alt;** Frauen sind viel sensibler für das Thema, nämlich 81% der weiblichen Stichprobe im Vergleich zu 67% der männlichen Stichprobe.

Was und warum

Zu den am meisten gekauften Bioprodukten gehören Eier (68%), gefolgt von Obst und Gemüse (64%), Milchprodukten (49%), Kartoffeln (46%), Wurst und Fleisch (38%). Die Gründe für das Füllen der Einkaufstasche mit Bio-Lebensmitteln sind in erster Linie die möglichst artgerechte Tierhaltung (95%), die regionale Herkunft und die Unterstützung regionaler Betriebe (93%), an dritter Stelle die Umweltverschmutzung und der Beitrag zum effektiven Umweltschutz (83%) und nicht zuletzt die möglichst geringe Schadstoffbelastung.

Freeimages.com - Naiara Ferreira

Freeimages.com - sanja gjenero

Raum der Phantasie

Auffallend ist die Innovationsgeschwindigkeit der Eishersteller, die qualitativ hochwertiges Bio-Gelato anbieten, das die Verbraucher erstaunen wird. Es reicht von Gelato aus Biomilch über klassische Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-, Nougat-, Haselnuss- und Fruchtaromen, Erdbeere an der Spitze bis hin zu Sorbets und gefrorenem Joghurt. Aber organisch geht Hand in Hand mit gesund. Tatsächlich hat das Angebot an gluten- und laktosefreiem Bio-Gelato angesichts der wachsenden Zahl von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien zugenommen.

Steigender Trend

In den vergangenen Jahren beschränkte sich der Verkauf von Bio-Lebensmitteln auf kleine Läden und spezialisierte Supermärkte, aber heute haben auch die großen Supermärkte und Discounterketten dauerhaft eine große Auswahl an Bioprodukten in ihre Regale gestellt. Die Tendenz konnte nicht übersehen werden, dass Gelato, dessen durchschnittlicher Jahresverbrauch in Deutschland bei 8,7 Litern pro Person liegt, in den Trend einbezogen wurde. **Obwohl es noch keine offiziellen Daten über den Verbrauch von (verpacktem und handwerklich hergestelltem) Gelato aus zertifizierten biologischen Zutaten, oft regionalen Ursprungs, gibt, genügt ein Rundgang durch die Eisdielen, um zu sehen, dass das Angebot von Jahr zu Jahr vielfältiger wird.**

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Neue Becher Hot & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihren heißen Getränken. Hot & City Medac ist die Linie der Becher für Kaffee und für heiße Getränke mit originellem Design, das einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergibt: von Mailand nach London, von New York nach Paris, von Rio De Janeiro nach Neapel. Stillvolle, feste, umweltfreundliche Becher Hot & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit dem die schönsten Ecken der Welt zu erkunden und den Geschmack jedes heißen Getränks tief zu entdecken.

Verfügbar mit **CE -Kennzeichnung** und **Vertrauen Linie** gedruckt um die genaue Volumen des Getränks anzuzeigen, in Konformität mit der Europäischen Richtlinie 2014/32/EU.

medac S.r.l. industriacartotecnica
60 anni 1960 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità ★★

CE Direttiva 2014/32/UE

SILVER 2019 ecovadis CSR Rating

SGS

DNV·GL ISO 14001

DNV·GL ISO 9001

RICICLABILE CON LA CARTA

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL
OK Compost (EN 13432:2002)

PEFC

FSC FSC® C016153

BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069 - info@medac.it
www.medac.it - medapp - medacsrl

SEIT 160 JAHREN SIND WIR DIE ITALIENISCHEN GELATO-MEISTER.

SEIT 160 JAHREN IST UNSERE GESCHICHTE MIT DERJENIGEN UNSERES LANDES UND EINES EINZIGARTIGEN VOLKES VERKNÜPFT, DAS GRÖBTE SCHWIERIGKEITEN ZU ÜBERWINDEN VERMAG UND DABEI GROBARTIGES LEISTEN KANN.

UND AUCH IN DER JETZIGEN SITUATION WERDEN WIR DIE NEUEN HERAUSFORDERUNGEN ANNEHMEN UND STETS AN IHRER SEITE SEIN. UNSERE STÄRKE LIEGT IN DER LEIDENSCHAFT UND DER LIEBE FÜR UNSER HANDWERKLICH HERGESTELLTES GELATO, DAS UNS IN SEINER EINZIGARTIGEN, TYPISCH ITALIENISCHEN GESCHMACKSFÜLLE VEREINT.

#GEMEINSAMNEUSTARTEN

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

pernigottigelatieri.com

Gewinnspanne

Freepik.com

Viel Arbeit, aber…

„Ich arbeite hart, aber am Ende des Jahres verdiene ich wenig". Diesen Satz hört man immer öfter von vielen Eisherstellern. Und in den meisten Fällen ist der verbleibende Gewinn im Vergleich zu den Stunden und der Energie, die sie für die Tätigkeit aufwenden, und vor allem zu den Verantwortlichkeiten und Risiken, die sie jeden Tag auf sich nehmen, zu knapp. Auf diese richtige Beobachtung gibt es nicht immer eine gute Antwort, aber wenn am Ende des Jahres der Gewinn nicht zufriedenstellend ist, könnte es ein Problem mit der Gewinnspanne geben. **Der Bereich des handwerklich hergestellten Gelatos an sich hilft nicht, der Gelato-Preis spiegelt im Durchschnitt nicht den hohen Wert eines guten handwerklichen Produktes wider.**

Wenn die Bilanz am Ende des Jahres nicht stimmt, reicht es nicht aus, hart zu arbeiten und ein gutes Produkt anzubieten. Es ist von größter Wichtigkeit, den richtigen Spielraum für die Gesundheit der Aktivität genau zu berechnen

von Giacomo Tonelli

Besseres Verständnis ist hilfreich

Das Verständnis der Bedeutung der Gewinnspanne ist entscheidend, da sie der wichtigste Leistungsindikator ist, um zu verstehen, ob ein Unternehmen überleben, gesund und ausgewogen wachsen oder untergehen wird. **Mehr zu verkaufen garantiert nicht immer einen höheren Gewinn, es sei denn, man hat die richtige Marge vorher quantifiziert.** Wenn die Berechnung korrekt ist, wird der Gewinn ausreichen, um alle Kosten des Unternehmens zu decken und den Lohn für diejenigen zu erhalten, die arbeiten. Die Kosten, die aufgrund der hohen Preise für Arbeitskraft und Steuern nur schwer zu senken sind, tragen ebenfalls zur Margenleistung bei.

Wie wird sie berechnet

Die Marge jedes Produkts in der Preisliste ist der Gewinn aus dem Verkauf nach Abzug der Kosten. Aber wie schätzt man die Gewinnspanne beim Verkauf ein? Zur Quantifizierung der in Prozent ausgedrückten Marge wird die folgende Formel verwendet: Marge % = Einnahmen - Kosten x 100. Beide Positionen sind ohne Mehrwertsteuer zu berechnen. Als praktisches Beispiel geben wir folgende Daten an:

Kosten 1 kg Gelato = € 4,00 (ohne MwSt.)

Verkaufspreis € 19,00 pro kg
(Netto-Mehrwertsteuer 10% = € 17,27)

MARGE % =
Einnahmen (17,27) -
Kosten (4,00) x 100 = 76,8%.

Ein Auge auf den Markt

Die Kenntnis der Konkurrenz und ihrer Kunden ist immer der beste Weg, um ein adäquates Angebot zu haben, das auf das ausgerichtet ist, was der Markt zeigt. **Ein Profi zu sein bedeutet, die Produkte genau zu kennen und zu verstehen, dass nicht alle Artikel die gleiche Marge bringen können.** Aus diesem Grund bedeutet die Differenzierung der angebotenen Spezialitäten und die Verbesserung der Verbraucherwahrnehmung, sich von der Konkurrenz abzuheben und eine Preisliste zu haben, die die richtige Marge bietet.

Einfache Ratschläge

Die Steigerung der Gewinnspannen sollte das Hauptziel jedes Eisherstellers sein. Um dies zu erreichen, ist es notwendig, einige professionell strukturierte Preisstrategien zu verfolgen. Analysieren Sie zunächst sorgfältig Ihre Preisliste, den eigentlichen Stützpfeiler jeder Geschäftstätigkeit. **Überprüfen Sie die Marge jedes einzelnen Produkts im Verkauf, verstehen Sie, welche Produkte zu geringe Margen haben und welche Margen verbessert werden können.** Es ist zweifellos richtig, dass die Erhöhung der Preise eine Erhöhung der Gewinnspanne bedeutet, aber das Gleiche geschieht auch, wenn die Kosten gesenkt werden. Daher ist es auch wichtig, den Einkaufsbedingungen unter Kosten-Nutzen-Gesichtspunkten größte Aufmerksamkeit zu schenken.

Werbeaktionen können dazu genutzt werden, den Verkauf von Produkten mit höheren Gewinnspannen zu fördern

ÄNDERUNGEN MITTEILEN

Die Art und Weise, wie die Preisliste den Kunden präsentiert wird, wird entscheidend dafür sein, wie Preiserhöhungen wahrgenommen werden. Ziel ist es, den Wert der Produktwahrnehmung zu erhöhen und den Kunden zu helfen, den Preis als vorteilhaft gegenüber dem Angebot zu erkennen. Es liegt auf der Hand, dass die Auswirkungen von Veränderungen umso geringer sind, je größer das Vertrauen und das Ansehen sind, das eine Tätigkeit auf dem Markt gewonnen hat.

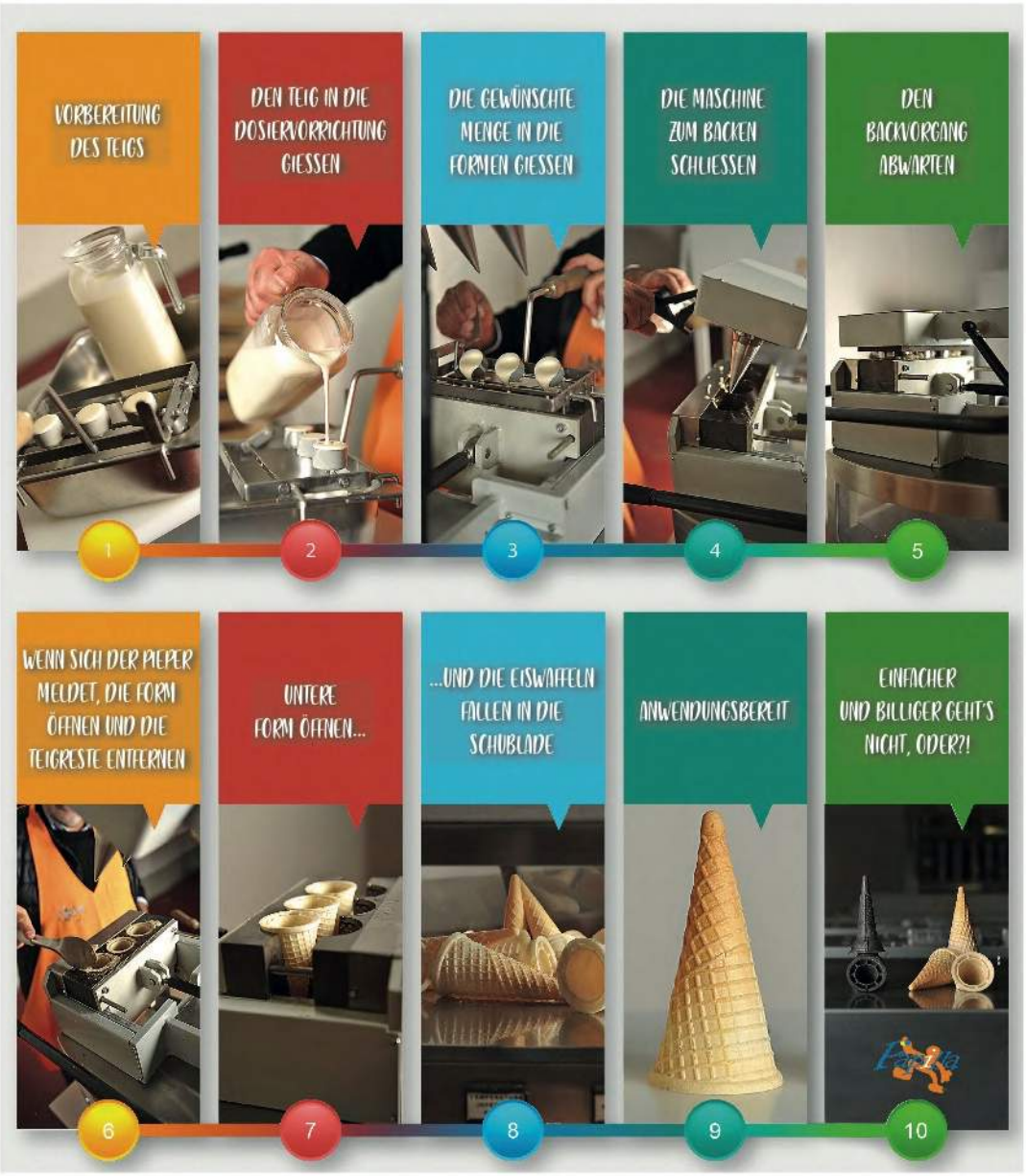
NUR BESTE SCHOKOLADE SEIT 160 JAHREN

Nur durch eine sorgfältige Auswahl der erlesensten Kakao-Sorten und ihre meisterhafte Verarbeitung lassen sich Produkte höchster Qualität erzeugen. Das zeigt unsere umfassende Schoko-Auswahl, von „Monorigine" (aus speziellen Herkunftsländern) bis zu den klassischen, die sich durch ihren einzigartigen, exzellenten Geschmack auszeichnen.
Die italienischen Gelato-Meister verbürgen sich dafür.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

Revolution in der Eisdiele mit Papillina Ti



Endlich besteht die Möglichkeit, im Eiscafé Eiswaffeln bei Bedarf herzustellen.

Diese Maschine hat einen minimalen Platzbedarf, der es ermöglicht, sie einfach im Verkaufsraum aufzustellen, um dem Konzept der "Handwerkskunst" der Eiswaffeln mehr Wert zu verleihen.

Wir sprechen nicht von der Maschine, die gerollte Waffeltüten einzeln herstellt, sondern von einer Maschine, die 3 Waffeltüten für Gelato produziert, gepresst, aber mit einer sehr persönlichen Form und vor allem mit dem Duft der frisch gebackenen Waffel, warm und knusprig.

Mit ein paar einfachen Gesten kann jeder Eishersteller, nachdem er den Teig mit natürlichen Zutaten selbst zubereitet hat, so viele Tüten wie gewünscht herstellen.
Mit einer Standardbasis können etwa 750 Eiswaffeln produziert werden, 3 Tüten in etwa einer Minute und mit einer normalen 220-Watt-Steckdose.

Neu, sauber und lecker

Grünere und umweltfreundlichere Produktionen in der Welt des Gelato

Die Schlagworte in der Welt des Gelato für das gesamte Jahr 2020 sind **Nachhaltigkeit** und **Saisonbereinigung**.
Die Zeit ist jetzt reif und der Verbraucher wird immer vorsichtiger und kritischer gegenüber dem Produkt, das er kaufen möchte. Die Welt des Gelatos bildet da keine Ausnahme und kann sich der umsichtigen Kritik der Verbraucher nicht entziehen. Die Welt des Gelatos steht heute einem Verbraucher gegenüber, der immer mehr auf die Qualität des Produkts, seine Herkunft und folglich auf die Art und Weise achtet, wie die Zutaten, aus denen es hergestellt wird, gewonnen werden.
Höchste Aufmerksamkeit wird auch der Saisonabhängigkeit geschenkt, es ist nicht mehr möglich, eine breite Palette von Geschmacksrichtungen anzubieten, ohne auf die Saisonabhängigkeit der charakteristischen Zutat zu achten. Kurz gesagt, keine Erdbeeren im Januar. Die Welt derer, die gewohnheitsmäßig Gelato konsumieren, hat sich weiterentwickelt. Dank der ständigen Verbindung mit der sozialen Welt ist der potentielle Konsument stets gut über die neusten Markttrends informiert und achtet sorgfältig auf die Herkunft der Rohstoffe.
Wer ein Gelatoprodukt anbietet, muss auch auf das packaging achten, das strikt umweltschonend hergestellt werden muss. Und genau in diesem neuen evolutionären Bereich der Welt des Gelatos, der auf Nachhaltigkeit, einer sehr kurzen Lieferkette und geringer Umweltbelastung basiert, befindet sich die **PapillinaTI,** eine automatische Maschine zur Herstellung von Eistüten.
Ein einzigartiges Produkt, mit höchster Flexibilität, um immer verschiedene Geschmacksrichtungen anzubieten, beginnend bei der Waffel; extreme Nachhaltigkeit, seine große Stärke, dank des völligen Verzichts auf die Lagerung von verpackten, konservierten und transportierten Eiswaffeln, was gut für die Umwelt und den Geldbeutel ist; köstlicher Duft, mit einer individuell gestaltbaren Eiswaffel, die vor Ort und bei Bedarf mit einem für den Verbraucher vollständig beobachtbaren Prozess hergestellt wird. All dies mit kleinstem Platzbedarf. PapillinaTi ist die ideale Maschine für den Bedarf von Eisdielen, Konditoreien und Frozen-Yogurt-Läden. Dank dieser Maschine wird es möglich sein, den Geschmacksknospen des Verbrauchers, dem ein hochwertiges, frisches und schmackhaftes Produkt angeboten wird, eine neue, sehr umweltschonende, sensorische Erfahrung zu vermitteln.

JETZT UM EINE **DEMONSTRATION** BITTEN
KOSTENLOS IN IHREM GESCHÄFT!
SCHREIBEN SIE AN: SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT

naturesse

ZUM SCHUTZ DES WALDES, *plastikfrei, klimaschonend und biologisch abbaubar*

FÜR EINMAL IST DER HOLZWEG DER RICHTIGE.

GESCHIRR VON NATURESSE AUS FSC®-HOLZ

Die Natur zeigt uns den Weg, wie wir Plastik vermeiden können. Er führt direkt in die FSC®-Wälder, wo Holz und Zellulose für natürliche Verpackungen gewonnen werden können. Das FSC®-Zertifikat garantiert den nachhaltigen Schutz des Waldes und der darin lebenden Pflanzen und Tiere. Dein naturesse-Geschirr ist somit zu 100% natürlich, zu 100% biologisch abbaubar und klimaschonend. Du möchtest mehr wissen über Geschirr und Verpackungen der Natur? Siehe da: www.naturesse.ch

COMPRITAL GROUP

Innovation ist unsere Geschichte

Comprital bietet allen Fachleuten eine Reihe von Dienstleistungen an. Mit Produkten die jeden Aspekt der Welt des handwerklichen Eis, der Patisserie und der Cafeteria abdecken.
Einzigartige Produkte in Bezug auf die Qualität der Rohstoffe, die Herkunft und die Innovation, welche jedem Handwerker die Möglichkeit bietet seine eigene Kreativität auszudrücken und zu entfalten um Ergebnisse mit dem höchsten Wert zu erzielen.

GIUBILEO EXPERIENCE

NATURAL GELATO

Ohne Emulgatoren, keine hydriert oder raffinierte pflanzliche Fette.
Mit Rohr- und Traubenzucker.

Base San Marco
für Kalt- und Heissanwendung, gut streichfähig, geschmacksneutral.

Nirvana
Sehr grosser Erfolg weltweit dank seiner Stabilität. Geschmacksneutral (gibt es auch als Creme) ist sowohl für Kalt- oder Heissanwendung geeignet.

FROZEN YO+

Abwechslungsreiches Sortiment für Frozen Jogurt. Wir verfügen über das breiteste Sortiment auf dem Markt.

SOFT GELATO

Hochwertige Produktlinie speziell für Softservice-Maschinen..

Großartige Schokoladen aus aller Welt

Ursprungsangaben bringen nicht nur die vom Verbraucher gewünschte Transparenz, sondern machen insbesondere Schokolade zu einem besonderen Erlebnis. Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, gezielt Premium-Eis mit Schokoladen aus ausgewählten Herkunftsländern anzubieten? Mit dem Callebaut ChocoGelato-Konzept sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Mit Schokolade aus Sao Thomé, Madagascar, Brazil oder Ecuador in Kombination mit der universell einsetzbaren ChocoBase-Mischung schicken Sie Ihre Kunden auf Ihre ganz eigene Schokoladeneis-Genussreise um die ganze Welt!

Auf den ersten Blick erkennbar

Geben Sie Ihrem Eis ein wiedererkennbares Gesicht! Seit C. J. VAN HOUTEN 1828 das Verfahren zur Kakaoherstellung erfand, steht VAN HOUTEN über Generationen hinweg für natürlichen und edlen Kakaogenuss. Mit Verwendung des beliebten VAN HOUTEN Kakaos kann dieser auch als wertiger Bestandteil im und am Eis ausgelobt werden – ein aufmerksamkeitsstarker Blickfang in Ihrer Theke, der keinen Cent zusätzlich kostet, aber zusätzlichen Umsatz bringt.

Pacovis Amrein Deutschland GmbH
Kappishäuser Str. 74 | D-72581 Dettingen
Tel. +49 7123 38004 0 | Fax +49 7123 38004 29
info@pacovis-amrein.com | www.pacovis-amrein.com

AMREIN food solutions food packaging

PINOCCHIO

„Vertraue denen nicht, die versprechen, dich über Nacht reich zu machen, mein Junge. Normalerweise sind sie entweder verrückt oder sie betrügen dich!“

Sprechende Grille

von Antonio Mezzalira

Jeder kennt die berühmte Geschichte von Carlo Collodi „Die Abenteuer des Pinocchio. Geschichte einer Marionette“, die sich für verschiedene Umsetzungen eignet, vom Zeichentrickfilm über das Drehbuch für das Fernsehen bis hin zur großen Leinwand. Matteo Garrones Pinocchio kam im Dezember letzten Jahres mit einer außergewöhnlichen Besetzung in die Kinos. Der junge Federico Ielapi spielt die Marionette, für die Rolle des Geppetto wurde Roberto Benigni gewählt, der seinem Pinocchio im Film von 2002 das Gesicht gab; Gigi Proietti spielt den schrecklichen Feuerschlucker, Rocco Papaleo die Katze und Massimo Ceccherini ist der Fuchs. Im Zeitalter der künstlichen Intelligenz zog es der Regisseur vor, den alten Weg zu gehen, den kluger Tricks, und verzichtete auf den aktuellen Weg der Spezialeffekte.

TITEL	STARTTERMIN	GENRE	REGIE	VERTEILUNG
Pinocchio	Dezember 2019	Familie, Fantasy	Matteo Garrone	01 Distribution

PINOCCHIO

HASELNUSS- GELATO MIT KAKAOMASSE, BIRNENSOSSE UND SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

Dieses köstliche Rezept ist von der Episode der drei Birnen inspiriert, die in Collodis Buch erzählt wird. Das Haselnusseis mit Kakaomasse erinnert an das Holz der Marionette Pinocchio, das mit Birnensoße variiert wird.

MIT CREME BASE 50	
Frische Vollmilch	645 g
Fettarmes Milchpulver	40 g
Saccharose	100 g
Dextrose	40 g
Kakaomasse	40 g
Haselnusspaste	65 g
Creme base 50	35 g
Eigelb	15 g
Invertzucker	20 g
GESAMT	1000 g

MIT CREME BASE 100	
Frische Vollmilch	645 g
Fettarmes Milchpulver	25 g
Saccharose	90 g
Dextrose	30 g
Kakaomasse	40 g
Haselnusspaste	65 g
Creme base 100	70 g
Eigelb	15 g
Invertzucker	20 g
GESAMT	1000 g

50 g Schokoladenstückchen pro kg der Mischung hinzufügen

Freepik.com - ilovehz

ZUBEREITUNG

- Die gut gemischten Zutaten auf 92°C bringen, mit Ausnahme der Haselnusspaste und der Kakaomasse, die bei 65°C zugegeben werden.
- Abkühlen und zwölf Stunden bei etwa 4°C ruhen lassen.
- Die Mischung in den Mixer gießen und die Schokoladenflocken in der letzten Phase hinzufügen.
- Das Gelato herausnehmen und schichtweise mit der Birnensoße mamorieren.
- Die Schale zehn Minuten lang im Schockfroster stehen lassen.
- Bevor das Gelato in der Vitrine ausgestellt wird, sollte es mit weiteren Schokoladenflocken dekoriert werden.

Freepik.com - Racool_studio

BIRNENSOSSE

Gewürfelte Birnen	500 g
Gewürfelte Birnen in Sirup	500 g
Invertzucker	700 g
Apfelpektin	25 g
Xanthan-Gummi	1 g
Saccharose	100 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Zitronensäure	5 g

Zubereitung

Die Birnen und den Invertzucker auf 96°C erhitzen. Pektin, Xanthan, Saccharose und Glukose gut mischen und in der Kühlphase bei einer Temperatur von 65°C einarbeiten. Wenn sie 96°C erreicht hat, zuletzt Zitronensäure hinzugeben und auf 4°C abkühlen lassen. Nach einem Ruhetag anwenden und in einem Kühlschrank aufbewahren.

INSIEME CE LA FAREMO
MITEINANDER WERDEN WIR ES SCHAFFEN!
ENSEMBLE, NOUS POUVONS LE FAIRE!
JUNTOS PODEMOS HACERLO!
SAMEN KUNNEN WE ALLES!
WE CAN MAKE IT!

Via della Libertà, 20
31050 Ponzano V.to (Treviso) - Italy
Tel.+Fax 0039 0422 967611
info@nero-luce.com
www.nero-luce.com

WILLST DU MEHR, KOMM ZU NEROLUCE!!!

Hauptsächlich in diesem Moment ist es besonders wichtig Zeit für uns selbst und den anderen gegenüber zu nehmen, indem wir vermeiden NICHT sichere Gegenstände anzufassen. Die Eiskarte vom eigenen Smartphone konsultieren ist eine Aufmerksamkeit, die für alle GUT ist!!!
NEROLUCE lädt dich ein PICKU zu verwenden: **zeige wieviel du deine Kunden liebst!!!**

Deine Kunden können sofort vom eigenen Smartphone PICKU betätigen, indem sie den QR-Code lesen, den wir liefern werden.

BRX STELLT
DIE WASSERSPARTECHNOLOGIEN SALVALACQUA VOR:

KEINE VERSCHWENDUNG MEHR ERSPARNIS

DANK ANLAGEN MIT GESCHLOSSENEM KREISLAUF

ERHALTEN SIE 100% WASSERERSPARNIS MIT SALVALACQUA WASSERSPARVORRICHTUNG. KÜHLUNG MIT EINEM GESCHLOSSENEN ANLAGENKREIS, ALLER KÜHLANLAGEN UND MASCHINEN IHRES LOKALS.

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

ERFAHREN SIE MEHR AUF WWW.SALVALACQUA.COM

BRX

skooterit

Davide Pini leitet seit mehr als zwanzig Jahren innovative Marketingprojekte im Bereich des Nahrungsmittelverbrauchs auf internationalem Niveau.

www.gastromarketing.it

Hat der Kunde immer Recht?

Das ewige Dilemma, das jeder Geschäftsbeziehung zugrunde liegt

„Vernunft und Unrecht trennen sich nie so deutlich, dass jede Seite nur das eine oder das andere hat...“

Alessandro Manzoni, Schriftsteller und Dichter

Der Fall

Egal, wie sehr man sich dessen bewusst ist, das Leben führt oft dazu, die Rolle eines Verkäufers zu spielen. Andererseits ist es für uns viel einfacher, die Rolle des Käufers zu erkennen, die wir praktisch jeden Tag spielen; vom Autokauf bis zum Einkauf beim Milchmann, auch ohne an Handelskursen teilgenommen zu haben, versuchen wir ständig, unsere Rechte gegenüber mehr oder weniger professionellen Verkäufern einzufordern. Alles ist in Ordnung, zumindest bis irgendwelche Schwierigkeiten auftauchen; hier werden wir plötzlich äußerst kritisch und aufmerksam gegenüber dem Verhalten der anderen Partei. Genau darum geht es bei der Auseinandersetzung zwischen Erich und seinem treuen Freund Iwan, dem Besitzer eines kleinen Vorstadtrestaurants; der Streit geht auf einen unangenehmen Zwischenfall mit dem Servicetechniker der im Restaurant verwendeten Kühlschränke zurück: „Heute Morgen ist etwas passiert, was ich absolut nicht ertragen kann!“ - sagt Iwan besonders heftig - „Ich finde es unerträglich, dass der Servicetechniker bei einer Beschwerde von mir über eine Störung sagt, dass diese Anomalie nicht auftreten kann. In Wirklichkeit nennt er mich einen Lügner, das ist unverschämt. Sie könnten sagen, dass es unwahrscheinlich ist oder dass sie über die Einzigartigkeit des Geschehens überrascht sind, aber eine solch schlagkräftige Antwort verschiebt die Diskussion von der technischen auf eine persönliche Ebene“. Erich versucht, den Elan, mit dem sein Freund dem Problem begegnet, zu mildern, aber er muss bald zugeben, dass er mehrere Erfahrungen im Kopf hat, bei denen ihn als Auftraggeber die Haltung der anderen Partei mehr als der eigentliche Gegenstand der Diskussion verärgert hat. Nach einer Minute der Stille richtet Erich einen laut ausgesprochenen Gedanken an seinen Freund: „Eigentlich ist es leicht, diese Mißtöne zu bemerken, wenn man Kunde ist, aber ich frage mich, ob es Dir als Geschäftsleiter, immer gelingt, das Verhalten Deiner Kunden richtig zu lenken, denn ich denke, es ist nicht leicht, die Philosophie zu akzeptieren, dass der Kunde immer Recht hat, stimmt’s?“

Direkter Kontakt

Fragen Sie nach den Themen, die Sie gerne vertiefen möchten oder zeigen Sie uns Ihre „Marketing-Lösungen“ auf, die Sie für Ihr Lokal erfunden haben. Schreiben Sie an: info@gastromarketing.it und Ihre Geschichte könnte zum „Hauptdarsteller“ einer unserer nächsten Ausgaben werden.

Die Vertiefung

Die Frage, die „den Fall“ abschließt, ist eine der Fragen, über die wahllos geschrieben und diskutiert wurde, doch hat bisher niemand sichere Grenzen für die Aussage „der Kunde hat immer Recht“ gezogen. Es gibt Kategorien von Kunden, die eine solche schützende Aussage kaum verdienen, da sie negativ, destruktiv, intolerant und im Allgemeinen unhöflich sind; es sollte jedoch nicht vergessen werden, dass der Kunde weiß, dass er ein Recht ausüben kann, da er auf der Seite derjenigen steht, die eine Dienstleistung erhalten und dafür bezahlen. Es ist daher eine Pflicht für diejenigen, die die Rolle des Verkäufers spielen, das Problem des Kunden in den Mittelpunkt zu stellen und vor allem die Bereitschaft zu zeigen, sein Ausmaß zu verstehen, indem man den aufrichtigen Wunsch zeigt, etwaige Mängel oder Missverständnisse zu lösen. Beantworten Sie also niemals einen verwirrten Kunden mit Aussagen, die mit „nein“, „unmöglich“, „ich glaube nicht“, „es ist nicht wahr“ beginnen, denn das macht die Diskussion zu einer persönlichen Angelegenheit und hebt automatisch den Ton des Vergleichs an. Im Gegenteil, wenn man einen Satz mit „Es tut mir sehr leid, dass Sie unzufrieden sind, aber ich würde das Problem gerne besser verstehen“ beginnt, steht der Kunde sofort im Mittelpunkt, ohne dass man den Grund dafür preisgibt. Vielleicht sollte man dann sagen: „Der Kunde steht immer im Mittelpunkt“, ein Ausgangspunkt, der es Ihnen ermöglicht, mit der anderen Partei in einer positiven Atmosphäre zu verhandeln, die eine konstruktive Konfrontation begünstigt. Es kann jedoch vorkommen, dass etwas wirklich nicht funktioniert hat und der Kunde berechtigt ist, seine Unzufriedenheit zu äußern. In diesem Fall müssen wir uns daran erinnern, dass jeder Fehler macht und dass das Beste, um mit einem Fehler umzugehen, darin besteht, ihn zuzugeben, Reue zu zeigen und sich nie in einer Position zu verschanzen, die die Beweise verleugnet. Eine kleine Geste, die in vielen Fällen mehr als eine Rückerstattung wert ist und vor allem die Glaubwürdigkeit maßgeblich stärkt.

Der Kunde muss Ihre Bereitschaft wahrnehmen, sein Problem zu verstehen

Ein korrektes Herangehen an die Kundenanforderungen erhöht die Glaubwürdigkeit des Betreibers

Direkt ins Herz

Eine der Grundlagen von Verhandlungen ist, dass ein wirklicher Erfolg erreicht wird, wenn die Parteien guten Grund haben zu glauben, dass sie die Herausforderung gewonnen haben. Die Win-Win-Formel ist die einzige, die wirklich zum Erfolg führen kann. Man sollte nie versuchen, den Kunden zu überwältigen, die Konfrontation sollte nie eine Ringkampf-Herausforderung sein, sondern ein Schachspiel, bei dem es wichtig ist, zu verstehen, wie die andere Seite sich bewegen will. Versuchen Sie also nicht, um jeden Preis Recht zu behalten, sondern stellen Sie sicher, dass der Kunde nicht unzufrieden oder, noch schlimmer, frustriert ist. Seien Sie hilfsbereit, aber nicht übermäßig gefügig, und denken Sie immer daran, dass die Kontinuität der Beziehung Ihr wahres Kapital ist.

Frisches, zubereitetes und serviertes Eis!

GLS Gelato Live Show

- 800 cm² pro Wanne
- 6 litri pro Tank
- Unveränderliche Eiscremestruktur

STAFF ICE SYSTEM 1959
macchine per gelato e pasticceria

Via Anna Frank, 8 - Rimini - office@staff1959.com - Tel. +39 0541 373250 - www.staff1959.com

Rote Beeten enthalten zahlreiche gesunde Substanzen

RICHTIG Diese oft wenig beachtete Knolle ist tatsächlich reich an gesunden Eigenschaften. Sie enthält Mineralsalze, Antioxidantien, Flavonoide, die Vitamine A und B, die für die Haut- und Haarpflege sowie für das richtige Funktionieren des Immunsystems nützlich sind. Rote Beete trägt dazu bei, das Risiko von Herzerkrankungen zu verringern, dank der hohen Konzentration von Nitraten, die dazu beitragen, den Blutdruck auf einem normalen Niveau zu halten. Eine Studie hat auch gezeigt, dass ihr Saft die sportliche Leistung steigern kann. Die reinigenden, erfrischenden, verdauungsfördernden und antiseptischen Eigenschaften, der hohe Ballaststoffgehalt und der geringe Kaloriengehalt der Roten Beete machen sie zu einem Lebensmittel, das auf dem Tisch nicht fehlen darf, weder gekocht noch roh.

ROHE TOMATEN SIND GESÜNDER

FALSCH Das Kochen dieses Lebensmittels erhöht die Bioverfügbarkeit von Lycopin, einem starken Antioxidans, das die Vermehrung freier Radikale im Körper bekämpft und das nach vielen wissenschaftlichen Untersuchungen zum Schutz vor Herz-Kreislauf- und neurologischen Erkrankungen, zur Verringerung einiger Krebsarten und zur Bekämpfung des Cholesterins beiträgt. Es wird leichter assimiliert, wenn es zusammen mit Fetten, wie z.B. nativem Olivenöl, verwendet wird.

DIE ERSTE TAFEL SCHOKOLADE GEHT AUF 1847 ZURÜCK

RICHTIG Die Brüder Fry waren Apotheker aus Bristol, die mit dem Unternehmen Fry&Sons von der Apotheke zur Süßwarenindustrie wechselten. Außer der Einführung der Dampfmaschine von James Watt zum Mahlen von Kakaobohnen stellte Fry&Sons 1847 die erste Tafel Schokolade, die „chocolat délicieux à manger“, her, indem der Kakao- und Zuckermischung Kakaobutter zugesetzt wurde, und wurde bald zur größten Schokoladenfabrik der Welt. Im Jahr 1866 verwendete das Unternehmen flüssige Schokolade, um die ersten mit Schokolade überzogenen Süßigkeiten herzustellen.

Bananen enthalten die höchste Menge an Kalium

FALSCH

Trotz ihres hohen Kaliumgehalts stehen diese Früchte nicht an erster Stelle der Lebensmittel die Kalium enthalten; mehr enthalten roher Spinat, Rucola, Bohnen und Hülsenfrüchte sowie Tomaten in der Dose, Pistazien und Kartoffeln. Kalium ist wichtig, weil es die Funktion des Herzrhythmus, des Muskeltonus und der Nervenfunktion reguliert. Es ist an der Kontrolle des Blutdrucks beteiligt, daher ist es wichtig, um den Bluthochdruck zu bekämpfen.

17. – 20. Oktober 2020
Messe Stuttgart

AUS LIEBE ZUM

HANDWERK.
FEIN. FEINER. DIE SÜDBACK!

Rund 700 Aussteller aus 20 Ländern in sechs Hallen. Entdecken Sie alle Facetten der sechs Messeschwerpunkte, informieren Sie sich über die Vielfalt an Themen und genießen Sie die Atmosphäre einer echten Trend- und Fachmesse für das Handwerk.
Wir freuen uns auf Sie!

südback – die Fachmesse für Bäcker und Konditoren.

www.suedback.de

Mitten im Markt Messe Stuttgart

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.gelatissimo.de #gelatissimo2022

ufi Approved Event

Ausschließlich mit Mutter Natur kann man ein Speiseeis dieser Art herstellen

Eine innovative Produktlinie für ein 100% natürliches Speiseeis. Enthalten sind nur natürliche Emulgatoren und Stabilisatoren, ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Entdecken Sie wieder mit "Mutter Natur" den einzigartigen und echten Geschmack. Clean Label, alle Natürlichkeit in ihrer besten Form.

NO PALM OIL

icenatura®

info@icenatura.com - www.icenatura.com

Einfache Zubereitung – großer Genuss

Zutaten abwiegen
Für die Basismischung einfach

- 1.000 g Keksteig Mix +
- 130 g Wasser +
- 220 g Speiseöl

abwiegen.

Verrühren
Abgewogene Zutaten in einer Küchenmaschine 1 Minute langsam verrühren und anschließend ca. 3 Minuten auf höchster Stufe verkneten.

Verfeinern
Nach Wunsch weitere Zutaten wie z. B. Kakao, Dekor Bunte Schokolinos, Dekor Borken Splitter, Dekor Haselnuss Krokant etc. dazugeben.

Unterheben
Zusätzliche Zutaten im langsamen Maschinengang unter den Keksteig rühren.

Den rohen Keksteig kühlen und frisch verzehren.

KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

Der neue Trend für die Eistheke!
Cookie Dough (engl. für roher Keksteig) zum Naschen ist der Social-Media-Trend des Jahres. Im Einzelhandel ist Cookie-Dough-Eis bereits seit Jahren eine weltweit beliebte Eissorte.

Mit Keksteig Mix findet dieses trendige Genusserlebnis nun seinen Weg in Ihre Eistheke. Ob pur als Kugel oder als softe Komponente im Eis.

Der intensiv buttrige, vanillige Geschmack und die weiche, teigige Konsistenz wecken bei Jung und Alt gleichermaßen Erinnerungen an das Naschen beim „Plätzchenbacken mit Großmutter".

Warum unser Keksteig Mix?

- Zubereitung ohne Butter, daher auch gekühlt oder gefroren portionierbar
- hygienisch unbedenklich durch die Verwendung von hocherhitztem Mehl und den Verzicht auf Ei
- voller Geschmack, nur natürliche Aromen
- pur genießen oder individuell verfeinern

Zum Marmorieren, Schichten oder pur!

Auch gefroren portionierbar!

DREIDOPPEL

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de |

Gelatop

Quella®
The original

Coffee & Crystals

ERWECKT DIE SINNE!

NEUHEIT

EINE KASKADE AUS KRISTALLEN UND KAFFEE-GRANELLA, DIE EINTAUCHEN IN EINE WEICHE KAFFEE-CREME.

Quella® Coffee&Crystals wird Sie überraschen: langanhaltender Geschmack und einzigartige Konsistenz, zartschmelzend und crunchy zugleich. Ein neuer Kandidat für Ihre Kreativität, der schon jetzt verspricht, der Star Ihrer leckeren Kreationen zu werden. **Quella® Coffee&Crystals** ist die neue Creme der Familie Quella®, die Abwechslung und Schwung in Ihre Eisvitrine bringt!

+49 89 992 4950 • mail@mec3.de • mec3.com

MEC3
The Genuine Company