GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Weihnachten
im engsten Kreis

Nr. 25 NOVEMBER.DEZEMBER 2020

Suppl. al numero 101 Novembre/Dicembre 2020 - anno 17° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

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

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

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*

Mit Otella verleihen Sie Ihrer Kreativität Flügel

Otella
Ice

Gefroren
für Konditoreizwecke

Klassisch | Dunkel | Weiß | Rosa | Erdnuß | Haselnuß | Mandel | Mandel Crock

dal 1959
elenka
Otella
Die Creme
voller Geschmack,
super kreativ,
immer perfekt.
Otella
Otella Rosa
Otella Yoochela
Otella Arachide
Otella Fondente
Otella Bianca
Otella
Elenka S.p.A. - Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei
www.elenka.it | info@elenka.it

DEINE SÜSSE HÄLFTE IST ITALIENISH

Cesarin®
dal 1920

www.cesarin.it

Wähle die Linien Cesarin für Eisdiele

Linie Mister Alberto Light

Ohne Zuckerzusatz

Geschmacksrichtungen

» Aprikose Pellecchiella
» Sauerkirsche/Amarena Montmorency
» Apfel Annurca IGP mit Zimt

Linie Amarenen und Amarenata*

Amarenen (Sauerkirschen) und Amarenata (Kirschen) im Sirup

Geschmacksrichtungen

» Amarena Spezial
» Amarenen und Kirschen (verarbeitet nach Amarena Art)

Variegato/ Frucht-Marmorierungen*

mit Fruchtstücken

Geschmacksrichtungen

» Amarena
» Orange
» Kokos
» Feigen karamelisiert
» Waldfrüchte
» Himbeere
» Mandarine "Ciaculli Sicilia"
» Mango
» Granatapfel
» Passionsfrucht/ Maracuja
» Pfirsich-Orange
» Ingwer

Linie Fruchtpasten dìFRUTTA

Um Speiseeis und Torten zu aromatisieren

Geschmacksrichtungen

» Erdbeere
» Himbeere
» Mandarine "Ciaculli Sicilia"
» Grüner Apfel
» Melone*
» Heidelbeere

Linie Easy dìFRUTTA

Um ein schnelles aber gutes Fruchteis herzustellen

Geschmacksrichtungen

» Erdbeere
» Waldfrüchte
» Zitrone
» Passionsfrucht/Maracuja
» Mandarine "Ciaculli - Sicilia"

Frei von:
Allergene, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen.

Produkte Vegan und ohne Glutine

** Kann Aromen enthalten*

Cesarin. Die Früchte einer großen Tradition.
Seit über hundert Jahren sind wir Marktführer bei der Herstellung von halbfertigen Obstprodukten für Eiscreme- und Konditoreibetriebe. Die Produktion von Qualität Made in Italy ist unsere Mission. Jahr für Jahr haben wir unsere Standards, dank einer strengen Auswahl der Rohstoffe, einer exzellenten Forschungs- und Entwicklungsabteilung und nicht zuletzt durch wichtige Investitionen in hochmoderne Produktionsabteilungen, angehoben.
Eine ständige Suche nach Natürlichkeit, sauberen Etiketten, Produkten ohne Allergene, künstlichen Aromen und Farben, sind unsere täglichen Ziele.

Entdecke den Geschmack echter Früchte Made in Italy
Fügen Sie bei all Ihren Vorbereitungen die Cesarin-Linien hinzu.

Cesarin Spa Verona - ITALY | +39 045 7460000 | Export Manager: Alessandro Quaglia +39 348 7826639

PreGel
Your passion. Our ingredients.

EINE HARMONISCHE GESCHMACKSSYMPHONIE

Der Geschmack der weltbekannten österreichischen Pralinen in einer köstlichen Gelato-Variation. Hergestellt aus **Amadeus Dream Paste** mit feinen Schokoladen- und Marzipannoten und marmoriert mit **Gran Stracciatella Reale** und unserer Neuheit **Arabeschi® Pistacchio Crystal™**: Eine edle Sauce reich an ganzen, knackigen und sorgfältig ausgewählten Pistazien.

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

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

13 Leitartikel. Weihnachten im engsten Kreis
14 Kurznachrichten
16 Wie zu Hause
19 Überarbeitete Weihnachtsdesserts
24 Halbgefrorenes. Saint Honoré

27 Im Labor. Pusteblume
33 Nicht nur im Becher
39 Je digitaler, desto weniger Cash
43 Der Veganismus ist auf dem Vormarsch
48 Beständig gegen Viren
54 Ideen aus Obst
61 Unauslöschbare Erinnerung
67 Der Klang des Geschmacks

inhaltsverzeichnis

72 Produkte ganz vorn
81 Eine vielseitige Getreideart
84 Wertvolle Ressource
89 Covid-19. Neue Szenarien
90 Vorschau Sigep
93 Innovation anstreben!
97 Gelato in Sicherheit genießen

puntoDE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 101 November - Dezember 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
Samanta Alessi - Anna Fraschini
Francesco Lo Greco - Sara Monti
Davide Pini - Mario Trabalza
Margherita Treves - Sandro Zwigart

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Realisiert von Silvia Federica Boldetti
Foto von Francesca Lazzarini - F2 Studio

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.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

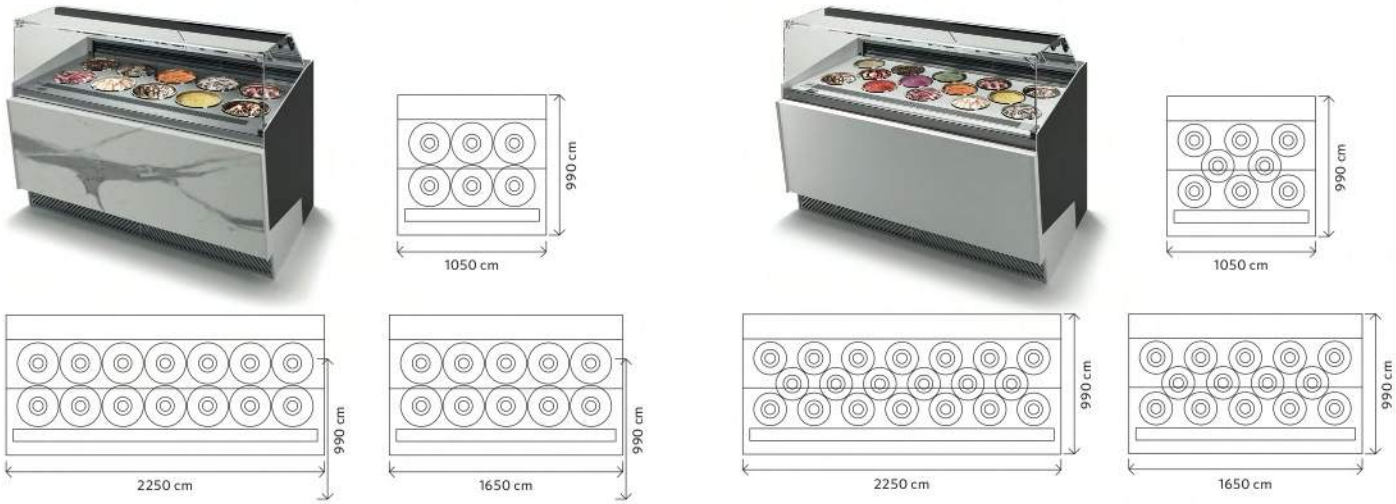
MADE IN ITALY

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



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

COMMUNICATIONLAB

Lernen. Experimentieren. Innovieren.

HOCHSPEZIALISIERTE FACHSCHULE FÜR **SPEISEEIS, KONDITOREI, DEKORATION** UND **BEVERAGE.**

Aus der Erfahrung und dem know how der Gruppe **Casa Optima® Spa**, zu welcher MEC3, Modecor Italiana, Giuso Guido und Pernigotti Maestri Gelatieri gehören, entsteht **Casa Optima® School**, die einzigartige, **hochspezialisierte Fachschule** mit dem Ziel, sowohl das Business qualifizierter Professionisten zu fördern als auch Anfänger der Branche auszubilden.

Welcome to your future!

Tel.: 0049 89 99 24 95 0 - email: reservierung@casaoptima.com
www.casaoptima.com

WORLD SCHOOL
Casa Optima®
OF SWEET ARTS & INNOVATION

Class ditori 100 TOP Products 2020

Class ditori 100 TOP GAMBERO ROSSO

DANK DER EINZIGARTIGKEIT UND INNOVATIONSFÄHIGKEIT ZÄHLT UNSERE FACHSCHULE ZU DEN **"100 TOP PRODUCTS"**, DIE VON DER ZEITSCHRIFT MILANO FINANZA AUSGEWÄHLT WORDEN SIND.
MELDEN SIE SICH BEI UNSEREN KURSEN AN. DER ERFOLG WARTET AUF SIE!

Weihnachten im engsten Kreis

Alle Regierunen sind auf das Erarbeiten der neuen Regeln für die Feiertage konzentriert. Es werden einige kleine Zugeständnisse erwogen, aber nur wenige und begrenzte. Definitiv keine Touristen, reduzierte, verbotene oder eingeschränkte Fahrten für den Besuch der Stände auf den Weihnachtsmärkten; Feiertage zu Hause nur im engen Familienkreis. Kurz gesagt, ein ganz anderes, intimeres Weihnachtsfest, das man nur mit den nahestehenden Verwandten verbringen kann. Sicherlich wird es kein Fest des dreisten und übertriebenen Konsumismus sein, leider ein weiterer harter Schlag für die Wirtschaft eines jeden Landes. Wir alle sind aufgerufen, Opfer zu bringen, damit wir morgen zu unserer Normalität, zu unserer ersehnten und begehrten Routine zurückkehren können. Mit diesen Einschränkungen werden wir vielleicht die wahre Bedeutung von Weihnachten, dem Symbol des Lichts und der Wiedergeburt, wiederentdecken und neu erleben. Und dieses Jahr wird für alle, Gläubige und Nichtgläubige, wahrhaftiger sein; ein privater Moment, in dem wir uns ganz der Zuneigung zur Familie, der Wärme des Heims und dem wahren Sinn des Lebens widmen können.

Frohe Weihnachten und wir hoffen auf ein unbeschwertes Jahr 2021, das uns aus dieser Tragödie herausführen wird. Darauf müssen wir alle hoffen und uns unter Einhaltung der Regeln dafür einsetzen, dass es so sein wird!

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin

GESCHÜTZTE TRADITION

Die QUALITÄT, Geschichte und Tradition des Panettone made in Italy und der mit Sauerteig hergestellten Produkte in der Welt zu schützen; das öffentliche Bewusstsein für die Bedeutung der Qualität der verwendeten Rohstoffe zu stärken: Dies sind die Ziele der ACCADEMIA dei Maestri del LIEVITO Madre e del PANETTONE Italiano [Akademie der Meister der Mutterhefe und des italienischen Panettone], die auf Wunsch einiger Mitglieder der Gruppe ins Leben gerufen wurde; die Akademie wurde im vergangenen September in Parma im Gastronomy Hub vorgestellt. Sie steht Konditormeistern, Bäckern und Pizzabäckern mit nachgewiesener Professionalität offen, die sich an die präzisen Regeln des Reglements halten müssen. Für weitere Informationen s.

www.accademiamaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it

Solidarische Initiative

*Es war ein Sommer der Solidarität, der von **Fabbri 1905** gefördert wurde. Tatsächlich bot das Unternehmen den Konditoren und Eisherstellern der Fabbri Master Class die Möglichkeit, denjenigen, die sich in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit befanden, ein „**spendiertes**" Frühstück im Café oder eine kostenlose Gelato-**Waffel** anzubieten. Vorreiterin der Initiative war Rosa **Pinasco**, Speiseeisherstellerin aus dem historischen Zentrum von Genua und Partnerin der Fabbri Master Class, die im Juni die Idee des spendierten **Gelatos** lanciert hatte, die sehr erfolgreich war. Die Großzügigkeit und das positive Ergebnis des Projekts veranlassten das Unternehmen, einen ähnlichen **Appell** an seine Kunsthandwerker **Partner** zu richten, und so schlossen sich immer mehr Süßspeisen-Künstler der Initiative an, indem sie bereits bezahlte Frühstücke und Eisbecher zur Verfügung stellten. Mehr Informationen unter **www.fabbri1905.com***

NEUE ERWERBUNG

*Das 1963 in der Nähe von Bergamo gegründete Unternehmen **Italcanditi** hat die **Comprital Group** übernommen, die seit 1985 in der Herstellung von Zutaten und Halbfertigprodukten für handwerklich arbeitende Speiseeishersteller und Konditoreien tätig ist. Die in der Nähe von Mailand ansässige Gruppe produziert über ihre Werke in Settala und Stanislawow in Polen eine breite **Palette** von Produkten mit über 35 Linien von Gelato-Basen, Pasten, Cremes, Marmorierungen, Glasuren, Überzügen und Streuseln, Nahrungsergänzungsmitteln und Frozen Yogurt, die in über siebzig Länder **exportiert** werden. Im Jahr 2019 verzeichnete sie einen **Umsatz** von über 27 Millionen Euro. Es handelt sich um die **vierte** Akquisition für Italcanditi, nach der einer Filiale des Unternehmens für Joghurtzubereitungen auf Fruchtbasis, 70 Prozent der Prodotti Rubicone mit Referenzen für hausgemachtes Gelato und 100 Prozent der Ortofrutticola del Mugello, die auf die Herstellung und Vermarktung von Marron glacè spezialisiert ist. Dieses Wachstum mit externen Linien wurde nach dem Eintritt von **Investindustrial** in das Kapital des Unternehmens im Jahr **2019** gestartet, wodurch Italcanditi zu einer soliden Plattform wurde, auf der eine Buy-and-Build-Strategie im Bereich der Lebensmittelzutaten umgesetzt werden konnte.*
www.comprital.com

Digitale Masterclass

*Im September **2015** wurde in Tokio das Projekt der **Gelato Pastry University** gestartet, ein Ausbildungsprogramm, das sich der Gelato-Konditorei widmet; in Tokio fanden zahlreiche Seminare, Kurse und Meisterklassen statt, an denen große Namen der internationalen Konditoreibranche teilnahmen. Zur Feier der ersten fünf Jahre ihrer Tätigkeit startete die Schule ein neues **Portal** und einen Zyklus von **Online**-Meisterklassen mit dem Ziel, weiterhin Zugang zu exklusiven Inhalten und Veranstaltungen zu bieten, während sie auf die Wiederaufnahme von Live-Kontakten wartet. Unter den ersten, die im November den Lehrstuhl übernahmen, waren Otto Tay und der italienische Meister Francesco Boccia. Im Jahr **2021** stehen **drei** weitere interessante **Treffen** an: Stéphane Auge, international bekannter französischer MOF, der japanische Konditor Hiroyuki Emori und Karim Bourgi, leitender Konditor der Maison du Chocolat Paris im Nahen Osten. Weitere Informationen auf der Website **www.carpigiani.com***

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

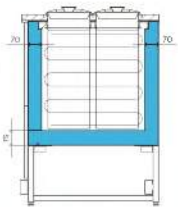
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

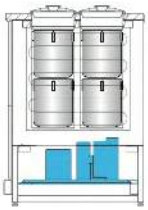
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

MAXIMALE MODULARITÄT
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.



ENERGY SAVING
Dank der dickeren Behälterisolierung bis 70-75 mm.

SYSTEM DELTA 0
Kein Temperaturunterschied zwischen dem verwendeten und dem Reserve-Eisbehälter – so ist das Eis immer perfekt.



SPACE SAVING
Bei dem innovativen Konstruktionssystem von BRX sind die Luft- und Wasser-Kondensatoreinheiten unter den Reservebehältern angeordnet.

COMMUNICATIONLAB

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

WIE ZU HAUSE

PLATZ FÜR UMWELTFREUNDLICHE UND KREATIVE DEKORATIONEN AUCH IN TRENDIGEN KONDITOREIEN UND EISDIELEN MIT EINER NEU GEWONNENEN FAMILIÄREN INTIMITÄT

VON MARGHERITA TREVES

pvproductions

Externe Einflüsse

Es wird ein inniges Familienweihnachten sein, geprägt von Intimität, Nachhaltigkeit und Diskretion. **Es ist unbestreitbar, dass sich die Auswirkungen des Covid-19 auch auf das wichtigste Fest des Jahres auswirken und die Dekorations- und Einrichtungstrends beeinflussen werden.** Nach Ansicht einiger von Christmasworld, der maßgeblichen Frankfurter Fachmesse für Dekoration befragten Experten, werden ein neues Solidaritäts- und Verantwortungsgefühl und ein erneuertes Interesse an Nachhaltigkeit zusammen mit dem anhaltenden Fokus auf Umweltfreundlichkeit die diesjährige Weihnachtsstimmung prägen.

Freepik.com

TRENDIGE INSPIRATION

Christmasworld hat im Rahmen der Studie Stilbüro bora.herke.palmisano einige Hinweise gegeben. **Green Ritual** ist von den Farben der natürlichen Vegetation inspiriert, einerseits helle und nüchterne Töne, andererseits dunkle Töne, wie z.B. tiefe Rottöne von Blättern. **Silken Party** ist der Stil, der Pastelltöne mit cremigen und frischen Tönen kombiniert, um den seidigen und samtig matten Glanz von Gegenständen mit glatten Oberflächen zu verstärken. **Happy get-together** ist der Trend, der durch die neue urbane Lebensweise hervorgerufen wird, die auf Recycling und die Suche nach nachhaltigen Alternativen achtet und sich in warmen Farbtönen in Kombination mit Fleckenmustern darstellt.

Häusliche Wärme

Die Tatsache, dass die Verbraucher zu Hause bedeutend mehr Zeit der Familie, den Hobbys, dem Kochen und Basteln gewidmet haben, hat dazu geführt, dass sie sich nun auf das Wesentliche konzentrieren. **Daher die Wiederaufnahme des Cocooning, d.h. eines intimen und bequemen Stils der Möbel und der Tendenz zu selbstgemachten Dekorationen oder die aus den Kisten auf dem Dachboden stammenden.** Außer diesen Dekorationen im Do-it-yourself-Stil mit leichtem Vintage-Touch werden - im Einklang mit dem Kampf gegen Plastik-Dekorationen aus natürlichen Materialien und individuell gestaltbare Dekorationen, wie z.B. Christbaumkugeln, bevorzugt.

Schönere Außenwelt

Auf der Welle der Wiederentdeckung der häuslichen Balkone und Terrassen, die eine immer wichtigere Stellung einnehmen, wird den Dekorationen im Freien mehr Aufmerksamkeit gewidmet. Lichterketten, Kerzen, Kugeln, ausschließlich in energiesparender LED-Version, schaffen Weihnachtsstimmung. Selbst das Aufhängen einer Kieferngirlande, die von Lichtern oder funkelnden Sternen belebt wird, fügt ein unverwechselbares Detail hinzu, das die Umgebung bereichert und aufhellt.

Freepik.com - wirestock

Gemütliche Atmosphäre

Aus der Welt des häuslichen Lebens können Ideen für die Innendekoration eines Cafés oder das Schaufenster einer Konditorei aufgenommen werden. An den Wänden sorgen Samtschleifen, Glitzerkugeln, Metall- oder Papierlaternen für eine gemütliche Atmosphäre. **Aber es ist das Schaufenster, dem besondere Sorgfalt gewidmet werden muss.** Ein suggestiver und emotionaler Entwurf beeindruckt den Passanten und lädt ihn ein. Die Wahl des Stils und der Farben ist von größter Bedeutung und stellt das Hauptthema bei der Gestaltung von Süßigkeiten und Dekorationen zu einem harmonischen Ganzen dar.

Emotionale Verpackung

In der Weihnachtszeit wird die Verpackung, anstatt einen Kuchen zu transportieren und aufzubewahren, verwendet, um eine ästhetische Wirkung zu erzielen. Die Materialien, die für die Herstellung von Schachteln, Körben, Tabletts benutzt werden und die hinzugefügten Details, wie Dekorationen, Bänder, Schildchen, haben eine starke szenographische Wirkung... die angebotenen Lösungen sind vielfältig und regen die Gemütsempfindungen an.

Freepik.com - valeria_aksakova

Frigogelo
GELATO EQUIPMENT
& SHOP DESIGN

WIR STELLEN DEINE TRAUMEINRICHTUNG HER.

ICETECH®
GELATO MACHINES

HINTER JEDEM GUTEN EIS STECKT EIN GEHEIMNIS.

Kombimaschinen

Eismaschinen
Next Generation

Tisch-
Speiseeismaschine

Pasteurizierer

Cremekocher

Soft
Eismaschinen

Frigogelo - Icetech
Via Piemonte, 2 - Azzano San Paolo (BG) Italy - T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380
www.frigogelo.it - frigogelo@frigogelo.it | www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it

ÜBERARBEITETE WEIHNACHTSDESSERTS

Drei klassische Geschmacksangebote der Weihnachtsfeiertage werden in ein unwiderstehliches Gelato verwandelt. Unverwechselbare Geschmacksnuancen am Gaumen, die sich auf die Tradition beziehen und auf den Tischen der kommenden Feiertage präsentiert werden können…

von Antonio Mezzalira

FESTLICHER TORRONE

Torrone-Gelato

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	345 g
Sahne 35% Fettgehalt	130 g
Magermilchpulver	45 g
Mandelmilch	240 g
Honig	40 g
Dextrose	15 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 50	35 g
Zerbröckelter Torrone	120 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	345 g
Sahne 35% Fettgehalt	130 g
Magermilchpulver	35 g
Mandelmilch	240 g
Honig	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Cremebase 100	70 g
Zerbröckelter Torrone	120 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten gut vermischt auf 85°C erhitzen, mit Ausnahme des zerbröselten Torrone, der bei 65°C hinzugefügt wird.
- Die Mischung auf etwa 4°C abkühlen und bei dieser Temperatur 12 Stunden ruhen lassen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und in den Schockkühler geben, um es zu stabilisieren.
- In einer Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C ausstellen.
- Die Schale mit Honig und Torrone-Streuseln marmorieren.

KNUSPRIGE WEIHNACHTEN

Mascarpone-Gelato mit Blätterteig und knusprigen Haselnüssen

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	540 g
Mascarpone	120 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	110 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Eigelb	70 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	540 g
Mascarpone	120 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	100 g
Dextrose	10 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Eigelb	70 g
Akazienhonig	20 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten außer Honig und Mascarpone gut vermischt auf 85°C erhitzen.
- Nach Abkühlen auf 4°C, die Mischung herausnehmen und die beiden fehlenden Zutaten hinzufügen, daraufhin alles miteinander vermischen.
- Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen, und es in Schichten mit dem Haselnusskrokant und dem Blätterteig marmorieren.
- Zehn Minuten lang schockfrieren und dann in der Vitrine ausstellen und die Schale mit Puderzucker bestäuben.

Haselnusskrokant

Geschälte Haselnüsse	200 g
Saccharose	150 g

Die Haselnüsse im Backofen bei 150°C für ca. 8 - 10 Minuten rösten. Die Saccharose in einer antihaftbeschichteten Pfanne in drei Phasen karamellisieren und dann die noch heißen Haselnüsse hinzufügen. Den Krokant auf ein leicht mit Sonnenblumenöl gefettetes Backpapier gießen. Den Krokant mit einer leicht geölten Winkelpalette nivellieren und vollständig abkühlen lassen. In Stücke schneiden und zur schichtweisen Marmorierung verwenden.

CHRISTSTOLLEN

Gelato mit Christstollen und karamellisierten Früchten

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	560 g
Butter	40 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	110 g
Dextrose	40 g
Cremebase 50	25 g
Mandelpaste	20 g
Eigelb	50 g
Christstollen	100 g
Anislikör	20 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	560 g
Butter	40 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	100 g
Dextrose	30 g
Cremebase 100	50 g
Mandelpaste	20 g
Eigelb	50 g
Christstollen	100 g
Anislikör	20 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten bis auf den Christstollen und den Likör gut vermischt auf 85°C erhitzen.
- Die Mischung in die Eismaschine gießen.
- Während der Kühlphase unter 40°C, einer Temperatur, die geeignet ist, das Gluten im Rezept, das das Gelato verdicken würde, nicht zu reaktivieren, den gemixten Christstollen einfügen.
- In der letzten Phase, bei etwa -6°C, den Anislikör zugeben. Bei dieser Temperatur bleibt der Geschmack des Likörs in der gekühlten Mischung erhalten.
- Das Gelato herausnehmen und es mit Scheiben des Christstollens und Trockenfrüchten verzieren, die zuvor mit den Fenchelsamen karamellisiert wurden.

KANDIERTE WALNÜSSE, PINIENKERNE UND FENCHELSAMEN

Walnüsse in Kernen	200 g
Pinienkerne	100 g
Fenchelsamen	20 g

Zuckersirup

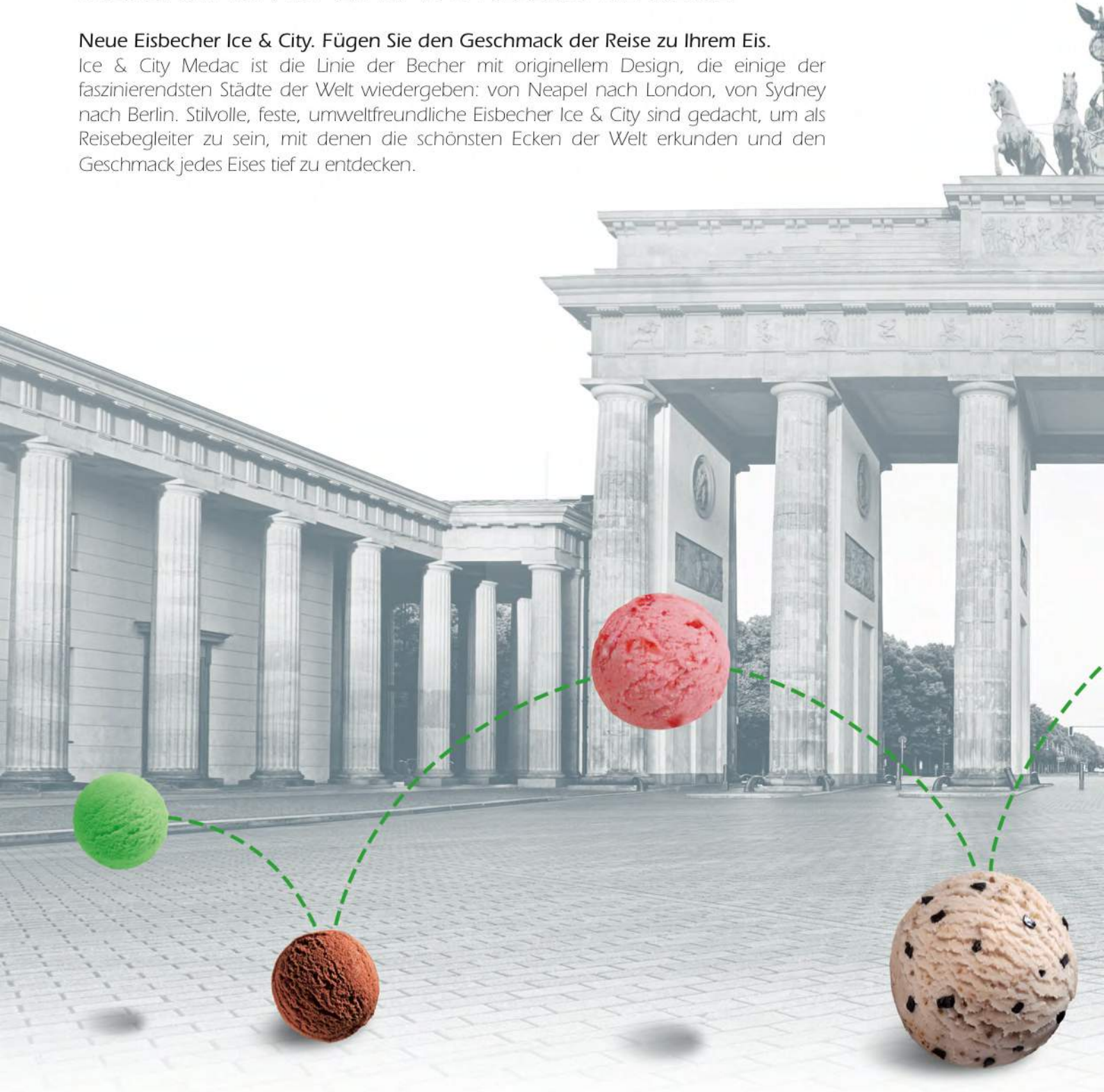
Wasser	500 g
Saccharose	1000 g

Das Wasser und die Saccharose zum Kochen bringen und den erhaltenen Sirup abkühlen lassen. Die Nüsse, Pinienkerne und Fenchelsamen in den Sirup tauchen und dann auf einem mit einer Silpatmatte oder mit Backpapier ausgelegten Backblech abtropfen lassen. Etwa 8 - 10 Minuten bei 170°C backen. Abkühlen lassen und dann als Dekoration verwenden.

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Neue Eisbecher Ice & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihrem Eis.

Ice & City Medac ist die Linie der Becher mit originellem Design, die einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergeben: von Neapel nach London, von Sydney nach Berlin. Stilvolle, feste, umweltfreundliche Eisbecher Ice & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit denen die schönsten Ecken der Welt erkunden und den Geschmack jedes Eises tief zu entdecken.



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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

Rating della legalità

Direttiva 2014/32/UE

SILVER 2020 ecovadis Sustainability 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

SAINT HONORÉ

EIN EINFACHES REZEPT FÜR EINEN VERFÜHRERISCHEN UND SCHMACKHAFTEN KUCHEN, VORGESCHLAGEN MIT DENSELBEN ZUTATEN, DIE DAS ORIGINALREZEPT DER BERÜHMTEN TORTE AUSZEICHNEN, DIE AUF DER GANZEN WELT BEKANNT UND GESCHÄTZT IST; EINE ECHTE KÖSTLICHKEIT FRANZÖSISCHEN URSPRUNGS

ZUTATEN

Die Zutaten sind für zwei Formen mit Ø 18 cm vorgesehen

HALBGEFRORENES

Frische Sahne 35% Fettgehalt	1000 g
Mascarpone	450 g
Saccharose	100 g
Zabaione-Creme	150 g

GEEIGNET FÜR...

- Torten

von Alice Vignoli

Foto von Phototecnica

REZEPT UND AUFBAU

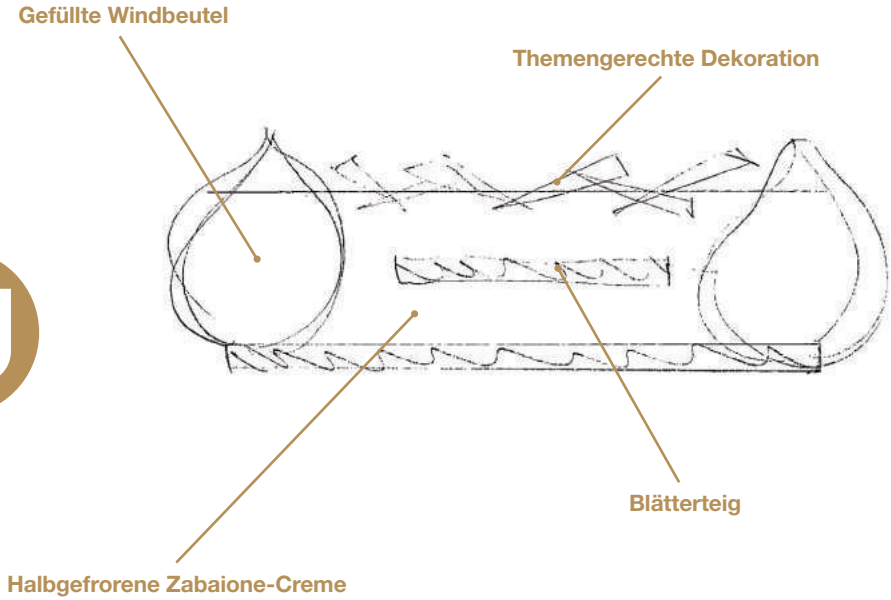
- Drei Blätterteigscheiben ausstechen, eine mit Ø 18 cm und zwei mit Ø 13 cm.
- Stahlkreis mit Ø 13 cm verwenden, unten eine Blätterteigscheibe mit gleichem Durchmesser einlegen und darauf achten, dass der innere Rand mit einem Acetatband in Höhe der Form geschützt wird.
- Die frische Sahne, den Mascarpone und den Zucker in einem Planetenrührgerät aufschlagen. Wenn die Mischung anfängt, Volumen zu entwickeln, die Zabaione-Creme hinzufügen und weiter aufschlagen, bis die Farbe der Mischung homogen ist.
- Eine Schicht Halbgefrorenes in die Form legen, mit der anderen Scheibe Ø 13 cm abdecken und eine weitere Schicht Halbgefrorenes bis zum Rand der Form hinzufügen. Die Form in die Schockfroster stellen, bis sie vollständig ausgehärtet ist.
- Gleichzeitig werden die Windbeutel (zehn für einen Kuchen dieser Größe) mit Schlagsahne mit 10% Zucker gefüllt und im Schnellkühler abgekühlt.

DEKORIERUNG

- Sobald das Halbgefrorene gehärtet ist, kann es aus dem Stahlkreis herausgenommen werden.
- Das Blätterteigblatt mit Ø 18 cm auf den Tortenteller legen und den auf das Halbgefrorene umgedreht darauflegen (wir empfehlen, etwas Halbgefrorenes zu verwenden, um den Teig auf das Blech und dem Halbgefrorenen selbst zu „kleben“).
- Die kleinen Windbeutel auf den hervorstehenden Rand des Blätterteigs legen.
- Die Oberseite mit Häubchen aus Halbgefrorener Zabaione-Creme dekorieren und mit Puderzucker und Schokoladensplittern abschließen.

AUFBEWAHREN

- Das schockgefrorene und dekorierte Produkt kann zwei Wochen lang bei -19°C in der Verkaufsvitrine ausgestellt werden.
- Das komplett schockgefrorene Produkt (z.B. -32°C für 1 Stunde) ohne Dekoration, kann bei -19°C in einem Kühlschrank 1 Monat lang aufbewahrt werden.



DOLCI della TRADIZIONE

INNOVATION, DIE ÜBER EIN JAHRHUNDERT HINAUSGEHT:

VON DER ITALIENISCHEN KONDITOREITRADITION BIS HIN ZU DEN KÖSTLICHSTEN EISKREATIONEN.

Die exklusive **Linie Dolci della Tradizione** präsentiert Ihnen die exzellente italienische Konditoreitradition. Entdecken Sie 5 neue, unwiderstehliche Delikatessen: **Zuppa Inglese, Bombardino, Torroncino mit Honig, Cassata del Sole** und **Panettone**.

giuso.it

GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Pusteblume

Ein köstlicher Kontrast von Aromen. Eingeschlossen in einer zarten Schatulle, die wie eine kleine, anmutige Blume aussieht, verziert mit dem glänzenden Hauch eines Silberblattes

von SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

EQUILIBRIO

IHR NEUES EXKLUSIVES DIGITALES ARBEITSSYSTEM

Alles Know-how und Speiseeis und Konditorei Management nur einen Klick entfernt

APP UND EQUILIBRIO WAAGE KÖNNEN
in perfekter Synergie mit der
TRITTICO BRAVO,
das erste Multifunktionsgerät für Speiseeis, Süsswaren und Schokolade, zusammenarbeiten.

BRAVO DEUTSCHLAND GMBH
AUGSBURG
INFO@BRAVODEUTSCHLAND.DE
WWW.BRAVODEUTSCHLAND.DE

BRAVO DEUTSCHLAND

ZUSAMMENSETZUNG
- Geformter Crumble
- Käse-Mousse
- Glasur

GEFORMTER CRUMBLE

Butter	**100 g**
Zucker	**100 g**
Nüsse	**100 g**
Schwaches Mehl	**100 g**
Gold-Schokolade	**200 g**
Zimt	**1 g**
Muskat	**1 g**

Zucker schnell mit den Nüssen mischen und zügig mit der weichen Butter und dem Mehl verkneten. Bei 170°C backen. Nach dem Abkühlen die geschmolzene Goldschokolade, den Muskat und den Zimt hinzufügen; in die Savarin-Form drücken. Auskristallisieren lassen und den Hohlraum mit Himbeermarmelade füllen.

KÄSE-MOUSSE

Frische Vollmilch	**171 g**
Bloom Gelatine 200	**8 g**
Wasser	**48 g**
Weiße Schokolade 35%	**180 g**
Frische Sahne 35%	**355 g**
Philadelphia Käse	**250 g**
Vanilleschote	**1**

Aus der warmen Milch eine Ganache zubereiten, in der die rehydrierte Gelatine und die weiße Schokolade geschmolzen wurden. Die Sahne mit der Vanilleschote aufschlagen und den Käse nach und nach unterrühren. Die beiden Mischungen vereinen und in die Form spritzen. Die Temperatur senken und dann glasieren.

GLASUR

Zucker	**410 g**
Milch	**430 g**
Dextrose	**160 g**
Glukosesirup	**140 g**
Invertzucker	**100 g**
Bloom Gelatine 200	**20 g**
Wasser für Gelatine	**120 g**
Milchpulver	**20 g**
Kakaobutter	**200 g**
Dioxidfarbstoff	**nach Belieben**

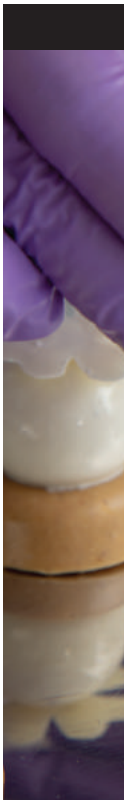
Die ersten fünf Zutaten bei 104°C kochen. Die Mischung über Kakaobutter, rehydrierte Gelatine und Dioxidfarbstoff gießen. Über Nacht ruhen lassen.

1 Den Hohlraum des geformten Crumble mit Himbeermarmelade füllen

2 Die Käse-Mousse in die Formen spritzen

3 Mousse nach dem Aushärten aus der Form lösen

4 Die auf einen Holzstab gespießten Mousse-Kugeln glasieren



5 Die Kugeln auf den mit Marmelade gefüllten Crumbles positionieren

6 Ein Kleeblatt aus weißer Schokolade auf jedes Teil positionieren

7 Das Kleeblatt mit Tautropfen dekorieren

8 Mit einem Blatt aus essbarem Silber fertigstellen

Der Herbst war noch nie so süß. Unser Sortiment an saisonalen Referenzen, von ganzen IQF-Kastanien über Kastanienpüree bis hin zu Kastaniencreme, eignet sich perfekt für jede Art von Verarbeitung in Konditoreien, Restaurants und Eisdielen. Ein Muss für jeden Profi der Branche im Herbst. Erfahren Sie mehr auf rogelfrut.com

Follow us:

Rogelfrut®
rogelfrut.com

ICE-WER

GELATITALIA

PREGEL

Nicht nur im Becher

Wie man den Kunden verführt und Delivery und Take-away in der Eisdiele fördern kann. Tipps und Ideen zur Erstellung appetitlicher Vorschläge. Eine breite Palette süßer Spezialitäten, auch aus der Vergangenheit

von Margherita Treves

MEC3

ICAM

Einstimmige Anfrage

Wenn die Hauszustellung für einige Restaurants und Eisdielen den ersten Rettungsring darstellt, an den man sich klammert, um dem Coronavirus-Sturm zu widerstehen, dann ist das Take-away der zweite Rettungsring, den man nutzen kann. **Sich auf Food-Delivery-Plattformen zu stützen oder selbst zu liefern, ist eine Möglichkeit, etwas Neues auszuprobieren, besonders in den Wintermonaten, wenn der Verkauf von kalten Süßspeisen zurückgeht.** Eine gute Gelegenheit, die Einnahmen von Eisdielen und Konditoreien zu erhöhen.

PAVONI

Verkäufe steigern

Der moderne Lieferdienst von Lebensmitteln erfordert eine Organisation, die nur eine bestimmte Anzahl von Lokalen bereits vor der Covid-Krise entwickelt hatte; andere wandten sich in der Zeit der Stagnation an Hauslieferungsplattformen oder lieferten die Bestellungen selbst aus. Take-away ist ein wichtiger Bestandteil, um mit dem Kunden in Kontakt zu bleiben. **Es kann auch eine Gelegenheit sein, ernsthaft über einen vierundzwanzigstündigen Verkauf durch Vending, d.h. mit Verkaufsautomaten, nachzudenken.**

COMPRITAL

ANSELLI

MARTELLATO

PRODOTTI STELLA

PREGEL

Reichhaltigere Vitrine

Neben der Gewährleistung der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsanforderungen im Gesundheitsbereich wird auch eine Extraportion Phantasie erforderlich sein, um die Vitrine attraktiver zu machen und die Auswahl für die Verbraucher zu erweitern. Neben Gelato, das in Schalen serviert wird, dürfen die beliebtesten Desserts, wie Tiramisu, Käsekuchen und Schokoladenspezialitäten, auf keinen Fall fehlen.

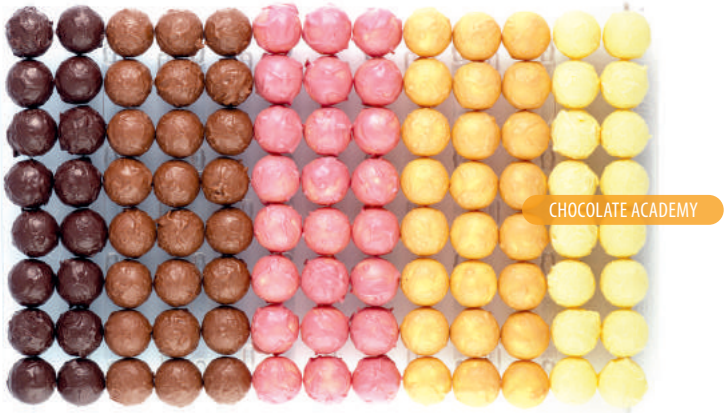
Ein zeitloser Klassiker

In einer Zeit, in der man den Genuss eingefahrener Gewohnheiten noch mehr erleben möchte, hört die weiche und delikate Kombination aus kaffeegetränkten Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Kakaostreusel Tiramisu nicht auf, ein verlockender Blickfang zu sein. **In den klassischen Gläsern oder in einer eleganten Verpackung zum Mitnehmen anbieten.**

SILIKOMART

GIUSO

PREGEL


CHOCOLATE ACADEMY

Verschiedene Varianten

Nach Tiramisu ist es der Käsekuchen, der in der klassischen Variante mit roten Früchten, aber auch in der ungewöhnlichen Variante mit Gianduia oder Zitrusfrüchten um die Gunst der Verbraucher konkurriert. Die unwiderstehlichen drei Schichten aus Mürbeteig, Quark und Fruchtbelag ziehen in der traditionellen runden Form oder als rechteckiges Halbgefrorenes, das in Scheiben geschnitten werden kann, die Blicke auf sich.

FUGAR

Für alle

Schokolade eignet sich für viele Kreationen. Beliebt sind mehrschichtige Kuchen, bei denen man sich an Kombinationen von dunkler, weißer und Milchschokolade erfreuen kann. **Anziehend sind auch Mousse, die mit Trockenfruchtstreuseln oder Kokosflocken angereichert sind;** ebenso Pralinen und Gelato-Lutscher, bei denen man die verschiedenen Texturen des Überzugs und des Gelatos genießen kann.

Verführerische Kostproben

Zweifellos sind es Monoportionen und Mignons, kleine Meisterwerke von Formen, Nuancen und Geschmackserlebnissen, die in Versuchung führen. Dank der Verwendung von Originalformen und verschiedenen Produkten für die Dekoration, von Glasuren bis hin zu Pulverfarben, Sprays und Flüssigkeiten, ist es möglich, Süßspeisen mit großer ästhetischer Wirkung herzustellen. **Ein weiterer Vorschlag, der sicher Anklang findet, ist Sushi-Eis, kleine Einzelportionen, die ein gemütliches und köstliches Abendessen daheim abschließen.**

Auch das Auge…

Attraktiv und praktisch sind kleine Gläser: Die Form des Behälters ist ideal, um das Luxuskonzentrat aus Cremes und Halbgefrorenem zu naschen, die mit Saucen, Sirup, frischen, getrockneten oder kandierten Früchten ergänzt werden können. **Gelato-Sandwichs und mit Gelato gefüllte Teigrollen sind ebenfalls eine nette Idee, die man vorschlagen kann.** Üppig gefüllte Waffeln, köstlich und einladend, eignen sich perfekt zum Mitnehmen oder für die Lieferung nach Hause. Eine andere Idee sind mit Sorbet gefüllte Früchte.

Vollständige Verkostung

Außer der Fokussierung auf die Vielfalt des Angebots ist es sinnvoll, Produkte hinzuzufügen, die den Genuss des Gelatos vervollständigen, wie z.B. Kits mit Waffeltüten und -fächern oder Becher und Löffelchen, Schlagsahnebecher, Croissants oder Spezialitäten, die die Auswahl im Bereich Konditorei erweitern, wie z.B. Fruchtgelees, Macarons, Dragees, aufstreichbare Cremes. **Es kann vorteilhaft sein, Verkostungskits zu erstellen, indem man zum Beispiel der Gelato-Schale kleine Gläser mit geschmolzener Schokolade, ein Glas mit Baisers, kleine Kekse oder Pralinen hinzufügt.**

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

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

Freepik.com - jcomp

JE DIGITALER, DESTO WENIGER CASH

DIE DEUTSCHEN SCHÄTZEN BARGELD UND SEINEN SYMBOLISCHEN WERT UND VERWENDEN TROTZDEM ZUNEHMEND DIGITALE ZAHLUNGSMITTEL. MIT DER VERBREITUNG DES COVID-19 VERSTÄRKT SICH DIESER TREND WEITERHIN

von Mario Trabalza

Effekt der Pandemie

Die Verbreitung von Covid-19 scheint ein Phänomen beschleunigt zu haben, das in den letzten Jahren bereits im Gange war. Eine vom Institut Kantar im Auftrag des Bundesverband deutscher Banken durchgeführte Umfrage ergab, dass seit Ausbruch der Pandemie 26% der befragten Stichprobe vom Bargeld auf digitales Bezahlen umgestellt haben. Dieser Trend wird sich nach der Pandemie dank der Verbreitung kontaktloser und mobiler Systeme, die die Technologie bietet, weiter verstärken.

Wachsende Prozentsätze

Laut den neusten Daten des Handelsforschungsinstituts EHI aus dem Jahr 2018 ist der Trend der digitalen Zahlung per Geldautomat und Kreditkarte, die bei 48,6% der Transaktionen verwendet werden (2017 lag der Prozentsatz bei 46,9%), stabil geblieben. **Die Verwendung von Bargeld fiel zum ersten Mal unter die 50%-Schwelle und blieb bei genau 48,3% stehen.**

Freepik.com - prostooleh

Arten der Zahlung

Im Detail zeigt die Umfrage, dass unter den bevorzugten digitalen Zahlungsinstrumenten der Geldautomat mit PIN-Code bei 30,1% der Stichprobe an erster Stelle steht, gefolgt von der Girokard mit Unterschrift, die von 10% der Befragten benutzt wird. Die Kreditkarte wird in 6,9 % der Fälle verwendet, gefolgt von den anderen existierenden Formen der digitalen Zahlung, wobei diese Prozentsätze fast irrelevant sind.

Freepik.com - wirestock

Niedrigere Beträge

Eine weitere interessante Tatsache betrifft die ausgegebenen Beträge. Im Zweijahreszeitraum von 2016 bis 2018 haben Untersuchungen gezeigt, dass digitale Zahlungsformen für immer kleinere Beträge verwendet wurden. **Während der durchschnittliche Betrag, der 2016 per Kreditkarte ausgegeben wurde, € 58,50 betrug, sank er 2018 auf € 50,32.** Der gleiche Trend gilt auch für Zahlungen mit Pin-Zahlung (von durchschnittlich € 46,81 im Jahr 2016 auf € 41,45 im Jahr 2018). Nahezu identische Prozentsätze wurden für die Verwendung von Bargeld (im Jahr 2016 wurden durchschnittlich € 14,21 ausgegeben, während 2018 durchschnittlich € 14,34 ausgegeben wurden) und mit Girocard mit Unterschrift (von € 40,75 auf € 40,26 zwei Jahre später) ausgegeben.

Ein wichtiger Faktor

In dieser schwierigen Zeit ist die Zunahme der digitalen Zahlungen abgesehen von Sicherheitsgründen auch auf die Zunahme der Online-Käufe zurückzuführen. **Es gibt Geldtransfersysteme, elektronische Geldbörsen, bei denen sich der Benutzer über seine E-Mail und ein Passwort registriert und dann eine Kreditkarte oder ein Bankkonto assoziiert.** Die vom Forschungsinstitut Statist durchgeführte Studie mit dem Titel „Online-Payment 2019“ zeigt, dass das am häufigsten verwendete Medium PayPal ist (von 50% der Befragten gewählt). Es folgen die klassische Rechnung, die von 24% bevorzugt wird, die Kreditkarte (18%) und der verbleibende Prozentsatz mit anderen Formen.

Freepik.com - user18526052

Verschiedene Methoden

Eine von der Consultingfirma Pwc Deutschland in Auftrag gegebene Studie wirft Licht auf andere Zahlungsmittel. Die aus einer Stichprobe von 1000 Personen erhobenen Daten zeigten, dass 25% der Befragten aller Altersgruppen gelegentlich per Smartphone oder Tablet bezahlten. Davon waren einige unter 30 Jahre (46%) und einige über 60 Jahre (12%) alt. Die restlichen 42% sind zwischen 31 und 59 Jahre alt. In Zukunft wird der digitale Zahlungsverkehr jedoch zunehmen, daran besteht kein Zweifel. Tatsächlich gaben 51% der Befragten an, dass sie innerhalb der nächsten fünf Jahre mit ihrem Tablet oder Smartphone bezahlen wollen, vorausgesetzt, die Methode ist sicher und wird überall akzeptiert.

BEST SELLER

FABBRI 1905

Il Gelato di NONNA RACHELE

Il mio preparato in pasta per specialità artigianali

R. Fabbri

Die Rezepte von Nonna Rachele jetzt auch für die Gelateria

In einer nicht allzu fernen Zeit war das Backen eines Kuchens etwas ganz Besonderes. **Nonna Rachele, die Frau von Gennaro Fabbri**, bereitete ihre Süßspeisen mit Liebe und Hingabe zu. Seitdem wurden die Süßspeisenrezepte aus dem Hause Fabbri an die **fün_ e Familiengeneration weitergegeben**, die daraus heute ein **neues Produkt** entwickelt hat, das genau diese einzigartigen und unverwechselbaren Handwerkskünste zum Ausdruck bringt.

Es heißt **„Nonna Rachele"** und ist eine perfekt abgestimmte **Paste**, mit der sämtlichen **Gebäckzubereitungen** geschmacklich eine Basis verliehen wird, um die klassischen Süßspeisen in der **Eisversion** originalgetreu nachzubilden!

Mit „Nonna Rachele" gelingt es jedem Meister der Eisherstellung die Köstlichkeit der besten traditionellen Backwaren **seines Hauses** auch in Form von Eis umzusetzen und damit die große **Leidenscha_ und Liebe** fortzusetzen, die Nonna Rachele vor vielen Jahren beflügelten.

Warum ihn auswählen

- *Großmutters Rezepte aus einem Familienunternehmen*
- *Innovativ und vielseitig*
- *Perfekt um Ihrer traditionellen Desserts in Eis Sorten zu verzaubern*

Entdecken Sie jetzt die Winterrezepte!

Für Informationen, rufen Sie +49 89 6659560 an

FOLGEN SIE UNS FABBRI INSIDE • www.fabbri1905.com

CRÊPES MIX

Zu vorbereiten schnell süße und salzige leckere crêpes Auch in der varianten Erdbeere, Vanille und Pistazien Geschmack

GELATITALIA

www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

DER VEGANISMUS
IST AUF DEM VORMARSCH

Freepik.com - Racool_studio

EIN WACHSENDER TREND, DER VIELE BRANCHEN BETRIFFT. DIE NACHFRAGE NACH PFLANZLICHEN PRODUKTEN NIMMT ZU, UND EINE WACHSENDE ZAHL VON UNTERNEHMEN IN DER GELATO- UND KONDITOREIBRANCHE ZERTIFIZIERT EINIGE PRODUKTLINIEN FÜR DIESEN BEREICH

von Mario Trabalza

Nicht nur Lebensmittel

Von Restaurants bis zu Kochbüchern, von Lebensmitteln über Kosmetika bis zu Gelato - Deutschland gehört zu den innovativsten Ländern und zu den weltweit größten Produzenten veganer Produkte. **Das Geschäftsvolumen wächst stetig, ein Markt, der bei den Verbrauchern immer beliebter wird, so dass er nicht mehr als Nischenmarkt betrachtet wird.** Die Veganerinnen und Veganer verzichten nicht nur auf Lebensmittel tierischen Ursprungs in ihrer Ernährung, sondern achten auch auf die Beziehung zur Natur und der sie umgebenden Umwelt und leben die Welt auf eine andere Art und Weise.

Freepik.com - jcomp

Ein großer Erfolg

Laut einer von Mintel Global New Product Database (GNPD) im vergangenen Jahr vorgestellten Studie waren 14% des neu auf den Markt gebrachten Gelato vegan. Im Jahr 2014 lagen sie bei 10%. **Wenn man sich das gesamte handwerklich und industriell hergestellte Gelato auf dem Markt ansieht, sind 6% des gesamten Angebots vegan.** Damit ist Deutschland nicht nur das europäische Land mit dem höchsten Anteil und das drittgrößte der Welt, sondern auch das innovativste auf dem Alten Kontinent.

Treue Liebe

Unter den in den letzten vier Jahren auf den Markt gebrachten veganen Gelato-Sorten, die besonders geschätzt werden (der Verbrauch stieg von 2 auf 13%), sind die mit Nüssen, Keksen und Karamell verfeinerten Gelato-Sorten. **Die beliebteste Sorte, selbst bei Veganern, ist nach wie vor die von 26% der Verbraucher bevorzugte Schokolade, gefolgt von Vanille (11%) und Kokosnuss (9%).**

Freepik.com

Foto von Pasquale Bove

Allgemeiner Markttrend

Der Erfolg des veganen Gelatos ist Teil eines allgemeinen Trends, der die gesamte Palette veganer Produkte in den Verbraucherpräferenzen stark wachsen lässt. Im Zeitraum von Juli 2017 bis Juli 2018 waren 14% der neu auf den Markt gebrachten Lebensmittel- und Getränkeprodukte als „vegan“ gekennzeichnet. Noch vor fünf Jahren lag der Prozentsatz bei 4%. Dieses signifikante Wachstum macht Deutschland laut ProVeg Deutschland e. V. zum weltweit führenden Markt für die Einführung neuer veganer Produkte. Allein im Jahr 2016 waren in Deutschland bereits 5.000 Produkte mit dem V-Siegel versehen, das die Produkte zertifiziert, die sich als solche definieren dürfen. In ganz Europa, einschließlich Deutschland, belief sich die Gesamtzahl der veganen Produkte auf 10 Tausend.

Wachsende Zahlen

Aus der von der YouGov Deutschland AG durchgeführten Umfrage geht hervor, dass sich derzeit in Deutschland etwa 1,13 Millionen Menschen ab 14 Jahren als Veganer bezeichnen. **Das Profil des typischen Veganers ist weiblich, etwa 31 Jahre alt und seit 1-2 Jahren Veganerin und möchte einen Partner haben, der ihre Ernährungs- und Lebensentscheidungen teilt.** Unter den Altersgruppen stellen junge Menschen im Alter von 16-24 Jahren den größten Anteil an Veganern und Vegetariern (21%) dar. Von 2017 bis 2018 betrug der Gesamtumsatz zwischen Veganern und Vegetariern 960 Millionen Euro. Dies entspricht einem Anstieg von 30% gegenüber den vorangegangenen zwölf Monaten.

Freepik.com - valeria_aksakova

Der einzige, selbstreinigender Speiseeisbereiter der Welt.

DIE MASCHINE, DIE VORHER NICHT EXISTIERTE, IST JETZT DA.

FRIGOMAT **TWIST**

Die erste Speiseeismaschine, die mit einem Klick gewaschen und desinfiziert werden kann.

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

Seit achtzig Jahren leben wir die Welt de

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

Enthusiasmus, Emotion, Leidenschaft: So leben wir die Welt des Speiseeises, seit wir 1939 begonnen haben, Hartpapierbecher herzustellen.Wir bieten Speiseeisherstellern unsere fortschrittlichsten Technologien und das durch jahrzehntelange Partnerschaften mit den größten multinationalen Unternehmen des Lebensmittelsektors entwickelte Know-how. Wir arbeiten nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit und verarbeiten 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.
So sind wir seit achtzig Jahren an Ihrer Seite, jeden Tag wie am ersten Tag: Mit jugendlicher Leidenschaft und der Kraft großer Erfahrungswerte.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

es Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

HI-MACS • CHIC CONCRETE

BESTÄNDIG GEGEN VIREN

DIE VERWENDUNG ANTIBAKTERIELLER OBERFLÄCHEN IN EINEM ÖFFENTLICHEN LOKAL IST EINE ZUSÄTZLICHE WAFFE ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER SICHERHEIT. BEI KERAMIK, FEINSTEINZEUG, „SOLID SURFACE" SIND DIE MÖGLICHKEITEN ÄUSSERST VIELFÄLTIG

von Federica Serva

HI-MACS • STATE COFFEE CO.

Im Rampenlicht

Die neusten Erfahrungen mit der durch das Coronavirus ausgelösten Pandemie haben die Bedeutung von Sauberkeit und Hygiene in Wohn- und Arbeitsumfeld in den Vordergrund gerückt. Die zunehmende Angst vor Krankheitserregern hat den Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Menschen in Wohnungen und an öffentlichen Orten zu einer absoluten Notwendigkeit gemacht. **Antibakterielle Oberflächen sind demzufolge in der Welt der Inneneinrichtungen sehr aktuell geworden.**

Schöner und stärker

Es handelt sich um seit langem bewährte Produkte, die durch den Gesundheitsnotstand in den Vordergrund gerückt sind, da sie in der Lage sind, die Vermehrung von Bakterien zu hemmen. **Die Forschung der Unternehmen hat zu einer Entwicklung der Oberflächen in Bezug auf Ästhetik und auch Leistung geführt.** Die Oberflächen sind nicht nur schön anzusehen und anzufassen, sondern auch haltbarer, resistenter gegen häufiges Reinigen und Flecken und in der Lage, eine Barriere gegen Mikroorganismen zu bilden.

Mehr als Reinigung

Wir sprechen von Möbeloberflächen, Arbeitsplatten, Auslagetheken, Böden im Innen- und Außenbereich und sogar von Wänden, wo Kontakte verschiedener Art die Vermehrung von Keimen und Bakterien begünstigen. Außer einer sorgfältigen und konstanten Reinigung erweist sich die Verwendung antibakterieller Materialien als eine zusätzliche Hilfe bei der Aufrechterhaltung der Hygiene und bringt im Falle von öffentlichen Lokalen einen Mehrwert im Sinne der Sicherheit für diejenigen, die sie besuchen und für diejenigen, die dort arbeiten.

DIE VERSCHIEDENEN BESCHICHTUNGEN GEWÄHRLEISTEN HYGIENE UND GESUNDHEIT DER RÄUMLICHKEITEN

IRIS CERAMICA • ACTIVE SURFACES

Aktive Teilchen

Boden- und Wandfliesen aus Keramik und Feinsteinzeug nutzen die antibakteriellen Eigenschaften von Silberionen, Titandioxid oder einer Kombination aus diesen durch den Prozess der Photokatalyse. **Die Partikel aus Silberionen und Titandioxid werden während der Verarbeitung in die Fliese eingebracht und gleichmäßig in ihr verteilt, wodurch ein unveränderter Schutz im Laufe der Zeit gewährleistet wird.** Darüber hinaus verhindern sie die Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen. Eine Oberfläche wird erst dann als antibakteriell zertifiziert, wenn sie strenge Labortests bestanden hat, die eine Kapazität von über 90 Prozent nachweisen. Verschiedene Produkte erreichen bis zu 99,9 Prozent.

Besondere Bearbeitungen

Keramik und Feinsteinzeug sind die am häufigsten verwendeten Materialien, da sie kompakt, ungiftig, unveränderlich und gegen die aggressivsten chemischen Reinigungsmittel beständig sind. Für repräsentative Milieus können Vinyl-Wandverkleidungen geeignet, haltbar und abwaschbar sein, mit antimykotischer und antibakterieller Behandlung oder Tapeten der neuesten Generation. Dabei handelt es sich um Produkte, auf die eine spezielle Formulierung mit antibakterieller Antiproliferationswirkung aufgetragen wird. **Ein Höchstmaß an Sicherheit und Hygiene wird so mit der Vielfalt der Dekorationen kombiniert, um eine angenehme und trendige Umgebung zu schaffen.** Für Labors hingegen eignen sich besonders Harzböden, die eine antibakterielle Verarbeitung und eine glatte, leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen.

WALLPEPPER • UP-TO- DATE SOMEWHERE

Innovative Mischungen

Unter den „Solid Surface“-Materialien, die aus Acryl- und Mineralharzen bestehen, ist Corian® das bekannteste. Von DuPont für Küchenarbeitsplatten entwickelt, hat es dank seiner Vielseitigkeit und Widerstandsfähigkeit sowie seiner Hygiene in vielen Bereichen Anwendung gefunden. **Es wird daher häufig bei der Einrichtung von Räumen verwendet, von Bartheken bis hin zu Möbeln, für die es mit einer breiten Farbpalette für Schönheit und Zuverlässigkeit sorgt.** Die neue Generation HI-MACS® von LG Hausys hat sich zu einem führenden Akteur bei zahlreichen Projekten für die Einrichtung oder Renovierung von Cafés, Restaurants und Lounges entwickelt. Dank seiner Fähigkeit, jede beliebige Form anzunehmen, ermöglicht es die Herstellung von völlig glatten Theken und Aufsätzen, ohne sichtbare Fugen, mit der Garantie der „geprüften Hygiene“ von Nsf und Lga.

COSENTINO • CAFFÈ BONAZZI

BEI EINRICHTUNGEN SIND ANTIBAKTERIELLE OBERFLÄCHEN DER MEGATREND

HEALTHY.WOOD BY MILESI • RESTAURANT D'O • PH MAURO CRESPI

MÖBEL VERKLEIDEN

Holzmöbel haben eine lange Tradition und vermitteln dank der vielen Farbschattierungen ein Gefühl von Wärme, sind aber nicht einfach zu behandeln. Um die Natürlichkeit des Holzes mit dem Bedürfnis nach Sicherheit in Einklang zu bringen, kann ein hochmoderner Lack verwendet werden: Healthy.Wood von Milesi. Dieses Produkt schützt dank des Vorhandenseins von Desinfektionspartikeln die Oberfläche des Möbels vor Bakterien, ohne die Eigenschaften des Holzes zu verändern; seine Anwendung macht auch den Einsatz von Desinfektionsmitteln überflüssig.

Tolle Theken

Unter den Mineralien zeichnet sich Quarz dadurch aus, dass er auf der Erde weit verbreitet ist und in der Industrie verwendet wird. Da er hart, nicht porös und kratzfest ist, gewährleistet er hohe Hygienestandards. Dank dieser Eigenschaften, gemischt mit anderen Mineralien und Harzen, wird Quarz in der häuslichen Umgebung für Küchen- und Badezimmeroberflächen, aber auch in öffentlichen Lokalen verwendet.

COSENTINO • CAFFÈ MORLACCHI

Ihrer fantasie sind keine grenzen gesetzt

WEICHE UND BUNTE MARSHMALLOWS LASSEN IHRER KREATIVITÄT FREIEN LAUF

Produkt in Pulverform, weiß mit Vanille- und rosa mit Erdbeergeschmack, welches es ermöglicht, weichste und leckere Marshmallows jeder Form herzustellen. Einfach und in wenigen Minuten zubereitet, ist es perfekt, um Verzierungen für Eis, Torten oder Cupcakes zu kreieren. Es wird Ihr Verbündeter für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Valentinstage und alle anderen besonderen Anlässe werden.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE, DIE DAS BESTE FÜR IHR EIS ENTSCHEIDET

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

Autorisierter Carpigiani Distributor

18507 GRIMMEN
BREUER KÄLTE-KLIMA
Kirschenallee 35
Telefon 038326/80156
Telefax 038326/69006
kaeltebreuer@t-online.de
www.eismaschinen.net

22941 BARGTEHEIDE
BACKRING NORD
E. MAY GmbH & Co. KG
Am Redder 9
Telefon 04532/9752-300
Telefax 04532/9752-440
info@backring.de
www.backring.de

28307 BREMEN
FROZEN BROTHERS GmbH
Italo Salerno
Mobil 0171/4347633
office@frozenbrothers.com
www.frozenbrothers.com/de

30165 HANNOVER
EISUNION
GmbH HANNOVER
Mogelkenstr. 24
Telefon 0511 300 258 30
Telefax 0511 300 258 59
info@eisunion.de
www.eisunion.de

35091 CÖLBE
EISUNION
GmbH CÖLBE
Rosenstraße 3
Telefon 06421/88688-0
Telefax 06421/85305
info@eisunion.de
www.eisunion.de

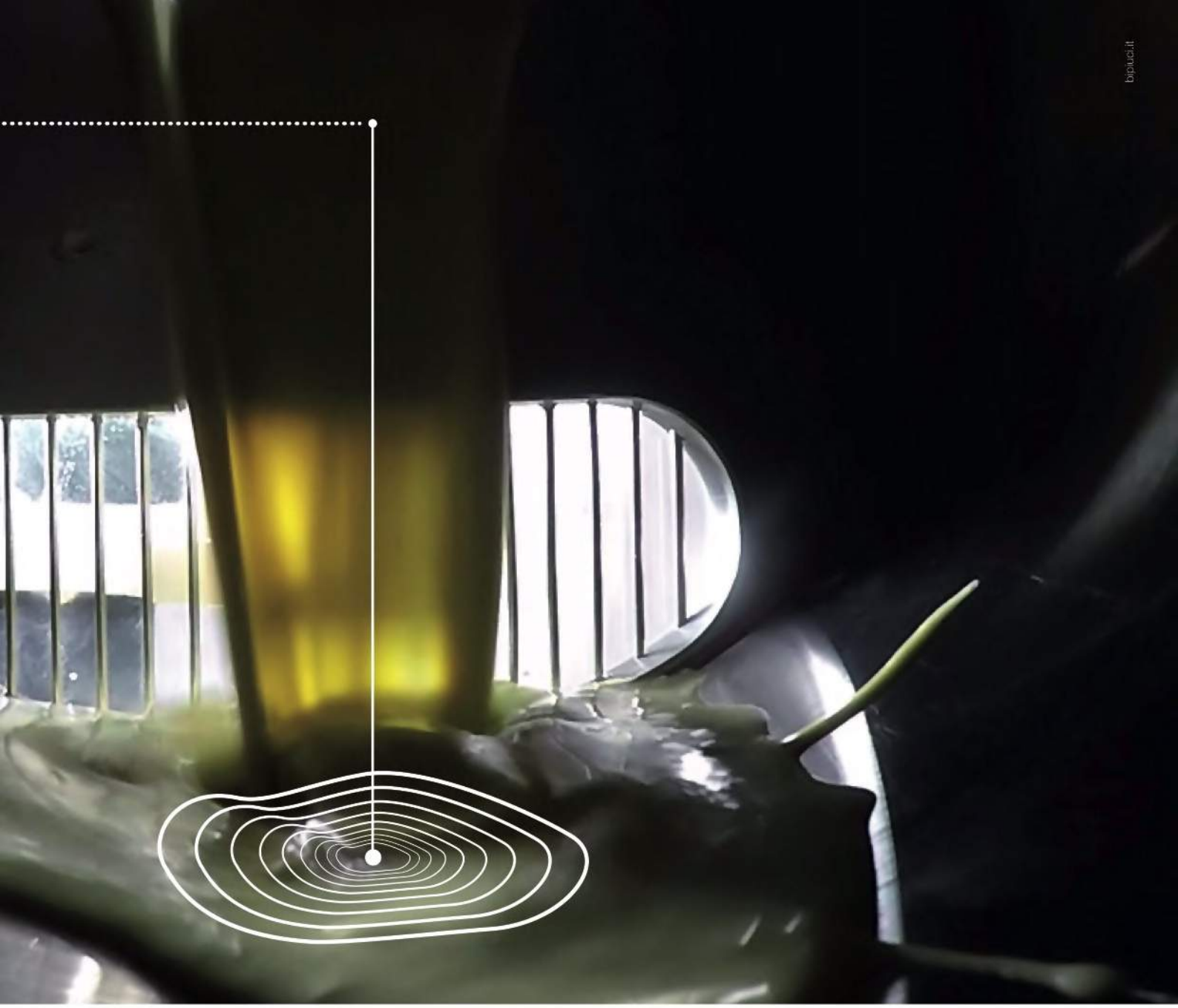
50374 ERFTSTADT
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon 02235/97 89 700
Telefax 02235/97 89 709
info@heica.de
www.heica.de

59557 LIPPSTADT
BRIEWIG KÄLTE GmbH
Westernkötter Str. 194
Telefon 02941/274933
Telefax 02941/274934
info@briewig.de
www.briewig.de

66115 SAARBRÜCKEN
KOBÄGRO GmbH
St. Johanner Straße 84
Telefon 0681/48058
Telefax 0681/48066
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

68804 ALTLUSSHEIM
EISUNION
GmbH ALTLUSSHEIM
Industriestrasse 1-3
Telefon 06205/28886-0
Telefax 06205/28886-15
info@eisunion.de
www.eisunion.de

70794 FILDERSTADT
FROZEN BROTHERS GmbH
Echterdinger Str. 111
Telefon 0711/9972005-0
Telefax 0711/9972005-55
office@frozenbrothers.com
www.frozenbrothers.com/de



89231 NEU-ULM
ALFRED PFERSICH GmbH & Co. KG
Messerschmittstr. 23
Telefon 0731/7079-10
Telefax 0731/7079-142
info@pfersich.de
www.pfersich.de

94315 STRAUBING
ALOIS KRÄ GmbH
Rückertstraße 39a
Telefon 09421/99610
Telefax 09421/33441
info@alois-krae.de
www.alois-krae.de

99734 NORDHAUSEN
MÜLLER GASTRO GmbH
Straße der Genossenschaften 170
Telefon 03631/60570
Telefax 03631/605713
Mueller-Gastro@t-online.de
www.gastro-mueller.com

Autorisierter Carpigiani Händler

10965 BERLIN
BARLETTA -EIS GmbH
Am Tempelhofer Berg 6
Telefon 030/6273 6496
Telefax 030/6273 6886
info@barletta.de
www.barletta-eis.de

97076 WÜRZBURG
BELZ GmbH
Ohmstraße 15
Telefon 0931/22089
Telefax 0931/282934
hbelz@aol.com
www.h-belz.de

CARPIGIANI
carpigiani.com

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Bunte Vitamine

Die Hauptdarsteller dieser lebhaften und artikulierten Ausarbeitung sind Zitrusfrüchte, reich an Vitamin C, mit besonders lebhaftem Geschmack, Duft und Farben. Sie sind dank ihrer chromatischen Nuancen sehr dekorative Früchte und eignen sich für szenische Darstellungen

Orangen und eine rosa Grapefruit auswählen, die im Vergleich zur gelben weniger bitter ist und eine dünnere Schale hat. Beide Früchte müssen mittelgroß sein, weil sie leichter zu handhaben und schneller zu verarbeiten sind; von der richtigen Reife, um zu vermeiden, dass das Fruchtfleisch in den Schnittphasen zu viel Widerstand leistet, wenn es noch etwas unreif ist, oder abblättert, wenn es zu reif ist. Die ganze Frucht vor dem Schneiden sehr gut waschen und trocknen. Mit einem Entkerner geeigneter Größe mehrere senkrechte Einschnitte auf der Schale machen, um Zierrillen zu erhalten; wenn die ganze Frucht verarbeitet ist, mit einem sehr scharfen Messer die Scheiben in der Richtung der Breite mit der gleichen Dicke schneiden, dann in Segmente teilen und auf dem Tablett ausrichten. Einige Feigenscheiben mit schwarzer Haut, die die Farben des Fruchtfleisches hervorheben, schneiden und anrichten. Ein Teil der Früchte, die für die Zubereitung verwendet wird, muss in Stücke geschnitten werden, um den in der Schüssel enthaltenen Obstsalat herzustellen.

Spitze aus Zitrusfrüchten

Ein ornamentaler und origineller Becher, der auch allein serviert werden kann. Die kleine Krone, die den Rand des Behälters ziert, ist aus rosa Grapefruitschale gefertigt, die eine anmutige und zarte Spitze zum Leben erweckt, die einen üppigen Obstsalat - kombiniert mit Gelato - enthüllt

Zuerst eine rosa Grapefruit von einer Größe, die dem Durchmesser der Schale entspricht, waschen und trocknen, da die Schalenstreifen nach der Verarbeitung das Profil des Behälters umranden sollen. Mit Hilfe eines V-förmigen Ausstechers drei Viertel der Schale der Frucht in Längsrichtung schneiden, von oben nach unten. Die sich bildenden Streifen müssen nach innen gefaltet werden, um eine Öse zu bilden. Die Grapefruit quer durchschneiden, die weiße Schicht unter der Schale mit einem scharfen Messer einritzen und vom Fruchtfleisch befreien. Um die beiden Blüten herzustellen, einen Apfel der Sorte Stark Delicious wählen und einen V-förmigen Ausstecher verwenden. Den gesamten Umfang der Frucht von außen nach innen schneiden, um die Blütenblätter zu erhalten; die beiden Teile trennen, indem man einen Teil im Uhrzeigersinn und den anderen Teil gegen den Uhrzeigersinn dreht. Eine Heidelbeere und eine Himbeere in die Mitte setzen. Zum Gestalten der Schale die halbe Grapefruit benutzen und den Hohlraum eventuell mit Fruchteis und mit Zitrus-, Apfel- und Feigenstücken füllen. Sehr vorsichtig und geschickt vorgehen, während man die Ösen auf den Rand der Schale legt. Mit der Apfelblüte vervollständigen.

Heute wird viel über Umwelt gesprochen... aber

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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

uns liegt sie seit 60 Jahren am Herzen.

Ab heute eine Reihe vollständiger und reduzierte Mengen für die Personalisierung

Die Umwelt stellt hohe Anforderungen... und wir erfüllen sie mit größter Sorgfalt schon seit 60 Jahren.

Die Linie **ECUP** Becher und Behälter ist der Ausdruck unseres anhaltenden Engagements bei der Herstellung von Behältern und Bechern im perfekten Einklang mit der Natur. Das ist uns **100%** gelungen, **biologisch abbaubar** und **kompostierbar**, durch den exklusiven Einsatz von Papiersorten aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und mit dem Zertifikat **OK – Kompost** und dem **FSC - Siegel**. Es kann in der Bio Entsorgt werden, damit es zur Natur zurückkehrt.
Wenn Sie darin Ihre Spezialitäten servieren, dann ist das eine Wohltat für alle: für Ihre Kunden und unsere Natur!

Wenn Ihnen die Umwelt so wie uns am Herzen liegt, dann ist dies der richtige Moment, die Linie **ECUP Medac** zu wählen: je nach Wunsch personalisierbar, oder auch naturbelassen schön.

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Passion in your...

DIE NEUE PRODUKTLINIE VON PASTEN IN DER PRAKTISCHEN 1-KG-VERPACKUNG

www.fructital.it

Rawpixel.com

UNAUSLÖSCHBARE ERINNERUNG

BRAND POSITIONING IST NICHT NUR DAS VORRECHT DER GIGANTEN DER WELT. ES IST EIN STRATEGISCHER WEG, DER VON JEDER PRODUKTIONS- UND HANDELSREALITÄT BESCHRITTEN WERDEN KANN, UM IN DEN KOPF DES VERBRAUCHERS ZU GELANGEN UND IHN NIE WIEDER ZU VERLASSEN

von Anna Fraschini

Allgemeiner Begriff

Es gibt Unternehmen, die zu unserem Alltag gehören. **Es handelt sich dabei um diejenigen, die in der Lage waren, ein so starkes Image ihrer Marke aufzubauen, dass sie zu einem allgemein gebräuchlichen Wort geworden ist.** Wenn Sie eine Wanderung unternehmen, packen Sie einen faltbaren Regenmantel oder einen K-way in Ihren Rucksack? Und wenn Sie in der Küche etwas aufwischen müssen, nehmen Sie einfach nur Küchenpapier oder Scottex? Dies sind nur einige hervorragende Beispiele für Realitäten, die das Potenzial des Brand Positioning voll ausschöpfen konnten.

Rinaldini Store - Mailand

An erster Stelle

Eine smarte Marketingstrategie, die das Unternehmen dabei unterstützt, sich abzuheben. **Sie repräsentiert den Raum, den ihr Name im Kopf des Verbrauchers im Vergleich zur Konkurrenz einnimmt.** Sie hilft Ihnen, eine bestimmte Marke zu erkennen und sich mit ihr zu verbinden, wenn man etwas braucht, weil man sie als die potenzielle Lösung für ein Problem oder ein bestimmtes Bedürfnis wahrnimmt.

Eine effektive Positionierung kann als das Maß angegeben werden, in dem eine Marke in den Köpfen der Verbraucher als anders, glaubwürdig und vorteilhaft wahrgenommen wird

SICH BEKANNT MACHEN

Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für eine Marke ist die Anzahl der Menschen, die von ihrer Existenz wissen. Es reicht nicht aus, eine Website zu erstellen und auf Millionen von Besuchen zu hoffen, nur weil man sie online stellt. Ebenso kann kein Unternehmen ohne eine etablierte Markenposition auf dem Markt erfolgreich sein.

Freepik.com

Es gibt einen Unterschied

Das Brand Positioning auch aus anderen Gründen wichtig. Zunächst einmal hilft es, sich selbst zu differenzieren. Es kann in der Werbung verwendet werden, um die einzigartige Art und Weise hervorzuheben, in der ein Objekt ein bestimmtes Bedürfnis erfüllt. Es hilft auch, Kaufentscheidungen zu vereinfachen. Wenn man das Produkt und seine Vorteile klar beschreibt, hat der Verbraucher automatisch die Antworten auf seine Fragen und ist schneller beim Kauf. **Eine starke Marke ist nicht gezwungen, sich auf einen Preiskampf mit der Konkurrenz einzulassen.** Dank ihrer Position auf dem Markt kann sie den Kunden den hohen Wert verständlich machen und sie dazu bringen, sich dafür zu entscheiden, auch wenn es nicht das billigste ist.

Sorgfältige Analyse

Um die Siegerstrategie zu wählen, ist es notwendig, in die eigene Realität einzutauchen und darüber nachzudenken, was man am besten tun kann. Dazu gehört die Befolgung einer Reihe von Schritten, die dazu führen, sich selbst unter jedem Gesichtspunkt zu analysieren, um dann einen organischen Plan zu entwickeln, der hilft, die eigene Marke über allen anderen zu positionieren. **Das Brand Positioning ist der Unterschied zwischen einem vertrauten Namen oder einfach einer anderen Realität, die versucht, sich in einem gesättigten Szenario durchzusetzen.**

Freepik.com - zaozaa09

Es ist wichtig, die Strategie des erfolgreichen Brand positioning im Eiscafé umzusetzen

Eine durchdachte Studie

Die Anfangsphase dient dazu, die aktuelle Positionierung der Marke zu bestimmen. Man beginnt darüber nachzudenken, was die eigenen Unterscheidungsmerkmale sind, was die Verbraucher als einzigartige Elemente erkennen. **Eine Prämisse ist es, zu definieren, wer die eigenen Kunden sind, d.h. das Ziel, um den gesamten strategischen Prozess im Einklang mit ihnen zu erreichen.** Ihnen zuzuhören kann interessante Einblicke geben. Die Speiseeishersteller und Konditoren haben den Vorteil, dass sie ihr Zielpublikum ansprechen können.

Freepik.com - Waewkidja

Konkurrenten im Rampenlicht

Nachdem man sich selbst analysiert hat, geht man zu seinen Gegnern über. Man muss genau verstehen, wer sie sind und die Position ihrer Marke einordnen. Das Ziel ist natürlich, es besser zu machen. **Wenn man die eigene Position unter den Konkurrenten stets unter Augen hält, ist es einfacher, von seinen Kunden wahrgenommen zu werden.**

Die ersten Schritte

Man notiert auf einem Blatt Papier die drei Wörter, die die eigene Besonderheit am besten wiedergeben. Das nennt man eine so genannte Positionierungsanweisung. Oberbegriffe wie „Qualität, einzigartige, erfolgreiche Produkte“ sollten strikt ausgeschlossen werden, da dies das Ziel jeder Marke ist. Die Endabsicht ist es, sicherzustellen, dass alle Marketingaktivitäten für eine Kundengruppe konsistent und klar sind, was langfristig Zeit und Energie spart.

Schwarz auf weiß

Um die Schlüsselwörter zu finden, beginnt man mit der Auswahl der Zielgruppe der Kunden, die man ansprechen möchte. Man erstellt eine Liste aller Bedürfnisse auf, die man befriedigen möchte, gefolgt von einer Liste der Produkt- oder Dienstleistungsvorteile, die diese Bedürfnisse auf einzigartige Weise erfüllen. **Kommunikationsexperten schlagen vor, die gewählten Begriffe zu verwenden, indem sie diesen Satz ergänzen: „Wenn diese Kunden an mein Produkt denken, möchte ich, dass sie denken...“.** Dies ist eine so genannte Positionierungserklärung. Dann muss man die Erklärung nur noch dem Firmenteam so übermitteln, dass sie zum Leitmotiv jeder Aktion wird. Vom Logo bis zur Verpackung, vom Produkt bis zur Dienstleistung, von der Kommunikation bis zum Material für die Verkaufsstelle.

UNEINNEHMBARE POSITION

Der Kunde ist der eigentliche Schöpfer der Positionierung, basierend auf dem, was vom Unternehmen zum Ausdruck gebracht wird. Dieser muss beurteilen, welche Positionen im Kopf des Verbrauchers existieren, um dann die Positionen zu verstehen, die er aufgrund seiner Stärken einnehmen und verteidigen kann.

Cova - Tokio

Aus der Masse hervorragen

Bei Eisdielen oder Konditoreien muss der Besitzer analysieren und verstehen, ob in diesem Moment der Name seines Lokals als eines von vielen gesehen und bekannt ist, die den Markt bevölkern, oder als etwas wirklich völlig Verschiedenartiges. Das Unterscheidungszeichen könnte ein exklusiver Aspekt des Angebots, eine zusätzliche Dienstleistung, die ein echtes Bedürfnis befriedigt, oder ein qualitativ hochwertiges Angebot sein.

Die Zielscheibe treffen

Die Verbraucher sind nicht immer die gleichen und können sich im Laufe des Tages abwechseln. Der erste Schritt besteht darin, herauszufinden, ob diejenigen, die gewöhnlich in den Laden kommen, tatsächlich die Kinder sind, die nachmittags mit ihren Großeltern aus dem nahe gelegenen Kindergarten kommen und einen Snack genießen möchten. In diesem Fall sollten im Schaufenster einige speziell für sie entworfene Spezialitäten und vielleicht einige kleine Gadgets nicht fehlen. **Die zur Stärkung der Positionierung gewählten Wörter können Snack, Schokolade, Geschenk sein.**

Neuer Blickwinkel

Eine Kundenanalyse kann auch dazu führen, die Aufmerksamkeit auf eine Zielgruppe zu lenken, die vorher nicht in Betracht gezogen wurde; zum Beispiel Jugendliche und Erwachsene, die das kürzlich eröffnete Sportzentrum in der Nachbarschaft besuchen. **Folglich ist es notwendig, das Angebot im Schaufenster anders zu strukturieren und der gesunden und nährstoffreichen Produktlinie Raum zu geben.** In diesem Fall könnte sich die Positionierungsaussage auf Wellness, Energie, Linie konzentrieren.

Ein bisschen für alle

Stellt sich am Ende der Untersuchung heraus, dass keine der beiden Nutzergruppen zahlenmäßig gegenüber der anderen überwiegt, kann man sich eine Strategie einfallen lassen, nämlich das Angebot im Laufe des Tages entsprechend den Austrittszeiten aus dem Kindergarten oder der Fitnesseinrichtung zu ändern. **In diesem Fall wird die Kommunikation, die das Ziel treffen soll, auf parallelen Bahnen entwickelt.** Wenn man die Taktik festgelegt hat, bedeutet das nicht, dass man sie nicht ändern kann, insbesondere wenn man von Kunden ein Feedback erhält, das nicht gerade überwältigend ist. In jedem Fall muss das Brand Positioning dynamisch und fließend sein. Tipp: Unter Kontrolle halten und ständig optimieren.

So süß !
FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria
START
KING
FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria
KING: Die neue süße Technologie.
frigomat.com

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

DER KLANG DES GESCHMACKS

Freepik.com

Die Wissenschaft hat bewiesen, dass die Wahrnehmung des Geschmacks durch die Synergie aller Sinne, einschließlich des Gehörs, gegeben ist. Es scheint also, dass Musik auch den Geschmack von Speisen beeinflussen kann...

von Samanta Alessi

Wahrnehmungen der Sinne

Man sagt, dass man zuerst mit den Augen und dann mit dem Mund isst. **Es ist eigentlich nichts Neues, dass ein gut angerichtetes Gericht, ein dekoriertes Dessert, eine kreative Darstellung auf dem Teller den Eindruck erwecken, dass das Essen auf jeden Fall gut ist.** Es ist auch bekannt, dass die Farbe der Teller oder das Material, aus dem das Besteck hergestellt wird, die Geschmacksknospen beeinflussen kann. Die Neurowissenschaften, die wissenschaftlichen Disziplinen, die das Nervensystem untersuchen, haben in der Tat gezeigt, dass die Geschmackswahrnehmung eine multisensorische Erfahrung ist, die alle Sinne - Tastsinn, Geruch, Sehen und Hören - gleichzeitig mit einbezieht.

Freepik.com

Verschiedene Einflüsse

Vincenzo Russo, Professor für Konsumpsychologie und Neuromarketing an der Universität IULM in Mailand, erklärte, dass der Geschmack nicht nur durch das Geschmackssystem stimuliert wird. Neuere Studien zeigen, dass ein saures Nahrungsmittel, wie z.B. Joghurt, mit einem weißen Teelöffel als süßer empfunden wird als mit einem schwarzen Teelöffel. Oder dass die Geschmacksknospen der Zunge, die den Joghurt schmecken, sich süßer anfühlen, wenn er zusammen mit dem hellen Besteck konsumiert wird, während die süßen Aromen verstärkt wirken, wenn man hochfrequente Musik hört.

Freepik.com - timolina

Neue Disziplin

Die Wissenschaft, die die Beziehung zwischen Lebensmitteln und den fünf Sinnen untersucht, wird Gastrophysik genannt und umfasst viele Disziplinen, wie experimentelle Psychologie, kognitive Neurowissenschaften und Marketing. Berühmter Vertreter dieses Sektors ist Professor Charles Spence, der das Crossmodal Research Laboratory am Department of Experimental Psychology der Universität Oxford leitet und die spezifische Interaktion zwischen Geschmack und Klang untersucht. Das Labor ist auf crossmodale Forschung spezialisiert, d.h. auf die Untersuchung der Interaktion zwischen den verschiedenen Sinnen; ein Beispiel dafür ist die Synästhesie, ein neurologisches Phänomen, bei dem ein Sinnesreiz die typische Wirkung eines anderen Sinnes hervorruft. Das Beispiel des berühmten Malers Vasilij Kandinskij, der behauptete, die Stimme der Farben hören zu können, ist in diesem Sinne sehr aufschlussreich.

Playliste des Geschmacks

Das Phänomen, dass Musik einen Einfluss auf die Art und Weise haben könnte, wie Lebensmittel wahrgenommen werden, wird als „sonic seasoning“ bezeichnet - was so viel wie akustisches Würzen bedeutet - und wurde von Professor Charles Spence erprobt. **Der Wissenschaftler verwendete Klänge, um den Geschmack von Lebensmitteln zu verändern, wobei es ihm gelang, die Süße, den Säuregehalt oder die Bitterkeit eines Gerichts je nach Art der Musik um bis zu fünfzehn Prozent zu erhöhen.** Es hat sich herausgestellt, dass die hohen Töne die Süße betonen. Einige Gesundheitsbehörden haben sogar begonnen, schreibt Spence, die Möglichkeit zu erforschen, Musik-Playlisten für Diabetiker zu erstellen, um das Gehirn anzuspornen, zu denken, dass ein bestimmtes Lebensmittel süßer ist, als es in Wirklichkeit ist.

Unterschiedliche Atmosphären

Forscher in Arkansas haben sich damit beschäftigt, zu untersuchen und zu verstehen, ob Hintergrundmusik die Wahrnehmung von Lebensmitteln verändern kann, und versucht, festzustellen, ob die Wirkung je nach Musikgenre und Art des Lebensmittels variieren kann. Es wurden Klassik, Jazz, Hip-Hop und Rockmusik, die von einem einzelnen Musiker oder Gruppen gespielt wird, berücksichtigt. **Die Schlussfolgerung war, dass die Gattung die Schmackhaftigkeit und die allgemeine Wahrnehmung von Nahrungsreizen verändern könnte.** Darüber hinaus unterschied sich der Einfluss der Melodien auf den Geschmack je nach Art des servierten Essens und der Anzahl der Instrumente.

Freepik.com - stockking

Beziehung zwischen Klängen

Es scheint, dass die tieffrequenten Töne den Geschmack salziger Gerichte verbessern, während die hochtönigen Laute und hochfrequenten Töne die süßen Aromen hervorheben. Auch die Lautstärke spielt eine Rolle; zu laute Klänge oder Hintergrundgeräusche wirken sich negativ auf die Geschmackswahrnehmung aus. Viele Restaurants haben aufgrund dieser Entdeckungen die richtige musikalische Untermalung von Hintergrundmusik, Licht und Farben untersucht, um das Geschmackserlebnis angenehmer zu gestalten. Auch aus der Untersuchung von Schokolade sind merkwürdige Ergebnisse hervorgegangen: Wissenschaftler der Universität Oxford haben entdeckt, dass Jazz ihren Geschmack intensiviert, die Noten einer Flöte ihn cremiger machen, während der schneidende, gezupfte Klang einer Geige ihn ausgeprägter und bitterer macht.

BESONDERES ORCHESTER

Eine einzigartige Initiative, an der ein Orchester aus Washington D.C. beteiligt ist, ist die Gourmet Symphony, eine Organisation, die Konzerte klassischer Musik mit kulinarischer Inspiration anbietet, wobei jede Musikkomposition als Ergänzung zu den jeweiligen Gängen konzipiert ist. Ziel ist es, die Grenzen traditioneller Konzerterlebnisse zu durchbrechen, indem Programme entwickelt werden, die auf geschickte Weise lokale Küche mit der Musikauswahl kombinieren. Das Angebot reicht von einem einfachen Feinkostgeschäft in Kombination mit einem kleinen Kammerensemble bis hin zu einer viergängigen Gourmet-Party in Kombination mit einem Orchesterkonzert.

Freeimages.com - Franco Giovanella

Die Wahrnehmung des Geschmacks wird von allen Sinnen, einschließlich des Gehörs, beeinflusst

Freelmages.com/meral akbulut

Experimente mit Gelato

Die Recherchen hatten auch die kalte Nachspeise zum Inhalt. **An der Universität von Auchland, Neuseeland, durchgeführte Umfragen haben gezeigt, wie das Hören von Musik die Sinneseindrücke von Gelato beeinflussen kann.** Drei verschiedene Gelato-Sorten wurden untersucht: Milchschokolade, dunkle Schokolade und süß-saure Schokolade. Süße wurde beim Spielen neutraler oder geliebter Musik als dominanter empfunden, während bei unangenehmer Musik Bitterkeit vorherrschte.

Frisches, zubereitetes und serviertes Eis!

GLS Gelato Live Show

- *800 cm² pro Tank*
- *6 Liter pro Tank*
- *Immer gut strukturiertes Eis*

STAFF 1959
ICE SYSTEM
macchine per gelato e pasticceria

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

Wählen Sie die beste Lösung für Ihr Labor: 6 Produktlinien und mehr als 100 Modelle.

Kombinierte Maschinen

Hohe Qualität auch für kleine Mengen

Protagonistin Ihres Labor

Horizontale Eismaschinen

Hauptverbündete kleiner Eisdielen

Ideal für Ihre Eisdiele

Vertikale Eismaschinen

Hohe Zuverlässigkeit für Ihre Eisdiele.

Für große Mengen

Die kleinste Multifunktion der Welt.

Zuverlässigkeit der Tradition

Multifunktionsmaschinen - Pasteurisierer und Cremekocher

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

Konzept von Transparenz

Unter den neuesten Projekten von **Frigomeccanica** sticht **Ghost** hervor, eine Vitrine, die die ausgestellten Produkte aufwerten möchte. Der Name Ghost wurde speziell gewählt, um zu beschreiben, was das Hauptmerkmal dieser neuen Gelato- und Konditoreivitrinen ist; eine transparente und helle Struktur, die so gestaltet ist, dass sie unsichtbar wirkt und somit die ausgestellten Spezialitäten hervorhebt. Sie sind mit innovativer Technik und charakterstarkem Design ausgestattet. In drei Längen und Höhen erhältlich und serienmäßig mit doppelter Umluftkühlung, Abtauung mit Umkehrzyklus mit internen oder ferngesteuerten Motoren, Temperaturregelung und Frigoconnect 4.0-Konnektivität ausgestattet.

Die Vitrine ist in drei verschiedenen Längen (120-170-220 cm für 12-18-24 Gelato-Schalen) und Höhen (120-137-150 cm) erhältlich. Die Version für Konditoreien steht mit 1-2-3 Ebenen zur Verfügung. Es besteht die Auswahl unter einer breiten Palette von Farben und Beschichtungen.

www.frigomeccanica.com

Im Dienst der Kreativität

Die breite Palette der **Mec3-Basen** wird um vier neue Referenzen erweitert, die in der Lage sind, alle Anforderungen der Speiseeishersteller zu erfüllen und schmackhaftes und perfektes Gelato anzubieten. Base Alba 50 (niedrige Dosierung) und Base Alba 100 (mittlere Dosierung) eignen sich für zahlreiche kundenspezifische Anpassungen und sind äußerst praktisch in der Anwendung; sie enthalten ungehärtete pflanzliche Fette, die eine cremige, spachtelbare und warme Struktur am Gaumen garantieren. Sie gewährleisten eine ausgezeichnete Stabilität und Widerstandsfähigkeit gegen Abtropfen und einen neutralen Geschmack, der durch das Fehlen von Aromen gegeben ist. Mit Base 200 MB können bei hoher Dosierung in kurzer Zeit hervorragende Qualitätsstandards für ein cremiges und kompaktes Milch-Gelato erreicht werden, perfekt geeignet, um den Geschmack der aromatischen Pasten, da die Basen ohne den Zusatz von Aromen sind, voll zur Geltung zu bringen. Die Base Soave 200 (hohe Dosierung) schließlich enthält eine Mischung aus Rohstoffen höchster Qualität und ist ideal für diejenigen, die ein Gelato mit einer seidigen, vollmundigen Struktur und hoher Stabilitätsleistung, mit einem authentischen Vanillegeschmack und einem Hauch von Milch und Sahne herstellen möchten.

Die Mec3-Basen mit kombinierten und ausgewogenen Zutaten sind ideal für den Profi, der seine Arbeitszeit ohne Qualitätsverlust optimieren möchte und ein weiches Gelato mit homogener Textur, perfektem Halt in der Vitrine und ausgezeichneter Spatelbarkeit anbieten möchte.

www.mec3.com

esploratoridellospazio.com

MONORIGINE

Ein Meisterwerk für Ihre Eisdiele.

Ghana . Santo Domingo . Ecuador .

Entdecken Sie das neue Leagel **Zartbitterschokoladeneis** und probieren Sie die Aromen der feinsten **Monorigine** Kakaosorten. **Scharf**, **vollmundig**, **fruchtig**: Jede Variation inspiriert zu einer Reise zu den Ursprüngen des Geschmacks, um die Exzellenz eines Produkts mit authentischem Charakter zu vermitteln.

LEAGEL
ingredienti per gelateria e pasticceria

leagel.com

Tradition in der Eisdiele

Giuso hat Torrone, einen großen Klassiker auf den Weihnachtstischen, in ein Gelato verwandelt, das das ganze Jahr über genossen werden kann. Mit dem Kit **Torroncino e Miele** kann man ein ungewöhnliches Gelato mit einem frischen, reichen und cremigen Geschmack zubereiten, das die Süße des Honigs mit dem Duft von Torrone verbindet. Das Kit besteht aus Variegato Torroncino mit Torronestreuseln und Variegato Miele in einer praktischen Flasche mit Deckel, angereichert mit Honig von warmer, bernsteinfarbener Farbe, ideal, um den Geschmack von klassischem Torrone hervorzuheben. Der neue Geschmack ist Teil der Linie Dolci della Tradizione, die sich durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten auszeichnet und es erlaubt, typische Spezialitäten der italienischen Konditortradition wie Cassata del Sole, Zuppa inglese, Panettone und Bombardino in Gelato-Version vorzuschlagen. Jede Eisdiele kann so das Angebot der Vitrine mit dem Geschmack unverwechselbarer Erinnerungen bereichern.

Das Variegato Torroncino wird in 5,5-kg-Eimern geliefert, das Variegato Miele in 1,1-kg-Flaschen. Ein Karton enthält einen Eimer und zwei Flaschen.

www.giuso.it

Eine zu schützende Ressource

Je nach zur Verfügung stehendem Platz, kann die Wahl unter den 5 Serien der Economizer getroffen werden: SLQ V - SLQ T - KUBE V - KUBE T - COMPAT. Sie können auch je nach Anzahl der benutzten Geräte und der Art der Tätigkeit individuell gestaltet werden.

Salvalacqua, Abteilung von Brx, entwirft und baut **Wassersparsysteme**, Lösungen für ein neues Bewusstsein bei der Nutzung von Wasser, einem kostbaren Gut für unseren Planeten. Im Labor benötigen Geräte mit wassergekühlten Motoren für ihren Betrieb fließendes Wasser, das dann in die Abflüsse geleitet wird. Um diese Verschwendung zu vermeiden, hat das Unternehmen, unabhängig von der Wasserversorgung, geschlossene Kreislauf- und Behälterkühlsysteme entwickelt, um hundertprozentig Wasser einzusparen; in der Praxis kühlt ein Chiller das Wasser in einem Behälter und hält es auf einer Temperatur von 12°-14°C, und die gesamte Laborausrüstung wird aus dem Behälter gespeist. Die Economizer sind in verschiedenen Modellen erhältlich und können je nach dem verfügbaren Platz, der Anzahl der verwendeten Geräte und der Aktivität angepasst werden. Wenn man damit noch ein Free-Cooling-System kombiniert, erhält man ganze neunzig Prozent Energieeinsparung.

www.salvalacqua.com

Unsere BASE, Deine Kunst.

base SEmplice

Milchderivate

Pflanzliche Fette

Semifreddo "Il Gattopardo" Nutman

BASE Semplice, ideal für die kalte Konditorei.

marketingsocialmedia.ch

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

Für große Leistung

Cattabriga, eine Marke von Iceteam 1927, erweitert mit dem neuen **Psk 185 pro** die Pasteurisiererreihe Psk pro um ein Hochleistungsmodell. Es handelt sich um eine große Maschine, die sich durch ihre hohe Technologie in Verbindung mit einer benutzerfreundlichen Bedienung auszeichnet, um Mindest- und Höchstgewichte (von 60 kg bis 185 kg) mit extremer Flexibilität zu handhaben. Darüber hinaus erweist sie sich dank des doppelten Heizsystems (ökologisch) auf drei Ebenen als energiesparend, die vom Schwimmsensor im Tank abgelesen werden. Der Pasteurisierer ist auch mit einem neuen, herausnehmbaren und waschbaren Mixer ausgestattet, der mit dem Schwimmer-Rührsystem integriert ist, um die Pasteurisierungszeiten zu optimieren, sowie mit dem sicheren und herausnehmbaren Pro-Stahlgitter, das das Einbringen von festen Zutaten auch während des Erhitzens ohne Unterbrechung des Rührens und in Sicherheit ermöglicht.

Weitere neue Merkmale der Maschine sind der durchsichtige Deckel, der unterteilt und leicht abnehmbar ist, und der Kolben mit einem Spitzenkochgriff, der abnehmbar und auch bei vollem Behälter leicht zu reinigen ist.

www.iceteam1927.it

Köstlich und knusprig

Für Haselnussliebhaber hat **PreGel** mit **Arabeschi® Nocciolone Crock™** eine Gianduia-Sauce hergestellt, die reich an ganzen, ausgewählten und schonend verarbeiteten Haselnüssen ist und es ermöglicht, das delikate Aroma dieser Frucht zu genießen. Mit dem Produkt entsteht ein unwiderstehliches Spiel mit knackigen Texturen, um alle Rezepte noch einladender zu machen und ihnen ein intensiveres Haselnussaroma zu geben. Ganze Haselnüsse, umhüllt von dieser unwiderstehlichen Sauce, werden Ihr Ass im Ärmel sein, um neue Gelato-Kombinationen zu erschaffen, die mit diesem köstlichen Produkt hergestellt werden. Perfekt zum Marmorieren von Haselnussgelato, um den Geschmack dieser herbstlichen Frucht noch besser zur Geltung zu bringen oder in Kombination mit Mandel- oder Schokoladengelato, um verführerische Geschmackskombinationen zu schaffen.

Arabeschi® Nocciolone Crock™ ist in 2 Dosen zu je 3 kg erhältlich und frei von Pflanzenfetten, Gluten und Palmöl. Die Dosierung kann nach Belieben erfolgen.

www.pregel.com

Nero Luce

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!**

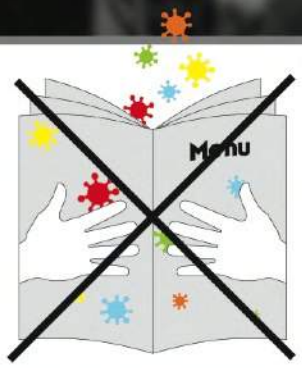
PickU Revolutioniere deine Eiskarte

SCHAUE → WÄHLE → BESTELLE

PICKU: die Original- exklusive und *interaktive, fotografische* Eiskarte

www.picku-menu.com

Mache alles von DEINEM smartphone aus!!!
Bequem, schnell.
In Sicherheit.



Hauptsächlich in diesem Moment ist es besonders wichtig, größte Vorsicht und Fürsorge anzuwenden und zu vermeiden, NICHT sichere Gegenstände anzufassen. Das Menü auf dem eigenen Smartphone sehen zu können, ist die perfekte Lösung.
NEROLUCE lädt dich ein ein PICKU zu verwenden.
Zeige, wie wichtig deine Kunden für dich sind!!!

PICKU kann sofort benutz werden, wir liefern den QR-Code.

Probiere mit dem QR-Code nebenan:
in die PICKU-Demo gehen und surfen!

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

Tower in Brown
Medac.
Es lebe
die Tradition.
Medac erschuf die vertikale Food-Box, um Ihre Spezialitäten besser zur Geltung zu bringen: **Tower** in **Brown**. Ihr Ton in „kraft" erinnert an Traditionen und natürliche Inhaltstoffe. Sie ist praktisch und ideal für warme und kalte Speisen und hat keinen Deckel. Um sie zu schließen werden einfach nur die Klappen heruntergeklappt. **Tower** in **Brown** und seine weiße Variante verleihen Ihren Speisen zum Mitnehmen einen besonderen Touch.

medac S.r.l. Industriacartotecnica
60 anni 1960 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
CE Direttiva 2014/32/UE
2020 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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

Freepik.com - evening_tao

EINE VIELSEITIGE GETREIDEART

DER WINZIGE UND GOLDENE, KUGELFÖRMIGE HIRSESAMEN IST MIT UNGLAUBLICHEN ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHEN EIGENSCHAFTEN AUSGESTATTET UND HAT EINEN SÜSSEN UND ZARTEN GESCHMACK, DER IHN BESONDERS IN EISDIELEN UND KONDITOREIEN ZUR ZUBEREITUNG EINFACHER UND GESUNDER SPEZIALITÄTEN INTERESSANT MACHT

von Annamaria Andreasi

Die älteste

In Zentralasien (wahrscheinlich Indien) beheimatet, wurde sie bereits in prähistorischer Zeit verzehrt, als sie in freier Natur geerntet wurde; ihr Anbau erfordert wenig Pflege, so dass sie für primitive und halbnomadische Bevölkerungsgruppen bestens geeignet war. **Die Ägypter und Römer schätzten ihre ernährungsphysiologischen Vorzüge, und im Mittelalter erschien sie gewöhnlich zusammen mit Gerste, Weizen, Kichererbsen und Linsen auf den Tellern.** Darüber hinaus wurde sie wegen ihrer langen Haltbarkeit in Lagerhäusern gelagert und während der langen Belagerungen während der Kriege zur Bekämpfung des Hungers eingesetzt.

Niedergang und Wiedereinführung

Ihr Niedergang begann im 16. Jahrhundert mit der Einführung des Maisanbaus aus Amerika. Heute ist sie in Afrika und in einigen asiatischen Ländern immer noch sehr verbreitet, während sie in Europa hauptsächlich als Vogelfutter für Hausvögel und Geflügel verwendet wird; nachdem die Forschung jedoch ihre bemerkenswerten ernährungsphysiologischen Eigenschaften bekannt gemacht hat, wird sie auch auf dem Markt neu bewertet.

ENERGIEBOMBE

Hirse bietet eine gute Versorgung mit Vitaminen der B-Gruppe, insbesondere Niacin (B3), und eine angemessene Menge an Vitamin E und K. Sie ist eine ausgezeichnete Ergänzung von Mineralsalzen, vor allem Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Kalium, Mangan und Zink, wertvoll für die Gesundheit des ganzen Körpers, aber insbesondere für Knochen, Zahnschmelz, Nägel, Haare, Haut. Wegen dieser Eigenschaften wird sie bei der Formulierung von kosmetischen Produkten und pflanzlichen Nahrungsergänzungsmitteln verwendet. Sie ist auch reich an Lecithin, einer Substanz, die eine ausgezeichnete Kontrollwirkung auf den Cholesterinspiegel im Blut ausüben kann, und sorgt für eine gute Aufnahme von Cholin, das für die Nervenfunktion von grundlegender Bedeutung ist.

BEKÄMPFT STRESS

In der orientalischen Medizin seit jeher als ein Tonikum für Milz und Magen betrachtet, ist Hirse bei Gastritis oder Sodbrennen das ratsamste Getreide, besser als Reis. Tatsächlich bietet sie bemerkenswerte alkalisierende Eigenschaften; aufgrund ihres Reichtums an Mineralien, wie Kalzium und Magnesium, hilft sie dem Körper, die sauren Schlacken auszuscheiden, die in großen Mengen durch die moderne westliche Ernährung und durch die zu stressigen Lebensrhythmen produziert werden.

Varietäten auf der Welt

Als rustikale und anspruchslose Getreideart kann Hirse unter verschiedenen Himmeln wachsen, von den tropischen bis zu den weniger kalten Nordeuropas. Wir können daher sagen, dass sie viele Sprachen spricht, auch wenn in Wirklichkeit mit diesem Namen viele Arten von kleinen Getreidearten gemeint werden, die Hirse aufgrund der Größe der Samen und der Verwendung des Korns ähnlich sind, aber andere Farben aufweisen: dunkelrot, schwarz, gelb, weiß, zweifarbig, grünlich. In Deutschland sind die bekanntesten Arten Panicum miliaceum album (oder weiße Hirse) und Panicum italicum purpureum (oder dunkelrotes Hirse), letztere ist die in Deutschland am meisten angebaute.

Anwendung in der Küche

Hirse hat den Vorteil, dass sie sich leicht und schnell kochen lässt, nicht eingeweicht werden muss und in etwa zwanzig Minuten gar ist. Sie ist sehr reich an Stärke und hat eine gute Agglutinationskraft, damit ist sie für die Zubereitung von Kroketten und Torten ohne Verwendung von Eiern gut geeignet. **Ideal zum Füllen von Ofengemüse oder zum Mischen mit Gemüse der Saison zur Zubereitung von Bratlingen.**

Freepik.com - evening_tao

Freepik.com - valeria_aksakova

Pflanzliches Gelato

Zu den Produkten, die aus Hirse gewonnen werden können, gehört ihre Milch, die zwar noch nicht weit verbreitet ist, aber als Alternative zur Kuhmilch empfohlen wird. **Völlig pflanzlich (daher laktosefrei) ist sie arm an Cholesterin und Fetten, dafür aber reich an Proteinen.** Sie eignet sich perfekt als Heiß- oder Kaltgetränk und, in Kombination mit Getreideprodukten, zum Frühstück. In Eisdielen kann sie zur Zubereitung von Gelato mit Cremegeschmack verwendet werden, das demzufolge von Menschen mit Laktoseintoleranz oder Zöliakie genossen werden kann.

Eklektische Süßspeise

Lange Zeit in reichlich Wasser gekocht, gemixt und dann mit Schokolade, Haselnusscreme, gehackten Früchten, Milch und braunem Zucker vermischt, eignet sie sich zur Herstellung von Cremes und Puddings, die ohne Verdickungsmittel mit Vanille und verschiedenen Gewürzen individuell angepasst werden können. **Mit Milch und Sojabutter, Mandel- und Quinoa-Mehl, Haselnüssen und bitterem Kakao wird dagegen ein gesunder veganer Kuchen gebacken, der mit einer weichen Schokoladencreme genossen werden kann.** Hirse-Mehl kann Kuchen, Keksen, Mürbegebäck und als Beilage zu einem durstlöschenden, mit Zitrusfrüchten oder roten Früchten aromatisierten schwarzen Tee, zugefügt werden.

Freepik.com

WERTVOLLE RESSOURCE

Lange Zeit als „minderwertiges“ Getreide betrachtet, wird Hirse heute wegen ihrer wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften und auch, als Nahrungsergänzungsmittel, dank ihrer stimulierenden und kosmetischen Wirkung aufgewertet

von Annamaria Andreasi

PASS

In Deutschland verbreitete Sorten: Hirse (Panicum miliaceum), weißes Korn, und Panicum italicum purpureum, dunkelrotes Korn
Familie: Graminaceae
Eigenschaften: einjährige krautige Pflanze bis zu 1/1,5 Meter hoch
Blütenstände: 15-20 cm rispenförmig, oft einseitig hängend, gebildet von traubigen Ähren
Arten: Rote und Weiße Hirse sind die in Deutschland und Europa die am weitesten verbreiteten Sorten. Andere Sorten, wie Panicum miliaceum luteum, miliaceum nigrum, miliaceum bicolor, gedeihen in sehr heißen und trockenen Klimazonen

NÄHRWERTE PRO 100 G

Chemische Zusammensetzung: variiert je nach Hirsesorte, Kohlenhydrate von 65,8-75%, Protein 11-12,6%, Lipide 3-4,6%, Ballaststoffe 2,3-7,6%, Wasser 8-12%
Kalorien: kcal 378, kj 1582
Mineralien: Kalzium 8 mg, Natrium 5 mg, Phosphor 285 mg, Kalium 195 mg, Magnesium 114 mg, Eisen 3,01 mg, Zink 1,68 mg, Kupfer 0,75 mg, Mangan 1632 mg, Selen 2,7 mg
Vitamine: B1, B2, B3 (Niacin 4,72 mg), B5, B6, E, K
Aminosäuren: hauptsächlich Glutaminsäure, Asparaginsäure, Alanin, Arginin, Cystin, Serin, Valin, Tryptophan, Prolin und Isoleucin

ANBAU

Notwendige Voraussetzungen: widerstandsfähig gegen Trockenheit und hohe Temperaturen, empfindlich gegen kaltes und stehendes Wasser; bevorzugt leichte, sandige, nicht nasse Böden
Erntezyklus: relativ kurz (etwa 3-4 Monate), Frühjahr-Sommer
Aussaat: Zwischen Ende März und Anfang April; die geringe Größe des Saatguts erfordert eine ausgezeichnete Vorbereitung des Saatbetts für die Keimung
Ernte: mechanisiert, zwischen August und September. Nach der Ernte werden die Samen einem Schälungsprozess unterzogen, um ungenießbare Schichten zu entfernen; die Spelze, ledrig und unmöglich zu kauen, ist nährstofffrei und enthält zudem Gluten
Wichtigste Hersteller: China, Indien und Nigeria

EIGENSCHAFTEN

Eine Menge. Vor allem energetisierend und harntreibend, bekämpft Müdigkeit und Stress; enthält Salicylsäure, die eine gute Gesundheit von Haut, Zähnen, Haaren und Nägeln fördert; ist leicht verdaulich, daher besonders geeignet für Kinder, ältere Menschen und Schwangere; ist glutenfrei und reich an Lecithin, das zur Senkung des Cholesterinspiegels im Blut beiträgt

Spaghetti Eispresse FUTURA

2017 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

2019 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

Maximale Hygiene für Ihr Eiscafe

Portioniererspülen

2018 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

Waffelgreifer SALVA CONO

Schauen Sie sich dazu unser Video an:

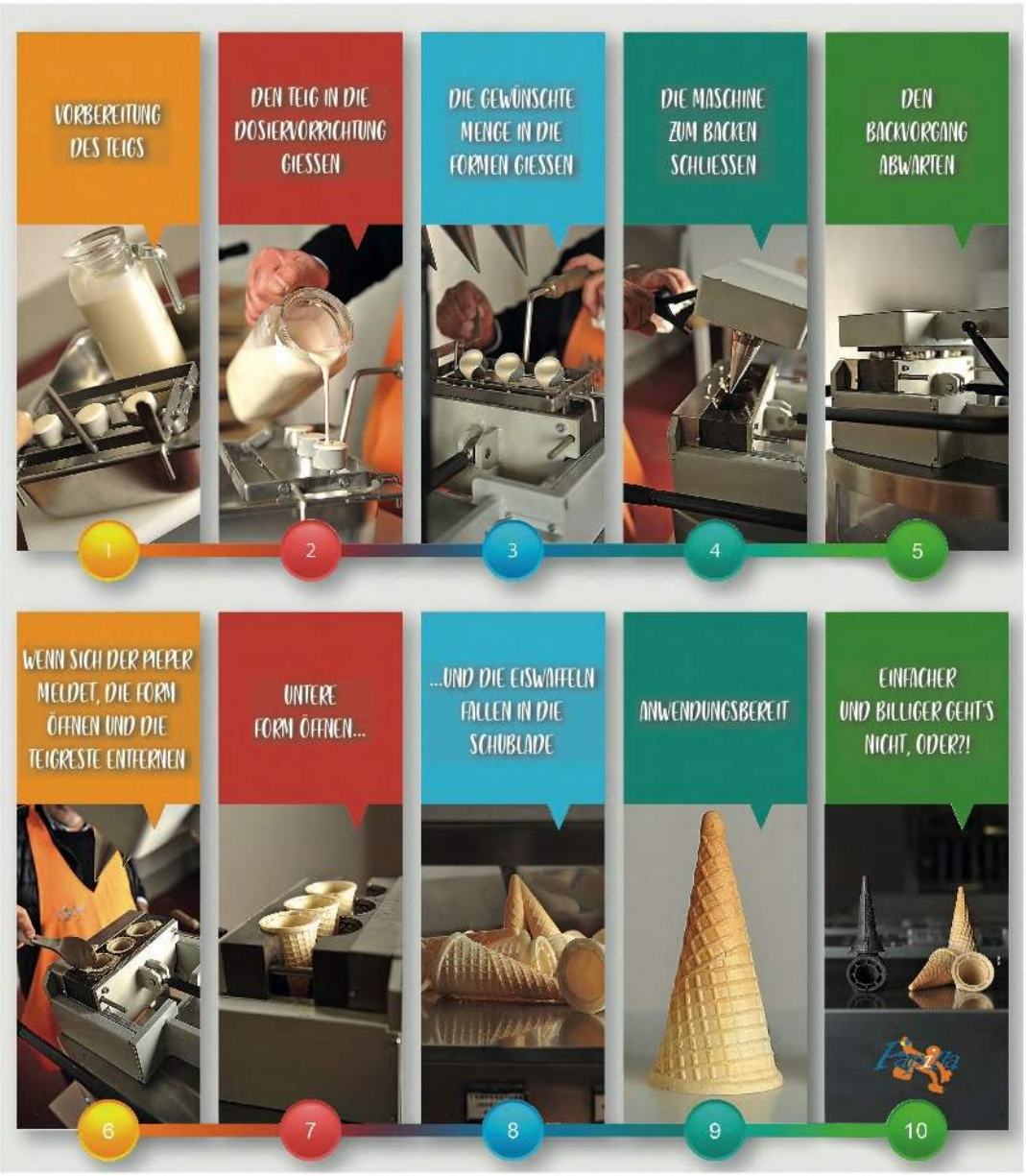
SHOP ON LINE

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

GEPPETTO-EIS
SPEISEEISTECHNOLOGIE
VISBEKER STR. 51
D-27793 WILDESHAUSEN
GERMANY
T +49 (0) 4431 9455606
F +49 (0) 4431 738398
E INFO@GEPPETTO-EIS.DE

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

ICETEAM
1927

Compacta VariO 12 *elite*

psk 185 *pro*

Neue Modelle, neue Möglichkeiten.

Entdecken Sie unsere höchste Qualität Coldelite und Cattabriga.

iceteam1927.it

Covid-19. Neue Szenarien

Die Corona-Pandemie stellt das gesamte Gastgewerbe vor nie dagewesene Probleme. Die Handlungsempfehlungen, sollen dem Betrieb unterstützend helfen durch diese schwierige Pandemiezeit zu kommen

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

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

Wirtschaftliche Unterstützung

Eine kurzfristigen Handlungsempfehlung zur Linderung der aktuellen Liquiditätsschwierigkeiten durch die angeordneten Lockdowns, besteht in der Inanspruchnahme der Corona Überbrückungshilfe 2 und der außerordentlichen Wirtschaftshilfe. Kleine und mittelständische Unternehmen (insbesondere Eiscafés, Bars, Hotels und Restaurants), welche durch die Corona-Krise Umsatzrückgänge zu verzeichnen hatten, können für die Monate September bis Dezember 2020 mit der Überbrückungshilfe eine weitere staatliche Unterstützung beantragen.

Corona Überbrückungshilfe 2

Nicht antragsberechtigt sind Unternehmen, die sich zum 31.12.2019 bereits in Schwierigkeiten befunden haben. Der Betrieb muss vor dem 01.11.2019 begründet worden sein. Der Umsatzeinbruch muss mind. 50% in zwei zusammenhängenden Monaten im Zeitraum April bis August 2020 gegenüber den jeweiligen Vorjahresmonaten, oder mindestens 30% im Durchschnitt in den Monaten April bis August 2020 gegenüber dem Vorjahreszeitraum betragen. **Es werden Fixkosten in den Monaten September, Oktober, November, Dezember 2020 bezuschusst.** Hierbei gilt für jeden einzelnen Fördermonat: 90% der Fixkosten bei mehr als 70% Umsatzeinbruch, 60% bei Umsatzeinbruch zwischen 50% und 70%; 40% bei Umsatzeinbruch zwischen 30% und 50% im Vergleich zum Vorjahresmonat. Förderfähig sind u.a. folgende: Fixkosten Mieten und Pachten, Zinsaufwendungen für Kredite, Versicherungen, Strom-, Wasser- und Heizkosten etc.

Außerordentliche Wirtschaftshilfe

Antragsberechtigt sind von den temporären Schließungen betroffene Gastro-Unternehmen. Mit der Novemberhilfe werden Zuschüsse pro Woche der Schließungen in Höhe von bis zu 75% des durchschnittlichen wöchentlichen Umsatzes im November 2019 gewährt. Andere staatliche Leistungen, die für den Förderzeitraum November 2020 gezahlt werden, werden angerechnet. Das gilt vor allem für Leistungen wie Überbrückungshilfe oder Kurzarbei-tergeld. Es gilt ein besonderes Verfah-ren bei Außer-Haus-Verkauf. Durch Steuerberater prüfen lassen.

DIE SAISON DES AUFSCHWUNGS

EIN WICHTIGES SIGNAL, DASS DIE BRANCHE WIEDER IN SCHWUNG KOMMT. IM JAHR 2021 WIRD SIGEP NICHT IM JANUAR, SONDERN IM MÄRZ IN EINER ERWEITERTEN AUSGABE UND EINEM HÖCHST INNOVATIVEN FORMAT PRÄSENTIERT

von Sara Monti

Exp Ausgabe

In der Hoffnung auf eine günstigere Weltsituation wird die Messe während der ersten drei Messetage, vom 15. bis zum 17. März, mit einem Live-Treffen zwischen Veranstaltern und Unternehmen abgehalten. An den folgenden zwei Tagen, am 18. und 19. März, geht es mit einer Digitalen Agenda weiter, die das bewährte technologische Know-how von IEG nutzen wird, um Kontakte und Beziehungen mit internationalen Märkten zu erleichtern.

Chorales Projekt

Die Unternehmen werden eine unkomplizierte und smarte Messe vorfinden, die es ihnen ermöglicht, sich auf die Geschäfte zu konzentrieren. **Den Ausstellern stehen schlichte und elegante Ausstattungen mit vordefinierten Modulen und Paketen, die digitale Dienstleistungen enthalten, zur Verfügung.** Das anwesende Fachpublikum kann den Besuch nach seinen Interessenschwerpunkten organisieren und den Agendamodus für Termine nutzen, um an Konferenzen teilzunehmen und die Netzwerkaktivitäten auszuweiten. Der digitale Besucher wird stattdessen die Möglichkeit haben, Chats und Video-Chats zu aktivieren und per Fernzugriff an den Ereignissen im Kalender teilzunehmen und virtuelle Termine festzulegen.

Stets auf dem Laufenden

Außer der Ausstellungsarea wird es fünf Veranstaltungsbereiche und sieben Sonderbereiche geben, wie z.B. die Innovationsgalerie, eine Auswahl der neusten Produkte, Technologien und Dienstleistungen für die Welt des Take-away. Es wird große Meeting-Bereiche geben, „Aufenthaltsräume", die speziell für Geschäftstreffen eingerichtet wurden. **Die Vision Plaza wird auch wieder mit wichtigen Branchenexperten vertreten sein, die Visionen zur Zukunft des Süßwarengewerbes präsentieren werden.**

IN ALLER SICHERHEIT

Sigep Exp wird in voller Übereinstimmung mit den staatlichen Gesundheitssicherheitsbestimmungen gemäß dem AEFI-Protokoll, dem von IEG entwickelten Projekt „Safe business" und dem internationalen Akkreditierungsprogramm GBAC STAR abgehalten werden.

ON IDEA

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 Neapel nach London, von New York nach Paris, von Rio De Janeiro nach Berlin. 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 1969 - 2030
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
CE Direttiva 2014/32/UE
SILVER 2020 ecovadis Sustainability 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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl - medac s.r.l.

gelita SK

Smart Machines

MOF

Gebäck und handwerkliches Eis

TRT

Handwerkliches Eis

SOFTICE PREMIUM

Softeis

GELITA SK *S.R.O.*

HEADQUARTERS
Dunajská Streda, **Slovakia**

info@gelitask.com
www.gelitask.com

DESIGNED IN ITALY
ASSEMBLED IN SLOVAKIA

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

www.gastromarketing.it

Innovation anstreben!

Warum Pionier und nicht Anhänger sein

„Innovation wird von Leidenschaft und Neugier gesteuert“
Dan Brown, amerikanischer Schriftsteller

Der Fall

„Das Leben ist ein Tanz, den man unterwegs lernt. Manchmal führt man, manchmal folgt man“, singt John Michael Montgomery, ein amerikanischer Country-Singer-Songwriter und Musiker, der 1965 in Kentucky geboren wurde. Diese Parallele zwischen Tanz und Leben stellt perfekt dar, wie ein Unternehmen geführt werden muss, wenn es weiterhin erfolgreich sein will; man muss wissen, wann man dem Tempo folgen und wann man den Tanz anführen muss. Im Leben wie beim Tanzen ist das „Spüren“ der Zeit alles, denn Erfolg besteht auch aus Harmonie. Ein englischer Bibliograf, der im letzten Jahrhundert lebte und Alfred William Pollard hieß, lehrte uns, dass „Lernen und Innovation Hand in Hand gehen. Die Arroganz des Erfolgs besteht darin, zu glauben, dass das, was Sie gestern getan haben, für morgen ausreicht“. Hier ist eine Falle, in die viele tappen, indem sie weiter im gleichen Tempo tanzen, ohne zu merken, wenn die Musik den Rhythmus wechselt, denn neue Ideen werden von denen, die in Ihr Geschäft kommen, nie verlangt. Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass „der Kunde nichts erzeugt“. „Kein Kunde fragte nach elektrischem Licht“, ist ein Gedanke von William Edwards Deming, einem US-amerikanischen Unternehmensberater, dem seine Studien zur Verbesserung der Produktion in den Vereinigten Staaten von Amerika während des Zweiten Weltkriegs zugutekamen. Fragen Sie sich, wie Sie eine Innovation finden können, die Ihr Unternehmen ankurbelt? Der österreichische Wirtschaftswissenschaftler Joseph Alois Schumpeter hat eine sehr einfache Antwort, er schlägt vor, „alte Dinge auf eine neue Art und Weise zu tun, das ist Innovation“. Es braucht Kompetenz, Entschlossenheit, aber auch einen Hauch von Ironie, das lehrt der amerikanische Schauspieler und Regisseur Woody Allen, der sagt: „Wenn man nicht ab und zu Misserfolge hat, ist das ein Zeichen dafür, dass man nichts wirklich Innovatives tut“. Schließen Sie also die Augen und konzentrieren Sie sich auf die Musik, erfinden Sie die richtigen Dinge neu und vergessen Sie nie, dem Rhythmus zu folgen: „Das Leben ist ein Tanz, den man unterwegs lernt. Manchmal führt man, manchmal folgt man“.

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 Welt bewegt sich immer schneller und unsere moderne Zeit ist durch Diskontinuität gekennzeichnet, eine Situation, in der man sich, um die Zukunft vorherzusagen, nicht mehr auf die Beweise und Trends der Vergangenheit verlassen kann. In diesem Szenario müssen erfolgreiche Unternehmer mehr und mehr „Agenten des Wandels“ sein, d.h. sie müssen wissen, wie sie ihre Rolle innovativ interpretieren und auf die richtige Art und Weise und zum richtigen Zeitpunkt einen Innovationsprozess innerhalb des von ihnen geführten Unternehmens fördern können. Es ist keine leichte Übung, denn es ist bekannt, dass nicht mehr als 15% der Personen, die geschäftliche Aktivitäten leiten, eine angeborene Neigung zur Innovation haben; in der Tat haben die meisten keinen starken Drang, „zu führen“, sondern eher einfach „zu folgen“ und sich von der Mehrheit anregen zu lassen, eine Tendenz, die zunehmend riskant und einschränkend für diejenigen ist, die für eine Aktivität verantwortlich sind. Im Übrigen muss daran erinnert werden, dass es auch eine Minderheit gibt, die sich jeder Art von Innovation energisch widersetzt, aber es ist für einen Unternehmer schwer zu überleben, wenn er von diesem... Übel betroffen ist. Die Welt der außerhäuslichen Ernährung wird in jüngster Zeit von neuen Trends überschwemmt, die die Spielregeln umkrempeln, von wachsenden Food Delivery durch spezialisierte Unternehmen, aber auch von individuellen Aktivitäten, die sich an Multi-Client-Programme halten, bis hin zu Initiativen im Zusammenhang mit der Eindämmung von Lebensmittelabfällen, die in den letzten Stunden der Dienstleistung jene Produkte fördern, die, wenn sie nicht verkauft würden, entsorgt werden würden. In einem so komplexen Szenario wird Innovation zu einem grundlegenden Element jeden Unternehmens, um nicht Gefahr zu laufen, von einem Verbraucher, der ständig mit Botschaften bombardiert wird, die ihn einladen, neue Geschmackserlebnisse und vor allem neue Möglichkeiten des Konsums auszuprobieren, buchstäblich vergessen zu werden. Hören Sie sich die Lehren von Robert Tucker an, einem auf Innovation und Wachstum spezialisierten amerikanischen Berater, der daran erinnert, wie „eine Innovation sowohl für den Kunden als auch für den Autor der Idee einen Wert erzeugt. Sie unterscheidet uns von der Konkurrenz, macht uns zum bevorzugten Lieferanten und stärkt die Kundenbindung, auch wenn wir nicht den niedrigsten Preis anbieten“.

Innovation ist wichtig für das Geschäft

Ist ein wertvolles Instrument zur Kundenbindung

Direkt ins Herz

Haben Sie niemals Angst, etwas zu wagen. Der moderne Verbraucher sucht zunehmend nach neuen Erfahrungen und belohnt diejenigen, die ihn mit neuen Argumenten verführen können, noch vor neuen Produkten. Wenn Sie nicht mit etwas Neuem aufwarten können, wird es jemand anders tun, und einen Kunden zu verlieren, weil Sie langweilig werden, ist eine der tiefsten Demütigungen, die ein Geschäft mit sich bringen kann. Suchen Sie nach neuen Ansätzen, gehen Sie neue Wege, seien Sie zutiefst neugierig und warten Sie nicht darauf, dass die Kunden Sie zu Veränderungen anregen. Innovation kommt aus dem Herzen und wird im Kopf geformt.

UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

Aus der Natur entspringt der Erfolg von Taddia: unsere Eis-und Trinkpapierbecher erhalten Inspiration aus der Natur, durch brillante Farben und scharfe Bilder. Wir berücksichtigen diese bei unserer Arbeit durch hohen Standard in der Verarbeitungsqualität, sowohl im Bereich der Lebensmittelsicherheit als auch in der ökologischen Nachhaltigkeit. Wir verwenden ausschließlich Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft, das heißt ökologisch, sozial verträglich und wirtschaftlich nachhaltig (FSC). All unsere Produkte sind in Übereinstimmung mit der Verordnung M.O.C.A.

Dies ist der Grund, weshalb Eisbecher von Taddia schön sind: natürlich schön!

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

PEFC PEFC/16-31-728 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

Eismaschinen
horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

Pasteurisierer
60, 130 & 180 Liter
auch mit Rohmilch-Zulassung
komplette Linien mit Homogenisierer,
Reifewannen etc.

Cremekocher
Sahnemaschinen
Becher-Abfüllmaschinen

SALEČIĆ EISTECHNIK

Verkauf & Service von

VALMAR-Eismaschinen
Reifewannen
MUSSANA-Sahnemaschinen
Pasteurisierern
Cremekochern
Becher-Abfüllmaschinen

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

Tel.: .+49(0)7221/375461
Fax: +49(0)7221/375462
E-Mail: info@salecic.de
www.salecic.de

GELATO

IN SICHERHEIT GENIESSEN

DIE MIKROBIOLOGISCHE SELBSTKONTROLLE IST EIN WICHTIGES INSTRUMENT ZUR BEURTEILUNG DES NIVEAUS VON LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -HYGIENE. DIE KONTROLLE AUF KONTAMINATION DURCH BAKTERIEN IST UNERLÄSSLICH, UM EINE LEBENSMITTELVERGIFTUNG ZU VERMEIDEN

von Sandro Zwigart - Fotos von Pasquale Bove

Das ganze Jahr geniessen

Der Gelato-Konsum hat seine Spitzenumsätze während der heißen Jahreszeit. Leider ist dieses beliebte Produkt aber auch gleichzeitig regelmäßig Gegenstand von amtlichen Beanstandungen. **Aufgrund von Fehlern bei der Personal- und Betriebshygiene kann Gelato mikrobiologisch belastet sein.** Im Jahr 2019 wurden über 6% der untersuchten Gelatoproben bemängelt. Mikrobiologische Eigenkontrollen sind für die Lebensmittelbetriebe in Deutschland und der EU ein wesentlicher Bestandteil der Qualitätskontrolle. Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) hat 2013 Richt- und Warnwerte zur Untersuchung von Gelato für die lose Abgabe an den Verbraucher veröffentlicht.

Wen kontrollieren

Relevante Bakterien für Untersuchungen von Gelato sind: Aerobe mesophile Keimzahl; Enterobakterien; Escherichia coli; Koagulase positive Staphylokokken; Präsumtive Bacillus cereus; Listeria monocytogenes; Salmonellen. Es ist wichtig, die Sicherheitskriterien zu überprüfen, das Risiko eines Produktrückrufs, wirtschaftliche Schäden oder der Verlust des Verbrauchervertrauens sind starke Motivatoren, diese Kriterien zu erfüllen.

Sehr beständig

Bacillus cereus ist nicht sehr bekannt, spielt aber eine wichtige Rolle. Überhöhte Werte von Bacillus ce-reus in der Probe führen immer wieder zu Schwierigkeiten. Präsumtive Bacillus cereus sind in der Lage, hitzeresistente Formen, sogenannte Sporen, zu bilden. Diese sind sehr hitzestabil und können Erhitzungsschritte überstehen. **Des Weiteren sind diese Bakterien teilweise in der Lage hitzestabile Toxine zu bilden, die sehr resistent sind und Vergiftungen mit Erbrechen und/oder Durchfall auslösen können.** Diese Bakterien bzw. deren Sporen sind weit verbreitet. Sie befinden sich in Erdboden, Staub, Wasser, Tier und Menschen. Daher können praktisch alle rohen pflanzlichen und tierischen Rohstoffe mit diesem Keim belastet sein.

Hohes Risiko

Sporen keimen häufig nach dem Kochprozess im Lebensmittel aus und vermehren sich dort bei unzureichender Kühlung. Zur Vermeidung überhöhter Keimzahlen ist es deshalb wichtig, dass der kritische Temperaturbereich zwischen 10°C - 60°C möglichst schnell durchschritten wird. Eine besondere Bedeutung kommt diesen Bakterien als Verursacher von Durchfallerkrankungen zu. Diese Erkrankungen werden durch die Toxine ausgelöst, die von einigen Bacillus cereus Arten gebildet werden können.

Die ideale Temperatur

Allgemein kann man davon ausgehen, dass die vegetativen Bakterien bei einer Erhitzung auf +72°C für mindestens zwei Minuten oder bei einem gleich wirksamen Prozess abgetötet werden. Allerdings liegen in Lebensmitteln häufig auch Sporen dieser Bakterien vor. Diese sind meist sehr hitzeresistent und überleben sogar Kochprozesse.

DIE URSACHEN

- Zu niedrige Temperaturen beim Warmhalten (i. d. R. werden Warmhaltetemperaturen von > +60°C gefordert)
- Zu lange Abkühlphase. Der kritische Temperaturbereich zwischen 10°C und 60°C muss möglichst schnell durchschritten werden (i. d. R. max. 3 h)
- Unzureichende Kühlung und/oder Überlagerung von Lebensmitteln (Überschreitung der Haltbarkeitsdauer)
- Mikrobiell belastete Rohstoffe

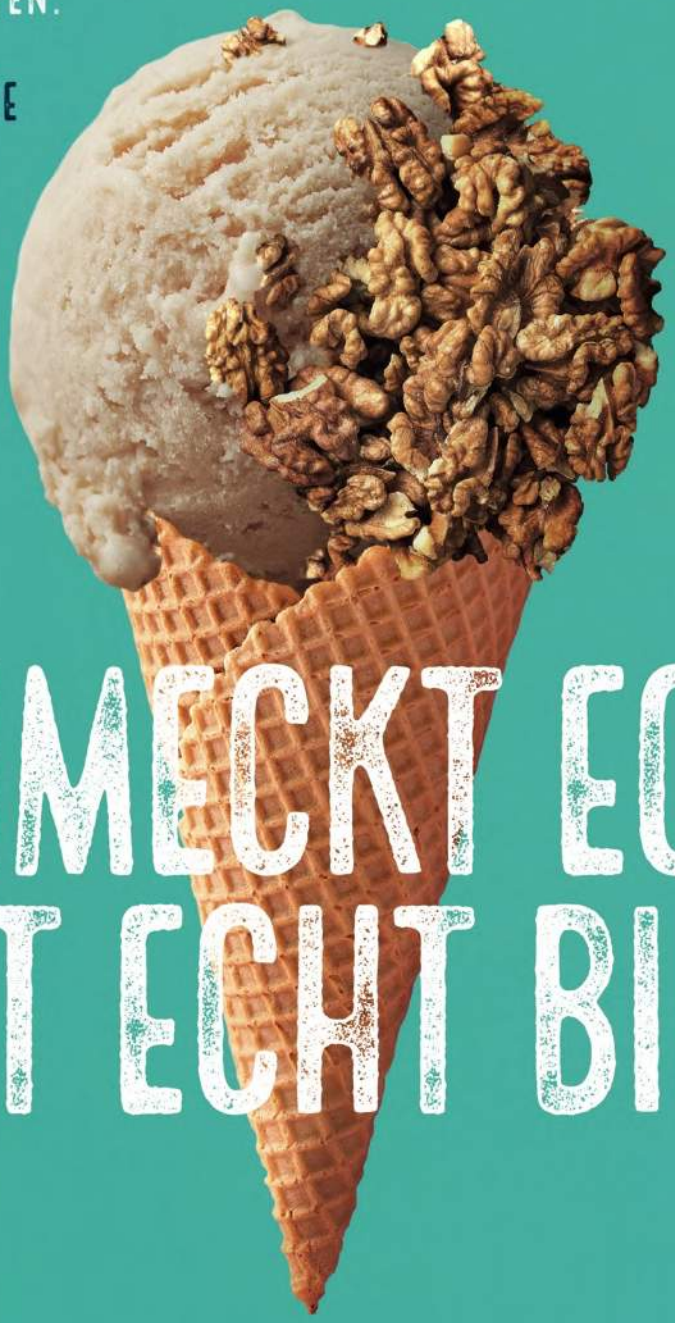
DIE SELBSTKONTROLLE IST UNERLÄSSLICH, UM EINE LEBENSMITTELVERGIFTUNG ZU VERMEIDEN

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Wir stehen Ihnen bei diesen Themen und Herausforderungen sehr gerne als Partner zur Seite. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an christine.kaefer@bav-institut.de.

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

ABONNIEREN SIE UNS

Jahresabonnement
unserer Zeitschrift PuntoDE
(4 Ausgaben)

Europa	€ 50,00
Außerhalb Europas	€ 90,00

Besuchen Sie unsere Seite auf
Facebook über den QR-Code!

Für Informationen wenden
Sie sich an unser Abonnement-Büro
unter der Telefonnummer: +39 (0)2 70004960
oder per E-Mail: **abbonamenti@editradesrl.it**

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

JEDE JAHRESZEIT IST GUT, UM IHRE KUNDEN ZU VERWÖHNEN.

Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani - Meister der italienischen Speiseeishersteller- bietet Ihnen Lösungen, die jeden Gaumen in Erstaunen versetzen: **Madama Chocolates**, um cremige Genüsse in der Tasse mit echter Schokolade zuzubereiten; **Waffle Ready**, um weiche und duftende hausgemachte Waffeln herzustellen; die neuen **Morettine Dark** und **Pistazie** für feinste, köstliche Konditoreikreationen.
Auch wenn die Temperaturen sinken, die Lust zu Schlemmen steigt!

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

punto
dE
.de
Die Webseite
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI
dE
Ist online
puntoDE Nr. 20
Harte Zeiten...

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22–26
OCTOBER
2021

fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

UNVERGLEICHLICHER GENUSS
EISPASTE TRÜFFEL PRALINÉ

Eispaste Trüffel Praliné

- wundervoll schokoladig
- außergewöhnlich feinherb
- dezente Nuss-Note
- elegante Sahneabrundung
- 100 g auf 1 kg Eismix
- 5,0-kg-Eimer

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

Keksteig Mix (Art.-Nr. 44000)

- Basisrezeptur: 1.000 g Keksteig Mix + 130 g Wasser + 220 g Speiseöl
- 10-kg-Sack

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

* SÜSS * FRUCHTIG-SAUER * GLITZER *

EISFLIP BAM!

Knallig, glitzernd – einfach BAM!
Kinder lieben leuchtende Farben, fruchtigen Geschmack und einfach alles, was besonders ist. Der neue Eisflip BAM! von Gelatop lässt Eis strahlen und Kinderaugen glitzern. Eine Extraportion Glitzer im Eisbecher für magische Eismomente – nicht nur für die kleinen Gäste.

- leuchtend rotpinke Farbe
- fruchtig-saurer Geschmack
- mit Glitzer

DREIDOPPEL

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

Gelatop