GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Die Früchte ...
des Herbstes

Nr. 32 SEPTEMBER.OKTOBER 2022

Suppl. al numero 111 Luglio/Agosto 2022 - anno 19° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

Anselmi 1892

Prodotti "Stella" 1936

MONTEBIANCO
all about Gelato

Chiaravalle

EUROBISCO

Selection
DECORATIONS AND DETAILS

DISARONNO®
INGREDIENTS

Die Marken, die die Geschichte von
Eis und Konditorei in Italien und
der Welt geschrieben haben,

HEUTE GEMEINSAM
vereint in einer einzigartigen
Realität zu.

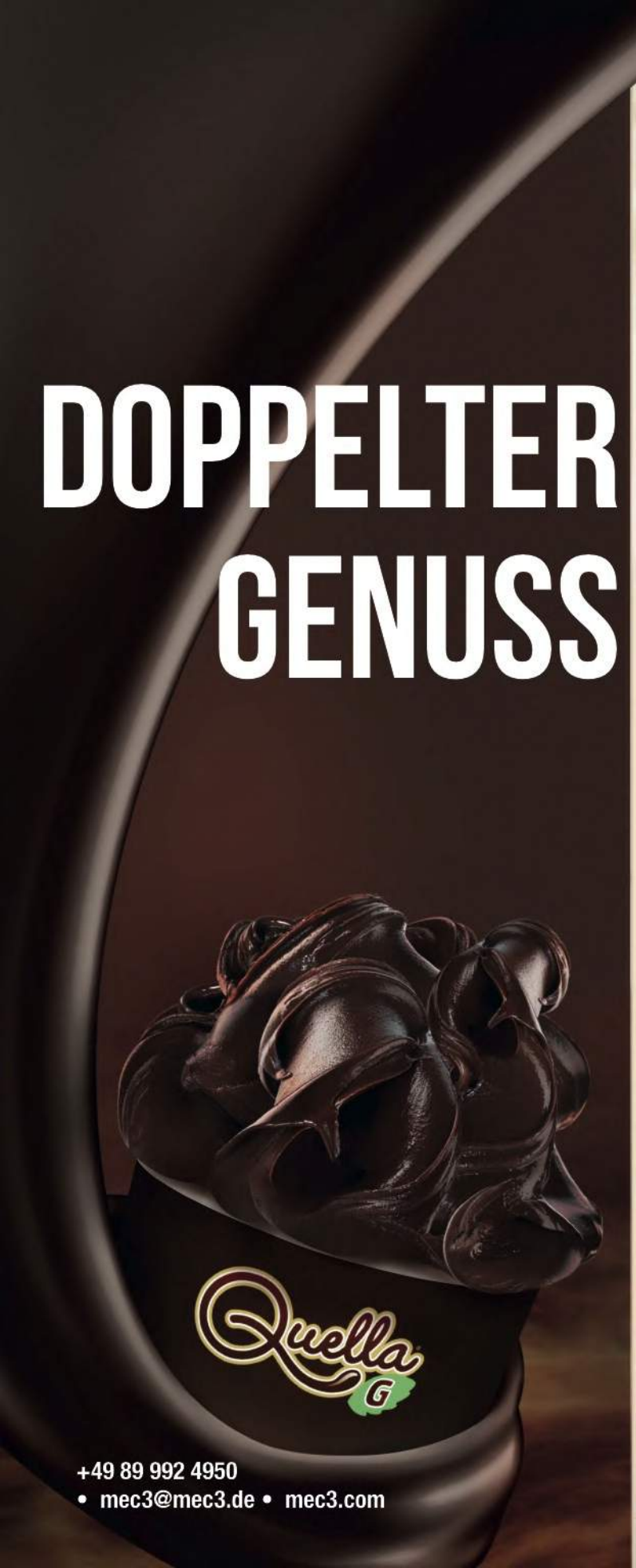
Zu Diensten der besten Fachleute
der Branche.

Disaronno Ingredients S.p.A.
disaronnoingredients.com

Quella® Tiramisù, unwiderstehlich und berauschend, eine Hommage an die weltweit beliebtest Süßspeise. Ein Strudel puren Entzückens, der die Sinne Ihrer Kunden mit dem feinen Aroma von Kaffee und Mascarpone wachrüttelt.
Erweitern Sie Ihr Angebot auch umgedreht (180°) mit Quella® Yogo!
Quella
The original
Tiramisù
Quella
The original
Yogo
DIE ZWEI SEITEN DES WOHLGESCHMACKS
QUELLA® YOGO UND QUELLA® TIRAMISÙ
ZWEI NEW ENTRIES, DIE DEN KOPF VERDREHEN!
Quella® Yogo überzeugt durch seine Frische und Feinheit, durch seine unendliche Geschmeidigkeit und seinen himmlischen Geschmack; jede Kombination mit diesem Gelato wird zu einem göttlichen Genuss.
Aber auch umgedreht (180°) mit Quella® Tiramisù!
+49 89 992 4950 • mec3@mec3.de • mec3.com
Neuheiten 2022
MEC3
The Genuine Company

DOPPELTER GENUSS

OHNE REUE



OHNE ZUSATZ VON ZUCKER* - EIN GELATO, DAS SICH IHRE KUNDEN JEDERZEIT GÖNNEN KÖNNEN.

Das Angebot von **Quella® ohne Zusatz von Zucker*** wird zunehmend umfangreicher! Zusätzlich zu **Quella® G** mit Kakao- und Haselnussgeschmack ist nun auch **Quella® White G** mit dem Geschmack weißer Schokolade erhältlich. Worauf warten Sie? Verdoppeln Sie den Genuss und auch die Zahl Ihrer Kunden!

*ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER

Neuheiten 2022

MEC3

The Genuine Company

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

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

PREMIUM

DIE EISVITRINE 4.0

frigomeccanica

Anselmi
1892

Eis offenbart sich in seiner ganzen Schönheit.

Anselmi ist eine wahre **Geschichte** von **Exzellenz**. In einer Welt in Aufruhr mit wechselnden Grenzverschiebungen entsteht im Padua des ausgehenden 19. Jahrhunderts ein Unternehmen, das sich auf die Analyse und Erforschung des Geschmacks spezialisiert und führend in der gesamten Zutaten-Branche für handwerklich hergestelltes Eis ist. Hochwertige Qualität sowie die sorgfältige Handhabung und Reinheit einer jeden Zutat liegt dieser Marke bis heute am **Herzen** und macht den Unterschied ihrer **hochwertigen** Produkte aus. Zum Beispiel die D.O.P. zertifizierte Bronte Pistazie und die I.G.P. zertifizierte Haselnuß aus dem Piemont.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

DIsaronno Ingredients S.p.A. | disaronnoingredients.com

Prodotti
"Stella"
1936

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

Die All Natural Produkte sind frei von:

- Künstlichen Farbstoffen
- Gehärteten Pflanzenfetten
- Künstlichen Verdickungsmitteln, Stabilisatoren und Emulgatoren
- Genetisch veränderten Organismen (GVO)
- Palmöl
- Künstlichen Aromen

MONTEBIANCO

all about Gelato

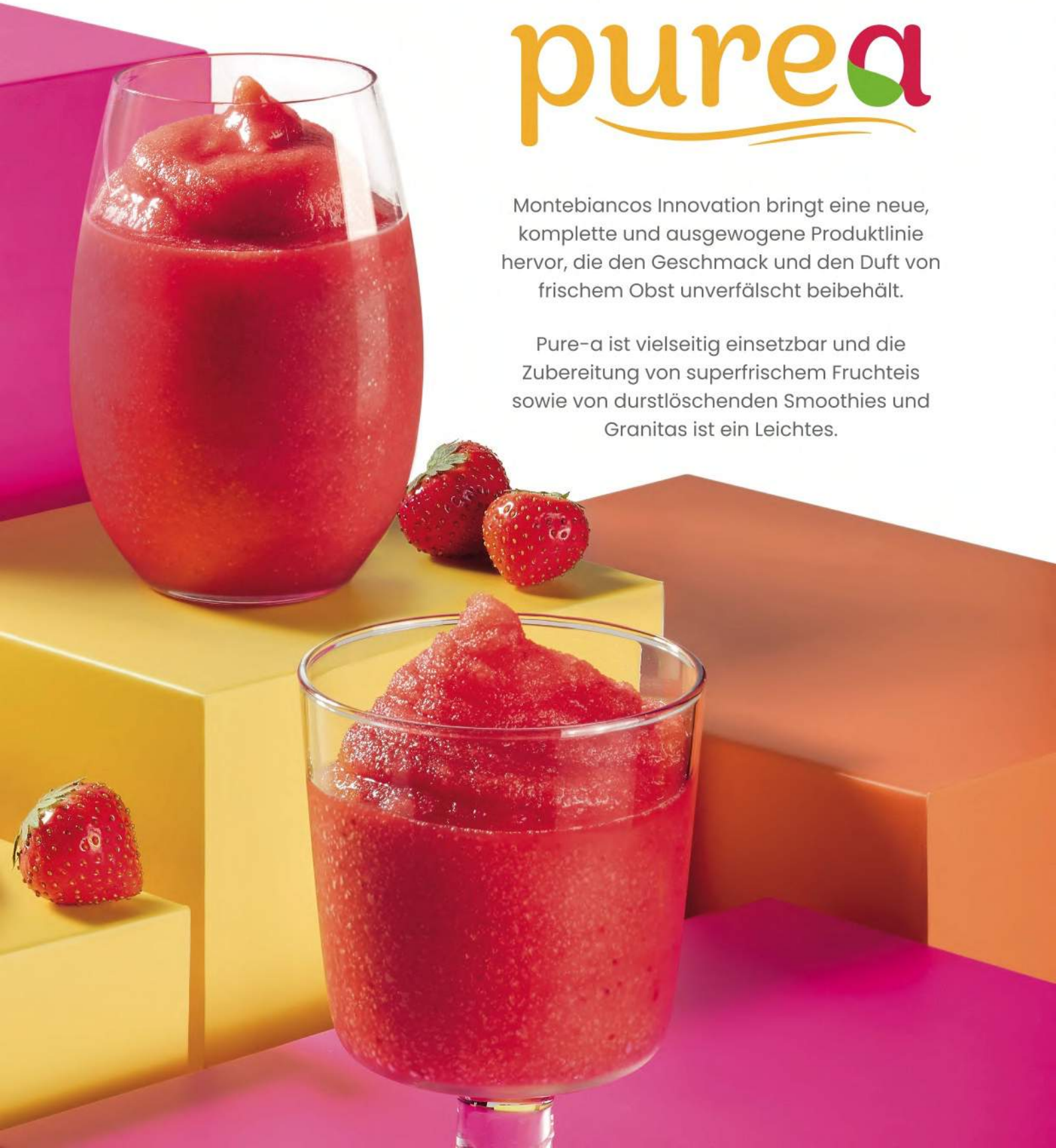
Disaronno Ingredients S.p.A.
disaronnoingredients.com

NEUHEITEN 2022

purea

Montebiancos Innovation bringt eine neue, komplette und ausgewogene Produktlinie hervor, die den Geschmack und den Duft von frischem Obst unverfälscht beibehält.

Pure-a ist vielseitig einsetzbar und die Zubereitung von superfrischem Fruchteis sowie von durstlöschenden Smoothies und Granitas ist ein Leichtes.



OHNE ZUCKERZUSATZ ODER WENIGER ZUCKER:

EIS MIT TRIZERO 350

Zucker spielt in aktuellen Diskussionen zur richtigen Ernährung eine große Rolle. Für die wachsende gesundheits- und ernährungsbewusste Zielgruppe gibt es jetzt die passenden Eisbindemittel.

TriZero Milch 350 und TriZero Frucht 350

- ideale Basis zur Herstellung von zuckerreduziertem Milch- oder Fruchteis oder Milch- oder Fruchteis ohne Zuckerzusatz
- lebensmittelrechtlich sichere Auslobung mit unseren Rezepturen möglich*
- cremige Konsistenz
- für die Kalt- und Warmanwendung geeignet

Ihr Fachberater informiert Sie gerne über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

Fragen Sie Ihren Fachberater nach unseren Rezeptblättern!

*Ausschließlich die von Gelatop zur Verfügung gestellten Rezepturen sind lebensmittelrechtlich geprüft.

DREIDOPPEL

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

Gelatop

15 Leitartikel. Die Früchte... des Herbstes
16 Kurznachrichten
18 Jeder Kilometer zählt
22 Alternative Sorten
27 Immer weniger
31 Umzingelt und erobert
34 Sag' mir was du isst

39 Im Labor. Frische Pause
45 Betörender Duft
50 Das Datenblatt. Verbündete der Schönheit
53 Köstlich und vielseitig
56 Überrascht werden
62 Halbgefrorenes. Croccantino
65 Mysteriöse Bezeichnungen
73 Rezept. Köstliche Zitronenwolke

inhaltsverzeichnis

79 Das Paket gegen die Krise
82 Ideen auf dem Teller
88 Produkte ganz vorn
96 Richtig und Falsch
99 Lebensmittelrecht. Aktuelles
102 Punkte und Kronen
105 Die Macht des Teilens

puntoDE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 111 Juli - August 2022

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 19. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

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

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

Koordination
Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)

Redaktion
Alessandra Poni
(redazione4@editradesrl.it)
Federica Serva
(redazione2@editradesrl.it)

Berater
Silvia Boldetti (Konditoreitechnikerin)
Ernst Knam (Konditoreitechniker)
Antonio Mezzalira (Eisfachmann)
Beppo Tonon (Gastro-Designer)
Alice Vignoli (Eisfachfrau)

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Annamaria Andreasi
Jonas Bowers - Anna Fraschini
Francesco Lo Greco - Margherita Mogliazzi
Angela Ortalli - Davide Pini
Marina Sella - Mario Trabalza

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
istockphoto

Produktionsleiterin
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
E-Mail: info@editradesrl.it
www.puntode.de
www.portalegelato.it
www.editradesrl.it

Druck
Arti Grafiche 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.

COOKIES®
Cereals & Strawberries
Vitalität & Gaumenschmaus das neue COOKIES®!
Das knusprigste Mürbeteiggebäck der Gelateria trifft zum ersten Mal auf Erdbeeren und Zerealien: und es funkt sofort! Und es entsteht Cookies® Cereals&Strawberries,
das super knusprige, Gelato dank feiner Gebäckbrösel und wohlschmeckender Erdbeerstückchen, die absolut im Trend liegen und bei der ersten Kostprobe sofort überzeugen.
COOKIES®
Cereals & Strawberries
Neuheiten 2022
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950
mec3@mec3.de • mec3.com

ABRACADAMIA
DIE
ZAUBERFORMEL
FÜR IHRE
GELATERIA
hre Eisvitrine erfährt einen magischen Touch dank eines neuen Gelato mit knuspriger Beschichtung und leckerem Karamell. Abracadamia ist das Geheimnis, das in Ihrem Angebot fehlte, um die Gourmets unter den Kunden in den Bann zu ziehen; und es ist sehr einfach zu kreieren - dank des praktischen Kits MEC3.
Neuheiten 2022
MEC3
The Genuine Company
+49 89 992 4950
mec3@mec3.de • mec3.com

Die Früchte... des Herbstes

Im Mai haben wir uns mit der Angst vor dem Krieg und der Hoffnung verabschiedet, dass er dank der Vernunft derer, die die Macht dazu haben, bald zu Ende sein würde. Monate sind vergangen und die Tragödie geht stattdessen weiter. Und heute sind selbst wir Völker im Frieden mit einer anderen Art von Konflikt konfrontiert: der Energiekrise. Wir sind eine Geisel der hohen Wirtschaftsmächte und vielleicht auch der Kurzsichtigkeit. Es werden viele Pläne zur Bewältigung der Krise in den kommenden Monaten erwogen. Die deutsche Regierung hat ein Paket von restriktiven Maßnahmen beschlossen, um Gas und Strom zu sparen; von der Senkung der Heiztemperaturen bis zur eingeschränkten Beleuchtung. Aber in letzter Zeit hat sie auch über konkrete wirtschaftliche Hilfe für Familien und Unternehmen nachgedacht. Einige dieser Initiativen für Arbeitnehmer und kleine Unternehmen werden in einem Artikel in dieser Ausgabe ausführlich erläutert. Sie werden das Problem nicht lösen, aber sie werden sicherlich ein wenig Erleichterung bringen. Sie reichen von der Verlängerung der Mehrwertsteuerermäßigung für Lebensmittel im Gaststättengewerbe bis hin zu einem einmaligen Betrag, von der Energiegrundversorgung bis hin zu Steuererleichterungen bei der Stromsteuer. Und mehr.

Aber wir Bürger und Arbeitnehmer müssen trotzdem weitermachen. Weiterarbeiten und sich der Saison mit neuen Ideen und Erkenntnissen stellen, damit die Geschäfte weiterlaufen. Wie immer bieten wir zahlreiche Gelato- und Dessertrezepte, Marketing- und Kommunikationsstrategien und neue Trendzutaten…

Frohes Schaffen!

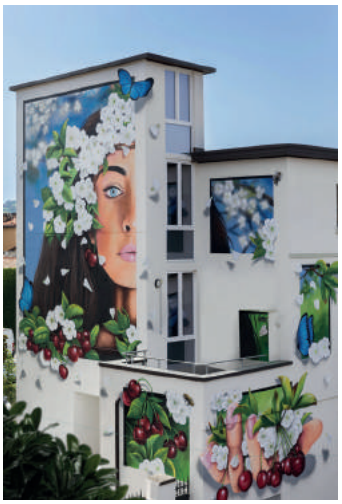
Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin

Soziale Momente in der Eisdiele

*Die Creme-Linie **Loveria** von **Leagel** ist mit einer Reihe von originellen Gadgets angereichert, Marketing-Tools zur Unterhaltung und Kundenbindung. Mit dem Photobooth von Loveria ist es möglich, Selfies zu machen und sie in den sozialen Netzwerken zu posten; es handelt sich um einen praktischen Magnethalter und viele attraktive Gadgets für lustige Fotos. Außerdem gibt es Lätzchen für die Kleinen, Serviettenringe mit Schnurrbart, bestickte Schürzen, kultige T-Shirts und die neuen plastikfreien Einkaufstaschen. Eissortenschilder und Schaufensteraufkleber verleihen der Vitrine eine einzigartige Note. Weitere Informationen finden Sie unter www.leagel.com*

Bunte Strassenvernissage

Im vergangenen Juli wurde an drei Seiten des historischen ***Fabbri 1905*** Hauptsitzes in Borgo Panigale bei Bologna ein beeindruckendes ***Öko-Wandbild*** des Straßenkünstlers Cheone enthüllt. Das von der Familie Fabbri in Auftrag gegebene Werk zeigt eine Kaskade von Sauerkirschen zusammen mit Lebewesen wie Bienen, Schmetterlingen und Blumen; es stellt Mutter Natur dar, die der Stadt ihre Reichtümer schenkt. Das Wandbild ist mit einer speziellen Farbe beschichtet, die Schadstoffe in der Luft absorbiert und reduziert. Die Enthüllung des Werks wurde mit einer großen Party gefeiert, bei der die Roaring Emily Jazz Band für die musikalische Untermalung sorgte und die Barkeeper Alessandro Cattani und Vittorio Agosti Aperitifs und Spezialitäten aus der Mida Weinhandlung servierten. Bei der Einweihungsfeier waren außer der Familie auch zahlreiche Vertreter aus der Welt der Politik anwesend. www.fabbri1905.com



LATEINAMERIKANISCHE GEWINNER

Letzten Juni endete in Buenos Aires die anspruchsvolle lateinamerikanische **Auswahl** der Teams, die an der **Gelato World Cup 2024** teilnehmen werden, die auf der Messe Sigep in Rimini ausgetragen wird. Der erste Platz ging an Argentinien, der zweite an Brasilien; gemeinsam werden sie an der Weltmeisterschaft teilnehmen, während das Team aus Peru, das den dritten Platz belegte, die Reserve vertreten wird. Jedes Team bestand aus vier Teilnehmern, einschließlich des Kapitäns, und jeder stellte ein Thema vor, das in den verschiedenen Proben ausgearbeitet werden sollte. Auch dieses Mal wurden Sonderpreise vergeben. Argentinien gewann außerdem den Preis für Teamwork, während Uruguay für das beste handwerklich hergestellte Gelato ausgezeichnet wurde. Peru gewann den Titel der besten Gelato-Torte, der von Sergio Colalucci, dem Präsidenten der Jury, Mitglied des Vorstands des Gelato World Cup und dem ersten italienischen Gelato-Weltmeister 2006, verliehen wurde. Der Preis für Innovation und Originalität ging an Ecuador.
Neuigkeiten auf www.gelatoworldcup.com

GNAM! SO LECKER!

Gnam!

Die superleckere Creme, die sich vielseitig verwenden lässt.
Zum Beispiel zur Zubereitung von fantastischem Cremeeis.
Man kann sie aber auch so, wie sie ist, unter das Eis rühren oder in die Eistüten hineingeben, damit der köstliche Geschmack bis ganz zum Schluss anhält.
Erhältlich in den Geschmacksrichtungen
Haselnuss, Zartbitter, Weiß, Gesalzenes Karamell, Pistazie.

Gratis dazu: der praktischer Dispenser für noch mehr Geschmack in Eistüte und Becher.

GELATITALIA

Eine Abteilung von
GRANULATI ITALIA
Halbfertige Erzeugnisse für Eiscafés und Konditoreien

Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY
Tel. +39 035 4824335/6 - Fax +39 035 4824337
www.granulati-italia.it | info@granulati-italia.it
www.gelatitalia.it

Freepik.com

Jeder Kilometer zählt

Angesichts der kriegsbedingt stark gestiegenen Kraftstoffpreise in den letzten Monaten hat die Bundesregierung eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, um die Taschen der Pendler zu entlasten und den öffentlichen Nahverkehr zu fördern

von Mario Trabalza

Hohe Kraftstoffpreise

In den letzten Monaten hat die Bundesregierung eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, um die Auswirkungen des Kraftstoffs auf die Taschen der Deutschen zu begrenzen. Dazu gehören das 9-Euro-Monatsticket, das die unbegrenzte Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs und des Regionalverkehrs ermöglicht, sowie die Senkung der Verbrauchssteuern auf Diesel und Benzin. Die wichtigste Maßnahme ist zweifellos das Gesetz zur Erhöhung der Pendlerpauschale, das im vergangenen Mai zunächst vom Bundestag und dann vom Bundesrat verabschiedet wurde.

Xb100 on Freepik

Wie funktioniert die Pendlerpauschale

Der in der Steuererklärung absetzbare Pauschalbetrag ist für Pendler vorgesehen, die einen weiten Arbeitsweg haben. **Ab dem 21. Kilometer wurde die Zulage auf 38 Cent erhöht, während die Zulage darunter auf 30 Cent pro Kilometer berechnet wird.** Ein wichtiger Aspekt ist, dass die Erhöhung rückwirkend zum 1. Januar 2022 in Kraft tritt.

Xb100 on Freepik

Ein paar Zahlen

Wie wird sie berechnet? Nehmen wir zum Beispiel einen Arbeitnehmer, der jeden Tag 30 Kilometer zur Arbeit fährt (nur der Hinweg wird berücksichtigt). Von den 365 Tagen pro Jahr ziehen wir Feiertage, Wochenenden, gesetzliche Feiertage und Krankheitstage ab (gehen wir von 7 aus). Nach allen Abzügen betragen die jährlichen Arbeitstage 214. Die Vergütung beträgt also 20 Kilometer pro 214 Arbeitstage für 30 Cent (20x214x0,30) plus 10 Kilometer pro 214 Tage für 38 Cent (10x214x0,38). **Insgesamt können 2.097,20 EUR abgezogen werden.**

Pendler in Deutschland

Nach einer Schätzung des ADAC werden etwa 50 Prozent der Pendler von der Entfernungspauschale profitieren. Das sind diejenigen, die mehr als 20 Kilometer zur Arbeit fahren. **Die Studie von Statista Global Consumer Survey hat Studenten und Berufspendler befragt.** Sie ergab dass 65% der Pendler mit dem Auto zur Arbeit oder zur Universität fahren, gefolgt von 26%, die öffentliche Verkehrsmittel benutzen und 23%, die mit dem Fahrrad fahren. Ziel der Regierung ist es, den öffentlichen Verkehr zu fördern, um Geld zu sparen und den Verkehr zu reduzieren.

DAS GESETZ WURDE ZUNÄCHST VOM BUNDESTAG UND DANN VOM BUNDESRAT VERABSCHIEDET

WICHTIGE ZAHLEN

Nach einer Statistik des Bundesinstituts für Bau-, Stadt- und Raumforschung (BBSR) aus dem Jahr 2020 gab es in Deutschland 19,6 Millionen Pendler. Unter Berücksichtigung aller deutschen Städte mit mehr als 100.000 Einwohnern war die Stadt mit den meisten Pendlern München mit 410.600 täglichen Pendlern, gefolgt von Frankfurt am Main und Hamburg. Eine Schätzung des Bundesfinanzministeriums zeigt, dass im Jahr 2019 11,6 Millionen Pendler die Steuererleichterungen in Anspruch genommen haben, was einem Betrag von 5,1 Milliarden Euro entspricht. Im Durchschnitt hatte jeder Pendler, der nach dem Einkommensteuergesetz entlastet wurde, eine Entlastung von 440 EUR.

Senivpetro on Freepik

COMETA

SIRIUS

ENERGY

DREAM

DIAMANTE

GIOIA

MOON

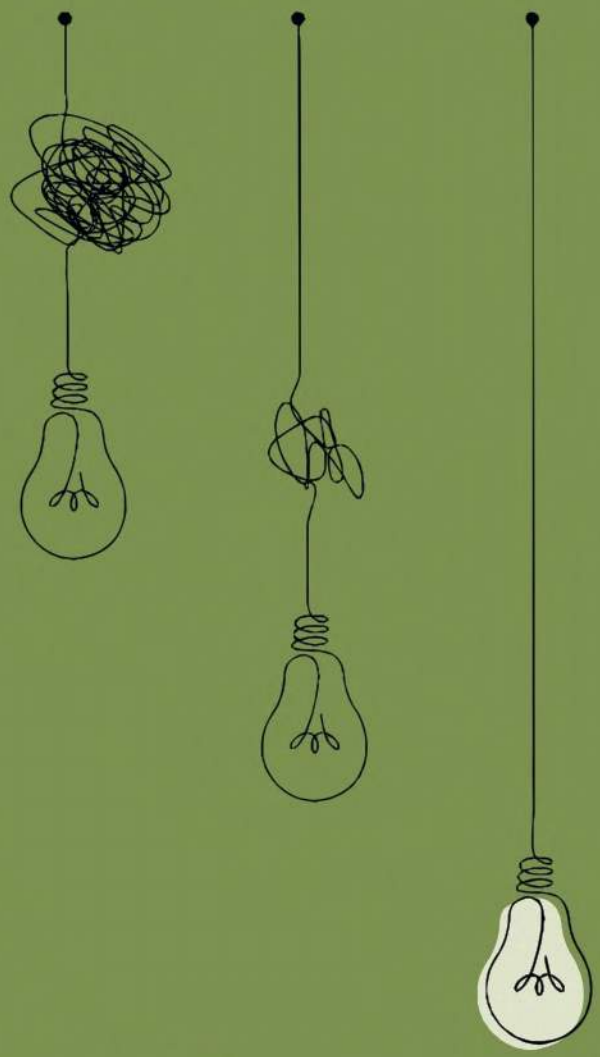
TWIST

POP

MAGIC

SPRINT

PERFEKTION IST EINE EINFACHE IDEE



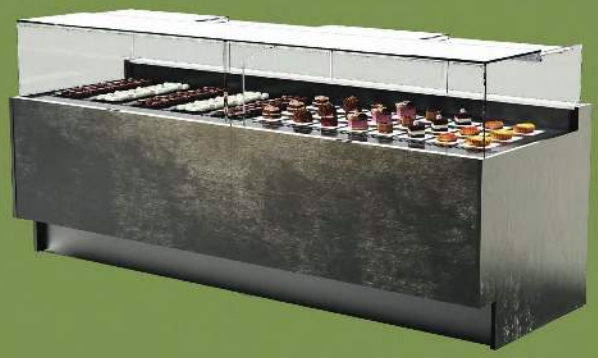
ESSENZIEL.

EKLEKTISCH.

ASTRA.

+Flair. +Veredlungen. +Anpassungen.

Ein neues Konzept von Kühl- und Neutralvitrinen.
Die kompassförmige Öffnung des Frontglases und der ästhetische Frontverkleidung erleichtern die Reinigung unter der Ausstellungsfläche und im Motorraum.
Astra. Für Alles und für Alle.



Ital proget®

Bettona (Perugia) / Italy

italproget.it

Alternative SORTEN

Jcomp on Freepik

Sie dürfen nicht „Milch“ genannt werden, weil die Gesetzgebung dies verbietet. Doch sind viele pflanzliche Getränke in Wirklichkeit ein edler Ersatz für Kuhmilch

von Angela Ortalli

Zahlreiche Optionen

Wer Milch in süßen und herzhaften Spezialitäten ersetzen möchte, hat jetzt die Qual der Wahl. **Seit der Einführung von Soja haben sich pflanzliche Getränke über die Jahre vervielfacht. Reis, Sesam, Walnüsse, Cashews...** Eishersteller und Konditoren haben also eine große Auswahl an Zutaten zur Verfügung, die oft neu sind und sich an Menschen mit Unverträglichkeiten, an Veganer oder einfach an Neugierige richten, die ihren Lebensmittelhorizont erweitern möchten. Die einzige Einschränkung ist, dass bei den Zutaten nicht „Milch aus..“, sondern „Getränk aus..“ steht. So verlangt es das Gesetz.

Gesund & lecker

Der Haferdrink ist ein echtes Multitalent in der Cafeteria. Mit seiner weichen, milchigen Konsistenz hat er einen feinen Geschmack, der die anderen Zutaten nicht überlagert. **Fachleute schätzen ihn, weil er besser aufschäumt als alternative Produkte und es so möglich ist, einen perfekten Cappuccino zu kreieren.** Er ist auch ideal als Zusatz zu heißem Tee oder zur Zubereitung eines reichhaltigen und cremigen Beeren-Smoothies. Sein leicht gerösteter Geschmack ergänzt viele Geschmacksprofile von Backwaren. Zum Ausprobieren in Schokoladen- oder Vanillemuffins und Cupcakes. Für einen Kuchen mit zarten Noten kann er bei der Zubereitung von Maismehlkuchen verwendet werden.

Das Europäische Parlament hat in seiner Plenarsitzung beschlossen, den Schutz für milchwirtschaftliche Bezeichnungen zu stärken

Jcomp on Freepik

Auch für Gelato

Hanfsamen ergeben ein cremiges Produkt, das nicht nur wie Milch aussieht, sondern diese auch in vielen Kreationen ersetzen kann. Aufgrund seiner Konsistenz kann es für die Zubereitung von Gelato verwendet werden, aber Vorsicht bei der Wahl der Aromen, denn sein Geschmack erinnert stark an Haselnüsse. Das Getränk kann in Kombination mit verschiedenen Obstsorten wie Banane, Kiwi, Mango und Blaubeere zu frischen Smoothies und Shakes verarbeitet werden. In der Konditorei kann es für traditionelle italienische Desserts wie Tiramisu oder eine samtige Creme verwendet werden.

Für Allergiker ist Reismilch ideal

Ein Maß an Wohlbefinden

Die meisten Leinsamengetränke werden von ethisch verantwortungsbewussten Unternehmen aus biologischen, gentechnikfreien Samen hergestellt. Diese mild schmeckenden Produkte sind eine wahre Konzentration von wohltuenden Eigenschaften. Sie sind reich an Ballaststoffen und Alpha-Linolensäuren, wertvollen herzfreundlichen Substanzen. Sie können helfen, hohen Blutdruck und Cholesterin zu senken. Außerdem haben sie einen zufriedenstellenden Kalziumgehalt.

Reich an Proteinen

Der zarte, leicht buttrige Geschmack des Pistaziengetränks verleiht der heißen Schokolade eine ungewöhnliche Note. Das Produkt enthält mehr Eiweiß als andere pflanzliche Alternativen und ist besonders beliebt bei der Zubereitung von Matcha Latte, die mit grünem Tee zubereitet wird. **Es kann auch einfach als Getränk angeboten werden, angereichert mit Vanille- und Mandelextrakten oder mit Gewürzen wie Kardamom, Muskatnuss oder Ingwer.** Es erweist sich als perfekter Ersatz für jede Art von pflanzlichen Getränken, in Smoothies und Backwaren und ist eine gute Alternative zu Kuhmilch bei der Zubereitung von Gelato.

depositphotos

Aus Australien

Wenn man einen Macchiato-Kaffee mit ein paar Tropfen Macadamia-Drink zubereitet, wird die Tasse etwas teurer, aber das Ergebnis... kann sich sehen lassen. Er fügt einen leicht buttrigen Geschmack mit einem Hauch von Haselnuss hinzu, was zu einem echten Gaumenschmaus führt. **Und im Gegensatz zu anderen pflanzlichen Getränken, die den Kaffee eher verwässern, hat dieser eine cremige Textur, die an Kuhmilch erinnert.**

Cox on Unsplash

Jcomp on Freepik

Milder Geschmack

Cashewmilch kann Kuhmilch in den meisten Rezepten perfekt ersetzen, obwohl sie einen nussigeren und süßeren Geschmack hat. Sie wird für Smoothies, Backwaren und sogar für die Herstellung von Gelato empfohlen. Dank ihrer reichhaltigen und cremigen Textur ist sie eine köstliche Ergänzung zu Kaffee, Tee und Schokolade.

Besser in Gesellschaft

Quinoa ist ein nährstoffreiches Getränk, das alle wesentlichen Aminosäuren enthält. Obwohl die Samen eine der beliebtesten gesunden Zutaten sind, ist das Getränk immer noch nicht sehr bekannt und kann schwer zu besorgen sein. Der Geschmack ist eher bitter und grasig, weshalb es oft mit anderen Mandel-, Soja- oder Reisprodukten gemischt wird.

Es gibt über fünfzig verschiedene Arten von pflanzlichen Getränken

Sandi Benedicta on Unsplash

70 Jahre sind für uns keine Endstation, sondern ein Neuanfang!

Unsere Geschichte ist eine Geschichte voller Begegnungen, Forschung, Austausch, Emotionen und Freundschaft, die es uns ermöglicht, mit unseren Produkten ganze Generationen in der Welt glücklich zu machen, und die uns anspornt, dies mit neuer Leidenschaft weiter zu tun.

70 PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI DAL 1952

BABBI

babbi.com #ilovebabbi

SIAL INSPIRE FOOD BUSINESS
Paris
15-19/10/2022
HALL 5A STAND 5A H104

südback
Stuttgart
22-25/10/2022
HALL 9 STAND 9A75

FHA HoReCa
Singapur
25-28/10/2022
HALL 3 STAND 302-08

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

Janko Ferlic on Unsplash

IMMER WENIGER

Auch in Deutschland nimmt die Bevölkerung stetig ab und das Zukunftsszenario sieht ein bevölkerungsarmes, älteres Land mit einem gefährdeten Rentensystem und einem hohen Bedarf an qualifizierten Arbeitskräften vor. Die kurzfristige Lösung ist die Einwanderung, ein Phänomen, das Deutschland schon seit Jahrzehnten handhabt

von Mario Trabalza

Einige Daten

Die vom Statistischen Bundesamt vorgelegten Zahlen zur demografischen Entwicklung lassen keinen Zweifel zu. Unter der Annahme einer Geburtenrate von 1,5 Kindern pro Frau, einer Lebenserwartung von 84,4 Jahren für Männer und 88,1 Jahren für Frauen und einer durchschnittlichen Migration von 147.000 Menschen pro Jahr, wird die deutsche Bevölkerung im Jahr 2060 von derzeit 83,4 Millionen auf 74,4 Millionen sinken. Im Einzelnen werden 13,3 Millionen unter 20 Jahre alt sein, 40 Millionen werden zwischen 20 und 67 Jahre alt sein und 21 Millionen werden über 67 Jahre alt sein.

Es war einmal…

Nach der Zeit des so genannten Babybooms (1955-1965), der mit den Jahren des deutschen Wirtschaftswunders zusammenfiel, geht die letzte positive Geburtenbilanz auf das Jahr 1971 zurück. **Seitdem übersteigt die Zahl der jährlichen Sterbefälle die der Geburten.** Im Jahr 2020 standen, teilweise aufgrund des Covid-19, 795.517 Neugeburten 1.023.723 Sterbefällen gegenüber.

Alexander Dummer on Unsplash

Wichtige Folgen

Der Bevölkerungsrückgang, der mit einer steigenden Lebenserwartung einhergeht, hat eine Reihe von negativen Folgen. Vor allem die zunehmende Prekarität des Rentensystems und der bereits chronische Mangel besonders an ausgebildetem Fachpersonal. **Die Zahlen der Deutschen Rentenversicherung zeigen, dass die Zahl der Beitragszahler in den letzten dreißig Jahren um etwa 20% gestiegen ist, die der Rentner um 55%.** Heute kommen auf jeden Rentner 2,1 Beitragszahler, im Jahr 2030 werden, auf jeden Rentner 1,5 Beitragszahler kommen.

Eine konkrete Hilfe

Seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs hat Deutschland, bedingt durch einen massiven Bedarf an Arbeitskräften, die Aufnahme ausländischer Arbeitskräfte begünstigt. Die ersten waren Italiener, gefolgt von Türken, Griechen, Bürgern aus dem ehemaligen Jugoslawien, Spaniern, Polen... Die deutsche Migrationspolitik war immer positiv, weil es ihr gelungen ist, Ausländer in hohem Maße zu integrieren. Derzeit sind in Deutschland (Daten für 2021 vom Statistischen Bundesamt) 13% der Bevölkerung, d.h. fast 11 Millionen, Ausländer. Im Vergleich zu 2020 gab es einen Anstieg von mehr als 300.000 Personen. Für Ausländer ist Deutschland nach wie vor ein Land, um eine seriöse Arbeitsmöglichkeit zu finden.

Flüchtlinge als Ressource

Eine Ressource, auch wenn es an Schwierigkeiten nicht mangelt, sind Flüchtlinge aus Kriegsgebieten. Zwischen 2014 und 2021 kamen 1,2 Millionen Asylbewerber. Die meisten, 670.000 oder 29% der Gesamtzahl, kamen aus Syrien, gefolgt von 221.000 Flüchtlingen aus Afghanistan und dem Irak (191.000 Menschen). Deutschland investiert derzeit stark in die Unterstützung und Integration von ukrainischen Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt. Bislang sind 855.000 Menschen angekommen und das Ziel ist, sie schnell zu integrieren.

IM JAHR 2050 WIRD
ES 1,3 STEUERZAHLER
PRO RENTNER GEBEN

Wie kann man den Trend umkehren?

Deutschland braucht also Kinder. Neben den Einwanderern gibt es noch eine andere Möglichkeit, die Bevölkerung zu vergrößern, nämlich dass deutsche Paare mehr Kinder bekommen. **Dies erfordert aber auch eine Familienpolitik, die erhebliche Steuererleichterungen, großzügige Kinderfreibeträge sowie praktische Hilfe bei der Kinderbetreuung (Kinderkrippen und Kindergärten) vorsieht.** In der Kombination dieser Elemente (Einwanderungs- und Familienpolitik) liegt der Schlüssel zur Lösung des Problems.

Bbc Creative on Unsplash

NUTMAN GROUP SRL

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA

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

PreGel

Pasticceria

ERHABENER GESCHMACK UND KONSISTENZ MIT ANGELICO

Das ideale Produkt für die Herstellung von halbgefrorenen Desserts mit einer kompakten Struktur und einem langsamen Schmelzverhalten am Gaumen. Mit einem neutralen und nicht übermäßig süßen Geschmack.

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

Angelico

Rawpixel.com on Freepik

Umzingelt und erobert

Integration von Geofencing in Marketingstrategien

von Margherita Mogliazzi

Neue Grenzen

Mit den Smartphones hat das mobile Marketing sprunghaft zugenommen. Zu den jüngsten Instrumenten, die für Marketingzwecke entwickelt wurden, gehört Geofencing (vom englischen „geographical enclosure“), ein digitales System mit ungeahntem Potenzial. **Es ermöglicht, Kunden abzufangen und sie mit gezielten Ad-hoc-Angeboten und Werbeaktionen an den eigenen Verkaufspunkt zu locken.** Mit Kreativität und Einfallsreichtum haben Unternehmen auf der ganzen Welt unzählige Möglichkeiten gefunden, um von der Anwendung dieser neuesten Technologie zu profitieren.

Die ersten Geofencing Projekte in den USA nutzten GPS, um Kriminelle im Auge zu behalten und zu überwachen

Pressfoto on Unsplash

Den Umkreis wählen

Ein Geofence ist ein unsichtbarer Zaun, der um ein Gebiet in der realen Welt errichtet wird, z.B. um eine Eisdiele oder eine Konditorei herum. Diese Art von imaginärem Umkreis wird mit einer speziellen Software gezeichnet, die auf dem globalen Positionierungssystem GPS oder der Radiofrequenz-Identifikation RFID basiert. Das umschlossene Gebiet kann jede Form und Größe haben, von einem Dutzend Metern bis zu Hunderten von Kilometern.

Nur wenige Schritte

Die Regel ist, den digitalen Zaun innerhalb eines vier- bis fünfminütigen Radius zu Fuß oder mit dem Auto zu ziehen. **Die Wirksamkeit des Dienstes liegt darin, potenzielle Kunden anzusprechen, die sich in der Nähe des Ladens aufhalten.** Wenn das Unternehmen in einer ländlichen Gegend liegt, muss man ein paar zusätzliche Minuten einplanen.

Schlag unter die Gürtellinie

Vor ein paar Jahren nutzte eine bekannte amerikanische Fastfood-Kette die Geofencing-Technologie, um die Kunden eines Konkurrenten „einzufangen". So schickte sie Verbrauchern, die sich in der Nähe des Ladens des Konkurrenten befanden, eine Textnachricht, in der er ihnen einen Hamburger für einen Penny anbot. Die Initiative hat natürlich funktioniert.

Die Menschen tragen immer ein mobiles Gerät bei sich, mit dem sie sich über Produkte und Dienstleistungen informieren, bevor sie sie kaufen

Ad-hoc-Meldungen

Es wird ein automatisches Verfahren eingerichtet, so dass das System in der Lage ist, Personen mit Smartphones „aufzusammeln", die die virtuelle Grenze überschreiten. Der Nutzer wird dann aufgefordert, die Ortungsdienste zu akzeptieren und eine mobile App herunterzuladen. Wenn er zustimmt, sendet das Geofence-System in Echtzeit gezielte Nachrichten an das Mobiltelefon. Dank dieses Dienstes können die Kunden über neue Geschmacksrichtungen in den Vitrinen informiert oder zu einem Geschmackstest einer neuen Spezialität eingeladen werden.

Zugänglich machen

Experten zufolge möchten die Verbraucher kulinarische Vorschläge auf ihrem Handy erhalten, je nachdem, wo sie sich gerade befinden. Es besteht auch keine Gefahr, dass die Nachricht auf taube Ohren stößt, denn es scheint, dass eine Textnachricht innerhalb von drei Minuten nach Erhalt gelesen wird. Geofencing-Kampagnen sind also auch deshalb so effektiv, weil sie den Verbrauchern helfen, sofortige Entscheidungen zu treffen. Viele glauben, dass solche Aktionen fast immer nützlich sind. **Außerdem scheint es, dass mehr als die Hälfte derjenigen, die eine Benachrichtigung mit einem Sonderangebot oder Rabatt erhalten, davon angezogen werden und deshalb den Laden besuchen.**

Es muss schnell gehen

Geofencing-Nachrichten sind weniger effektiv, wenn sie eine zu große Zeitspanne abdecken. Eine Aktion, bei der es die ganze Woche lang ein Erdbeer-Gelato zum halben Preis gibt, ist weniger attraktiv als diese Art von Textnachricht: „Letzter Tag für ein Erdbeer-Gelato um 25 Prozent günstiger".

Hinter einem großartigen Gelato steht immer eine großartige Maschine

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

FRIGOMAT **GX**
DER ERSTE. DER EINZIGE. DER ORIGINALE.
Hüten Sie sich vor Nachahmungen...

frigomat.com

Sag' mir was du isst

Jedes Jahr erstellen Forscher und Agenturen eine Liste von Inhaltsstoffen, die zum Trend werden könnten

von Marina Sella

Jcomp on Freepik

Rawpixel.com on Freepik

Kurkuma hat antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften; sie wird auch in Süßwaren verwendet

Wofür entscheidet man sich?

Whole Foods Market hat mehr als fünfhundert Geschäfte in den USA, Kanada und dem Vereinigten Königreich. Jedes Jahr erstellt das mehr als fünfzigköpfige Team Trendprognosen auf der Grundlage von Produktbeschaffung, Studien zur Verbraucherpräferenz und ausführlichen Workshops mit etablierten und aufstrebenden Marken. **Die New York Times berichtet auch über Lebensmittel-trends durch Interviews mit Führungskräften von Lebensmittelunternehmen, globalen Marktforschern und Food-Bloggern.**

Aus dem Orient

Hibiskus wird traditionell für die Zubereitung von Aufgüssen und Kräutertees verwendet, aber die Hersteller suchen nach Möglichkeiten, ihn für die Herstellung von erfrischenden Getränken, Aufstrichen und Joghurts zu verwenden, um die Vorteile der warmen rosa Farbe zu nutzen. **Aus dem getrockneten Kelch seiner Blüten wird der typische rubinrote Kräutertee Karkadè gewonnen.** Er ist reich an Flavonoiden, Anthocyanen und Vitamin C, hat beruhigende und antiseptische Eigenschaften und enthält kein Thein. Die Pflanze wächst in tropischen und subtropischen Klimazonen.

Depositphotos

Azerbaijan_Stockers on Freepik

Eine alte Zitrusfrucht

Yuzu gibt es seit mehr als zweitausend Jahren und stammt ursprünglich aus China; sie wird auch in Japan und Korea angebaut. Sie ist reich an Antioxidantien und Polyphenolen und enthält die dreifache Menge an Vitamin C wie eine Zitrone. In Europa ist sie schon seit einiger Zeit bekannt und wird von einigen Köchen für originelle Rezepte verwendet; sie ist auch zu einer Zutat für Cocktails und einige Konditorei- und Gelato-Zubereitungen geworden. **Der Saft und die Schale werden z. B. zum Würzen von Fleisch und Fisch, Macarons, Gebäck und Getränken verwendet.** Es wird damit gerechnet, dass sie immer mehr benutzt werden wird.

iStock

Yuzu ist reich an Antioxidantien und Polyphenolen und enthält die dreifache Menge an Vitamin C wie eine Zitrone

Magisches Pulver

Moringa ist eine in Indien beheimatete Pflanze. Im Westen werden vor allem die getrockneten und zerkleinerten Blätter für die Zubereitung von Aufgüssen und Getränken verwendet, aber auch für die intensive Färbung von Kuchen, Keksen und sogar für ein ungewöhnliches Tiramisu. **Sie hat zahlreiche positive Eigenschaften und gilt als Superfood.** Sie ist reich an Antioxidantien, die die Zelldegeneration bekämpfen, sowie an Vitaminen und Mineralien und hilft, den Blutzuckerspiegel zu kontrollieren.

Depositphotos

Aus östlicher Tradition

Kurkuma ist inzwischen so weit verbreitet und für seine Eigenschaften bekannt, dass es als Superfood gilt; es wird seit Jahrhunderten im Ayurveda und in der traditionellen chinesischen und indischen Medizin verwendet. Die Pflanze wird hauptsächlich in Südamerika und in den tropischen Gebieten Asiens und Afrikas angebaut. Sie besitzt entzündungshemmende und antioxidative Eigenschaften; sie enthält Cucurmin, das zu den polyphenolischen Verbindungen zählt und für ihre orange Farbe verantwortlich ist. Sie kann nicht nur in herzhaften Gerichten, sondern auch in einigen Süßspeisen verwendet werden, z. B. zur Herstellung einer veganen Vanillecreme.

Sonnenblumenkerne liefern große Mengen an Magnesium, das eine wichtige Rolle im Körper spielt

Quelle von Vitaminen

Sonnenblumenkerne sind vor allem für ihr Öl bekannt, aber laut Whole Foods werden sie auch in anderen Produkten verwendet, von Crackern bis zu Frischkäse. **Sie sind wertvoll wegen ihres hohen Nährwerts und wegen der Vitamine B, E und D.** Das durch Kaltpressung der geschälten Samen gewonnene Öl enthält einen sehr hohen Anteil an Omega-6-Säuren, die zur Vorbeugung von Arteriosklerose beitragen. Die Kerne eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Keksen und einfachen Kuchen mit einem leicht rustikalen Geschmack; andererseits ermöglicht die Leichtigkeit des Sonnenblumenöls die Herstellung von leichteren Kuchen, wie z. B. Chiffon Cake.

Engin Akyurt on Unsplash

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.com

Rogelfrut®

rogelfrut.com

Pürees

- *Açai*
- *Acerola*
- *Apfel (Saccharose 10%)*
- *Aprikose (Saccharose 10%)*
- *Baby Kiwi (Saccharose 10%)*
- *Banane*
- *Birne (Saccharose 10%)*
- *Brombeere*
- *Erdbeere (Sachharose 10%)*
- *Erdbeertraube*
- *Graviola*
- *Guave*
- *Hagebutte*
- *Heidelbeere (Saccharose 10%)*
- *Himbeere (Saccharose 10%)*
- *Honigmelone (Saccharose 10%)*
- *Karotte*
- *Kastanie (davon Zucker 20%)*
- *Kokosnuss*
- *Litchi*
- *Mango Alphonso*
- *Mix Tropical (Mango, Guave, Passionfrucht)*
- *Papaya*
- *Pfirsich Konzentrat*
- *Pflaume (Ramassin)*
- *Rhabarber*
- *Sauerkirsche (Saccharose 10%)*
- *Schwarze Johannisbeere (Saccharose 10%)*
- *Waldbeeren (Saccharose 10%)*

Fruchtsäfte

- *Ananas*
- *Wassermelone*
- *Feige*
- *Granatapfel*
- *Passionsfrucht*

Konzentrat

- *Passionsfrucht Natur*
- *Ingwer*

Erfahren Sie mehr auf ***rogelfrut.com***

FRISCHE PAUSE

Der Herbst ist eine Gelegenheit, eine neue Art des Gelato-Konsums anzuregen Eine Idee sind Snacks in verschiedenen Formaten, auch dank der Verwendung von praktischen Silikonförmchen

von Antonio Mezzalira

KO.MA.LA.

MIT FRUCHTBASE 50

Mango Alphonso	490 g
Wasser	280 g
Zitrone	5 g
Saccharose	95 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	65 g
Fruchtbase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Mango Alphonso	490 g
Wasser	280 g
Zitrone	5 g
Saccharose	80 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	55 g
Fruchtbase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

1 g Salz pro kg Gelato hinzufügen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten außer dem Mangofruchtfleisch und dem Zitronensaft gut vermischt auf 85°C bringen.
- Während des Abkühlens, bei 4°C, die fehlenden Zutaten mit dem Schneebesen unterrühren.
- Die Mischung in den Mixer geben.
- Das noch weiche Mangosorbet herausnehmen und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die gewünschte Form füllen, dann für etwa eine Stunde in den Schnellkühler stellen.
- Die Mango-Sorbet-Snacks stürzen und mit Lakritzpulver bestreuen.
- Den Snack mit Kokosflocken garnieren und auf einen in Zartbitterschokolade getauchten Keks legen, der mit Kokosraspeln garniert ist.

KOKOS-KEKS

Gebäckmehl	4700 g
Butter	225 g
Puderzucker	275 g
Ganze Eier	110 g
Salz	3 g
Kokosnussraspeln	30 g

Den Zucker und die weiche Butter mit dem Flachrührer-aufsatz kneten, bis sie glatt sind. Die Eier, das Salz und das gesiebte Mehl hinzugeben und vermischen. Zum Schluss die Kokosraspeln hinzufügen. Die Mischung drei Stunden lang abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und mit den Förmchen den Keksen die gewünschte Form geben. Bei 170°C für 12-14 Minuten backen.

INTENSIVER KAFFEE

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	420 g
Ricotta aus Kuhmilch	200 g
Magermilchpulver	45 g
Saccharose	80 g
Dextrose	60 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Cremebase 50	35 g
Mokka-Kaffee	100 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	420 g
Ricotta aus Kuhmilch	200 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	70 g
Dextrose	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 100	70 g
Mokka-Kaffee	100 g
GESAMT	**1000 g**

Separat 5 g gemahlenes Kaffeepulver abwiegen

ZUBEREITUNG

- Kaffee mit der Mokkakanne zubereiten, um einen leichteren Kaffee zu erhalten.
- Alle gut vermischten Zutaten außer dem Kaffee und dem Ricotta auf 85°C bringen.
- Während der Abkühlphase auf 30°C alles mit den restlichen Zutaten mixen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- In der letzten Rührphase das Kaffeepulver hinzufügen.
- Das Gelato herausnehmen und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Formen füllen und sie für etwa eine Stunde in den Schnellkühler stellen.
- Die Snacks Intensiver Kaffee aus der Form nehmen und in die Schokoglasur tunken.
- Den Snack mit Schokoladenblättern verzieren und auf einen Kaffeekeks legen, der zuvor in weiße Schokolade getaucht und mit Kaffeepulver bestreut wurde.

KAFFEE-KEKS

Gebäckmehl	4700 g
Butter	225 g
Puderzucker	275 g
Ganze Eier	110 g
Salz	3 g
Gemahlener Kaffee	30 g

Den Zucker und die weiche Butter mit dem Flachrühreraufsatz zu einem glatten Teig verkneten. Die Eier, das Salz und das gesiebte Mehl hinzugeben und vermischen. Zum Schluss den gemahlenen Kaffee hinzugeben. Die Mischung drei Stunden lang abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und mit den Förmchen den Keksen die gewünschte Form geben. Bei 170°C für 12-14 Minuten backen.

KAKAO-GLASUR

Wasser	350 g
Saccharose	450 g
Sahne 35% mit Fettgehalt	240 g
Kakao	60 g
Fischleim	18 g

Den Fischleim in kaltem Wasser aufweichen. Die anderen Zutaten gut vermischt auf 96°C bringen und die ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Abkühlen lassen und am nächsten Tag bei 35°/40°C verwenden.

MORNING

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	280 g
Kefir	250 g
Sahne 35% mit Fettgehalt	180 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	110 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Magermilch-Joghurt	25 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	280 g
Kefir	250 g
Sahne 35% mit Fettgehalt	180 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	100 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Magermilch-Joghurt	25 g
GESAMT	**1000 g**

3 Gramm Zitronensäure separat abwiegen

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten außer Kefir, Joghurt und Zitronensäure auf 85°C bringen.
- Während der Aufschlagphase den gut gemischten Kefir und den 20°C warmen Joghurt sowie ggf. 3 g Zitronensäure hinzufügen, um den Säuregehalt zu erhöhen.
- Das Gelato herausnehmen und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Formen füllen und für eine Stunde in den Schnellkühler stellen.
- Die Kefir-Snacks stürzen und in die Sauce mit Brombeerstückchen tunken.
- Den Snack auf einen temperierten Schokoriegel legen und beides mit Cornflakes dekorieren.

BROMBEERSAUCE

Brombeeren	1000 g
Invertzucker	700 g
Apfel Pektin	20 g
Xanthangummi	1 g
Saccharose	100 g
Zitronensäure	5 g

Die ganzen Brombeeren mit dem Invertzucker auf 96°C bringen. Das Pektin, das Xanthan und die Saccharose bei 65°C gut vermischen, dann zuletzt die Zitronensäure hinzufügen. Alles auf 4°C abkühlen lassen. Die Sauce nach einem Tag Ruhezeit verwenden und auf 35°/40°C abkühlen lassen.

Vielleicht haben Sie einen SCHATZ in Ihrem Labor ... und Sie wissen es immer noch nicht!

Autorisierter Carpigiani Distributor

10965 BERLIN
BARLETTA -EIS GmbH
Am Tempelhofer Berg 6
Telefon +49 30/6273 6496
info@barletta.de
www.barletta-eis.de

18507 GRIMMEN
BREUER KÄLTE-KLIMA
Kirschenallee 35
Telefon +49 38326/80156
kaeltebreuer@t-online.de
www.eismaschinen.net

22941 BARGTEHEIDE
BACKRING NORD
E. MAY GmbH & Co. KG
Am Redder 9
Telefon +49 4532/9752-300
info@backring.de
www.backring.de

28239 BREMEN
EISUNION
GmbH BREMEN
Große Riehen 6
Telefon +49 421-69107880
bremen@eisunion.de

30916 ISERNHAGEN
EISUNION
GmbH HANNOVER
Eisenstraße 22
Telefon +49 511 300 258 30
hannover@eisunion.de
www.eisunion.de

35091 CÖLBE
EISUNION
GmbH CÖLBE
Rosenstraße 3
Telefon +49 6421/88688-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

50374 ERFTSTADT
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon +49 2235/97 89 700
info@heica.de
www.heica.de

59557 LIPPSTADT
BRIEWIG KÄLTE GmbH
Westernkötter Str. 194
Telefon +49 2941/274933
info@briewig.de
www.briewig.de

Fordern Sie die Bewertung Ihrer Carpigiani-Maschine unter
T. +39 051 6505450 oder an **info@carpigiani.it**
Wir werden uns in Ihrem Labor direkt mit Ihnen in Verbindung setzen! Es ist keine Reise oder Versand erforderlich.

CARPIGIANI

66115 SAARBRÜCKEN
KOBÄGRO GmbH
St. Johanner Straße 84
Telefon +49 681/48058
info@kobaegro.de
www.kobaegro.de

68804 ALTLUSSHEIM
EISUNION
GmbH ALTLUSSHEIM
Industriestrasse 1-3
Telefon +49 6205/28886-0
info@eisunion.de
www.eisunion.de

72414 RANGENDINGEN
KRÄ EISTECHNIK
SÜD-WEST GmbH
Dr.-Alexander-Grupp-Strasse 16
Telefon +49 711-70709290
filderstadt@krae-eistechnik.de
www.alois-krae.de

89231 NEU-ULM
ALFRED PFERSICH
GmbH & Co. KG
Messerschmittstr. 23
Telefon +49 731/7079-10
info@pfersich.de
www.pfersich.de

94315 STRAUBING
ALOIS KRÄ GmbH
Rückertstraße 39a
Telefon +49 9421/99610
info@alois-krae.de
www.alois-krae.de

99734 NORDHAUSEN
MÜLLER GASTRO GmbH
Straße der Genossenschaften 170
Telefon +49 3631/60570
Mueller-Gastro@t-online.de
www.gastro-mueller.com

Autorisierter Carpigiani Händler

97076 WÜRZBURG
BELZ GmbH
Ohmstraße 15
Telefon +49 931/22089
hbelz@aol.com
www.h-belz.de

SORTENREINE SCHOKOLADE

Santo Domingo

Die Schokolade Santo Domingo enthält **57% sortenreine dominikanische Schokolade** mit fruchtigen Noten und intensivem Geschmack

OHNE MILCHDERIVATE

VEGAN

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel.+39 011 81 82 301
customercare@aromitalia.com **www.aromitalia.it**

BETÖRENDER DUFT

YUZU IST EINE ZITRUSFRUCHT, DIE HAUPTSÄCHLICH IN ASIEN VERWENDET WIRD UND LANGSAM DIE WELT EROBERT; INTERNATIONAL RENOMMIERTE KÖCHE UND KONDITOREN HALTEN SIE FÜR DEN VIELVERSPRECHENDSTEN TREND DES AUGENBLICKS

von Annamaria Andreasi

Ein Fest der Düfte

Es ist nicht schwer, eine Zitrusfrucht zu erkennen, aber es kann schwierig sein, herauszufinden, zu welcher Art sie gehört. Man mag zögern, wenn man eine Frucht vor sich hat, die der Mandarine in ihrer runden und an den Enden abgeflachten Form ähnelt, aber die Größe einer Orange, die hellgelbe Farbe einer Pampelmuse und eine unregelmäßige, faltige und oft knotige Schale wie die der Zitrone hat. Wenn sie jedoch einen intensiven, blumigen und gleichzeitig komplexen Duft verströmt, eine Kreuzung aus Mandarine, Bergamotte, Grapefruit, Zitronatzitrone und einigen Nuancen kaltgepresster Zitrone, kann man sicher sein, dass es sich um eine Yuzu handelt, die Frucht, die bei den Spitzenköchen in New York, London, Paris und in den Luxusparfüms gerade sehr beliebt ist.

GETROCKNETE YUZU-SCHALEN, DIE 2000 JAHRE ALT SIND, WURDEN IN EINEM GRAB DER HAN-DYNASTIE IN CHINA GEFUNDEN

Um was handelt es sich

Yuzu ist die Frucht der gleichnamigen Pflanze, einer stabilen, in Zentralasien beheimateten Citrus-Hybride, deren Vorkommen in China seit dem 3. Jahrhundert v. Chr. belegt ist. **Etwa ein Jahrtausend später gelangte die Yuzu nach Korea und Japan, wo sie sich ausbreitete und mehrere Sorten produziert wurden.** Heute ist der Anbau in Japan am weitesten verbreitet, insbesondere auf der Insel Shikoku, der naturbelassensten Insel des Archipels.

Therapeutische Wirkung

Japanische Krieger haben schon immer Yuzu-Saft verwendet, um Energie zu tanken und ihre Immunabwehr zu stärken. Die Frucht hat nämlich hervorragende medizinische Eigenschaften, denn sie ist reich an Vitamin C (sie enthält doppelt so viel wie Orangen), an Polyphenolen mit entzündungshemmender Wirkung und an Antioxidantien, die bei der Bekämpfung freier Radikale nützlich sind. **Aus der Schale wird ein ätherisches Öl gewonnen, das im Land der aufgehenden Sonne in der Medizin verwendet wird.**

IHRE SCHALE WIRD ALS KANDIERTE FRUCHT ZUM VERZIEREN VON KUCHEN VERWENDET

Timolina on Freepik

WOHLTUENDES ANTI-STRESS-MITTEL

Das aus der Schale gewonnene ätherische Öl wird für die Zubereitung eines Yuzu-Bades verwendet, bei dem ganze Früchte in heißes Wasser getaucht werden; ein Brauch, mit dem die Japaner oft die Wintersonnenwende feiern, weil sie glauben, dass es Erkältungen und Grippe fernhält und ihre Haut strahlen lässt. Außerdem enthält es Nomilin, das eine entspannende Wirkung auf die Psyche hat; daher hat das Öl eine starke Anti-Stress-Wirkung, hilft, Ruhe und Konzentration wiederherzustellen, und ist besonders gut für Menschen geeignet, die unter Depressionen leiden. Fabelhaft im Essenzbrenner oder Diffusor verwendet, liefert es großartige Ergebnisse in der Parfümerie für Zitrus-, Blumen- oder tropische Kreationen und lässt sich gut mit den meisten anderen Ölen kombinieren.

Ihr Geheimnis

Es war der französische Koch Jérôme Banctel, der die Yuzu nach Europa importierte und in ihrer aromatischen Komponente das Geheimnis erkannte, das viele Zubereitungen, ob süß oder herzhaft, unwiderstehlich macht. Seitdem ist die exotische Zutat in Frankreich immer beliebter geworden und hat sich vor allem in Spanien (wo sie angebaut wird) und England verbreitet und die Aufmerksamkeit bekannter internationaler Konditoren, Chocolatiers und Köche wie Ferran Adrià, Alain Ducasse, Eric Lanlard, Jordi Bordas, Pascal Maynard und Laurent Gerbaud erregt. Sogar Martin Benn, der Besitzer des berühmtesten Restaurants Australiens - des Sepia in Sydney - nimmt es ausgiebig in seine Speisekarten voller ungewöhnlicher Gourmetgerichte auf.

Fotolia

Geniale Anwendungen

Auch die französische Lebensmitteldesignerin Christine Le Tennier hat ihren „Perles de saveur“ eine Yuzu-Note verliehen. Es handelt sich um Perlen, die in eine dünne Alginatschicht (ein Derivat der Kombu-Alge) eingewickelt sind und ein flüssiges Herz aus der duftenden Schale der japanischen Frucht enthalten. Sie sind wunderschön und zart, werden zur Dekoration von Salaten, Cocktails und Desserts verwendet und entfalten am Gaumen eine Explosion von Zitrusaromen. **Selbst Kakaoverarbeiter, die wissen, dass Yuzu-Saft mit dunkler Schokolade harmoniert, verwenden diese Kombination für verschiedene Anwendungen:** Ganaches, Gelato oder Sorbet, Mousses, Cremes, Tafeln... und bereichern sie mit einer unvergleichlichen exotischen Komponente.

Eleganter Touch

Die Präsenz von Yuzu in Süßwaren ist diskret, aber sehr bedeutend. **Dazu reibt man die Schale in den Mürbeteig oder befeuchtet den Apfelkuchen mit ihrem Saft.** Berühmte Konditoren parfümieren damit ihre Spezialitäten und sogar Tee; Pierre Hermé aromatisiert damit seine Macarons. Die Konditorei Sakura in Berlin hat saftige Schoko-Böden, kandierte Yuzu, cremige Ganache und dunkle Schokoladen-Yuzu-Glasur in ihrem Angebot. Liebevolle Handwerkskunst mit fair gehandelter belgischer Schokolade und der japanischen Zitrusfrucht Yuzu. Der vegane Designer Kuchen ist eine Eigenkreation, die individuell gefertigt wird.

Cody Chan on Unsplash

Kreuzung von Aromen

Beliebt sind Getränke wie Tonic Water, Liköre und Tee. Im Westen wird sie zum Aromatisieren von Apfelwein und sogar von Glögg, einem schwedischen Weihnachtsgetränk, verwendet. Yuzu-Sake, der zu fünfzig Prozent aus dem reinen Saft der frischen Frucht zubereitet wird, eignet sich hervorragend als Aperitif und sollte unbedingt kalt serviert werden. Umso überraschender ist seine Verwendung in Bier. Iki Beer ist ein japanisches Bier der Spitzenklasse, das mit grünem Tee und Yuzu aromatisiert ist; zwei Aromen, die, in perfekter Ausgewogenheit verwendet, das Getränk sehr erfrischend und leicht machen. **Eine Reihe von Braumeistern in Belgien, Holland und Finnland sind diesem Beispiel gefolgt und haben hervorragende neue Biere mit dem Geschmack der japanischen Zitrusfrucht kreiert.**

Auch in Mixology

Mit Yuzu lassen sich viele Rezepte erfinden, je nach Geschmack und Vorliebe, denn der Zauber der Frucht liegt vor allem in ihrem ätherischen Wesen. Kulinarische Künstler haben es sogar so weit gebracht, dass sie Fisch- oder Obstgerichte in den duftenden Nebel, der aus dem Saft austritt, einwickeln. Sie eignet sich auch hervorragend zum Aromatisieren von Likörpralinen und verleiht Limonaden, Eistees und einer Vielzahl von Cocktails eine interessante Note. **Die delikate Frische ihres Aromas passt sehr gut zu den verschiedenen Nuancen von Wodka, Gin und Rum, und diese Komplementarität hat das Aufblühen neuer raffinierter Versionen von Mojito, Martini, Daiquiri, Margarita... begünstigt.**

Sebastian Coman on Unsplash

DIE SCHALE, DAS GASTRONOMISCHE HERZ DER YUZU, IST EIN MUSS IN DER JAPANISCHEN KÜCHE

DIE KÖNIGIN DER SAUCEN

Apropos Yuzu: Auch die Ponzu-Sauce darf nicht fehlen. Sie wird in Japan traditionell als Beilage zu Sushi verwendet und ist eine exquisite Kombination aus Sojasauce und Zitrusaroma. Süß und säuerlich zugleich, eignet sie sich hervorragend zum Würzen von Gerichten aller Art, denen sie einen Hauch von Frische und Vitalität verleiht. Ideal zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu gebratenem Hähnchen und gedünstetem Fisch; mit etwas Öl vermischt ergibt sich eine köstliche asiatische Vinaigrette, die als Dip für Fingerfood empfohlen wird. Man findet sie online, zusammen mit einer ganzen Reihe von Zutaten zum Kochen und Backen.

Wo kann man sie kaufen

Die Frucht war zunächst nur in Restaurants mit renommierten Köchen erhältlich. Heute kann man sie zu bestimmten Zeiten des Jahres im E-Commerce einiger Gärtnereien und in spezialisierten Lebensmittelgeschäften kaufen; Saft, Schalen, Konserven, Pürees und verschiedene Produkte wie Soßen, Vinaigrettes, aromatisierte Tees, Erfrischungsgetränke, Sirupe kann man ebenso online kaufen. **Die Schale wird auch in Form von Pulver vermarktet, das über Süßigkeiten, Obst und herzhafte Gerichte, z. B. Fischtartar, gestreut werden kann.** Einige Unternehmen bieten den Saft auch tiefgekühlt an.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

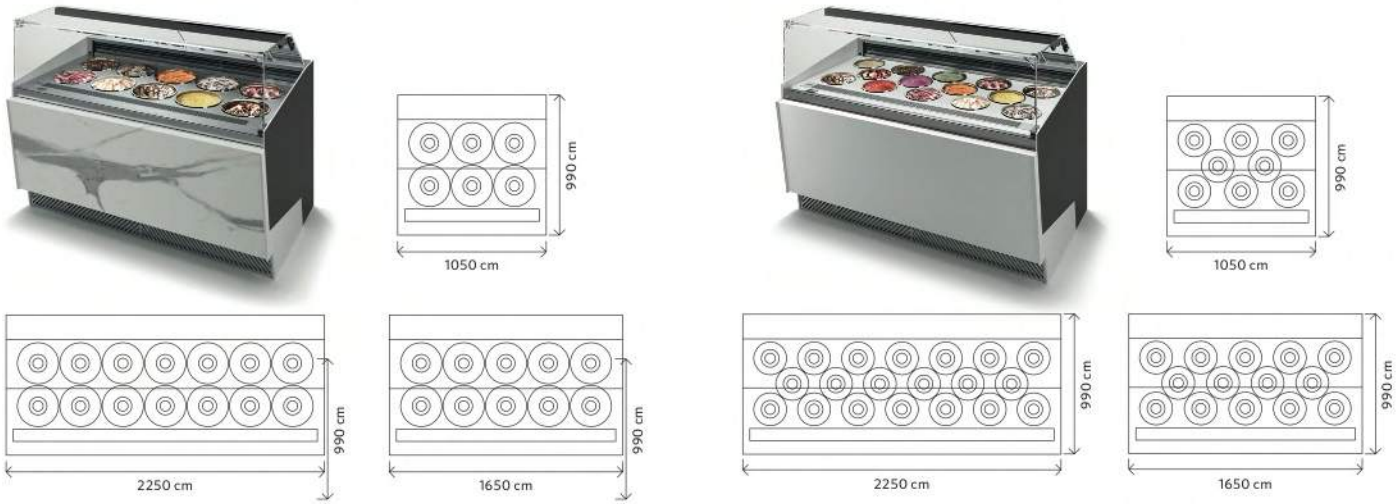
MADE IN ITALY

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

VERBÜNDETE DER SCHÖNHEIT

Die Yuzu ist ein sehr robuster, kleiner, dorniger Baum, der widerstandsfähigste aller existierenden Zitrusfrüchte. Die harmonischen und dekorativen Obstgärten verströmen einen Duft, der von den Meisterparfümeuren von Hermès sehr geschätzt wird

von Annamaria Andreasi

PASS

Wissenschaftlicher Name: Citrus reticulata var. Austera
Familie: Rutaceae
Herkunft: das chinesische Berggebiet an der Grenze zu Tibet
Anbau: Seit 2000 Jahren wird sie in China angebaut, später wurde sie in Korea und Japan eingeführt, wo sie heute weit verbreitet ist; die Hälfte der japanischen Produktion stammt von der Insel Shikoku. Heute gibt es große Plantagen in Südaustralien, Kalifornien, Europa und in Spanien
Sorten: In Japan werden mehrere Sorten angebaut, die sich hauptsächlich durch die Größe der Früchte unterscheiden. Eine davon ist die Hana-Yuzu genannte Zierpflanze, die mehr wegen ihrer üppigen und duftenden Blüten als wegen ihrer Früchte geschätzt wird

BOTANISCHE MERKMALE

Die Yuzu, auch Citrus Junos genannt, ist eine uralte natürliche Kreuzung zwischen der wilden chinesischen Mandarine und der Ichang Papeda, einer Zitrusfrucht, die der Zitrone ähnelt, aber kleiner ist und mehr Samen enthält. Der Baum, der nur eine begrenzte Höhe erreicht, hat große Dornen und auffällige weiße, stark duftende Blüten. Die Früchte haben im Inneren zehn Hohlräume mit spärlichem Fruchtfleisch und zahlreichen großen Samen; trotz des spärlichen Fruchtfleischs sind sie immer sehr wohlriechend. Die Reifung findet normalerweise von Ende September bis Dezember statt. Im Gegensatz zu anderen Pflanzen dieser Art verträgt sie kalte Temperaturen von mehreren Grad unter Null, scheut jedoch Feuchtigkeit.

EIGENSCHAFTEN

Sie ist eine der neuen Gesundheitsfrüchte. Sie hat verschiedene gesundheitliche Eigenschaften und enthält mehr Vitamin C als Orangen. Aus der kaltgepressten Schale wird ein natürliches ätherisches Öl mit beruhigenden und entspannenden Eigenschaften gewonnen, das in der Lage ist, das Gleichgewicht des Nervensystems wiederherzustellen; ein paar Tropfen im Diffusor lassen Spannungen und Sorgen verschwinden. Verdünnt im Verhältnis von 1 bis 3 Prozent in einem Trägeröl und auf die Haut aufgetragen, fördert es die richtige Atmung. Es ist ein gutes natürliches Antiseptikum und ein Verdauungsanreger. Es wird bei der Herstellung von Kosmetika, Massagecremes und feinen Parfüms mit einem frischen, anhaltenden Duft verwendet.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

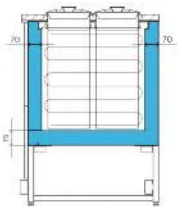
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

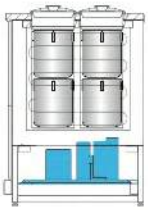
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

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

VERBOTENER GESCHMACK
GUSTosé
DARKOSÉ - CIOKKOSÉ
GOLDOSÉ - PISTACCHIOSÉ - BIANCOSÉ
Die neue Produktreihe mit cremigen, verführerischen Marmorierungen. Für ein intensives, köstliches Geschmackserlebnis. Erhältlich in den Varianten Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Gianduja, Pistazie und salziges Karamell, verfeinert jede Eiswanne.
Gustosé, lass dich vom Geschmack provozieren.
www.fugar.it
FUGAR®
PRODUZIONE

Köstlich und vielseitig

Yuzu eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Desserts, Gelato, herzhaften Gerichten und sogar Cocktails. Von der Schale bis zum Saft wird alles von dieser Frucht verwendet. Hier folgen drei einfache Ideen

YUZU - MACARONS

(REZEPT VON FRUTTAWEB FÜR 10 MACARONS)

MACARONS

125 g Mandelmehl - 175 g Puderzucker - 100 g Eiweiß - 75 g extrafeiner Streuzucker - 1 Prise gelbe Lebensmittelfarbe

- Das Mandelmehl und den Puderzucker in einem Mixer mahlen und dann durch ein Sieb geben.
- In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker nach und nach zugeben und mit voller Geschwindigkeit weiterschlagen; so entsteht die Macaronnage.
- Die gesiebte Mandel-Zucker-Mischung zu dem geschlagenen Eiweiß geben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben. Dann den gelben Farbstoff hinzufügen.
- Die Macaronnage in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech einige Kugeln formen. Den Backofen auf 165°C vorheizen.
- Die Macarons 15 Minuten lang ruhen lassen, dann in den Ofen schieben und 12 Minuten lang backen.

YUZU - CREME

6 Yuzu - 1 Löffel Maisstärke - 140 g Zucker - 3 Eier

Die Früchte waschen und trocknen. Die Schale raspeln und auspressen. Die Schale, den Saft und die Speisestärke vermischen. Umrühren und den Zucker hinzufügen. Bei sehr niedriger Hitze kochen. Die Eier verquirlen und unter die Masse heben. Den Topf vom Herd nehmen und die Creme in eine Schüssel gießen. Zum Schluss die Macarons mit der Yuzu-Creme füllen.

YUZU MARTINI

(REZEPT VON „MONIN FLAVOR TEAM“)

Eis - 2 Unzen Zitrus-Wodka - 1 Unze Yuzu-Püree - 2 Unzen Sweet & Sour Mix. Sternanis zum Garnieren

Das Glas zum Servieren kühl stellen. Die Zutaten in der Reihenfolge der Auflistung in das Mixglas mit 2/3 Eiswürfeln geben. Den Shaker schütteln und den Inhalt in das gekühlte Glas gießen. Zum Schluss die Garnierung hinzufügen und servieren.

YUZU SORBET

(REZEPT VON ANTONIO MEZZALIRA)

MIT FRUCHTBASIS 50

160 g Yuzu-Saft - 520 g heißes Wasser - 125 g Saccharose - 55 g Dextrose - 85 g dehydrierter Glukosesirup 30 DE - 35 g Fruchtbasis 50 - 20 g Inulin

MIT FRUCHTBASIS 100

160 g Yuzu-Saft - 520 g heißes Wasser - 110 g Saccharose - 50 g Dextrose - 80 g dehydrierter Glukosesirup 30 DE - 70 g Fruchtbasis 100 - 10 g Inulin

- Die Basis mit dem Zucker verrühren. Die entsafteten Yuzu-Schalen zwölf Stunden lang zugedeckt an einem lichtgeschützten Ort ziehen lassen. Dann das warme Wasser hinzufügen und mit einem Stabmixer gut durchmixen.
- Für die Basis den Anweisungen auf dem Datenblatt folgen.
- Den Yuzu-Saft bei 4°C in die Mischung geben und verquirlen.
- Die Mischung in den Mixer geben und den Kühlzyklus einstellen.
- Das Sorbet herausnehmen, fünf Minuten lang schockkühlen und bei -11°/-12°C aufbewahren und die Schale mit Yuzu-Blättern und -Scheiben verzieren.

Frische Yuzu-Früchte sind nicht immer leicht zu finden, aber gefrorener Saft, der von ausgezeichneter Qualität ist, ist Tetrapack-Packungen erhältlich.

KÄLTERUDI®

++ Teste Deinen Eismix – jederzeit bei uns vor Ort! ++

„Die NEXT DICOM® Speiseeismaschine produziert noch schneller und spart Strom, Wasser und Zeit.
Der konsequente nächste Schritt in die Zukunft!
Auch in der Ausführung ZERO AQUA erhältlich."

Marcus Rischewski, CEO

NEXT DICOM®

Mit Intense Freezing System

Das neue Kältesystem bewegt Kühlmittel gegen den Eismix und erzielt tiefere Temperaturen in kürzerer Zeit.

Schockfrosten direkt in der Maschine.

VORFÜHRTAGE
24.11.- 07.12.2022

Erntedank

HAUSMESSE
15.10.- 19.10.2022

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG

Hauptverwaltung/Werk 1:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern I Germany
Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

Schulungszentrum: Dieselstraße 8
Werk 2+3: Dieselstraße 15+16
Projekt EISBECHERLE: Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83
service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

ÜBERRASCHT WERDEN

Die wachsende Beliebtheit von Take-away macht es notwendig, den Service im Hinblick auf eine Differenzierung zu überprüfen, um den Kunden zunehmend ansprechende Dienstleistungen zu bieten

von Anna Fraschini

Rawpixel.com on Freepik

Exponentielles Wachstum

In den letzten Jahren ist die Zahl der Nutzer und der beteiligten Händler stetig gewachsen, und die Lieferwirtschaft hat seit 2020 eine deutliche Beschleunigung erfahren. Um weiterhin von diesem Trend zu profitieren, ist es wichtig zu wissen, wie man innovativ sein kann. Eine effiziente Website, mehr Kreativität im Service und eine Abonnementformel sind einige der Schlüssel zum Erfolg.

Einfaches Bezahlen ist ein wichtiger Aspekt des Online-Verkaufs

Keila Hotzel on Unsplash

Einfach und intuitiv

Zeit ist eine wichtige Ressource beim Online-Shopping. Die Nutzer nutzen die Website des Lokals nur, wenn sie übersichtlich und das Surfen einfach ist. Wenn man bei der Bestellung eines Kuchens oder eines Bechers Gelato einen Haken findet, wird man woanders suchen. **Um die Dinge einfach zu machen, muss die Bestellung mit einem einzigen Klick erfolgen.** Man muss auch kaufen können, wenn man auf der gewünschten Produktseite ist, ohne von einem Bildschirm zum anderen springen zu müssen. Und um den Adrenalinschub beim Warten zu erhöhen, wäre es eine Idee, den Lieferstatus per Smartphone verfolgbar zu machen. So weiß man immer, wo sich die Spezialität gerade befindet.

Rawpixel.com on Freepik

Es ist nie zu spät, eine E-Commerce-Strategie zu entwickeln

Vokale Bestellung

Die Optimierung des Zahlungsprozesses spielt bei Online-Transaktionen eine wichtige Rolle. Das Phänomen der abgebrochenen virtuellen Warenkörbe ist immer noch recht häufig und oft ist die Ursache ein komplizierter Check-out. Um dieses Problem zu lösen, reicht es aus, sich auf ein Voice-Shopper-System zu verlassen, dank dem der Kauf per Sprache getätigt werden kann. Es scheint, dass unter den Produkten, die bevorzugt auf diese Weise bestellt werden, solche aus den Bereichen Lebensmittel, Möbel und kostengünstige Technologie bevorzugt werden.

Eine willkommene Überraschung

Die Menschen gehen nicht nur auf Konzerte, um Live-Musik zu hören, sondern um ein Maximum an emotionaler Beteiligung zu erleben. Genauso wenig bestellt man einen Kuchen online, nur um ihn mit der Familie oder Freunden zu genießen. Es sollte ein denkwürdiges Ereignis werden. **Deshalb sollte der Moment der Auslieferung beim Kunden ein positives Gefühl auslösen.** Man kann ihn überraschen, indem man eine frische Blume an der Verpackung anbringt oder Becher oder Tüten zum Probieren mitgibt. Außerdem kann man auf der Welle der ökologischen Nachhaltigkeit mit umweltfreundlichen Verpackungen zum Mitnehmen reiten, die der Kunde vielleicht wiederverwenden kann. Eine Notiz mit ein paar Worten des Dankes für die getätigte Bestellung ist immer sehr willkommen und wird in Erinnerung bleiben.

Grüne Verkäufe

Eine aktuelle US-Studie hat ergeben, dass mehr als siebzig Prozent der Verbraucher bereit sind, ihre Einkaufsgewohnheiten zu ändern, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern. Im Allgemeinen herrscht die Auffassung, dass der elektronische Handel unter bestimmten Bedingungen nachhaltiger ist als das Einkaufen im Ladengeschäft. Zunächst einmal müssen die Lieferungen mit einem Elektrofahrzeug erfolgen, um die schädlichen Gase in der Atmosphäre drastisch zu reduzieren. Und wenn die gesamte Verpackung vollständig recycelbar oder sogar wiederverwendbar ist, wird sie als natürlich tugendhaft geschätzt.

Kelly Sikkema on Unsplash

Mit Aufmerksamkeit für die Umwelt kann man einen großen Anteil des Marktes erobern

Fliegende Lieferungen

Die Automatisierung von Lieferungen wird von vielen Unternehmen als ein potenzielles Instrument gesehen, um den Service effizienter zu gestalten und Kosten zu senken. **Sobald Waren mit Drohnen transportiert werden können, wird es keine Grenzen mehr geben, die durch die Verfügbarkeit von Zustellern, Arbeitsschichten und Fahrzeugen gesetzt sind.** Der Service kann rund um die Uhr angeboten werden und verändert das E-Commerce-Szenario radikal. Und der Kunde wird mit der Nase in der Luft auf die Ankunft der Spezialitäten warten.

Eine Bindung schaffen

Abonnements sind immer noch ein wirksames Mittel, um Kunden zu binden und die Wahrscheinlichkeit, dass sie wieder kaufen, exponentiell zu erhöhen. Sie tragen dazu bei, dass die Lieferung zu einer dauerhaften Gewohnheit wird und sorgen so für zuverlässige Einnahmen. Es reicht aus, wenn man eine Treuekarte nach dem Vorbild der im Internet gefundenen Modelle vorbereitet, je nach der Aktion, die man durchführen möchte. Die klassischste Variante ist „ein kostenloser Becher für jeden zehnten", aber es gibt tausend verschiedene Möglichkeiten, auch zum Nulltarif; zum Beispiel eine Führung durch die Werkstatt der Eisdiele oder Konditorei, um zu sehen, wie viele unwiderstehliche Kreationen entstehen.

Wirestock on Freepik

KÄLTERUDI®

„Von der Eismaschine über die Abfüllanlage, die keine Grenzen kennt, bis zum Verkaufsautomaten – alles aus einer Hand.

Die konsequente Entscheidung für Deine Zukunft!"

Florian Rischewski, Cuoco, Gelatiere

PURE FILL füllt alles ab!

Eis in Becher abfüllen, 24/7 verkaufen!

Erntedank

HAUSMESSE

15.10.- 19.10.2022

KÄLTE RUDI® GmbH & Co.KG

Hauptverwaltung/Werk 1:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern I Germany
Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

Schulungszentrum: Dieselstraße 8
Werk 2+3: Dieselstraße 15+16
Projekt EISBECHERLE: Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83
service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

TOLLE IDEEN

LID2FLY®

ÖFFNEN

UMDREHEN

LASSEN SIE IHR

In der Welt des Eises herrscht ein Hauch von Revolution. Die innovative Idee und die geniale Lösung stammen von Fa. Medac mit dem LID2FLY® Papierdeckel und dem SPOON2FLY® Löffel. Was ist daran neu? Praktisch alles! Ja, denn im Deckel befindet sich auch ein Papierzuschnitt, der sich nach dem Herausziehen in einen praktischen Löffel verwandelt. Die besondere "geflügelte" Form des Griffs macht ihn sehr stabil und widerstandsfähig und ... bereit, mit dem Eis loszufliegen! In Einklang mit der Medac-Umweltphilosophie hergestellt, ist es eine umweltfreundliche Idee, da der Deckel und der Löffel nach Gebrauch im Papiermüll gesammelt und recycelt werden. Doch damit nicht genug. Durch den Wegfall des klassischen Löffels wird der Materialeinsatz auf ein Minimum reduziert, mit entsprechenden Vorteilen für die Umwelt. Und für all das dankt die Natur.

LID2FLY® und SPOON2FLY®: Bringen Sie Ihr Eis zum Fliegen mit Fa. Medac!

Patent registriert

medac® S.r.l. Industriacartotecnica

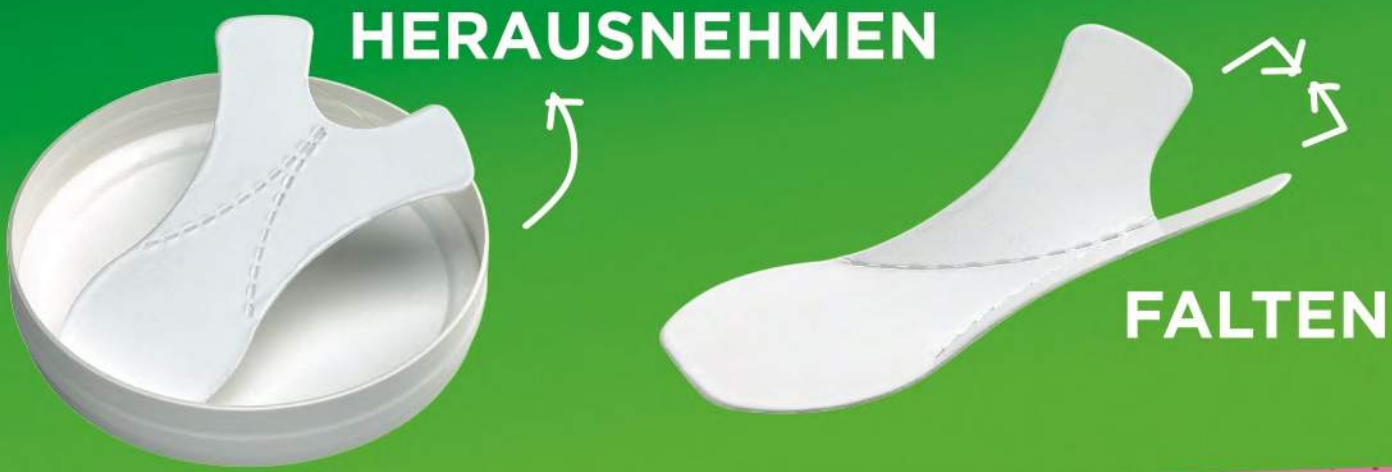
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

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.

REVOLUTIONÄRE

LÖSUNGEN



EIS FLIEGEN!

SPOON 2FLY®

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2021 Silver · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Riciclabile con la carta · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

CROCCANTINO

EIN WEICHES, REICHHALTIGES UND KÖSTLICHES PARFAIT MIT EINEM UMHÜLLENDEN GESCHMACK, DER JEDEN ÜBERZEUGT. DER IDEALE WEG, UM EIN GUTES MITTAG- ODER ABENDESSEN ABZURUNDEN

ZUTATEN

Dosen für zwei 16x8 cm
große Rechtecke, h 8 cm

PARFAIT

Frische Sahne 35% Fettgehalt	1000 g
Mascarpone	400 g
Saccharose	100 g
Italienisches Baiser mit Vanillegeschmack	200 g

GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen
- Torten
- Backbleche

REZEPT UND AUFBAU

- Ein 16x8 cm großes Pan Roulé-Rechteck ausschneiden.
- Das Rechteck mit einer alkoholischen Mandel-Zucker-Lösung benetzen und in den Schockkühler geben.
- Die frische Sahne, den Mascarpone und die Saccharose in einem Planetenmixer aufschlagen.
- Die Baisers und die Schlagsahne in einer Schüssel vermengen.
- Dem Gemisch eine Menge Mandelkrokant hinzufügen, die 10 Prozent des Gewichts des Parfait entspricht.
- Mit dem Zusammenbau des Desserts in umgekehrter Reihenfolge beginnen, mit dem Pan Roulé-Rechteck abschließen.
- Die Form in den Schnellkühler stellen, bis sie vollständig ausgehärtet ist.

DEKORATION

- Das Parfait aus der Form nehmen
- Themengerecht dekorieren

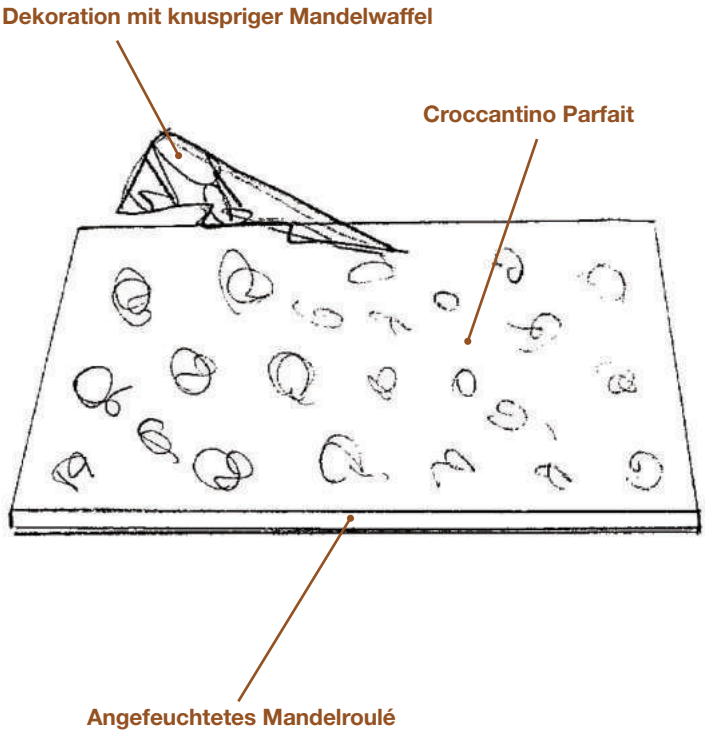
AUFBEWAHRUNG

- Das schockgekühlte und dekorierte Produkt kann vierzehn Tage lang bei -19°C in der Verkaufsvitrine aufbewahrt werden.
- Produkte, die bis zum Kern gekühlt wurden (z.B. -32°C für eine Stunde) und nicht dekoriert sind, können drei Monate lang bei -19°C in einem Konservierungsschrank gelagert werden.

TIPP

- Anstelle von frischem Mascarpone kann auch eine Mascarponepaste für Gelato verwendet werden, wobei die Dosierungsanleitung des Herstellers zu beachten ist.

von Alice Vignoli
Foto von Phototecnica



MARTINI
LINEA GELATO

Aymara
IL MONDO LEGGENDARIO
DEL CIOCCOLATO

Dank der zehnjährigen Erfahrung der Unigrà Gruppe sind wir die Spezialisten für Schokolade in all ihren Formen..

südback

Wir erwarten Sie vom 22. bis 25. Oktober 2022
Hall **9**
Stand **B57**

Master Martini Deutschland GmbH - Uhlandstrasse 60, 72793 Pfullingen, Deutschland
Tel. +49 (0)7121 7064690 - www.martinilineagelato.it

MYSTERIÖSE BEZEICHNUNGEN

Jedes Jahr wird das Lexikon um neue, nicht immer verständliche Wörter bereichert. Ein Mini-Glossar, das hilft, sich im Dschungel der neuesten Lebensmittelbegriffe zurechtzufinden

von Alessandra Poni

Soul food

Buchstäblich Nahrung für die Seele. Die Nahrung muss nicht nur den Körper, sondern auch den emotionalen Bereich befriedigen. **Es gibt Gerichte, die das Herz erwärmen, weil sie an den guten Geschmack der Kindheit erinnern, wie z. B. Apfelkuchen oder Sonntagsbraten mit Nudeln.** Ein guter Koch kann den Akt des Essens und Schmeckens zu einem aufregenden Erlebnis machen.

Reducetarianismus

Ein Reducetarier ist jemand, der sich verpflichtet, seinen Konsum von Fleisch, Milchprodukten und Eiern zu reduzieren, ohne ganz darauf zu verzichten; außerdem kauft er nur Fleisch, das nicht aus intensiver Landwirtschaft stammt. Anführer der Reducetarian-Bewegung ist Brian Kateman, Mitbegründer der Reducetarian Foundation und Forscher am Earth Institute Center for Environmental Sustainability der Columbia University. Die Stiftung ist eine gemeinnützige Organisation, die sich für eine Reduzierung des Fleischkonsums einsetzt, um eine nachhaltige Welt zu schaffen, und sich gegen Tierquälerei wendet.

Rawpixel.com on Freepik

Food astrology

Man kann das Essen auch nach den Sternen auswählen. **Viele Astrologiebücher befassen sich mit der Verbindung zwischen Tierkreiszeichen und Essen.** Nach Ansicht der Astrologen sollte jedes Sternzeichen den Speiseplan befolgen, der zu seinem Geburtshoroskop passt, um Gleichgewicht und Wohlbefinden zu erhalten. Einige Marken scheinen Produktlinien auf den Markt gebracht zu haben, die genau auf dem Tierkreiszeichen basieren.

Nutrazeutik

Der Begriff wurde 1989 von Stephen L. DeFelice, dem Gründer von „The Foundation for Innovation in Medicine", aus der Verschmelzung der Substantive „Nutrition" und „Pharmaceuticals" gebildet. **Nutrazeutika sind Nährstoffe, die in Lebensmitteln enthalten sind und sich positiv auf die Gesundheit auswirken.** Sie werden auch als funktionelle Lebensmittel bezeichnet. Nutrazeutik ist die Wissenschaft, die den Zusammenhang zwischen Gesundheit und Essgewohnheiten untersucht.

DINNER CANCELLING IST KEINE APP, SONDERN INTERMITTIERENDES FASTEN, DAS DAS ABENDESSEN AUSLÄSST

Bakd&Raw by Karolin Baitinger on Unsplash

Ristoceutics

Es ist die Zusammenfassung der Wörter „Ernährung" und „Nutraceutics", die 2016 von Professor Vincenzo Lionetti von der Hochschule Sant'Anna in Pisa geschaffen wurde. Ristoceutics ist „die Wissenschaft, wie man Lebensmittel auf eine gesündere Art und Weise kombiniert und kocht". **Durch die Entdeckung von Lebensmittelkategorien kann man verstehen, welche Kombinationen ideal sind, um die positiven Eigenschaften von Lebensmitteln zu verstärken.** Das Ziel ist es also, eine Mahlzeit zu entwickeln, die funktional für die Erhaltung der Gesundheit ist. Ein perfektes Beispiel für das Zusammenspiel der richtigen Zutaten sind Smoothies aus hochroten Erdbeeren (reich an Polyphenolen) mit griechischem Joghurt.

Ghost kitchen

Dabei handelt es sich um ein „virtuelles“ Restaurantmodell, das ausschließlich auf die Auslieferung ausgerichtet ist und in dem ein einziger Betreiber eine Mehrmarkenküche betreibt. **Es gibt weder einen Speisesaal noch Take-away.**

DRESSING IST EIN CREMIGES SALATDRESSING, DAS IN DEN ANGELSÄCHSISCHEN LÄNDERN VERWENDET WIRD

Cloud kitchen

Wiederum eine Küche, die nur der Lieferung gewidmet ist. Diesmal sind es mehrere Unternehmer, die sich die Küche und die laufenden Kosten teilen. Es handelt sich um ein Coworking-Modell im Gastgewerbe.

Marvin Meyer on Unsplash

PLANT-BASED IST EINE ERNÄHRUNGSWEISE, DIE AUF OBST UND GEMÜSE AUSGERICHTET IST

Dark kitchen

Diese Formel bezieht sich, zusammen mit den beiden anderen Ghost- und Cloud-Küchen, auf eine Küche, die ausschließlich für die Lieferung konzipiert wurde. Das sind Vermarktungsformen, die sich vor allem durch die Pandemie entwickelt haben. Bei der dark kitchen handelt es sich um ein klassisches Restaurant mit einem Aufenthaltsraum und einer Küche, die zum Teil ausschließlich für die Produktion und das Management des food delivery genutzt wird, manchmal unter einem anderen Markennamen.

Coworking

Gemeint ist geteilte Arbeit. Es ist ein Raum, der von Freiberuflern gemeinsam genutzt wird, die zwar eine unabhängige Tätigkeit ausüben, aber Ideen und Erfahrungen austauschen können. Das erste Coworking wurde 2005 in San Francisco geboren, als der Computeringenieur Brad Neuberg den ersten Raum eröffnete. Die Vorteile sind die Verringerung der festen Mietkosten, das Vorhandensein einer Gemeinschaft, mit der man sich beruflich austauschen kann, der Zugang zu Dienstleistungen und technischen Geräten. **Eine Möglichkeit, die einige technologisch fortschrittliche Lokale und Bars ihren Kunden bieten.**

Flexitarianer

Sie ernähren sich hauptsächlich vegetarisch, verzichten aber gelegentlich nicht auf Fleisch und tierisches Eiweiß. Es war die amerikanische Ernährungsberaterin Dawn Jackson Blatner, die die flexitarische Ernährung einführte, bei der der Fleischkonsum vor allem aus gesundheitlichen Gründen eingeschränkt wird. Die Flexitarier sind im Gegensatz zu den Reduktionisten nicht in einer Bewegung organisiert.

AUS EINER ANDEREN SPRACHE IMPORTIERTE WÖRTER STELLEN DAS PHÄNOMEN DER FREMDWÖRTER DAR

iStock

Food crossover

Crossover ist ein Begriff, der zu jeder Branche passt und bedeutet, dass sich Genres vermischen und Branchen aufeinandertreffen. Zum Beispiel: Mode trifft Gastronomie. Viele Marken haben Bistros in ihren Geschäften eröffnet; das Tiffany Blue Box Cafe ist das Lokal des berühmten Juweliers in Harrods, London, mit einem süßen und herzhaften Angebot zum Frühstück und zur Teezeit. Der Trend sieht auch vor, dass Schönheit und Essen miteinander verbunden werden, dass Lebensmittel und Schönheitsprodukte die Rollen tauschen; kosmetische Cremes mit Superfoods und Gerichte mit natürlichen kosmetischen Inhaltsstoffen, die den Körper regenerieren. Das japanische Restaurant Bijin Nabe, Bijin bedeutet Schönheit und Nabe scharfes Gericht, ist bekannt für seine Hühnersuppe mit Kollagen.

Wow-Effekt

Erinnert der Begriff an Comicshefte? Fast. Es ist der Ausdruck, der Begeisterung, Erstaunen und Aufregung ausdrückt. Es ist der Überraschungsfaktor, die Fähigkeit, eine positive Reaktion hervorzurufen. Im Marketing bedeutet es, die Erwartungen der Verbraucher zu übertreffen. **In einem Restaurant ist es ein Gericht, das überrascht und dem Kunden durch Service und Atmosphäre ein unvergessliches Erlebnis beschert.**

depositphotos

21.–25.
JANUAR
2023
RIMINI
MESSEGELÄNDE
ITALIEN

44. Internationale
Fachmesse für
Gelato-, Konditoren-
und Bäckerhandwerk
und Kaffee

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

GELATO PASTRY CHOCO BAKERY COFFEE

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

GLEICHZEITIG ZU

ABtech expo BACKGEWERBE UND TECHNOLOGIEN
7. INTERNATIONALE FACHAUSSTELLUNG FÜR BACKGEWERBE UND TECHNOLOGIEN

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

be IT

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

ufi Approved International Event

SÜSSE BEGEGNUNG

Der 44. Ausgabe der Sigep - The Dolce World Expo, der prestigeträchtigen Veranstaltung der italienischen Messegruppe, die der professionellen Out of Home-Gemeinschaft die umfassendste Ausstellung von süßen Produkten im italienischen Stil bietet, wird mit großen Erwartungen entgegengesehen.

Auf einer imposanten Ausstellungsfläche, die das gesamte Messegelände in Rimini einnehmen wird, finden die Besucher aus aller Welt das Beste an handwerklich hergestelltem Gelato, die Eleganz und Kreativität internationaler Süßwaren, Schokolade, die vom Rohstoff bis zur exzellenten Verarbeitung angeboten wird, Hefeteigprodukte und alle Varianten von Brot, das Aroma von Kaffee, vom Espresso bis zu den meditativen Kaffeespezialitäten... Business, Ausbildung und Projektion auf ausländische Märkte machen die Messe zu einem echten Gemeinschaftskatalysator, der den neuesten Stand der Technik bei Inhaltsstoffen und Produkten, Maschinen und Systemen, Einrichtungen und Ausrüstungen, Schaufensterdekoration und allem, was für eine zeitgemäße Verpackung notwendig ist, unter dem Banner der Kreislauffähigkeit von Materialien und der Flexibilität für ein wettbewerbsfähiges Marketing, das zunehmend mit digitalen Plattformen integriert wird, begrüßt.

Offene Bühne

Produkt und Vision sind bei Sigep immer enger miteinander verwoben und bieten Fachleuten eine klare und definierte Perspektive auf die zukünftige Entwicklung der internationalen Märkte. Von den Fachmedien bis hin zu den Stimmen der Protagonisten der Lieferketten verfügt Sigep mit der „Vision Plaza“ über das optimale Format, das Fachanalysten des Out of Home der wichtigsten globalen Makrobereiche auf die Messe in Rimini bringt. So erhalten sie die bestmöglichen Werkzeuge, die sie brauchen, um im globalen Wettbewerb erfolgreich zu sein.

Ausbildung und Wettbewerbe

Sigep ist auch ein Synonym für große internationale Wettbewerbe, die ein außergewöhnlicher Hebel für die professionelle Ausbildung und die Entdeckung neuer Talente sind. In den sechs „Arenen“, die auf der Messe eingerichtet werden, finden internationale Wettbewerbe, Vorführungen mit den großen Meistern und den neuesten technologischen Innovationen so-

Die 44. Ausgabe der Sigep - The Dolce World Expo lädt Fachleute aus aller Welt vom 21. bis 25. Januar 2023 zur Messe in Rimini ein

wie Schulungen und kulturelle Vorträge statt. In der Dolce-Arena, dem beliebten Highlight der Veranstaltung, wird es eine große Neuheit geben: den ersten Gelato Europe Cup. Der von Sigep und Club Italia geförderte Wettbewerb wählt die europäischen Teams aus Eisherstellern und Konditoren aus, die an der zehnten Ausgabe der Weltmeisterschaft im Jahr 2024 auf der Sigep teilnehmen werden. In derselben Arena werden auch die Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren und die Weltmeisterschaft der Frauen ausgetragen, bei der die nächste Pastry Queen gewählt wird.
In der Gelato-Arena wird es Demos und Vorträge von großen Namen der internationalen Branche geben, während in der Konditorei-Arena die italienischen Meisterschaften der Senioren und Junioren sowie der Sigep Giovani ausgetragen werden. Die besten italienischen Barkeeper werden in der Kaffee-Arena erwartet, um an sieben nationalen Meisterschaften teilzunehmen, die für die Kaffeeweltmeisterschaft gelten. Stattdessen wird Bread in the City, ein internationaler Backwettbewerb unter der Schirmherrschaft des Richemont Clubs, wieder in der Bakery-Arena stattfinden. Unterhaltung und Geschmack beleben auch die Choco-Arena mit Live-Demonstrationen und Treffen von Meisterchocolatiers und Kakaoexperten, die die faszinierende Geschichte und die Besonderheiten des Kakaos erzählen.
Gleichzeitig findet in Rimini die 7. Ausgabe der A.B. Tech Expo statt, die den Technologien und Maschinen der „weißen Kunst“, d.h. der Verarbeitung von Mehl zu Backwaren gewidmet ist, von der Lagerung über den Teig bis zur Verarbeitung.

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

21.–25. JANUAR 2023
RIMINI MESSEGELÄNDE
ITALIEN

44. Internationale Fachmesse für Gelato-, Konditoren- und Bäckerhandwerk und Kaffee.

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

GLEICHZEITIG ZU

ABtech expo BACKGEWERBE UND TECHNOLOGIEN
7. INTERNATIONALE FACHAUSSTELLUNG FÜR BACKGEWERBE UND TECHNOLOGIEN

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

be IT

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

ufi Approved International Event

von SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

Köstliche Zitronenwolke

Diese Süßspeise, fluffig und weiß wie eine Wolke, hat ein weiches Herz mit einem verlockenden Zitronengeschmack. Sie bietet einen gelungenen Akkord aus verschiedenenTexturen, wobei sich die Creme mit dem Duft von Schaumgebäck und Keksen vermischt. Ein süßer und einladender Traum

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

ZUSAMMENSTELLUNG
- Streusel
- Fresh Zitronengelatine
- Zitronencreme
- Italienisches Schaumgebäck

STREUSEL

Mandelpulver	**150 g**
Weichweizenmehl	**150 g**
Brauner Zucker	**120 g**
Frische Butter	**150 g**

Alle Zutaten schnell zusammenkneten, zwischen zwei Bögen Backpapier verteilen und in den Kühlschrank stellen. Scheiben in der gewünschten Größe für den Boden der Form ausschneiden und bei 160°C mit geöffnetem Ventil backen.

FRESH ZITRONENGELATINE

Zitronensaft	**150 g**
Wasser	**150 g**
Honig	**90 g**
Gelatinepulver 200 bloom	**6 g**
Schale von 1 Zitrone	

Den Zitronensaft mit dem Wasser, dem Honig und der Zitronenschale erhitzen. Die rehydrierte Gelatine hinzufügen.

ZITRONENCREME

Zitronensaft	**500 g**
Streuzucker	**190 g**
Ganze Eier	**500 g**
Weiße Schokolade	**430 g**
Kakaobutter 80 g	
Frische Butter	**170 g**
Tierische Gelatine 200 bloom	**6 g**
Schale von 3 Zitronen	

Zitronensaft, Zucker und Eier schaumig schlagen. Die Sahne über die Schokolade, die Gelatine, die Schale und die Kakaobutter gießen und emulgieren. Zum Schluss die Butter hinzufügen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

ITALIENISCHES SCHAUMGEBÄCK

Wasser	**70 g**
Streuzucker	**150 g**
Isomalt	**150 g**
Eiweiß	**150 g**

Den Sirup bei 121°C kochen, über den aufgeschäumten Eischnee gießen (den Planetenmixer einschalten, wenn der Sirup 105°C erreicht hat) und aufschlagen, bis er abgekühlt ist.

1 Den Zitronen-Fresh in die Einsatzformen gießen und schockkühlen

2 Die Zitronencreme in die Form geben und die Gelatine in den Kern füllen

3 Den Curd mit dem Gelatine-Herz in die Schaumgebäckmasse tauchen

4 Glätten und dem Schaumgebäck die Form einer Wolke geben

5 Vorsichtig auf den gebackenen Mürbeteig legen

6 Mit einem Gasbrenner flambieren

7 Mit essbarem Blattgold verzieren

www.comprital.com

Die **Glasuren** von FUSTO Crock edition

Vom großen Meister Gianluca Fusto 3 Überzüge für Eis und Halbgefrorenes von außergewöhnlicher Qualität

Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie Fustos Glasuren in erweiterter Realität

Folgen Sie uns in unseren sozialen Netzwerken

Excellence **Mischsorten**

Eine Linie mit 31 Sahne- und Fruchtgeschmacksrichtungen

Mit bis zu 54% Fruchtanteil

Basis **Laktosefrei**

Die ideale Basis für laktosefreie Zubereitungen

Natürliche Basis **Plant Based**

Die vegane Basis, die jeden Geschmack hervorheben kann

VEGAN OK

Comprital ist ein Unternehmen, das schon immer von einem außergewöhnlichen Innovationsgeist getragen wurde. Dank diesem Weg gelten wir in der Welt des italienischen Speiseeises bei der Entwicklung neuer Produkte als anerkannter Referenzpunkt für Qualität und Kreativität. Wenn Sie in die Welt des hochwertigen italienischen Speiseeises einsteigen wollen, ist Comprital das richtige Unternehmen für Sie.

COMPRITAL

Unsere wahre Natur ist Innovation

Jannoon028 on Freepik

Das Paket gegen die Krise

AUFGRUND DER ANHALTENDEN KRISE HAT DIE BUNDESREGIERUNG DAS ENTLASTUNGSPAKET 3 VERABSCHIEDET. HIERDURCH SOLLEN BÜRGER UND UNTERNEHMEN ENTLASTET WERDEN, SODASS SIE GESTÄRKT DURCH DIE KRISE KOMMEN

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Strompreisbremse

Durch die Strompreisbremse sollen Unternehmen durch eine Basisversorgung entlastet werden. Weiterhin sollen Netzentgelte der Stromversorger begrenzt werden und mit einem speziellen Versorgertarif unterschützt werden.

Racool_studio on Freepik

depositphotos.com

Hilfen durch die KFW

Unternehmen welche Energieintensiv sind, sollen bei Investitionen unterstützt werden, um ihre Energieversorgung effizienter zu gestalten und umzustellen. **Diese sollen durch Steuerbegünstigungen bei der Energie- und Stromsteuer profitieren.** Hierfür sollen Kredithilfen von hundert Milliarden Euro bereitgestellt werden, um Unternehmen zu helfen, welche aufgrund der hohen Energiekosten in Schwierigkeiten gekommen sind.

Minijobbers

Die Minijob -Grenze wird in zwei Schritten angehoben. Bis zum 30.09.2022 beträgt sie 1.300,00 Euro, ab dem 01.10.2022 wird sie im Rahmen der Erhöhung des Mindestlohnes auf 1.600,00 Euro angehoben und zum 01.01.2023 wird die monatliche Höchstgrenze auf 2.000,00 Euro Arbeitslohn angehoben. **Hierdurch werden Arbeitnehmer in den Beiträgen zur Sozialversicherung (Kranken-, Arbeitslosen- und Rentenversicherung) entlastet.**

Jessie McCall on Unsplash

Freepik.com

In der Gastronomie

Die Absenkung der Umsatzsteuer für Speisen in der Gastronomie auf 7 Prozent wird bis 2023 verlängert. **Hierdurch soll die Gastronomiebranche entlastet werden.**

IN ANBETRACHT DER WEITERHIN SCHWIERIGEN BEDINGUNGEN, WIRD DAS KURZARBEITERGELD BIS ZUM 31.12.2022 VERLÄNGERT

Inflationsprämie

Ähnlich wie bei der Corona-Prämie sollen Arbeitnehmer eine **Einmalzahlung in Höhe von bis zu 3.000 Euro steuer- und sozialversicherungsfrei erhalten können.** Wie auch bei der Corona-Prämie zahlen Arbeitgeber den Bonus aus eigener Tasche, er wird also den Firmen nicht erstattet, wird aber als Betriebsausgabe berücksichtigt werden.

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

Unsere Geschichte beginnt im Herzen der italienischen Gastronomiekultur, die ein absoluter Bezugspunkt für unsere Unternehmenswerte ist: eine strenge Auswahl der Rohstoffe, großer Respekt vor der Tradition, handwerkliche Sorgfalt bei der Verarbeitung. Ein Weg, auf den wir stolz sind und der uns in die Zukunft des Speiseeises führt, wo Forschung, Geschmacksverfeinerung und deren Interpretationen die grundlegenden Elemente für den Erfolg sind.

la Preferita
Parma 1955

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Anmutige Federn

Malerisch und einladend ist die Dekoration, die durch das Schnitzen eines einzelnen leuchtend roten Stark-Delicious-Apfels auf einfache, aber absolut originelle Weise hergestellt wurde, der die Blüten der Trauben einrahmt. Ein Mix aus hellen Frucht-Gelatosorten macht die aufwendige Kreation unwiderstehlich

Einen Apfel der genannten Qualität auswählen, der im Winter leicht erhältlich ist und eine intakte Schale hat. Sein Duft, sein süßer und aromatischer Geschmack und sein knackiges Fruchtfleisch machen ihn zu einer der beliebtesten Früchte im Herbst und er eignet sich gut zum Schnitzen. Die Früchte waschen, trocknen und der Länge nach in zwei Hälften teilen. Mit einem entsprechend großen Ausstecher einige horizontale Einschnitte in die Haut ausführen und einen kleinen Teil des Fruchtfleisches entfernen. Den Apfel vorsichtig in sehr dünne Scheiben schneiden, und zwar senkrecht zu den Einschnitten. Die Scheiben in kleine Gruppen aufteilen, je nachdem, wie groß der Fächer sein soll, den man erhalten möchte. Mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand halten, mit der rechten vorsichtig öffnen, als wäre es ein Kartenspiel. Drei gleich große, kugelförmige Trauben nehmen, die nicht zu klein sind, weil sie sich leicht einritzen lassen müssen. Mit einem nach innen gekipptem Obstmesser drei Einschnitte durchführen, die die Blütenblätter der Blume darstellen werden. Den mittleren Teil der Traube entfernen, indem man sie dreht. Den Hohlraum mit einer Johannisbeere füllen. Die Früchte in die Schlagsahne stecken, die zum Einlegen und Stabilisieren der Dekoration unerlässlich ist.

Tipp: Eine rote Fruchtsoße, die die reichhaltige Dekoration aufwertet, kann das Kunstwerk beleben. In diesem Fall sollte man eine durchsichtige Schale verwenden.

Alternative: Der Apfel kann durch eine Birne oder eine exotische Frucht mit einer kräftig gefärbten Schale ersetzt werden.

Erblühende Blumen

Ein raffiniertes und sehr choreografisches Gebilde aus verschiedenen Obstsorten mit einem gemeinsamen Nenner: den leuchtenden Farben des Fruchtfleisches. Ein Feuerwerk der Frische, um Früchte zu genießen, die reich an gesunden Vitaminen sind, die man braucht, um die Herbstsaison besser zu überstehen

Die rosa Grapefruit ist eine der führenden Zitrusfrüchte der kalten Jahreszeit. Sie ist reich an Vitamin C, süß und duftend und ist mit ihren rötlichen Farbtönen besonders dekorativ. Die Früchte waschen und trocknen. Um einen lebendigen Effekt zu erzielen, die gesamte Oberfläche von oben nach unten mit einem entsprechend großen Ausstecher einritzen. Mit Hilfe einer Schneidemaschine Scheiben von gleicher Dicke (ca. 3 mm) schneiden; die Schnittrichtung ist senkrecht zur Anordnung der Scheiben. Die Scheiben in zwei Hälften falten, dann erneut falten und kreisförmig auf einem weißen Teller anordnen, in dessen Mitte das Creme-Gelato platziert wird. Eine Orange aussuchen, in Spalten schneiden und nur die Schale kreisförmig anordnen, so dass ein zierlicher Korb entsteht, der Stücke und Fruchtblüten aufnehmen kann. Drei Trauben von drei verschiedenen Sorten auswählen und mit einem nach innen gekippten Obstmesser vier Schnitte durchführen, die die Blütenblätter der Blume darstellen und den mittleren Teil der Traube durch Drehen entfernen. Einen Würfel aus einer Melonenscheibe herausschneiden und mit einem kleinen Messer die vier Blütenblätter von der Hautseite aus schräg nach innen schneiden. Die beiden Teile mit einer Hand im Uhrzeigersinn und mit der anderen gegen den Uhrzeigersinn auseinanderdrehen. Das Ergebnis ist eine Blüte, in deren Mitte eine Johannisbeere eingesetzt wird. Mit der gleichen Schnitzabfolge werden die beiden Wassermelonenblüten hergestellt, in diesem Fall werden die vier Ecken geschnitzt.

Alternative: Das Grapefruit-Carpaccio kann durch Ananas, Wintermelone oder jede andere Frucht ersetzt werden, die ein „elastisches“ Fruchtfleisch aufweist.

Werbeinformation

KONKRETE REAKTIONEN AUF NOTFÄLLE

Die aktuellen kritischen Themen der Branche stehen im Mittelpunkt der nächsten Ausgabe der Messe Mig in Longarone (27. - 30. November 2022) mit einer Reihe von hochkarätigen Fachveranstaltungen. Große Erwartungen auch an das umfangreiche Programm von Wettbewerben und Rahmenveranstaltungen

Bei der 62. Ausgabe der Internationalen Messe für handwerkliches Gelato in Longarone (27. - 30. November 2022) wird die derzeitige kritische Situation der Branche im Mittelpunkt stehen. Für den Koordinator Dario Olivier „wird es immer dringlicher, nützliche Lösungen zu finden, die es den Eisdielen ermöglichen, die in der zweiten Jahreshälfte aufgetretenen Notfälle zu bewältigen". Auch Gian Angelo Bellati, Präsident von Longarone Fiere Dolomiti, betont: „Letztes Jahr hat die Internationale Ausstellung für Gelato eine wichtige grüne Entscheidung zugunsten der Nachhaltigkeit getroffen. Gerade die europäischen und nationalen Förderungen für die Erneuerung können die besten Lösungen für die derzeitige Energiekrise bieten, die die Eisdielen erstickt. In Longarone werden wir daher auch im Hinblick auf das Jahr 2023 darüber diskutieren und Lösungen vorschlagen, wobei wir uns darauf verlassen, dass das handwerklich hergestellte Gelato der unbestrittene Protagonist der Sommersaison und ein Symbol für das Made in Italy in der ganzen Welt bleibt".

Das Rahmenprogramm der Messe ist sehr reichhaltig. Die erneuerte und erweiterte Synergie mit der Confartigianato Nazionale Alimentazione [Nationaler Konföderationsverband für Lebensmittel] wird es ermöglichen, eine Reihe von prestigeträchtigen Initiativen vorzuschlagen, die den Süßwaren und der Schokolade in der Eisherstellung gewidmet sind. Von der theoretischen und praktischen Ausbildung über Vorführungen in einem eigens dafür eingerichteten Bereich bis hin zur aktiven Teilnahme am Wettbewerb „Eine Praline in der Eisdiele". Unter der Schirmherrschaft von Gelato Officinale, einem vom Chef Glacier Maurizio Valguarnera gegründeten Unternehmen, wird das Projekt „Arcipelago Sicilia - Dalle Madonie alle Dolomiti" (Archipel Sizilien - Von den Madonien bis zu den Dolomiten) Gestalt annehmen, das darauf abzielt, die beispiellosen Qualitäten der sizilianischen Granita auch durch einen Wettbewerb herauszustellen. Valguarnera, Dozent an der Vegan Academy, wird auch die Eigenschaften von veganem Gelato und das immer beliebter werdende Gelato für Vierbeiner erläutern.

Großartige Rückkehr, nach einer zweijährigen Zwangspause aufgrund der Pandemie, des historischen Wettbewerbs, der den Instituten für Hotel- und Lebensmittelverarbeitung vorbehalten ist und nach dem großen Meister Carlo Pozzi benannt wurde. Der traditionellen Parade des „Gelato al piatto" geht in diesem Jahr zum ersten Mal ein praktischer Test der Zubereitung von Gelato voraus. Die 52. Coppa d'Oro, der Welt-Oscar für handwerklich hergestelltes Gelato, wird dank der Teilnahme der europäischen Speiseeisverbände, die Artglace angehören, und einer argentinischen Delegation von AFADHYA mit einer hochqualifizierten internationalen Jury aufwarten.

ENTDECKEN SIE

MIG

LONGARONE - DOLOMITI
27.11.2022 - 30.11.2022

Die **plastikfreie** Gelato-Messe

62. Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

Anmeldung für freien Eintritt zur **MIG 2022 PROFESSIONAL** reserviert für Fachbesucher

www.mostradelgelato.com/de/ticket2022

Folgen Sie uns auf:

virtual.mostradelgelato.com

www.mostradelgelato.com

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Longarone Fiere Dolomiti Srl •
Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) - ITALY •
+39 0437 577577 • fiera@longaronefiere.it

GELATO-BRANCHE

52. Coppa d'Oro - Malaga-Speiseeis

Chocolaterie in den Wintermonaten

NEUE FACHBESUCHER

Rückverfolgbarkeit der Zutaten

NACHHALTIGKEIT

Beratung und weiterführende Informationen zur green economy in der Eisdiele

NEUE AUSSTELLUNGSFLÄCHEN

MIG Professional

Cre@tive Meau®

Grüne Papierkegel

Raffinierte Eleganz, attraktive Grafiken und ein ausgesprochen grünes Herz zeichnen die **E-Sleeves®** von **Medac** aus, dazu kommt dass sie super praktisch sind. Dies sind die Merkmale der neuen Linie von Papierkegeln, die vom TÜV Österreich als OK kompostierbar zertifiziert wurden. Dank der prestigeträchtigen europäischen Zulassung, die ihre biologische Abbaubarkeit und Kompostierbarkeit bescheinigt, können die Papierkegel für Eistüten über die getrennte Sammlung von Bio- oder Papierabfällen entsorgt werden. Die Farben reichen von Himmelblau bis Wiesengrün, von Sonnenorange bis zum Rosa des Sonnenuntergangs... und der abgebildete kleine Marienkäfer macht sofort klar, dass es sich um umweltfreundliche Accessoires handelt.

Seit über sechzig Jahren beschäftigt sich das Unternehmen aktiv mit der Entwicklung innovativer Produktionsverfahren und der Verwendung erneuerbarer Rohstoffe für eine zunehmend grüne Welt.

www.medac.it

Eine breite Anwendung

Aus der Zusammenarbeit mit Profis in der Konditoreikunst entstand die neue Linie **Bakery** von **Babbi**, ein Sortiment glutenfreier Backzutaten. Durch die alleinige Zugabe von Eiern und Butter (Öl für die laktosefreie Herstellung) entstehen viele Gebäckklassiker wie Biskuit- und Mürbeteig, aber auch die berühmtesten Köstlichkeiten aus Übersee, wie Brownies, Muffins, Cupcakes, Waffeln, Pfannkuchen bis hin zum berühmten Red Velvet. Das Sortiment umfasst auch Stabilisatoren, Fruchtvariationen, Füllungen und laktosefreie Glasuren.

www.babbi.com

Die Zutaten können auch in Eisdielen verwendet werden, um verschiedene Texturen in einer Eisschale zu kreieren.

IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

REMAXIGEL

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

Beim chemischen Recycling wird Plastikmüll in Pyrolyseöl umgewandelt. Aus diesem Öl wird Styropor® Ccycled™ zur Herstellung unserer Eis-Thermoboxen hergestellt. Der recycelte Anteil wird Styropor® Ccycled™ nach einem Massenbilanzansatz zugeordnet.

zertifizierten Produkt

Imballaggi alimentari Srl
REMAXIGEL
A 60-63% recycled
RH-PRC00432-23
RE MADE IN ITALY
www.remadeinitaly.it

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

Folge uns

Hochmoderne Technologie

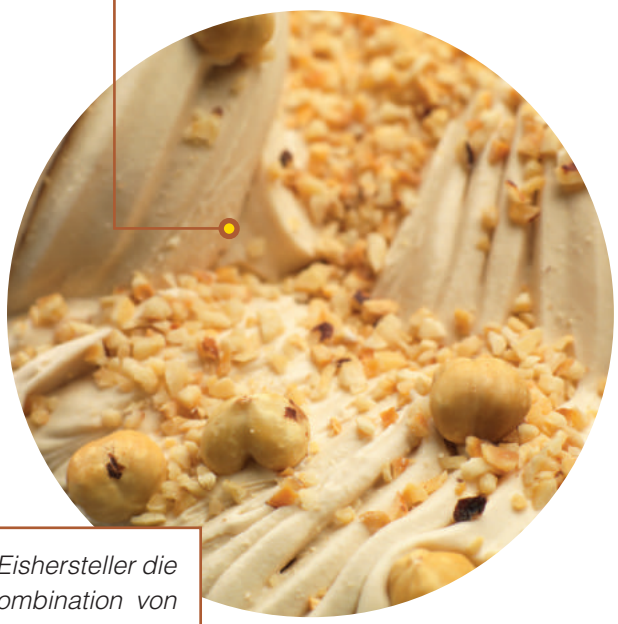
Sanomat, ein Unternehmen, das seit 1964 Sahnemaschinen herstellt, bietet den **Euro-Cream-2L** an. Ein echter Alleskönner unter den Schlagsahne-Automaten. Modernes Design mit robustem und übersichtlichem Bedienfeld. Ein Anschluss für eine Garnierpistole oder Fußtaster sind optional ebenso erhältlich wie ein digitales Temperaturdisplay und eine automatische Maschinenabschaltung. Mit der Reinigungsautomatik zur Desinfektionsreinigung im Durchspülverfahren wird ein sehr hoher Hygiene Standard erreicht.

www.sanomat.com

Ideal für Eisdielen, Konditoreien, Feinkostläden und Bäckereien. Das Gewicht der Sahnemaschine beträgt 29 kg und die Abmessungen sind 44,5x22,5x34,0 cm (H/B/T).

Perfekte, dauerhafte Struktur

Libera 100 Core Inside von **Galatea** ist die Gelato-Base, die eine perfekte Struktur garantiert, von der Eismaschine über die Auslage in der Vitrine bis hin zum Moment der Verkostung. All dies ist dank der exklusiven natürlichen Technologie (oder Leistungskern) möglich, die entwickelt wurde, um ein ausgezeichnetes Gelato zu erhalten, das die Eigenschaften der Struktur für eine lange Zeit bewahrt; es hält die Luft im Gelato für eine lange Zeit, was die Ergiebigkeit der Vitrine erhöht, vermeidet die Bildung von Eiskristallen im Laufe der Zeit, eine Eigenschaft, die die Schmackhaftigkeit bewahrt und die Emulsion im Gelato blockiert, was wiederum die Verkaufsdauer verlängert.



Durch die Verwendung der Base hat der Eishersteller die Garantie der perfekten, langfristigen Kombination von Cremigkeit, Fluffigkeit und Festigkeit. Das Produkt wird in einem Karton mit acht Beuteln zu je 2 kg geliefert.

www.galateagelati.it

IMBALLAGGI ALIMENTARI®

imballaggialimentari.eu

THERMOBOX GEOgel

100% INDUSTRIAL COMPOSTABLE

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN

Was ist das? Es ist das Ergebnis einer Reihe kompostierbarer Materialien mit einem hohen Dextrosegehalt (natürlicher Zucker).

Wo wird es entsorgt? Die Geogel-Thermobox darf in Abfallbehälter entsorgt werden, das organische Material wird dann in anaerobe Kompostierungsanlagen abgebaut.

Das Ergebnis? Biogas (saubere Energie) und Kompost (nützlich als Bodendünger), aus diesem Grund dient Geogel nicht nur zum Schutz, sondern zielt auf eine kontinuierliche Erneuerung unserer Umwelt.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

OK compost

TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Folge uns

Ein provenzalischer Touch

Im Einklang mit dem aktuellen Trend, dass Blumen immer häufiger in den Kreationen kreativer Köche vorkommen, bietet **Mec3** die **Lavander Cream** an. Eine weiche, samtige Creme mit einem milden Geschmack und einem berauschenden Duft, der den Geschmack von weißer Schokolade und die aromatischen Noten von Lavendel in sich vereint. Sie eignet sich perfekt für die Zubereitung von leckeren Cremini (Schichtpralinen), ideal als Abwechslung für exklusive Kombinationen und überraschend als Dekoration für Parfaits und positive Torten.

www.mec3.com

Die Creme enthält alle Eigenschaften des Lavendels und verleiht den Rezepten einen fröhlichen Hauch von Farbe. Sie ist in Kartons mit je zwei 4,5-kg-Behältern erhältlich.

Wichtige Änderungen

An den stilischen Barmöbeln wurden in mehrfacher Hinsicht Änderungen und Verbesserungen vorgenommen. Zu den Änderungen, die die **Madison-Linie** von **Frigomeccanica** betreffen, gehören die Verwendung von „strukturierten“ Hölzern mit starkem Charakter wie Tobacco und einige technische Änderungen. Zum Beispiel wurde die Drop-in-Vitrine mit neuen ökologischen R290-Gassystemen und dem belüfteten Kühlsystem mit Steuereinheit ausgestattet, so dass sie auch als teilweise oder vollständig als Theke für warme Spezialitäten funktionieren kann. Mit der Heiß-/Kalt-Funktion lässt sich die Theke zu verschiedenen Tageszeiten leicht umstellen. So können sowohl Süßwaren, die gekühlt werden müssen, wie z. B. Konditoreiprodukte, als auch Produkte, die warm serviert werden müssen, wie z. B. Produkte für das Frühstück oder Mittagessen, ausgestellt und serviert werden.

Die belüfteten drop-in-Kühltheken Euronorm und Gastronorm sind in verschiedenen Längen und mit einer Tiefe von 80 cm bzw. 46 cm erhältlich. Die Heiß/Kalt-Funktion ist für alle Versionen und Größen verfügbar.

www.frigomeccanica.com

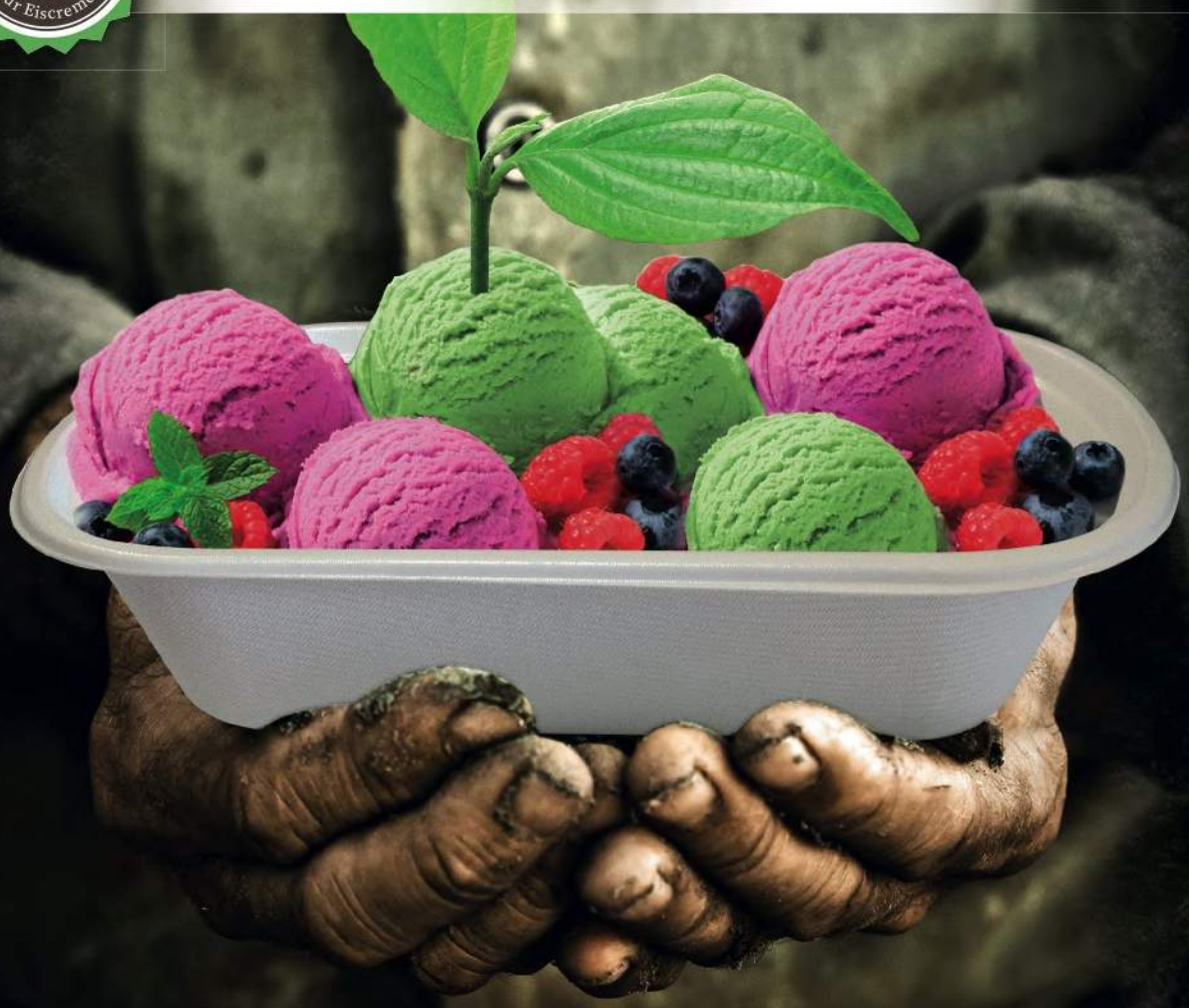
IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

ecogel

THERMOBOX
100% KOMPOSTIERBAR
Für Eiscreme

WIR NEHMEN UNS AUS DER NATUR
DAS WAS WIR ZURÜCKGEBEN KÖNNEN



Was ist es? Es ist das Ergebnis der Verarbeitung von Bagasse (Restmahlen und Auspressen von Zuckerrohr) und Maisstärke.

Wohin werfen? ECOGEL kann sowohl in die Biotonne als auch in die Papiertonne entsorgt werden. Bei organischen Abfällen erfolgt die Entsorgung in anaeroben Kompostierungsanlagen, bei Papierabfällen erfolgt die Entsorgung in Papierrecyclinganlagen.

Welches Ergebnis?
A) In Kompostierungsanlagen erhalten Sie Biogas (grüne Energie) und Kompost (nützlich als Bodenverbesserer): Aus diesem Grund belastet ECOGEL die Umwelt nicht, sondern zielt auf ihre kontinuierliche und ständige Erneuerung ab.
B) Bei Einbringung in Papierrecyclinganlagen erhalten Sie neue Zellulose, um neues Papier herzustellen.

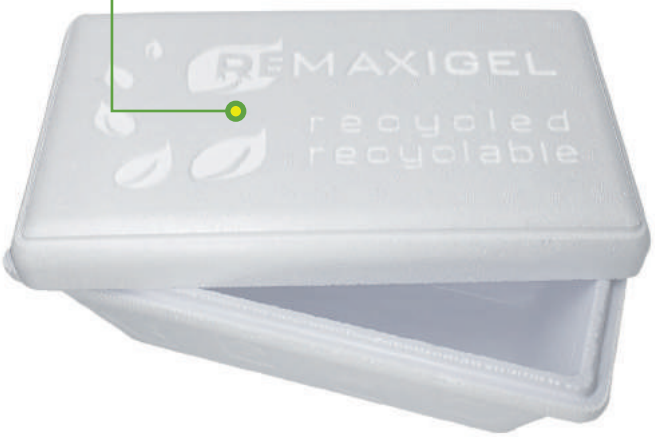
BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

ingeo

OK compost
TÜV AUSTRIA
INDUSTRIAL
S0434

Folge uns

Respekt für die Umwelt



Aus der Forschung und Entwicklung zum Recycling von Kunststoffen von **Imballaggi Alimentari** ging der revolutionäre **Re-Maxigel**-Thermobehälter für Gelato zum Mitnehmen hervor, der zu 63 Prozent aus chemisch wiederaufbereiteten Kunststoffabfällen besteht und wiederum in der Plastiktonne recycelbar ist. Die Verwendung von recyceltem Material reduziert den CO2-Ausstoß um mindestens 50 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Verpackungen.

Die Linie umfasst vier Formate mit 350, 500, 750 und 1000 g. Es ist nicht nur ein absolut nachhaltiges Produkt, sondern es zeichnet sich auch dadurch aus, dass es in Italien hergestellt wird, denn es ist Remade in Italy zertifiziert.

www.imballaggialimentari.eu

Glückliche Vereinigung

Lievicreme Strega von **Giuso** ist eine Neuheit, die mit einem Auge auf die Tradition blickt - dank eines ikonischen Produkts, das in Italien Geschichte geschrieben hat. Die Zusammenarbeit zwischen dem Unternehmen Giuso und der historischen Marke Strega Alberti wird mit der Einführung eines Produkts für Konditoreikreationen fortgesetzt. Der berühmte Likör wird in eine leichte, feuchtigkeitsspendende Creme mit einer seidigen Textur verwandelt. Ohne Konservierungsstoffe und nur mit natürlichen Aromen hergestellt, zeichnet sie sich durch eine angenehme alkoholische Note und die leuchtend gelbe Farbe des berühmten Likörs aus, der zu 30% in der Creme enthalten ist. Sie ist ideal für die Füllung von Panettone und passt perfekt zu allen Arten von Hefe- und Backwaren, wie z. B. Frühstücksprodukten, frischem Gebäck, Keksen, Kuchen, Muffins und Schokoladenpralinen.

Die einfache Handhabung und die glatte, cremige Textur machen sie perfekt für Füllungen nach dem Backen, von der Spritze über den Spatel bis hin zum Sac à Poche. Erhältlich im Karton mit zwei 3,5-kg-Behältern.

www.giuso.it

Schlagsahne Automaten von

SANOMAT

Tradition & Innovation seit 1954

MADE IN GERMAY

DIN Geprüft

DGUV Test

Vaihinger GmbH

Horstweg 29 | D-65520 Bad Camberg

www.sanomat.com

Falscher Pfeffer kann in süßen Zubereitungen verwendet werden

RICHTIG *Einige der Gewürze, die wir als „Pfeffer" bezeichnen, stammen nicht von Pflanzen aus der Familie der Piperaceae, daher werden sie als „falscher Pfeffer" bezeichnet. Der vielleicht berühmteste ist der rosa Pfeffer, der peruanische; süß, balsamisch und nicht scharf, er passt perfekt zu Schokolade. Jamaikanischer Piment - der im Nationalgericht Jerk verwendet wird, das aus gegrilltem Schweinefleisch besteht, das mit Gewürzen, Zitrusfrüchten, braunem Zucker und Rum mariniert wird - kann wegen seines warmen, umhüllenden Aromas auch in Süßwaren verwendet werden. Sichuan-Pfeffer ist ideal zum Aromatisieren von Cremes und Sirupen, während Tasmanischer Pfeffer hervorragend in Cocktails und Desserts, von Gelato bis hin zu heißer Schokolade, verwendet werden kann, aber nur in kleinen Mengen, da er dazu neigt, andere Aromen zu überlagern.*

AVOCADO IST FETT UND ERHÖHT DAHER DEN CHOLESTERINSPIEGEL

FALSCH Es ist eine Frucht, die sehr reich an Fetten ist, vor allem an Ölsäure, die auch in Olivenöl vorkommt, aber es ist ein gutes einfach ungesättigtes Fett, das gut für Herz, Gehirn und Arterien ist. Der hohe Gehalt an einfach ungesättigten pflanzlichen Fetten kann das schlechte Cholesterin senken, weshalb Avocados für Menschen mit Hypercholesterinämie nicht kontraindiziert sind. Außerdem enthält er wenig Zucker und kann, dank einfach ungesättigter Fettsäuren, die die Insulinempfindlichkeit verbessern, den Blutzuckerspiegel unter Kontrolle halten.

Gelbe Kiwi enthält mehr Vitamin C als Orangen

RICHTIG Die gelbe Kiwi weist 160 Prozent mehr Vitamin C auf als Orangen und Zitronen. Außerdem enthält sie mehr Kalium als Bananen. Sie ist eine Frucht mit vielen Eigenschaften. Offenbar verlangsamt der Verzehr einer Kiwi zum Frühstück die Aufnahme von Zucker in den Blutkreislauf. Sie verbessert die Verdauung und die Darmpassage und fördert aufgrund ihres hohen Wassergehalts die Gewichtsabnahme. Sie enthält viele Mineralien wie Kupfer, Magnesium und Kalium.

Topnttp26 on Freepik

Johnny McClung on Unsplash

Der Ginkgo biloba wurde von Charles Darwin als „lebendes Fossil" bezeichnet

RICHTIG Die heutige Baumart soll der älteste existierende Baum der Welt sein. Er war sogar der einzige Baum, der den Atombombenabwurf auf Hiroshima überlebt hat. Die Heilkraft der Pflanze wurde im Osten schon in der Antike geschätzt. Der Name leitet sich vom chinesischen Yin-kyo ab, was „silberne Aprikose" bedeutet; das Wort biloba, aus dem lateinischen bis und lobus, bezieht sich auf die Form des Blattes, das in zwei Teile geteilt zu sein scheint. Sie wird oral in Form eines Blattextrakts eingenommen. Sie hat bemerkenswerte antioxidative Eigenschaften, beugt Thromben und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor; sie wird gegen Gedächtnisstörungen und die für Alzheimer typischen Gehirnveränderungen eingesetzt.

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

LONGARONE
27-30 Nov. 2022

RIMINI
21-25 Gen. 2023

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

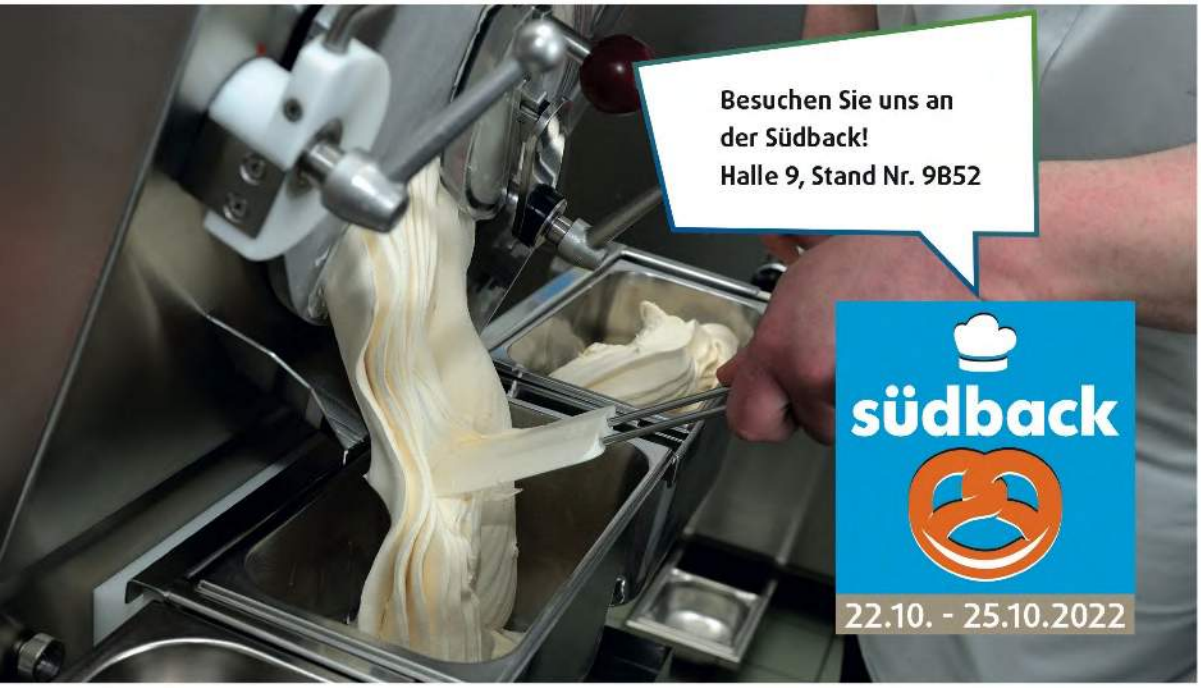
DIE EISKARTE MIT CHARAKTER!!!!
Dank besonderer Bindung mit gekoppelten Seiten unterscheidet sich diese Eiskarte durch Eleganz und Wichtigkeit indem sie widerstandsfähiger und fester hervorgeht.
Die komplette personalisierte Form und Grafik bereichern weiterhin den exklusiven Charakter dieser wertvollen Eiskarte.

ENDLICH EISKARTEN DIE DAS WASSER NICHT BEFÜRCHTEN !
Kommt Regen?
Verschüttete Getränke?
Eiskugel schmilzt?

Die neuen Eiskarten von NEROLUCE

Bei NEROLUCE erhalten Sie wetterfeste Eiskarten mit verschiedenen Bindungsmethoden und austauschbaren Karten. Außerdem können Sie die verschiedensten Eisbecher aus unserem umfangreichen Produktkatalog wählen, alle Texte werden von einer deutschsprachigen Mitarbeiterin kontrolliert.

pacovis



Entdecken Sie individuelle Basenmischungen für die Speiseeisherstellung

(für Milch- oder Fruchteisbasen, Softeis-Basen, Frozen Yogurt-Basen oder vegane Basenmischungen)

Vorteile

- ✓ Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200 kg
- ✓ Zeitersparnis: Abwiegen von Einzelkomponenten entfällt
- ✓ Weniger Anbruch von diversen Rohstoffen
- ✓ Keine Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe
- ✓ Keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe = Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten
- ✓ Individuell auf Chargengrössen abgestimmte Füllmengen = Effizienz

Suchen Sie nach der passenden Verpackung?

naturesse

Entdecken Sie unser vielfältiges Sortiment an der Südback und lassen Sie sich überraschen!

Kontaktieren Sie uns
Pacovis Amrein Deutschland GmbH
DE-72555 Metzingen **t** +49 7123 38004 46 **f** +49 7123 38004 29
info@pacovis-amrein.com naturesse.com

Happy to Serve.

07/2022

LEBENSMITTELRECHT. AKTUELLES

BAV INSTITUT

DAS LEBENSMITTELRECHT ENTWICKELT SICH STETIG WEITER UND AUCH DIE RECHTSPRECHUNG DURCH GERICHTE HAT EINEN EINFLUSS AUF DIE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG. ES IST WICHTIG, EINE REIHE VON SCHRITTEN ZU UNTERNEHMEN, UM DIE VORSCHRIFTEN EINZUHALTEN

von Jonas Bowers

Veröffentlichung von Verstößen

Die für Nordrhein-Westfalen bestehende Online-Plattform www.lebensmitteltransparenz.nrw.de veröffentlicht lebensmittelrechtliche Verstöße. Ein Lebensmittelunternehmen legte Einspruch ein, weil es durch die Veröffentlichung geschädigt wurde. Dieser Einschätzung stimmte das Verwaltungsgericht Aachen mit dem Beschluss vom 24.02.2022 nicht zu und entschied, dass die Veröffentlichungen auf der Plattform nicht zu beanstanden seien.

WAS TUN

Die Praxis der Veröffentlichung derartiger Verstöße durch die Lebensmittelüberwachung ist bereits seit einigen Jahren üblich und stützt sich dabei auf § 40 Abs. 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches. Um Beanstandungen und die Online-Veröffentlichung negativer Ergebnisse zu vermeiden, sind eine Reihe von Verhaltensweisen erforderlich, von der Durchführung mikrobiologischer Selbstkontrollen gemäß der Hygienerichtlinie über die korrekte Anwendung des HACCP-Konzepts bis hin zur Teilnahme an Schulungskursen.

„Topf-Secret“

Auch auf dieser Plattform werden ebenso lebensmittelrechtliche Verstöße der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Sie landete vor Gericht als Lebensmittelunternehmer versuchten Hygienekontrollberichte löschen zu lassen bzw. Veröffentlichungen zu unterlassen. **Dies entschieden die Landgerichte Schweinfurth und Köln, sie kamen zu dem Schluss, dass den Unternehmen durch die Veröffentlichung kein unzumutbarer Nachteil drohe.** Die Ausnahme bildet dabei der Fall des OVG Lüneburg, hier kam es allerdings zu einem formellen Fehler, weshalb die Veröffentlichung an sich rechtswidrig war.

Fabrikasimf on Freepik

Eine wichtige Entscheidung

Der Lebensmittelunternehmer ist nach § 40 Abs. 3 LFGB vor der Veröffentlichung anzuhören. Am 17.02.2022 hat das Oberverwaltungsgericht Lüneburg hat entschieden, dass im Falle einer Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFGB die ausbleibende Anhörung nach § 40 Abs. 3 LFGB nicht durch einen Austausch von Schriftsätzen im gerichtlichen Verfahren geheilt werden kann und dass die Anhörung vor der Veröffentlichung stattzufinden hat. Eine Veröffentlichung ohne vorherige Anhörung ist laut Beschluss dieses Gerichts formell rechtswidrig.

Freepik.com

Racool_studio on Freepik

FAKTEN BERÜCKSICHTIGEN

Ein praktisches Beispiel. Ethylenoxid ist ein Pestizid, welches in der EU nicht verwendet werden darf. Neben seinem Einsatzzweck als Pflanzenschutzmittel wird es auch als Begasungsmittel eingesetzt, zum Beispiel um Lebensmittel zu sterilisieren. Ethylenoxid wirkt beim Menschen krebserregend. Am Bayerischen Verwaltungsgerichtshof (BayVGH) wurde die Verbotsverfügung gegenüber einem Speiseeisproduzenten begutachtet. Die zuständige Behörde untersagte das Inverkehrbringen von Speiseeisprodukten, in denen Johannisbrotkernmehl verwendet wurde, welches mit 2-Chlorethanol (Hauptabbauprodukt von Ethylenoxid) belastetet war. Der BayVGH sah jedoch die endgültige und unbefristete Verbotsverfügung als rechtswidrig an und betonte, dass die Behörde eine befristete Untersagungsverfügung in Betracht hätte ziehen müssen. Nach der Veröffentlichung von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen hätte der Sachverhalt neu überprüft und ggf. neu bewertet werden müssen.

VERSTÖSSE GEGEN DAS LEBENSMITTELRECHT WERDEN DER ÖFFENTLICHKEIT ZUGÄNGLICH GEMACHT

Freepik.com

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Das BAV Institute steht für Fragen und Erläuterungen gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an: christine.kaefer@bav-institut.de

Spaghetti Eispresse FUTURA*

Besuchen Sie uns auf der Messe in Longarone (IT)

MIG LONGARONE - DOLOMITI

Int. Messe für das Speiseeisgewerbe
27.-30.11.2022
Pavillon B,
Stand 29-30/15-15

2017 new new new new
GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

maximale Hygiene

*Einen passenden Kompressor finden Sie in unserem Sortiment

Spaghetti Eispresse BELLA

Alles Spaghetti, oder was?

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Waffelgreifer SALVA CONO

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

GEPPETTO-EIS GMBH
VISBEKER STR. 51
D-27793 WILDESHAUSEN
GERMANY

T +49 (0) 4431 9455606
F +49 (0) 4431 738398
E INFO@GEPPETTO-EIS.DE

Punkte und Kronen

Anlässlich des Gelato Festival World Ranking wurde der beste Eishersteller 2022 proklamiert und die Weltrangliste enthüllt

von Samanta Alessi

Der beste Eishersteller

Das Gelato Festival World Ranking, gefördert von Gelato Festival World Masters, Carpigiani und Sigep Italian Exhibition Group, wurde im vergangenen Juli in Rom vorgestellt. **Die Rangliste der besten Eishersteller der Welt hat ihre Punktezahl aktualisiert und Marco Venturino von der Eisdiele „I Giardini di Marzo“ in Varazze (Savona, Italien) mit 246 Punkten und drei Kronen zum besten Eishersteller des Jahres 2022 erklärt.** Die Rangliste basiert auf den Ergebnissen von elf Jahren Wettbewerben und Auswahlverfahren und der Bewertung von mehr als fünftausend Eisherstellern durch Hunderte von Experten.

Verschiedene Realitäten

„Die Geschichten derjenigen zu lesen, die Top-Platzierungen erreicht haben, ist immer spannend und zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt Kaori Ito, Carpigiani Gelato University & Communication Director.

Der Rest des Podiums

Mit 225 Punkten ging der zweite Platz an Ádám Fazekas von der Eisdiele Fazekas Cukrászda in Budapest. Der ungarische Eishersteller hatte im Dezember 2021 mit der Geschmacksrichtung „Pistachio Fruit“ den ersten Platz beim Gelato Festival World Masters gewonnen, nachdem er vier Jahre lang in der Auswahl war. Die ehemalige Mountainbike-Meisterin und Gewinnerin zweier Weltmeistertitel, Giovanna Bonazzi von La Parona del Gelato in Parona (Verona, Italien), belegte mit 215 Punkten den dritten Platz.

Die Wettbewerbe des Gelato Festivals im Vierjahreszeitraum 2022-2025 sind Teil der Feierlichkeiten zum 20-jährigen Bestehen der Carpigiani Gelato University

Marco Venturino
Giardini di Marzo - Varazze (Savona)

Ádám Fazekas
Fazekas Cukrászda - Budapest

Giovanna Bonazzi
La Parona del Gelato - Parona (Verona)

Neuer Richter

Eugenio Morrone, Gelateria „Il Cannolo Siciliano“ in Rom, wurde in die Gelato Festival World Ranking Hall of Fame aufgenommen und wird somit als qualifizierter Richter an den nächsten Wettbewerben teilnehmen. **Er belegte 2020 den ersten Platz und gewann im selben Jahr auch die Goldmedaille beim Gelato World Cup als Mitglied des italienischen Teams.**

Nächste Neuheit

Valentina Sorgente, Exhibition Manager der Sigep Italian Exhibition Group, nutzte die Gelegenheit, um etwas Neues über die nächste Sigep zu enthüllen, die vom 21. bis 25. Januar 2023 stattfinden wird. Während dieser Zeit wird die erste Ausgabe des Gelato Europe Cups abgehalten, bei dem die europäischen Teams für den Gelato World Cup 2024 ausgewählt werden.

„Die Bekanntgabe der Rangliste ist der Moment, um den neuen Wettbewerbsplan für den Vierjahreszeitraum 2022-2025 zu starten“

Adriana Tancredi, Projektmanagerin von Gelato Festival World Masters

Abgeänderte Rangliste

Die Anzahl der Eisdielen, die die Mindestpunktzahl für die Teilnahme an der Rangliste erreicht haben, beträgt in diesem Jahr 1098. Gültige Punkte werden auf der Grundlage der Teilnahme an den verschiedenen Gelato-Wettbewerben berechnet, die vom Gelato Festival, der Sigep-IEG Expo und Carpigiani veranstaltet werden. Jedes Ereignis trägt dazu bei, dem Profi eine numerische Punktzahl zuzuweisen. Diejenigen, die eine besonders hohe Punktzahl erreichen, sehen diese in Kronen umgerechnet, von eins bis fünf. Derzeit gibt es sechsundfünfzig „gekrönte“ Eishersteller.

Eugenio Morrone
Il Cannolo Siciliano - Roma

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

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

www.gastromarketing.it

Die Macht des Teilens

Business mithilfe von Engagement unterstützen

„Das Universum macht nur Sinn, wenn wir jemanden haben, mit dem wir unsere Gefühle teilen können“

Paulo Coelho, brasilianischer Schriftsteller

Der Fall

„Glück ist nur dann wirklich, wenn man es teilt“, ist ein Satz, den der Protagonist des Films „Into the wild“, der 2007 unter der Regie von Sean Penn erschien, in ein Stück Holz geschnitzt hat. Der Film erzählt die Geschichte von Christopher Johnson McCandless, gespielt von Emile Hirsch, einem realen amerikanischen Reisenden, der den Fantasienamen Alexander Supertramp annahm, um den Westen der Vereinigten Staaten zu durchwandern, um einige Zeit in der Einsamkeit zu verbringen und die Wildnis Alaskas zu erreichen. Im April 1992 gelang es ihm, mit wenig Nahrung und Ausrüstung anzukommen. Am 12. August schrieb er diese letzte Nachricht und am 6. September fanden zwei Jäger seine sterblichen Überreste; er war verhungert und wog nur noch 30 kg. Ich habe vor kurzem diesen Film gesehen und dieser Satz hat mich beeindruckt. Er hat mich dazu gebracht, über das Konzept des Teilens nachzudenken, ein einfacher Schritt, der immer mehr an Bedeutung gewinnt, je länger die Kette wird. Wie viele Menschen finden mehr Freude daran, anderen von einer positiven Erfahrung zu erzählen, sie durch das Teilen noch einmal zu erleben, was manchmal noch mehr Emotionen hervorruft, als sie selbst erlebt zu haben? Manchmal habe ich im Laufe meines Lebens andere Menschen in eine meiner Leidenschaften hineingezogen, und zwar nur dank der Stärke des Gefühls, das durch meine Bereitschaft, sie zu teilen, vermittelt wurde. Und genau das ist der Brennpunkt des positiven Kreislaufs, der entsteht, wenn man sich entschließt, sein Herz zu öffnen und ein Geheimnis, eine eigene magische Vision preiszugeben. So ist es, wenn man seine Kunst, sein Interesse an der Gitarre, seine Liebe zu Blumen oder sogar seine Leidenschaft für ein gutes Gelato oder eine gute Pizza teilt. Durch das Teilen seiner Überzeugungen schafft man eine Interaktion, die eine absolut spontane Handlung in eine kalibrierte Form der Kommunikation verwandelt. Ich liebe diese Art von Emotionen und deshalb freue ich mich, diesen Raum einem Konzept zu widmen, das von Werten und nicht von reiner Technik handelt.

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

Carsharing, Bike-Sharing, Home-Sharing, Co-Working, gemeinsame soziale Netzwerke. Wir leben in einer Zeit, in der das Teilen und der Austausch die Grundlage sozialer Beziehungen bilden. Mit dem Aufkommen der sozialen Netzwerke hat das Teilen von Emotionen sogar Einzug in den Alltag gehalten. Wenn man bedenkt, dass allein Facebook weltweit mehr als eine Milliarde Nutzer hat, die sich im Durchschnitt täglich mehr als vierzig Minuten auf der Plattform aufhalten, kann man verstehen, wie stark und konsolidiert dieser Trend ist. Das ist der Grund, warum das Wort Engagement in der Rangliste der Marketingbegriffe an die Spitze geschossen ist. Es steht für die Fähigkeit eines Produkts (einer Marke, eines Unternehmens, eines Blogs, einer Dienstleistung), solide und dauerhafte Beziehungen zu seinen Nutzern aufzubauen, wobei der Kunde im Mittelpunkt steht und nicht der Verkauf. Das Ziel ist es, beim Benutzer den Wunsch zu wecken, die Interaktion zu suchen und zu wiederholen, indem er eine emotionale Bindung zu dem erhaltenen Vorschlag entwickelt. Das Wort Engagement ist relativ jung. Der Ursprung seiner Verwendung im Sinne von Engagement, Teilhabe, wird dem französischen Philosophen Jean Paul Sartre um 1950 zugeschrieben, abgeleitet von dem französischen Begriff „engager“ oder „engagieren“. Welche Strategie sollte also verfolgt werden, um ein gutes Engagement zu erreichen? Es wurde schon viel zu diesem Thema geschrieben, aber ich hoffe, dass ich niemandem zu nahe trete, wenn ich es auf den Ausdruck „wir müssen die Leute dazu bringen, über uns zu sprechen“ reduziere, denn genau das ist gemeint; wir müssen in der Lage sein, Gespräche anzuregen und ständig einen guten Grund bieten, über uns und unsere Vorschläge zu sprechen. Ein Kampf, der in den sozialen Netzwerken mit Posts, Tags und Bildern ausgefochten wird, die nur dann wirksam sind, wenn sie attraktive und vor allem unverkennbare Inhalte vermitteln. Aber im wirklichen Leben sind die Waffen ein Lächeln, Höflichkeit und die Fähigkeit, die Bedürfnisse des Kunden zu interpretieren. Das ist es, was zum Teilen anregt, viel mehr als bloße Loyalitätswerbung. Es ist der Motivator Jim Rohn, der den Weg weist: „Teilen macht Sie größer als Sie sind. Je mehr Sie anderen geben, desto mehr Leben können Sie selbst erhalten“.

Durch das Teilen baut man

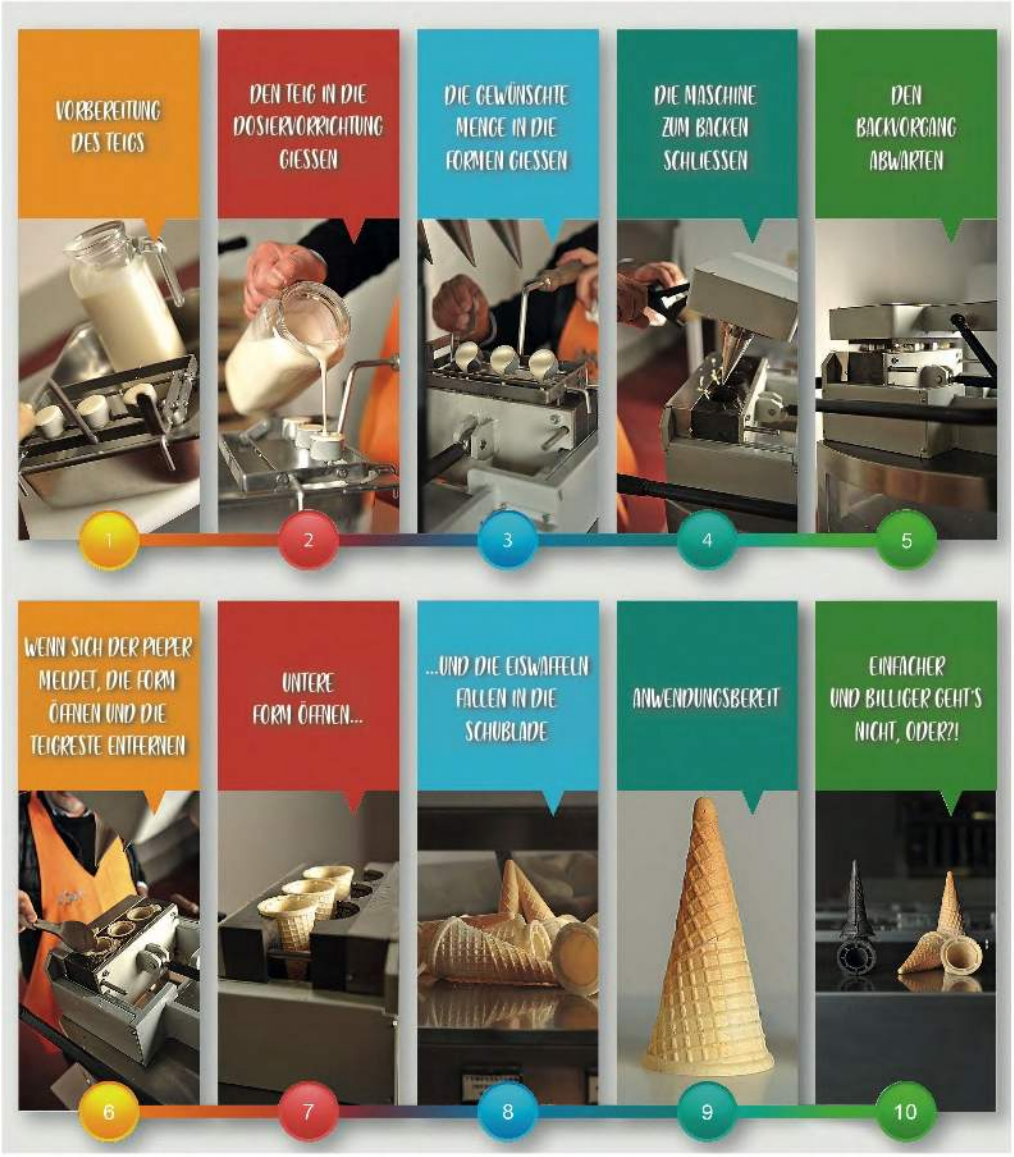
eine starke Beziehung zum Kunden auf

Direkt ins Herz

Der Kunde ist in erster Linie ein menschliches Wesen, zu dem man eine Beziehung aufbauen muss. Wann immer es gelingt, der Dreh- und Angelpunkt eines Gesprächs zu sein, bei dem man nicht anwesend ist, hat man einen echten Austausch ausgelöst. Die Welt war noch nie so sozial wie heute, zumindest dem Anschein nach. Daher kommt man nicht umhin, in den Chor einzustimmen, aber man muss bedenken, dass es nicht darum geht, einfach nur Lärm zu machen, sondern echtes Interesse und konkretes Handeln zu erzeugen. Es ist zwar erfreulich, dank eines ansprechenden Beitrags viele Likes zu erhalten, aber es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass Likes wie Monopoly-Geld sind: Sie haben in der realen Welt keinen Wert, wenn sie nicht in konkrete Kundenaktionen umgesetzt werden.

Revolution in der Eisdiele mit

I-CONICA®



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.

Im Herbst kann man herzhafte Hörnchen anbieten, zum Beispiel mit Roter Bete oder Kurkuma. Gefüllt einer Gorgozolacreme oder Avocado- und Limettenmousse, Kapuzinerkresseblüten, knusprigen Kochbananen und frischer **Kokosnuss...** und Sie haben ein Gourmet Hörnchen in Angebot!

Fordern Sie jetzt eine Vorführung!

Schreiben Sie an commerciale@microandi.it

Besuchen Sie www.i-conica.it

Folge uns auf

Mitten im Markt **Messe Stuttgart**

DUFTENDE TRENDS UND KNUSPRIGE KONZEPTE

– DAS GIBTS NUR AUF DER SÜDBACK

22.–25. Oktober 2022
Messe Stuttgart

Freuen Sie sich auf frische Trends und neuste Innovationen! Informieren Sie sich auf der südback rund um Themen wie Rohstoffe und Handelswaren, Arbeits- und Betriebstechnik, Geschäftseinrichtung und -ausstattung sowie Verkaufsförderung, Dienstleistung, Information und Management. ... und einmalig dieses Jahr mit dabei: der Eisbereich powered by GELATISSIMO – mit allem, was dazu gehört. Wir sehen uns!

suedback.de

südback

Fachmesse für Bäckerei und Konditorei

LIQUORE STREGA
Kit Ricotta Stregata
EIN JAHRHUNDERT AN AUTHENTIZITÄTEN,
UM DIE ANGENEHMSTEN TRADITIONEN ITALIENS ZU WÜRDIGEN
Nichts ist trendiger als die Tradition. Giuso und Strega Alberti wissen dies nur zu gut und stellen in diesem Bewusstsein eine neue Geschmackskombination vor, die in der Tradition des Made in Italy steht. Ein intensives, aromatisches Erlebnis, wie es sich für ein gutes Gelato gehört, in dem ein feiner und vollmundiger Molkenkäse als Basis für die Marmorierung Ricotta Stregata dient, die den authentischen und unverwechselbaren italienischen Likör Strega mit weichen Pan di Spagna-Einschlüssen präsentiert. Wählen Sie das Rezept, das die Liebhaber*innen des ikonischsten Destillats der italienischen Tradition bei der ersten Kostprobe „verhext"!
giuso.it
GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OTTOBRE
2023
fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

FIERA MILANO

medac S.r.l.
Industriacartotecnica
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.

E-CUP®

Praktisch zum Mitnehmen.
Ökologisch nachhaltig für die Umwelt.

Sind Sie es leid, unendlich viele Deckel für Ihre Eisbecher zum Mitnehmen zu haben? Die Lösung ist ONE X TWO Medac! UNO X DUE-Papierdeckel können auf zwei E-CUP-Becher mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verwendet werden, wodurch die Verwaltung Ihres Zubehörs zum Mitnehmen vereinfacht wird. UNO X DUE Medac spiegelt die ökologische Philosophie der E-CUP-Linie wider, einer kompletten Serie von Bechern und Deckeln (auch mit integriertem Holzlöffel), die im Bioabfall oder Papier recycelt werden können. UNO X DUE-Deckel sind für die große Auswahl an biologisch abbaubaren und kompostierbaren Bechern mit einem Fassungsvermögen von 140 ml bis 550 ml erhältlich. Aber das ist noch nicht alles! Die Produkte der Linie können mit den gewünschten Grafiken und mit Mindestmengen personalisiert werden. ONE X TWO Medac: Natürlich brillant!

Die E-CUP Becher sind FSC®-konform und ebenso wie die Deckel OK compost zertifiziert vom TÜV Austria nach EN 13432:2002.

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

CRUMBOLÉ
CEREALIEN UND KAKAOBOHNEN GLUTENFREI

Knusprige CrumbOlé mit der perfekten Mischung aus Güte und Ausgewogenheit durch Getreidekekse und Kakaobohnenstücke.

Eine exquisite Kombination verpackt in einem glutenfreien Produkt.

Ideal auch für Speiseeis, Softeis, halbgefrorene Desserts, Eistorten und Milchshakes.

Lassen Sie sich von CrumbOlé inspirieren

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