GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

dE

pur to

51

67

Deutschland ist dabei!

Nr. 21 NOVEMBER.DEZEMBER 2019

Suppl. al numero 94 Settembre/Ottobre 2019 - anno 16° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

NEUHEIT

PINK IS THE NEW WOW!

DER UNERWARTETE GESCHMACK UND DIE ATTRAKTIVE FARBE EINER BESONDEREN KAKAOBOHNE.

Lassen Sie sich von Quella® Ruby verführen, die Creme für Speiseeis mit dem unverwechselbaren Geschmack. Die säuerliche Note der aus Ruby-Kakaobohnen gewonnenen Schokolade und die Pop-Nuance schenken Ihrer Eisvitrine eine aussergewöhnliche Kreativität und Tendenz.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

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

MEC3®
The Genuine Company

NEUHEIT

EXTREMER GENUSS.

DER RUNDE, UMHÜLLENDE GESCHMACK KOMMT AUS DER SCHALE.

Mit Quella® Haselnuss wird jede Kombination und jede Kreation zu einem vollen Genuss.
Widerstehen? Unmöglich.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

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

MEC3®
The Genuine Company

Erleben Sie die Kunst des Eishandwerks, besuchen Sie uns auf der GELATISSIMO!

Gratis Tageskarte für Sie!

Halle 10
Stand C 52

Auf die
MESSE,
fertig, los!

Wir verschenken über 5.000 Eintrittskarten!

eisUNION
Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

eisunion.gmbh

www.eisunion-shop.de

Das coolste Event für Eis-Profis in Deutschland!

Quelle: www.messe-stuttgart.de/gelatissimo

Besuchen Sie unseren EISUNION® Stand:

Halle 10
Stand C 52

Quelle: www.messe-stuttgart.de/gelatissimo

Die zweijährlich stattfindende GELATISSIMO ist die einzige echte Fachmesse rund um handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen. Auf dem Branchenevent informieren sich an fünf Veranstaltungstagen Gelatieri, Eisdielenbesitzer, Cafébesitzer und Gastronomen, die das spannende Thema Speiseeis zum Umsatzbringer für ihren Betrieb machen wollen.

Die GELATISSIMO findet parallel zur Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie, der INTERGASTRA statt. Der Messeverbund präsentiert alle Themen rund um Speiseeis, Gastronomie, Hotellerie, Getränke und Kaffee auf rund 115.000 Quadratmetern Fläche. Der Pflichttermin für Gelatieri und Gastgeber bietet Neuheiten, viele Möglichkeiten zum fachlichen Austausch und ermöglicht den Blick über den Tellerrand.

Sie sind eingeladen!

Wir haben über 5.000 Eintrittskarten für Sie erworben. Holen Sie sich GRATIS Ihre Tageskarte bei Ihrem Fachberater oder in Ihrer Niederlassung.

MARTINI
LINEA GELATO

MIG
LONGARONE · DOLOMITI

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
HALLE A/2 GANG A/C
STAND 21-23/12-14

Aymara

VENEZUELA
SCHOLADENEIS EXTRA BITTER

SANTO DOMINGO
BITTERSCHOKOLADENEIS MIT EINEM HAUCH VANILLE

GHANA
BITTERSCHOKOLADENEIS MIT ZART FRUCHTIGEN NOTEN

DER LEGENDÄRE GESCHMACK DER URSPRÜNGE.

Die wertvollen Rohstoffe von Martini Linea Gelato für ein Einzelherkunft-Schokoladeneis mit einzigartigem Geschmack. Wählen Sie die Fertigpackungen Aymara Ghana und Venezuela und das Komplettpulver Aymara Santo Domingo, um die authentischen Aromen der Länder zu erhalten, in denen der beste Kakao der Welt entsteht.

Master Martini Deutschland GmbH, Uhlandstrasse 60, D-72793 Pfullinger, Amtsgericht Stuttgart HRB 761906
Tel. +49 (0)7121 7064691 | +49 (0) 7121 7064693 | **www.martinilineagelato.it**

MARTINI
LINEA GELATO

MIG
LONGARONE - DOLOMITI
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
HALLE A/2 GANG A/C
STAND 21-23/12-14

Die **neue** Form der **Exzellenz**

Paste e Variegati

SELEZIONE PRESTIGE

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

Master Martini Deutschland GmbH, Uhlandstrasse 60, D-72793 Pfullinger, Amtsgericht Stuttgart HRB 761906
Tel. +49 (0)7121 7064691 | +49 (0) 7121 7064693 | **www.martinilineagelato.it**

Seit achtzig Jahren leben wir die Welt de

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

Enthusiasmus, Emotion, Leidenschaft: So leben wir die Welt des Speiseeises, seit wir 1939 begonnen haben, Hartpapierbecher herzustellen.Wir bieten Speiseeisherstellern unsere fortschrittlichsten Technologien und das durch jahrzehntelange Partnerschaften mit den größten multinationalen Unternehmen des Lebensmittelsektors entwickelte Know-how. Wir arbeiten nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit und verarbeiten nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFC™). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
So sind wir seit achtzig Jahren an Ihrer Seite, jeden Tag wie am ersten Tag: Mit jugendlicher Leidenschaft und der Kraft großer Erfahrungswerte.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

es Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

PreGel

REGIUM

COSÌ DRINK

COSÌ DRINK GOLDEN KOKOSMILCH

Eine feine Kombination aus Kokosmilch und würzigen Kurkumanoten ergibt ein köstliches und exotisches Getränk in einem festlichen Goldton.
Bieten Sie Ihren Kunden etwas Besonderes in der kalten Wintersaison.

Kommen Sie uns besuchen:

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart
Halle 10 - Stand D52

PLATINUM SPONSOR
Gelato World Cup
9th Edition

SCHOOL OF **GELATO** & **PASTRY**
WWW.PREGELTRAINING.COM

from our family to yours

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

inhaltsverzeichnis

13 Leitartikel. Deutschland ist dabei!
16 Kurznachrichten
17 Über gesunde Liquidität verfügen
23 Der Winter, eine günstige Gelegenheit
27 Rezepte. Mini Me
31 Im Labor. Kaffee-Gelato
35 Kaffee: Eine Leidenschaft
38 Ideen aus Obst
45 Interessante Beeren
48 Zeit für Blasenkirschen
51 Kälte-Rudi. Vielseitig und stark!
52 Produkte ganz vorn
61 Quinoa erhält Bestätigung
67 Prodotti Stella. Eine zu entdeckende Welt

68 Die große Rückkehr
73 Glatt und geradlinig
77 Gelato Best Seller. Die Addams Family
80 südback. Eine Erfolgsgeschichte
83 Vorschau Gelatissimo

inhaltsverzeichnis

86 Host. Ziel erreicht
89 Die Kunst der Verkaufens
93 Vom Teller zur Community
97 Eine Frage des „pride“
101 Vorschau Sigep
107 Stets höchste Vorsicht
111 Land der Rosen und des Weihrauchs
120 Von den Vereinen
122 Richtig und Falsch
124 Messen der Welt

puntodE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 94 September - Oktober 2019

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 16. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

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

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

Koordination
Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

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

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

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Paul Andrei
Annalisa Carnio - Francesco Lo Greco
Carlotta Pasini - Davide Pini - Giacomo Tonelli
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Foto von Francesca Lazzarini - F2 Studio

Kundenwerbung
Gora Di Benedetto (traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Oksana Denys (info@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

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

Werbung
Patrizia Dal Mas (dalmaspatrizia@gmail.com)

Editrade srl
Geschäftsleiter: Franco Cesare Puglisi

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

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

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

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

Superfood wird zu Eiscreme, in einer kompletten Basis mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Quinoa, Heidelbeeren, Joghurt und vielen Ballaststoffen. Ein Präparat, reich an Nährstoffen, Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien, gefärbt mit Frucht- und Gemüsesäften. Die Verschmelzung der frischen Noten von Heidelbeerjoghurt mit den wohlriechenden Noten von Getreide macht es zu einer neuen Eissorte, die sowohl Erwachsene als auch Kinder anspricht.

Seit 1976 bietet Linea Gel eine komplette Auswahl an Zutaten für die Zubereitung von Konditoreieis. Heute wie damals arbeiten wir in Anlehnung an die Tradition und legen höchsten Wert auf Qualität und Natürlichkeit unserer Produkte.

Linea Gel Italiana S.r.l.
Via Castagnole, 14 – 31050, Ponzano V.to (TV) – Italia

Telefon: +39 0422 440716
E-mail: info@lineagel.it
Web: lineagel.it
Social: facebook.com/lineagelitaliana

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV GL = ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATO DA DNV GL = ISO 22000 =

Linea Gel

Dal 1976

DANKE an Sie!
Gemeinsam haben wir schon über 45.000 € gespendet!

„SEEPFERDCHEN" – EIS MIT MEHRWERT

Serviervorschlag

Unser Theken-Hingucker mit Mehrwert!
Das knallgelbe Seepferdchen-Eis überzeugt mit tropisch-fruchtigem Geschmack und einem Streudekor, das im Mund knistert und prickelt.

Gelatop spendet für jedes verkaufte Kit an die DLRG, damit Kinder schwimmen lernen können. Die mitgelieferten Werbemittel präsentieren Ihre Eisdiele als Spender – ohne dass Sie dafür etwas tun müssen. **Sind Sie dabei?**

Kit Seepferdchen:

- Pronto Seepferdchen, das Kombiprodukt für Bindung und Geschmack im 6 x 1,2-kg-Gebinde
- Dekor Knister Kristall im 1,5-kg-Eimer
- Werbemittelpaket DLRG Kooperation: Thekenaufsteller, 50 Info-Flyer, Eiseinstecker

Entdecken Sie unser umfangreiches Kindereis-Sortiment unter **www.gelatop.de**

Sie verkaufen, wir spenden!
Damit Kinder schwimmen lernen!

DLRG

DREIDOPPEL

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

Gelatop

Deutschland ist dabei!

Nur noch wenige Wochen bis zur Eröffnung von Sigep in Rimini zur neunten Ausgabe der Gelato-Weltmeisterschaft. Zwölf Länder werden an diesem außergewöhnlichen Wettbewerb teilnehmen: Mexiko, Singapur, Malaysia, Japan, Italien, Frankreich, Spanien, Polen, Argentinien, Kolumbien, Ungarn und auch Deutschland.

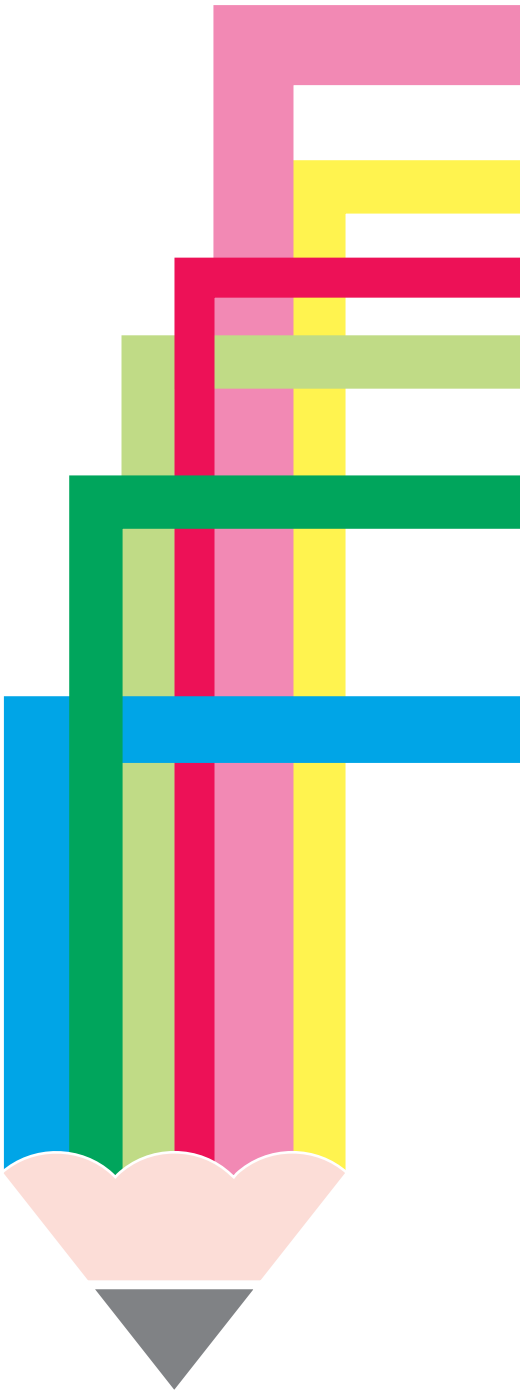
Ein sehr beliebter Wettbewerb, bei dem einige der stärksten Mannschaften der Welt versuchen werden, sich zu behaupten. Die Ehrentafel zeigt derzeit eine perfekte Parität zwischen Frankreich und Italien mit vier gewonnenen Ausgaben für jedes Land. Wer weiß, ob die „Italo-Französische“ Vorherrschaft in diesem Jahr von irgendeiner neuen Gegebenheit unterbrochen wird.

Jedes Team besteht aus einem Speiseeishersteller, einem Konditor, einem Koch und einem Eisbildhauer, die von einem Teamleiter angeführt werden. Für das deutsche Team werden Federico Sacchet (Speiseeishersteller), Giovanni Finamore (Meisterkoch), Tim Tegtmeier (Konditor), Francesco Carrer (Eisbildhauer) und Günter Single (Teamleiter) auftreten.

Vor der Gelato-Weltmeisterschaft werden wir jedoch schon bald auf der Mig in Longarone sein, die in diesem Jahr ihre 60. Ausgabe feiert. Eine außergewöhnliche historische Reise, die in den letzten sechs Jahrzehnten das exponentielle Wachstum des „Wertes“ des handwerklichen Gelato in jeder Hinsicht erlebt hat. Ein Termin, den Sie nicht verpassen sollten.

Wir werden wie immer da sein, mit unseren Zeitschriften und Büchern. Wir erwarten Sie!

Franco Cesare Puglisi
Verlagsdirektor



HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE,
DIE DAS BESTE FÜR IHR EIS ENTSCHEIDET

ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE

Autorisierter Carpigiani Distributor

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

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

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

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

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

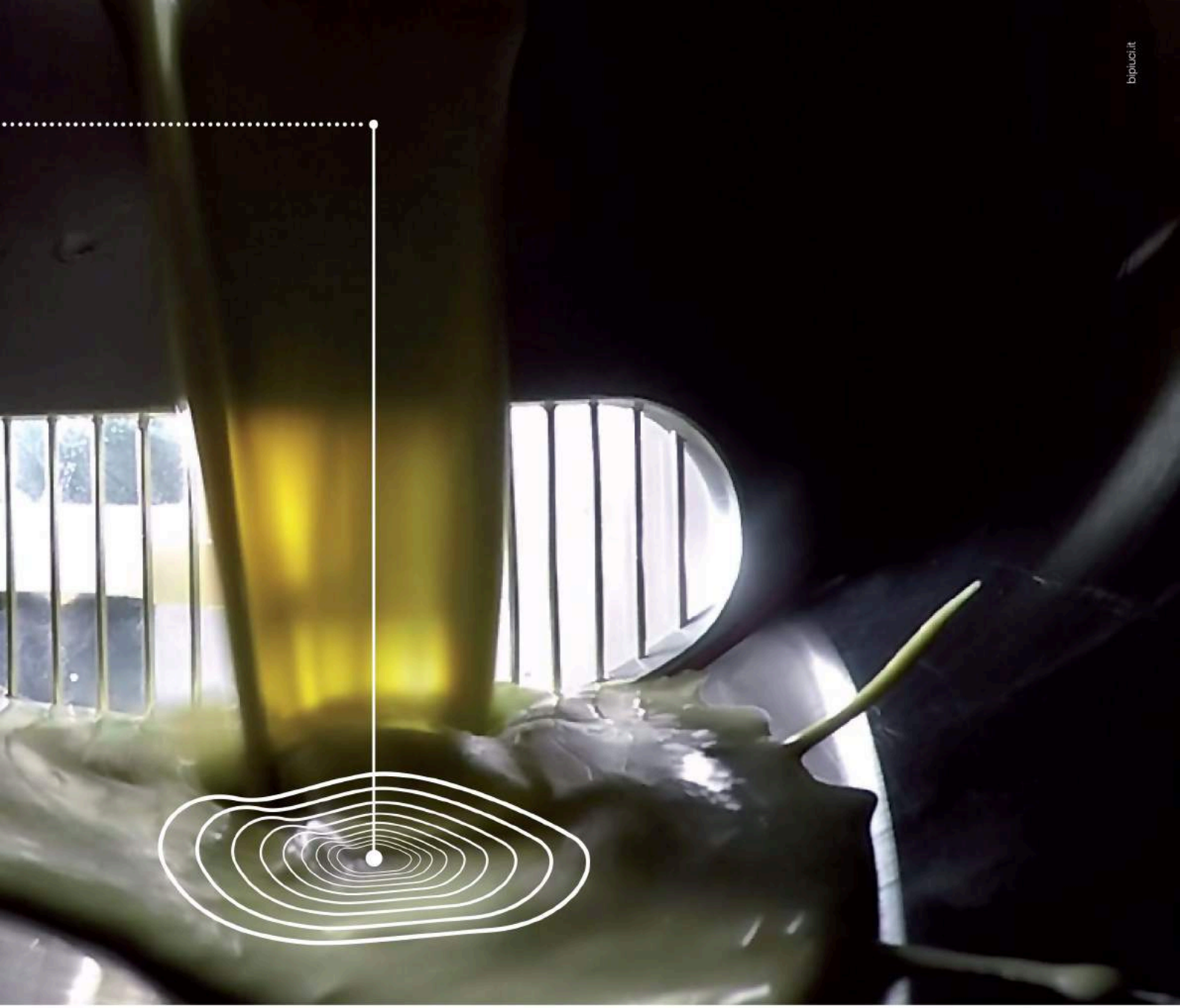
50374 ERFTSTADT
HEIDER & CARACCIOLA
GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon 02235/97 89 700
Telefax 02235/97 89 709
info@heica.de
www.heica.de

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

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

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

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



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

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

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

Autorisierter Carpigiani Händler

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

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

CARPIGIANI
carpigiani.com

Ein Jahr voller Begeisterung

Ein Jahr ist seit der Einweihung von **Casa Optima** in Aschheim - München - vergangen, einem Ausbildungs- und Forschungszentrum für „Sweet Arts“, das aus dem Know-how der Optima Spa Gruppe, zu der Mec3, Modecor Italiana, Giuso Guido gehören, entstanden ist. Die ständige Zunahme der Anmeldungen zu den **Kursen** war für den Veranstalter Vito **Ciniero**, Direktor von Mec3 Deutschland, und Enrico **Ciapetti**, Koordinator des Lehrerteams, eine Quelle der Zufriedenheit. Das nächste Schuljahr umfasst zwölf Kurse und die angewandte Methode war immer die „one-to-one“ mit acht voll ausgestatteten Einzelstationen, damit die Teilnehmer sofort von der Theorie in die Praxis wechseln und ständig mit den Lehrern interagieren können. Für weitere Informationen www.casaoptima.com/en.

Saubere Farben

*Untersuchungen zeigen, dass 50% der **Verbraucher** zögern, Lebensmittel und Getränke mit **künstlichen** Farbstoffen zu kaufen. **Exberry**-Farbstoffe sind die ideale Lösung für Lebensmittel- und Getränkehersteller, da sie auf dem **Etikett** leicht verständlich angegeben werden können, zum Beispiel als „Lebensmittelfarbstoff“. Exberry sind färbende Inhaltsstoffe aus Obst, Gemüse oder Pflanzen, die nur mit Wasser und sanften **physikalischen** Verfahren wie Zerkleinern, Pressen, Filtern und Konzentrieren hergestellt werden. Sie sind nicht als Zusatzstoffe eingestuft, sondern als Lebensmittel mit färbenden **Eigenschaften**, auf pflanzlicher Basis, und eignen sich auch für besondere Ernährungsarten, wie Vegan, Halal und Koscher. Das **Team** des Unternehmens unterstützt die Kunden in jeder Phase des Marketingprozesses, von der Farbabstimmung und Stabilitätsprüfung bis hin zum gesetzlichen Support und Upscaling. Für weitere Informationen siehe www.exberry.com*

Königin der Cocktails

*Am 16. Oktober fand in Bologna das Finale von **Lady Amarena 2019** statt, der fünften Ausgabe des von **Fabbri 1905** ins Leben gerufenen internationalen Wettbewerbs; ein **Wettbewerb** an dem ausschließlich Frauen teilnehmen, einschließlich der Zusammensetzung der Jury, und der darauf abzielt, das Talent von hochqualifizierten und kreativen Fachfrauen aus der ganzen Welt bekannt zu machen. Die Gewinnerin kommt aus China, **Liu Ting Zheng**, Barkeeperin der Mary Magnate Cocktailbar in Shanghai, und präsentierte den Ciao Bella Cocktail. Den zweiten Platz auf dem Podium gewann die Griechin **Penelope Agrimanaki** und den dritten die Italienerin **Adriana Firicano** aus Palermo. www.fabbri1905.com*

BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

DIE EVOLUTION DER EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG

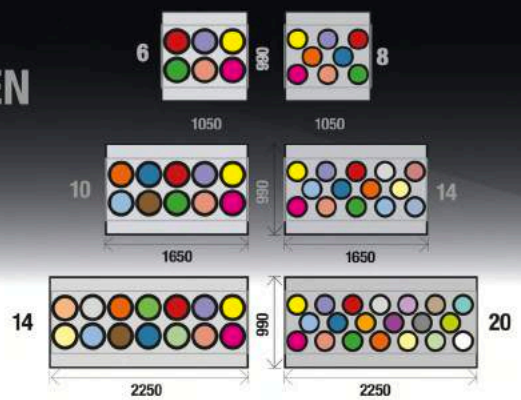
EINE ECHTE REVOLUTION DER EISVITRINE

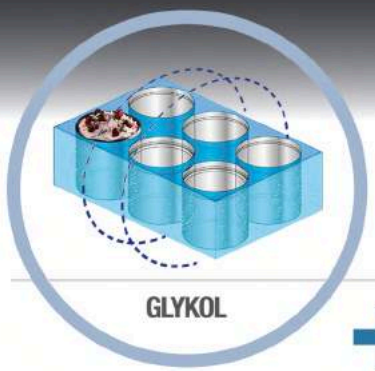
ENTDECKEN SIE "VISTA" BRX, DIE THEKE, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN!

PENDING PATENTED PENDING

"VISTA"
EINE EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG ... IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN !

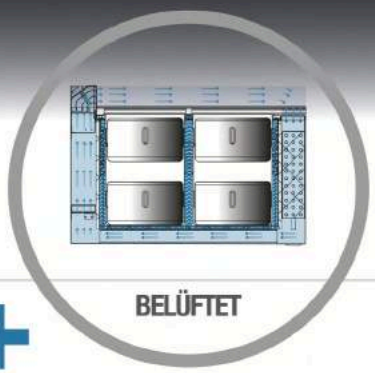
MIT ZWEI ODER DREI REIHEN UND 6, 8, 10, 14, 20 GESCHMACKSRICHTUNGEN





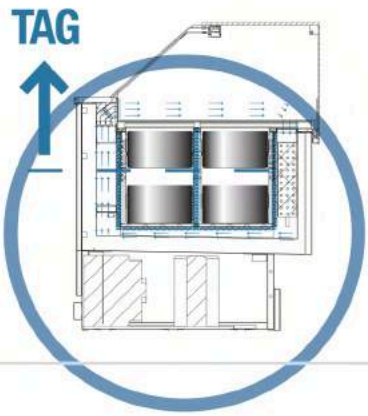
GLYKOL

+

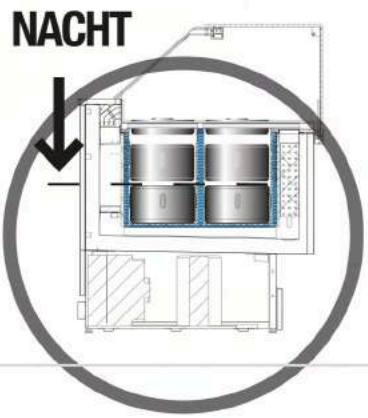


BELÜFTET

DOPPELTE KÜHLTECHNIK GLYKOL + BELÜFTET



"VISTA" **DIE EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG,** BEI DER DAS EIS ZUR ANREGUNG DES KUNDEN UND FÜR EIN LEICHTERES PORTIONIEREN IN NEUEN **GRÖSSEREN EISBEHÄLTERN**, MIT **Ø 26 CM ZU SEHEN IST.** AUFGRUND DER **BEIDEN KÜHLTECHNIKEN**, **SIND DIE** DECKEL DER EISBEHÄLTER TAGSÜBER ABGENOMMEN, **NACHTS** WERDEN DIE BEHÄLTER ABGESENKT UND MIT EINEM DECKEL VERSCHLOSSEN. **SOMIT WERDEN KEINE LAGERSCHRÄNKE MEHR BENÖTIGT.** VIELE KONFIGURATIONEN **MIT 2 ODER 3 REIHEN EIS, LEICHT IN KONDITOREI-VITRINEN UMZUBAUEN**



KEINE LAGERSCHRÄNKE MEHR

BRX
POZZETTI GELATO &
BAR TECHNOLOGY

IP_© BRX _ SHOOTEMLIT

"VISTA" LÄSST SICH LEICHT IN EINE KONDITOREI-VITRINE UMBAUEN

BRX

WWW.BRXITALIA.COM _+39.0721.499611

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

Freepik.com

ÜBER GESUNDE LIQUIDITÄT VERFÜGEN

Immer wieder hört man, dass Unternehmer eine gute Liquidität haben sollten. Aber warum ist das so wichtig? Anbei ein paar nützliche Informationen zur Prüfung Ihrer Tätigkeit

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Worüber reden wir

Die Liquidität ist die Fähigkeit, seinen Zahlungsverpflichtungen nachkommen zu können. **Ein Unternehmer ist liquide, wenn er fällige Verpflichtungen, wie z.B. offene Rechnungen, Löhne und Mietzahlungen begleichen kann.** Wenn er hierzu nicht in der Lage ist, spricht man von Zahlungsunfähigkeit.

Wie kann man sie prüfen

Mit Hilfe eines Liquiditätsplans können Sie die Liquidität Ihres Unternehmens überwachen und steuern. **In diesem Liquiditätsplan müssen alle Einnahmen und Ausgaben berücksichtigt werden.** Hierzu sollte man ein nützliches Werkzeug in Form einer Excel-Datei nutzen oder man sollte vorab mit einem Unternehmensberater oder Steuerberater den Liquiditätsplan erstellen und lernen, wie man damit umgeht.

Freepik.com - welcomia

Eine Geldreserve

Rücklagen sind wichtig und dienen dazu, unerwartete Verluste des Unternehmens aufzufangen und die Liquidität zu stärken bzw. das Kapital des Unternehmens aufzubauen. **Der Unternehmer sollte hierzu Geld separat verwalten um somit vor Liquiditätsengpässen gewappnet zu sein, damit er in schwierigen Zeiten nicht in Schwierigkeiten kommt.**

Ein echter Fall

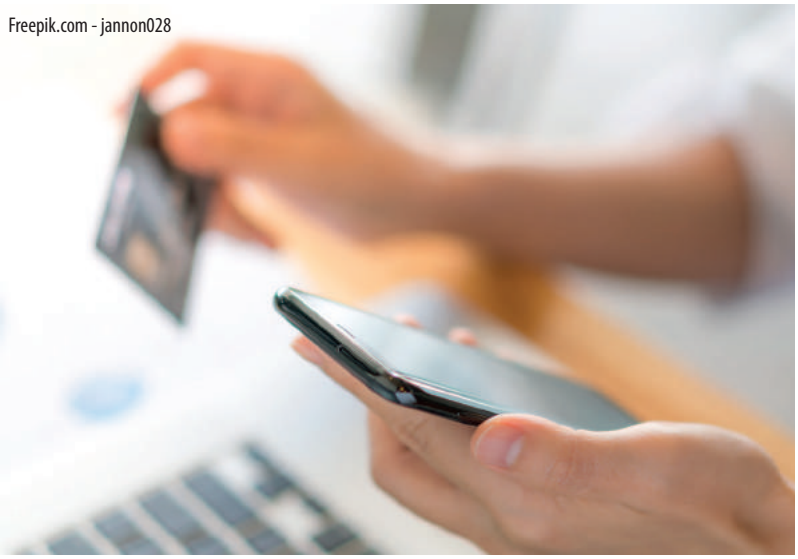
Unternehmer A eröffnet im Frühjahr 2017 sein Eiscafe in einem Ausflugsort. Da kein Businessplan vorlag, wurden Angaben zu Jahres-Umsatz im steuerlichen Erfassungsbogen unpräzise eingetragen. **Unternehmer A unterschätzte seinen Jahres-Umsatz bzw. Jahres-Gewinn.** Somit wurden die Vorauszahlungen zur Einkommensteuer und Gewerbesteuer vom Finanzamt zu niedrig berechnet. Ein Controlling wurde im laufenden Jahr nicht geführt. Nach Ablauf des Jahres 2017 betrug der Gewinn 50.000 EUR.

Freepik.com - katemangostar

Im folgenden Jahr…

Im Jahr 2018 liefen die Geschäfte während der Saison März bis Oktober wieder sehr gut. Hier konnte der Jahres-Gewinn nochmals auf 65.000 EUR gesteigert werden. Im Januar 2019 wurden die Steuererklärungen 2017 bei Finanzamt eingereicht. Die Einkommensteuer-Nachzahlung für 2017 betrug 12.146,16 EUR. Das Finanzamt forderte für 2018 eine Einkommensteuer-Vorauszahlung von 14.000,00 EUR und eine Einkommensteuer-Quartalszahlung i.H.v. 3.500,00 EUR. Der Unternehmer befand sich mit ca. 30.000 EUR Steuerrückständen in erheblichen Zahlungsschwierigkeiten. Steuerrücklagen wurden keine gebildet. Ein beantragter Kredit bei der Hausbank wurde abgelehnt, sowie der Stundungsantrag beim Finanzamt.

Freepik.com - jannon028



Ein umsichtiges Finanzmanagement schützt das Unternehmen

Die Folgen

Aufgrund der Zahlungsschwierigkeiten konnte laufenden Zahlungsverpflichtungen wie Miete, Krankenkassen, Finanzamt etc. nicht nachgekommen werden. **Noch vor Saisoneröffnung 2019 wurde das Geschäftskonto von Krankenkassen gepfändet,** sodass Lieferanten nicht gezahlt wurden.

Freepik.com

Zusätzliche Kosten

Durch Rücklastschriften, Mahngebühren und Säumniszuschlägen entstanden dem Unternehmer ca. 3.000 EUR Mehrkosten, sowie die Herabstufung seines Ratings und seiner Kreditwürdigkeit. Durch ein unterjähriges Controlling, hätte der Unternehmer frühzeitig Rücklagen bilden können und seine Zahlungsunfähigkeit abwenden können. **Hierzu hätte sich der Unternehmer durch Coachingmaßnahmen unterstützten lassen können, welche regional bezuschusst werden.**

Freepik.com

Wer ist das

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

TIPPS GEGEN LIQUIDITÄTSENGPÄSSE:

1. Immer den Überblick über seine Liquidität haben:

Erstellen Sie einen Liquiditätsplan. Behalten Sie Ihre Zahlen im Auge. Lassen Sie sich von einem Unternehmensberater oder Steuerberater mindestens einmal im Jahr hier unterstützen.

2. Betriebskosten senken:

Stärken Sie die Liquidität. Regelmäßig die laufenden Kosten überprüfen. Hierzu sollten auch diverse Angebote eingeholt werden.

3. Wie viel Geld brauche ich zum Leben:

Rechnen Sie Ihre privaten Kosten zusammen und entnehmen Sie monatlich einen Fixbetrag. Wenn zu viele Privatentnahmen getätigt werden, leidet hierdurch ihre Liquidität.

4. Achten Sie auf Nachzahlungen:

Viele Unternehmer vergessen in ihrer monatlichen Planung eventuelle Nachzahlungen für Strom, Nebenkosten, Einkommensteuer, Gewerbesteuer etc. zu berücksichtigen.

5. Saisonale Schwankungen beachten:

Wird ein Saisonbetrieb wie eine Eisdiele eröffnet, muss die außersaisonale Zeit, wenn das Lokal geschlossen ist, mit Rücklagen überbrückt werden. Im Vorfeld sollte man Rücklagen für private Ausgaben, laufende und unvorhersehbare Kosten bilden.

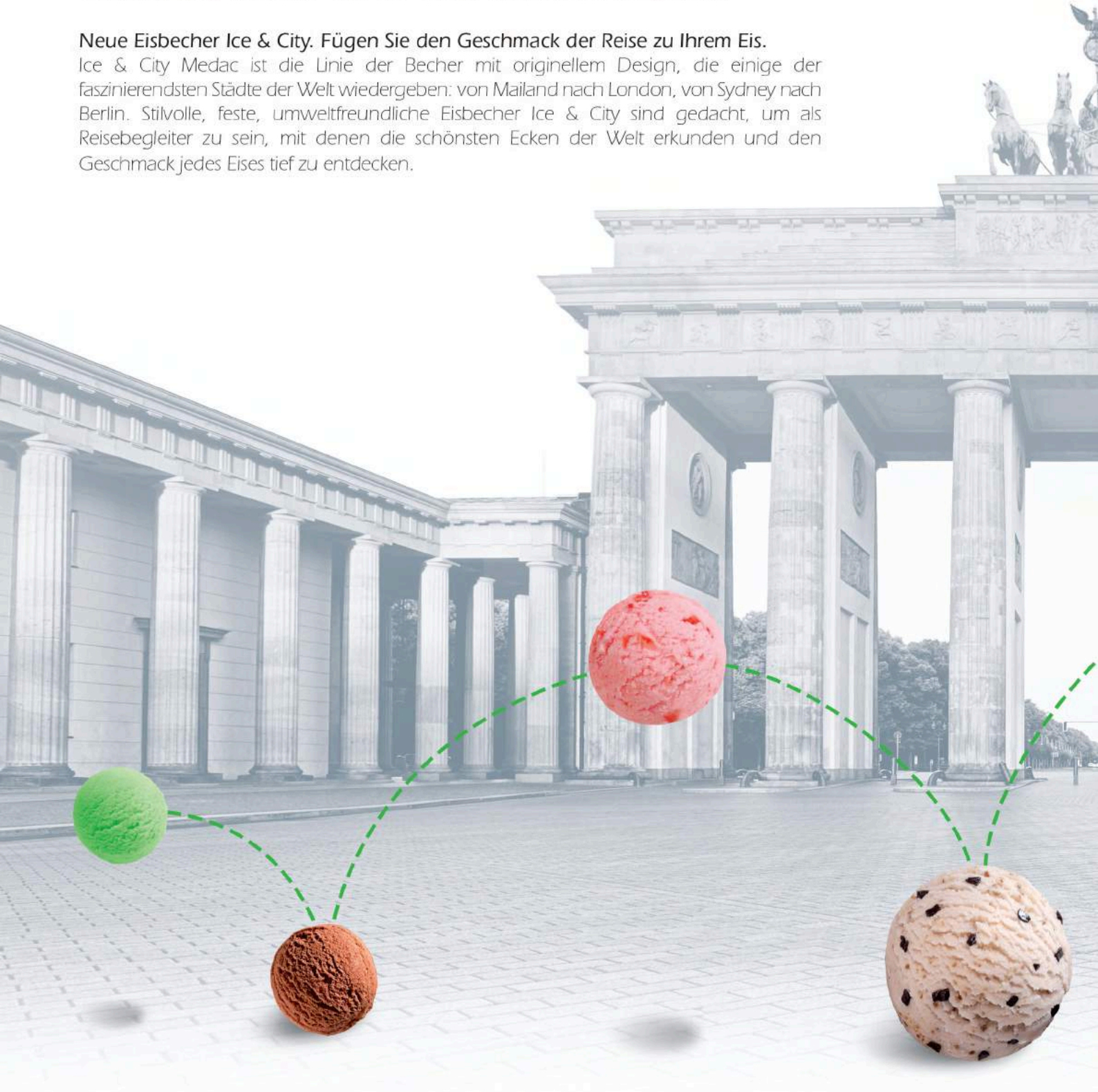
6. Geldeingang bei Kreditkarten- oder EC-Kartenzahlungen von Kunden:

Kreditkartenunternehmen haben lange Zahlungsziele. Berücksichtigen Sie hier die verschobenen Zahlungseingänge in Ihrer Planung.

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

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

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



medac S.r.l. industriacartotecnica

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

Rating della legalità

Direttiva 2014/32/UE

SILVER 2019 ecovadis CSR Rating

SGS

DNV·GL ISO 14001

DNV·GL ISO 9001

FSC FSC® C016153

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

PEFC

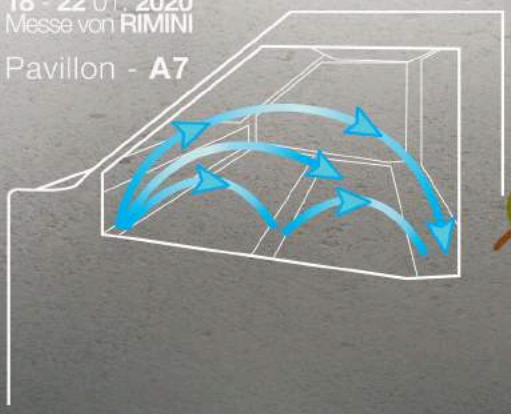
BRC PACKAGING CERTIFICATED

frigomeccanica
TECHNOLOGIE DER EINRICHTUNG

PREMIUM

TECHNOLOGIE MIT HERZ
DER SCHÖNSTE RAHMEN
FÜR IHR EIS.

Sigep
18 - 22 01. 2020
Messe von RIMINI
Pavillon - A7



PREMIUM. UND EISKREM SIE DIE BELICHTUNG.

- Doppelte Belüftung für eine optimale Konservierungstemperatur.
- Horizontale Module, die in zwei Höhen für Mehrfachkombinationen zusammengebaut werden können.
- Total black oder Total white. Nach Wahl jedoch auch in effektvollen Farben erhältlich.
- Interne oder externe Motoren mit Luft- oder Wasserkondensierung.
- Innovative Technologie und bestechendes Design.
- Eine bündig abschließende Fläche stellt das Eis in den Blickpunkt.
- Isolierglas mit Antibeschlagschutz.

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

tel. +39 085 80793
fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

Numero Verde 800-312302

MADE IN ITALY

Der Winter, eine günstige Gelegenheit

IN DIESER RUHIGEREN ZEIT ENTFALTEN DIE HANDWERKER IHRE RESSOURCEN AN KREATIVITÄT UND ORGANISATION, UM DIE VITRINE ATTRAKTIVER UND EINLADENDER ZU GESTALTEN UND SICH AUF DEN SOMMER VORZUBEREITEN. DIE ARBEIT IN DER EISDIELE FEHLT WÄHREND DER KALTEN MONATE KEINESWEGS

von Federica Serva

In Erwartung des Sommers

Früher schlossen die Speiseeishersteller im Winter ihre Labors und Lokale und machten sich auf den Weg in den Urlaub oder zur Rückkehr in ihr Herkunftsland. Dieser Brauch hat sich geändert. Ob es nun darum geht, die Betriebskosten zu tragen, die Verbindung zum Labor nicht zu verlieren, oder um eine andere Herangehensweise an die Tätigkeit, die Herbst- und Wintermonate werden zu einer „wertvollen“ Zeit, um das Unternehmen zu überdenken, mit neuen Geschmacksrichtungen zu experimentieren, nach anderen Lieferanten und Produkten zu suchen, Initiativen in der Eisdiele zu organisieren, das Angebotsspektrum außer „purem“ Gelato zu erweitern, die Vitrine einladender zu gestalten. Kurz gesagt, eine kreative Möglichkeit, sich auf die neue Saison vorzubereiten, wenn das Arbeitstempo steigt und wenig Zeit bleibt, über etwas anderes nachzudenken.

Eine Gewohnheitssache

In den nordischen Ländern, wo das „kalte Dessert“ im Winter sehr beliebt ist, ist der Trend zur Entsaisonalisierung stärker ausgeprägt, obwohl Industrieprodukte bevorzugt werden. **Das kältere und regnerischere Klima sollte uns daher nicht davon abhalten, eine Eisdiele zu betreten, die mit den richtigen Rezepten, gültigen und appetitlichen Alternativen, der Pflege der Vitrine und des Ambiente „reichhaltiger“ werden kann als in den heißen Monaten.**

Unter den Angeboten Crêpes, Waffeln, heiße Schokolade und amerikanischer Kaffee

Quellen der Inspiration

Auf dem Markt, bei Lieferanten, während der Arbeit im Labor, dank der Kundenwünsche, bekommt man die richtigen Ideen, die zu Experimenten mit Geschmacksrichtungen für den Winter führen, wie z.B. ein Marron-Glacé-Sorbett für diejenigen, die an Laktoseintoleranz leiden oder Gelato aus sortenreiner Schokolade. **Es gibt auch Anlässe, die man nicht übersehen sollte, wie z.B. Weihnachten.** Es ist heute fast üblich, in allen Eisdielen Gelato mit Panettone-Geschmack anzubieten oder Sahne- oder Pistazienaromen zu kombinieren, oder ein Gelato in limitierter Auflage mit ausgewählten Zutaten herzustellen, wie z.B. eine Füllung für das süße Symbol dieses Festes.

Die Sorten überdenken

Die Aufmerksamkeit gilt natürlich in erster Linie der Produktion von Gelato, deren Menge zurückgeht und an die verfügbaren saisonalen Früchte und an die zunehmende Vorliebe der Kunden für Cremesorten, die ein Gefühl der Weichheit auf den Gaumen übertragen, sowie für Schokoladesorten, die immer eine gute Stimmung vermitteln, angepasst werden sollte. **In den Schalen wird Kastanien-, Kürbis-, Persimonen-, Granatapfel- und Birnen-Gelato angeboten, neben dem zeitlosen Tiramisu und Geschmacksrichtungen wie cheese cake, Fiordilatte, Salzkaramell** sowie verschiedene Vorschläge dunkler, Milch- und weißer Schokolade und den stets beliebten Pistazie und Haselnuss.

Auch gastronomisch

Im Laufe der Zeit ist das Interesse an gastronomischem Gelato gewachsen. Die Herstellung von „herzhaften“ Geschmacksrichtungen für ein Restaurant und das Angebot einiger davon in der Vitrine, um den neugierigsten Kunden, die etwas Ungewöhnliches ausprobieren und kosten wollen, etwas anzubieten, ist ein Weg, den mehr als eine Eisdiele mit großer Zufriedenheit jetzt bereits begeht.

Breiteres Angebot

Halbgefrorenes, Stieleis, Einzelportionen, Bonbons, Gelato... Das bietet die Vitrine in den Herbst- und Wintermonaten. Ein paar Schalen Gelato werden entfernt und das Angebot um süße Versuchungen erweitert. **Spezialitäten, die mit Fantasie, Farben, Kombinationen und Formen gespielt werden, um das kalte Dessert unter einem weiteren attraktiven und einladenden Gewand anzubieten, das das klassische Sommerbild vergessen lässt.** Neben kalten Konditoreiprodukten sind die Vorschläge zur Kundengewinnung unterschiedlich, von köstlichen Croissants und Hörnchen, die mit cremigen Gelato gefüllt werden können bis hin zu verlockenden Crêpes und Waffeln, die mit verschiedenen vom Kunden gewählten Zutaten garniert werden können, von originellen Cocktails auf Gelato-Basis bis hin zu raffinierten Gelato-Kombinationen mit heißer Schokolade oder Kaffee.

Jolly.
Hybrid Cooling Technology

Set for
Ifi IoT Remote Manager

Design **Marc Sadler**

Die Vitrine taut ab
und das Gelato merkt nichts davon

Ifi @MigLongarone
01/04.12.2019
Hall. D Aisle U Stand 18-23

ifi.it - #ifi1962

People-centric innovation

MINI ME

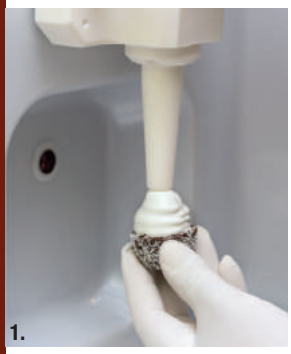
MINI-WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND STREUSELN ÜBERZOGEN MIT VANILLESOFTEIS UND VERSCHIEDENEN ÜBERZÜGEN ZUR ERWEITERUNG DES ANGEBOTS IN DER EISDIELE IN DEN WINTERMONATEN

Aus dem Buch Nuova dimensione del Gelato Soft [Die neue Dimension von Softeis] ***von Alice Vignoli***
Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

ZUSAMMENSETZUNG

- Mignonwaffeln mit Schokolade und Streuseln überzogen
- Softeis mit Vanillegeschmack
- Weißer und dunkler Schokoladenüberzug
- Verschiedene Streusel: Pistazie, Amaretto, Krokant, Schokoschaumgebäck...

OPTION A


1.

2.

1. Das Softeis mit Vanillegeschmack direkt vom Einzelportionausgabehahn in die Miniwaffel füllen.

2. Die Oberfläche mit Streuseln bedecken und dann im Schockfroster kühlen.

3. Mit Schokolde verzieren und servieren oder bei -18°C aufbewahren.

3.

OPTION B

1.

2.

1. Das Gelato im Schockfroster kühlen, mit Schokoladenüberzug fertigstellen.

2. Bevor die Schokolade abhärtet, die Miniwaffel oben mit Streuseln verzieren.

3. Für den Verkauf ausstellen oder bei -18°C lagern.

3.

Besuchen Sie uns:

Sigep RIMINI
Rimini
18-22 Januar 2020
Hall C7 - Stand 160-154-194

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato
Stuttgart
15-19 Februar 2020
Hall 10 - Stand 10B16

Gulfood
Dubai
16-20 Februar 2020
Hall 1 - Stand E1-50

FHA HoReCa
Singapore
3-6 März 2020
Hall 9 - Stand 9F2-06

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

Unsere BASE, Deine Kunst.

base SEmplice

Milchderivate

Pflanzliche Fette

Semifreddo "Il Gattopardo" Nutman

BASE Semplice, ideal für die kalte Konditorei.

marketingsocialmedia.ch

NUTMAN GROUP S.R.L.

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Nutman Group s.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225

www.nutman-group.com info@nutman-group.com

KAFFEE-GELATO

Eines der beliebtesten Getränke wird mit speziellen Zutaten kombiniert, um drei Vorschläge für originelles und appetitliches Gelato zu kreieren, das die Kunden begeistern wird...

von Antonio Mezzalira

Pikanter Kaffee

Kaffee-Gelato mit Ingwer

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	335 g
Sahne 35% Fettgehalt	185 g
Magermilchpulver	45 g
Saccharose	115 g
Dextrose	35 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 50	35 g
Gemahlener Kaffee	210 g
Kardamompulver	10 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	335 g
Sahne 35% Fettgehalt	185 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	100 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Cremebase 100	70 g
Kaffee Espresso	210 g
Ingwerpulver	10 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Das Ingwerpulver mit den anderen festen Zutaten mischen.
- Alle Zutaten der Rezeptur mischen, mit Ausnahme des Kaffees, der während der Gefrierphase hinzugegeben wird.
- Alle Zutaten, die im Pasteurisierer gut vermischt wurden, auf 85°C bringen, mit Ausnahme des Kaffees.
- Bei 4°C, während der Abkühlphase, die Mischung herausnehmen und mit dem Espresso mixen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und einen Tag lang bei -18°/-20°C in den Schockfroster geben.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -13°/-14°C ausstellen.
- Mit kandierten Ingwerwürfeln dekorieren, die ein ausgewogenes Verhältnis beim Verkosten des Gelatos ergeben.

JOGHURT UND KAFFEE

Kaffee-Gelato mit Joghurt

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	75 g
Sahne 35% Fettgehalt	175 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	120 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Cremebase 50	35 g
Espresso Kaffee	125 g
Vollmilchjoghurt	375 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	75 g
Sahne 35% Fettgehalt	175 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	110 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Cremebase 100	70 g
Espresso Kaffee	125 g
Vollmilchjoghurt	375 g
GESAMT	**1000 g**

Empfehlung Es wird empfohlen, einen sortenreinen äthiopischen Arabica Kaffee mit einem komplexen Aroma, Zitrusnoten und angenehmer Säure zu wählen.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten, die im Pasteurisierer gut vermischt sind, auf 85°C bringen, mit Ausnahme des Expresso-Kaffees und des Joghurts.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Während der Abkühlphase bei 30°C den Joghurt und den Kaffee bei ca. 4°C hinzufügen.
- Das Gelato herausnehmen und ungefähr zehn Minuten schockfrieren.
- Vor dem Ausstellen, das Gelato einen Tag bei -18°/-20°C ruhen lassen.
- Die Temperatur der Vitrine sollte -12°/-13°C entsprechen.

BRASILIANISCHES FRÜHSTÜCK

Bananensorbett, gemahlener Kaffee und Zartbitterschokolade

MIT FRUCHTBASE 50

Banane	440 g
Wasser	325 g
Saccharose	120 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Fruchtbase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Banane	440 g
Wasser	325 g
Saccharose	110 g
Dextrose	25 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Fruchtbase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

10 g gemahlenes Kaffeepulver pro kg Mischung hinzufügen.

ZUBEREITUNG

- Die Base mit dem Zucker des Rezeptes und dann die Feststoffe mit dem Wasser mixen.
- Die Anweisungen des technischen Datenblatts der Basis befolgen.
- Die Bananen bei 4°C in die Mischung geben, dabei darauf achten, sie mit Handschuhen zu schälen und mit einem Keramikmesser zu schneiden.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- In der letzten Stufe der Gelato-Herstellung das gemahlene Kaffeepulver einfüllen.
- Das Sorbett herausnehmen, 5 Minuten lang schockfrieren und bei -11°/-12°C ausstellen und mit Fäden aus dunkler Stracciatella-schokolade, Kaffeebohnen und Bananenscheiben dekorieren.

Zartbitter-Stracciatella-Schokolade

Zartbitterschokolade 55 - 60%	850 g
Erdnussöl	150 g

Die Schokolade mit dem Erdnussöl in der Mikrowelle oder im Wasserbad langsam schmelzen und dann bei etwa 30°C verwenden.

FRUCTITAL®
bontà e tradizione nel gelato dal 1922
Die Meister des Geschmacks
Wir liefern Ihnen die richtigen
Instrumente für Ihre Meisterwerke
Sigep
Stand 035, Pav. C3
RIMINI Expo 18-22.01.2020
FRUCTITAL S.r.l.
Via Circonvallazione, 20 - 10060 Buriasco (TO) ITALY
Tel. +39 0121 56587 - info@fructital.it www.fructital.it

KAFFEE: EINE LEIDENSCHAFT

IN DEUTSCHLAND IST DAS SCHWARZE GETRÄNK SEIT ETWA DREIHUNDERT JAHREN BEKANNT UND WIRD HEUTE VON 56 PROZENT DER BEVÖLKERUNG REGELMÄSSIG KONSUMIERT. IM DURCHSCHNITT TRINKT JEDER BÜRGER TÄGLICH 3-4 TASSEN KAFFEE... WO UND WIE TRINKT MAN IHN UND WELCHE SIND DIE BELIEBTESTEN ARTEN VON KAFFEESPEZIALITÄTEN?

von Mario Trabalza

Freepik.com

Nennenswerte Umsätze

Kaffee ist das beliebteste Getränk in Deutschland. Mit durchschnittlich 162 Litern pro Person oder 5,6 kg steigt der Verbrauch stetig an. Im Jahr 2003 wurden sogar 153,5 Liter pro Person getrunken. Der Gesamtumsatz von Kaffee beträgt 19.519 Milliarden Euro pro Jahr und ist damit der fünftgrößte Markt der Welt. Im Jahr 2023 soll das Business 21.389 Milliarden Euro erreichen.

Freepik.com - jcomp

Freepik.com - jcomp

Wo man ihn trinkt

Bei dieser immensen Menge ist es notwendig, **eine erste Unterteilung vorzunehmen zwischen dem Kaffeekonsum im Haushalt (75,4% des Gesamtkonsums) und auswärts (24,6%).** In der letztgenannten Kategorie ist es auch notwendig, eine weitere Unterscheidung zwischen dem Verbrauch im Büro, in öffentlichen Lokalen und als Coffee-to-go zu machen.

Freepik.com - onlyyouqj

Die beliebtesten Kaffees

Eine von Statistika durchgeführte Studie „Tchibo Kaffeereport 2018“ zeigt anhand einer repräsentativen Stichprobe von 5.000 Kaffeetrinkern im Alter von 18 bis 75 Jahren, dass jeder Deutsche durchschnittlich 3,4 Tassen Kaffee pro Tag trinkt. Die bevorzugten Sorten sind Filterkaffee (58,2%), Kaffee aus Vollautomaten (33,1%), Cappuccino wird von 30,9% bevorzugt. Es folgen Kaffee aus Kapsel-Maschinen (24,5%), Latte Macchiato (22,9%), Kaffeecreme (21,2%), Milchkaffee (21,4%), Espresso (19,5%) und Instant-Kaffee (17%).

Und die Qualität?

Laut der Statistik „So trinkt Deutschland Kaffee außer Haus“ - Deutscher Kaffeeverband, **ist - aus einer Stichprobe von 37.000 Menschen - der Genuss von hochwertigem Kaffee wichtig, aber nicht für jeden, und hängt von der Situation ab.** Bei 56% der Stichproben steht Qualität im Vordergrund, wenn man Gäste zu Hause hat, 49,6%, wenn man zu Hause ist und ihn selbst zubereitet, 33,3%, wenn man ihn in einem Restaurant trinkt, 18,9%, wenn man in einem Restaurant ist und 8%, wenn man einen Coffee-to-go trinkt. Bei den restlichen 18,6% der Befragten wird die Qualität nicht berücksichtigt.

Eine Frage der Uhrzeit

Es ist auch interessant, den Zusammenhang zwischen Kaffeesorte, Ort und Zeit zu sehen. **Am Morgen ist der am häufigsten getrunkene Kaffee Filterkaffee, gegen Mittag und am frühen Nachmittag wird Kaffee auf Milchbasis bevorzugt.** Am Abend werden am meisten die verschiedenen schwarzen Kaffeespezialitäten getrunken. Statistiken zeigen auch, dass 76% der Befragten zu Hause Kaffee trinken, der einfach zuzubereiten ist (schwarzer Kaffee mit Milch), während 70% es vorziehen, die verschiedenen und raffinierten Spezialitäten außer Haus zu probieren.

Freepik.com

Der Konsum steigt

Obwohl der Anteil des zu Hause getrunkenen Kaffees höher ist als der außer Haus konsumierte (24,6%), ist es dieser Marktanteil, der den höchsten Umsatz macht (74,6% im Jahr 2019) und in den kommenden Jahren langsam, aber stetig wachsen dürfte. Von den 49 Litern, die jeder Kaffeetrinker jährlich auswärts trinkt, werden etwa 60% im Büro konsumiert, **während die restlichen 40% in Lokalen (Bars, Hotels, Cafés, Geschäften, Eisdielen, Restaurants, am Kiosk, in Konditoreien, Bäckereien usw.) bis hin zum Coffee-to-go.**

Heute wird viel über Umwelt gesprochen...
aber uns liegt sie seit über 50 Jahren am Herzen.

Die Umwelt stellt hohe Anforderungen... und wir erfüllen sie mit größter Sorgfalt schon seit über 50 Jahren.

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

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

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · SILVER 2019 ecovadis CSR Rating · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · FSC FSC® C016153 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · BRC PACKAGING CERTIFICATED

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

Beppo Tonon

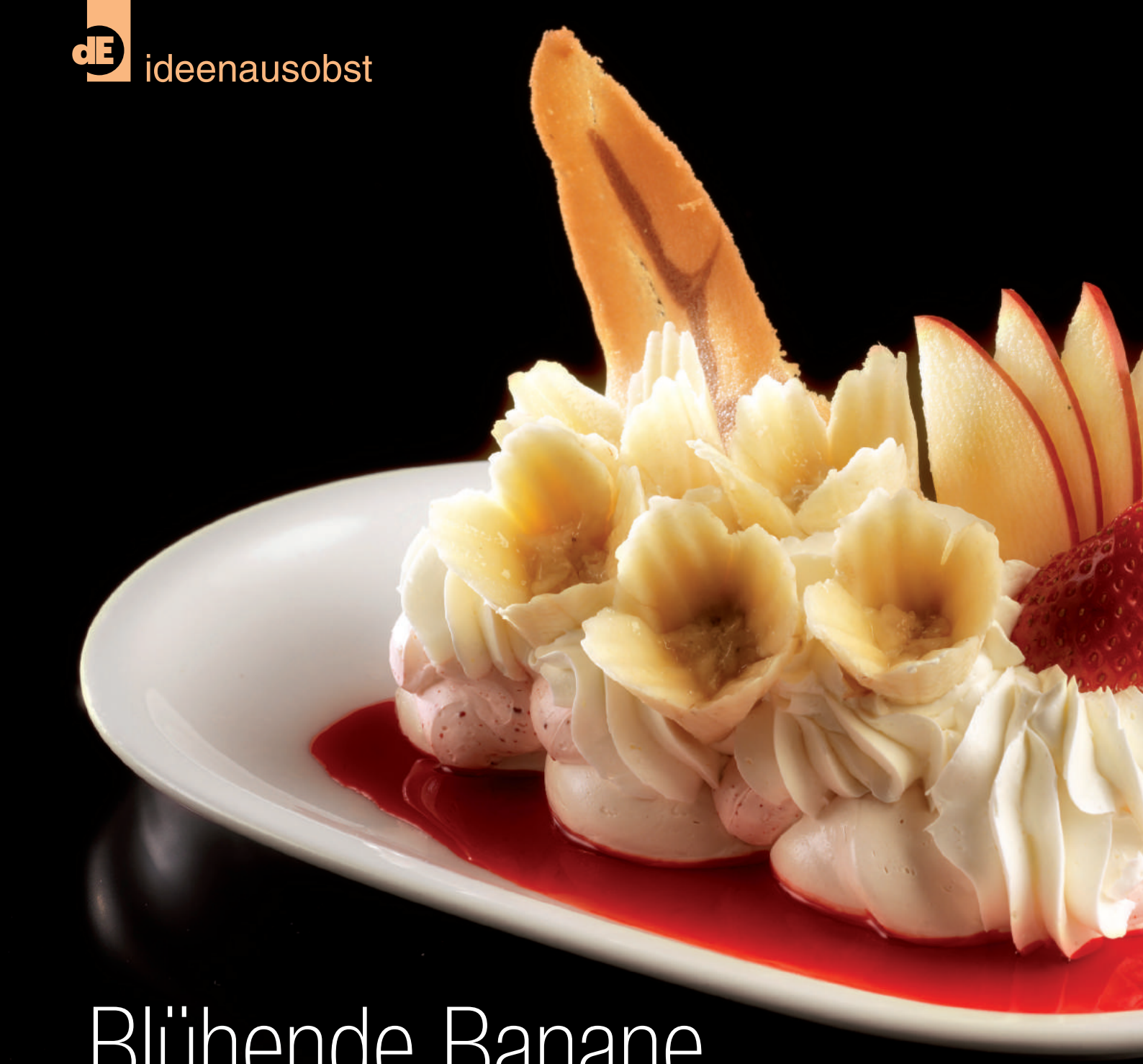
Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Windrädchen

Eine Kreation aus rosa Grapefruit und Melonen verschiedener Arten, deren chromatische Nuancen des Fruchtfleischs ein Gefühl von Leichtigkeit und Eleganz vermitteln, als Aperitif oder anstelle des klassischen Fruchtsalats zu empfehlen

Eine mittelgroße rosa Grapefruit wählen, die Schale senkrecht mit dem Ausstecher kratzen, bevor die einzelnen Scheiben geschnitten werden; mit größter Feinfühligkeit arbeiten, um sie nicht zu beschädigen. Die aufgerollten Teile auf die Etagere legen. Zwei Cantaloupe-Honigmelonen mit leichtem Farbunterschied und eine Wintermelone wählen. Der Duft sollte nicht zu intensiv sein, was auf eine zu fortgeschrittene Reifung und damit auf Schwierigkeiten beim Schneiden und Manipulieren der Scheiben hinweist. Bei den beiden Cantaloupe-Melonen muss die Schale der Melone vor dem Schneiden mit dem Ausstecher senkrecht geritzt werden. Mit einem scharfen Messer die Melonen halbieren und mit einer Schneidemaschine die Scheiben quer schneiden; die Dicke des Schnittes muss sorgfältig kalibriert werden, damit man die Scheibe in Wellen falten kann. Eine Erdbeere mit kräftiger Farbe wählen und mehrere parallele Schnitte vornehmen, ohne den unteren Teil zu erreichen; die Frucht um neunzig Grad drehen und die Schnitte wiederholen. In der Mitte des rosa Melonen- und Grapefruit-Carpaccio anrichten.

Tipp: Als Alternative zur Glasetagere kann man eine weiße Porzellanschale verwenden, um den Farbeffekt zu verstärken.



Blühende Banane

Eine originelle Komposition mit spektakulärer und markanter Wirkung, die durch die hellen Farben von Gelato und Sahne in starkem Kontrast zum Rubinrot der Erdbeere und dem auf dem Boden angerichtetem Coulis entsteht, das das reichhaltige Dessert umgibt

Zur Realisierung der Bananenblüten eine nicht zu reife Frucht wählen. Ein paar Würfel Fruchtfleisch schneiden und mit einem Messer die vier Abschnitte des einzelnen Stückes schneiden, während des Schneidens die Klinge vibrieren lassen, um die Wellenform des Blütenblattes zu erzeugen. Einen Teil im Uhrzeigersinn und den anderen gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die beiden Teile zu trennen und die Blume zu erhalten. Einen Fuji-Apfel mit intakter Schale wählen, der wegen seiner hellen Farbe und seines starken Geschmacks anderen Qualitäten vorzuziehen ist. Mit einem kleinen, scharfen Messer den Apfel in Längsrichtung teilen, die Frucht dünn schneiden und die verschiedenen Abschnitte vorsichtig handhaben. Die Scheiben in eine kleine Gruppe teilen und entsprechend der Größe des gewünschten Fächers öffnen. Der Farbakzent wird durch eine große Erdbeere verliehen, die auf einem Häubchen Schlagsahne und einer Grundlage von Coulis liegt. Um die Kreation einladender zu gestalten, mit einem Waffelblatt verzieren.

Tipp: Einen ovalen Teller aus weißem Porzellan wählen und ein helles Gelato verwenden, um die Farbe der Fruchtsauce hervorzuheben.

IHRE PERSÖNLICHE EISGRUNDMASSE

85 Jahre Erfahrung in Forschung und Praxis ermöglichen es uns, Ihnen ein umfassendes Know How für die Speiseeiserzeugung zur Verfügung zu stellen.
Auf Wunsch mischen wir Ihre vorhandene Rezeptur oder wir entwickeln gemeinsam eine für Sie maßgeschneiderte Rezeptur.
Zur Erzeugung unserer Spezialitäten verwenden wir die erlesensten Rohstoffe, wie zum Beispiel österreichische Alpenmilch.
Die Eisgrundmasse ist essenziell für die Erzeugung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und wir möchten Sie dabei unterstützen, indem Sie folgende Vorteile genießen.

- Kein Wiegen und Mischen der einzelnen Zutaten (Zeitersparnis und Reduktion von Fehlerquellen)
- Separater Rohstoffeinkauf und Lagerführung fallen weg
- Preisstabilität für Ihre Kalkulation
- Immer konstant hohe Qualität
- Höchster Hygienestandard mit IFS-Zertifizierung

Kontakt: verkauf@wurth.or.at • www.wurth.or.at

wurth

ESSENZIELL SEIT 1934

ICETEAM 1927

WÄHLEN SIE DIE ENERGIEEINSPARUNG

ICETEAM 1927 IST AUF DIE ZEITGENÖSSISCHE BEDÜRFNISSE AUFMERKSAM

multifreeze 18 *pro*

Compacta VariO 16*elite*

EFFIZIENZ AUF EINEM BISHER UNERREICHTEN NIVEAU:

- KONKRETE EINSPARUNGEN FÜR DIE KUNDEN
- EINSPARUNG VON WASSER UND STROM

KOMMEN UND ENTDECKEN SIE SIE IN M.I.G. LONGARONE VOM 1. BIS 4. DEZEMBER 2019.

Polo fieristico di Longarone Fiere – Via del Parco 3, Longarone (BL)

Padiglione A/1 *Halle A/1* **Corsia O/P** *Reihe O/P*

STAND 36-41 / 1-6

cattabriga ICETEAM 1927 COLDELITE

@iceteam1927 | info@iceteam1927.it | www.iceteam1927.it | Tel.+39 051.6505330 | iceteam1927_aligroup

Interessante Beeren

ÄHNLICH WIE KLEINE LATERNEN MIT EINER WARMEN ORANGENEN FARBE SIND LAMPIONBLUMEN ODER BLASENKIRSCHEN IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG ELEGANTER DEKORATIONEN FÜR KUCHEN, ABER AUCH FÜR DIE HERSTELLUNG VON GELATO, KÖSTLICHEN DESSERTS UND VITAMINREICHEN SORBETTS

von Annamaria Andreasi

Asiatischer Ursprung

Wer würde schon sagen, dass die Beeren der Blasenkirschen zur gleichen Familie wie Tomaten, Kartoffeln und Auberginen gehören. Doch es ist wahr, dass diese Frucht kaukasischen Ursprungs über einige der Merkmale der Pflanzen verfügt, die von der Botanik als solanaceous eingestuft werden. **Wenn sie unreif ist, weist sie einen hohen Gehalt an Solanin auf, aber wenn sie reif wird, bietet sie so viele positive Eigenschaften, dass sie ein ausgezeichnetes Nahrungsergänzungsmittel mit therapeutischen Eigenschaften ist.**

Natürliches Diuretikum

Der Name leitet sich vom arabischen al-kakang ab, was „Blase“ bedeutet; daher ist es leicht zu verstehen, dass eine der Haupteigenschaften der Physalis alkekengi darin besteht, die Diurese zu fördern. In der chinesischen Medizin werden ihre Beeren zur Bekämpfung der Wasseransammlung verwendet; dies ist auf die wertvolle Mischung aus Carotinoiden und Tanninen zurückzuführen, die in der Pflanze enthalten ist, die den Harnsäuregehalt im Blut reduziert und dann deren Ausscheidung erleichtert. **Neben der Frucht ist auch ihr Aufguss mit einem angenehmen Himbeergeschmack ein gutes Reinigungsmittel für Leber, Niere und Verdauungssystem.**

Reich an Vitamin C

Eine weitere Eigenschaft von Blasenkirschen ist die hohe Konzentration an Vitamin C. Analysen haben gezeigt, dass die Menge dieses in der Beere enthaltenen Vitamins doppelt so hoch ist wie die anderer Früchte, so dass es in der Lage ist, problemlos die Nahrungsergänzungsmittel aus Ascorbinsäure zu ersetzen und das Immunsystem zu stärken und vor Erkältungen zu bewahren.

Auf einen Blick

Trotz ihres exotischen Aussehens wachsen Blasenkirschen auch spontan im Wald und erreichen Höhen von bis zu tausend Metern; sie schmücken die Herbstgärten und Terrassen, wo sie in Töpfen oder in hübschen Hängekörben angebaut werden können. **Was sie so dekorativ macht, ist die dünne, papierähnliche Membran in Form einer kleinen Laterne (Kelch), die gegen Ende des Sommers** um den Samen herum wächst und die beim Zerfall durch ein feines Rippennetz die farbenfrohe innere Beere erahnen lässt.

Winterlicher Charme

Blasenkirschen geben ihr Bestes in Kombination mit Schokolade. Man schält die Früchte und taucht nach dem Formen der Blätter, die dem Reispapier sehr ähnlich sind, in eine mit einem Zartbitterschokoladenüberzug zubereitete Sauce ein; ein elegantes Dessert, perfekt als Snack oder Dessert. Eine Alternative sind frostige Früchte: Dazu werden erst die Beeren in Eiweiß und dann in Puderzucker getaucht und schon hat man einen wirklich zauberhaften Frosteffekt. Als Dekoration auf Tortenglasur oder zusammen mit anderen „must have“ der Saison eingesetzt, wie farbigen Maiskolben, Kaki, Kürbissen und Kastanien, schmücken sie die Vitrine der Konditorei im Winter.

REZEPT

MUFFINS MIT BLASENKIRSCHEN

(Rezept Fratelli Orsero)

Zutaten: 200 g Blasenkirschen, 2 Eier, 150 g Mehl, Butter, Orangensaft, Zucker, Zitronenschale und Backpulver

Zubereitung: Alle Zutaten mischen und die gehackten Blasenkirschen dazugeben. Einige ganze Früchte zur Dekoration zurück halten. Bei 180°C ca. eine halbe Stunde backen. Um den Muffins einen intensiveren Geschmack zu verleihen und ihnen den klassischen „amerikanischen Stil“ zu verleihen, eine Glasur aus Puderzucker und Orangensaft zubereiten.

Auch als Sauce

Die Blasenkirschen, in Stücke geschnitten, zusammen mit Zucker, ein paar Esslöffeln Wasser auf hoher Flamme kochen und auf Wunsch mit einem Löffel Likör verdampfen. Die Blasenkirschen-Sauce ist einfach zuzubereiten und bietet eine gute optische Wirkung, als farbenfrohe Creme in der Mitte von einer Panna Cotta der Creme und wird zu einem raffinierten Löffel-Dessert. **Um Muffins und Törtchen mit neuen Geschmacksrichtungen zu erfinden, kann man die Frucht in kleinen Stücken in den Teig geben, während Brioches und Törtchen mit ihrer Marmelade gefüllt werden.** Die pektinreiche Beere ist auch ideal für die Herstellung von Gelees und Marmeladen, die mit Orangensaft, Ingwer oder Zimt gewürzt werden können.

Wie man sie auswählt

Die Früchte der Blasenkirschen sind von Oktober bis Januar im Handel erhältlich. **Sie müssen zum Zeitpunkt des Kaufs fest sein und eine einheitliche Farbe aufweisen; ist der Kelch spröde, bedeutet dies, dass die Frucht reif ist.** Um sie zu reinigen, werden sie geöffnet und nach dem Entfernen der äußeren Membran muss man sie sorgfältig waschen, insbesondere an der Stelle, an der der Stiel sitzt, wo sich eine harzige Substanz ansammelt. Sie können 48 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden, besser mit einem Baumwolltuch geschützt. Es ist auch möglich, sie einzufrieren, in diesem Fall müssen die Kelche entfernt werden. Sind die gekauften Früchte dagegen noch nicht ganz reif, lässt man sie bei Raumtemperatur reifen bis sie orange werden; erst dann sind sie essbar.

Der Kelch und die Blätter sind wegen des hohen Gehalts an Solanin nicht essbar

MERKWÜRDIGES…

Die Blasenkirschen haben auch eine andere Verwendung als die als Lebensmittel. In Japan dienen sie als rituelle Opfergabe während des Obon-Festes und helfen zusammen mit Fackeln, Kerzen und Lagerfeuern dazu, die Seelen der Verstorbenen zu begleiten, die nach Angaben der Buddhisten jedes Jahr in ihre irdischen Häuser zurückkehren, um sich wieder mit ihren Lieben zu treffen. Auch in Japan gibt es einen sehr beliebten Markt für diese Pflanze, den Hozuki-ichi, der am 9. und 10. Juli in Asakusa stattfindet. In Europa finden die farbigen Kelche ihren Platz unter den Dekorationen der magischen Halloweennacht; es genügt, Membran, Mund und Augen mit einem weichen Pinsel zu bemalen, und sie werden in kleine Laternen in Form eines Kürbisses verwandelt, die von innen mit einem Faden aus LED-Lichtern beleuchtet werden können.

ZEIT FÜR BLASENKIRSCHEN

Im Herbst sind die köstlichen orangenen Beeren der Blasenkirschen erntereif und spenden all ihre gesunden Eigenschaften

von Annamaria Andreasi

PASS

Name: Physalis alkekengi
Familie: Solanales
Ursprung: Osteuropa und Asien; die Pflanze ist seit Jahrhunderten in Europa naturalisiert, wo sie sowohl in der Ebene als auch in den Hügeln spontan wächst und im Wald bis zu einer Höhe von tausend Metern vorzufinden ist.

BOTANISCHE MERKMALE

Kleine, ausdauernde Pflanze mit aufrechtem Holzstiel, kleine weiße Blüten in Form einer Glocke; die Früchte (rot-orange kugelförmige Beeren von der Größe einer Kirsche) entstehen geschützt im Inneren des Blütenkelchs, der sich nach der Befruchtung in einen sandfarbenen, sehr dekorativen, laternenförmigen Kelch mit der Konsistenz von Papier verwandelt. Die Blätter, Rhizome und Stängel sind aufgrund des hohen Solaningehalts nicht essbar. Die Vermehrung erfolgt vegetativ im Frühjahr oder durch Samen am Ende des Winters, Anfang März; die Pflanze mag keine direkte und längere Sonneneinstrahlung und kann sowohl in voller Erde als auch im Topf angebaut werden. Die Früchte werden von Juli bis Anfang Oktober geerntet.

EIGENSCHAFTEN

Blasenkirschen sind reich an Vitamin C, so dass sie in der Lage sind, problemlos Nahrungsergänzungsmittel mit Ascorbinsäure zu ersetzen. Die wertvolle Mischung aus Tanninen, Vitamin C, Zitronensäure und Zucker verleiht der Frucht starke diuretische Eigenschaften. Der Extrakt wird bei der Behandlung von Nierensteinen, Gicht und bei Rheuma eingesetzt.

ANWENDUNGEN

Die im Herbst reifen Beeren werden sowohl frisch als auch getrocknet verzehrt und weisen einen leicht zitrusartigen Geschmack auf. Sie können zur Zubereitung von Torten, Sorbetts, Gelato oder als Dekoration für Kuchen und Obstsalate verwendet werden. Da sie sehr reich an Pektin sind, eignen sie sich für die Herstellung von Marmeladen und Gelees; sie können gepresst werden und sind, in flüssige oder kandierte Schokolade getaucht, köstlich.

ZUSAMMENSETZUNG

Pro 100 Gramm Produkt: Wasser 85%; Proteine 2 g; Fett 0,7 g; Zucker 11 g; Kalorien 53.

Otella

dal 1959

elenka

Die weichen und vielseitigen Cremes auch unter Null Grad

Lerne die Welt von Otella kennen: die supervielseitigen Cremes, die auch unter Null Grad in ihrer Struktur und ihrem Geschmack intakt bleiben.
Für Dich gemacht , der Du ein wahrer Profi der Kreativität bist, und genau weißt wie man seiner Fantasie inmitten von Eis, kaltem Gebäck, Mousse., Ganache, Pralinen und Halbgefrorenem Flügel verleiht. Entdecke die gesamte Palette der unwiderstehlichen Aromen, die nur aus ausgewählten Zutaten entstehen und ausgewählt um Alle mit Deinen Kreationen in Erstaunen zu versetzen.

You Tube

Elenka S.p.A. - ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria | www.elenka.it | elenka@elenka.it

KÄLTERUDI®

LEISTUNGSSTARK MIT KURZEN
PRODUKTIONSZEITEN

KÄLTE-RUDI GMBH & CO. KG
INFO@KAELTE-RUDI.DE
WWW.KAELTE-RUDI.DE

DIESELSTRASSE 5 – 7 & 16
75210 KELTERN-DIETLINGEN
DEUTSCHLAND

MADE IN GERMANY SINCE 1964

Vielseitig und stark!

Von Kälte-Rudi, der multifunktionalen Diagonal-Freezer Pro-Cotto Maschine zur schnellen, sicheren und hygienischen Verarbeitung verschiedener Produkte gleichzeitig

www.kaelte-rudi.de

Multifunktionale Gelato-Maschine, gekennzeichnet durch ein Zwei-Kessel-System, das verschiedene Bearbeitungen gleichzeitig ermöglicht. Die Pro-Cotto ist in vier Modellen erhältlich und kann neben der Herstellung von Gelato auch zur Herstellung von Konditoreiprodukten wie gefülltem Kleingebäck, Vanillecreme, Pudding, Füllungen für Pralinen und herzhaften Rezepten (verschiedene Soßen, Suppen…) eingesetzt werden. Die Maschine ist mit einem zyklischen Bain-Marie-System ausgestattet, das das Anbrennen der Produkte verhindert oder dass Geschmacksveränderungen stattfinden. Die Temperatur kann je nach Verarbeitungsart ausgewählt werden (bis +110°C). Die Maschine ist mit einer soft-touch-Steuerung ausgestattet und verfügt über eine Vielzahl von voreingestellten und individuell gestaltbaren Produktionsprogrammen, deren Einstellung einfach, logisch und intuitiv ist. Zwei Umrichter für die beiden Motoren garantieren eine ideale und schonende Mischung.

Diese Ausrüstung bietet zahlreiche technische Pluspunkte. Es ist zum Beispiel möglich, die Rezepte getrennt und einzeln zu wiegen oder auch kleine Mengen der Gelatorezepturen zu pasteurisieren und gefrieren. Die Palette bietet vier Modelle: G 4 zur Herstellung von 2 - 4 Litern; G 6 von 2 - 6 Litern; G 7 von 2 - 7 Litern; G 9 von 2 - 9 Litern.

Trendy und praktisch

Vom neu interpretierten Zweireiher bis zur flotten Schürze: Die professionellen **Uniformen** von **Mevi** verbinden Stil und Funktionalität. Liebe zum Detail und präzise Kombinationen, praktisch und trendy. Das sind die Merkmale der Uniformen, die vollständig in Rimini (Italien) hergestellt werden. Jedes Jahr präsentiert das Unternehmen eine neue Kollektion, die den Modetrends folgt und sich auf wichtige berufliche Aspekte konzentriert, wie die leistungsfähigsten technischen Gewebe, d.h. feste, waschbare, wasserabweisende und pflegeleichte Stoffe. Jede Lösung kann individuell angepasst werden, um die verschiedenen Kleidungsstücke aufeinander abzustimmen und je nach Lokaltyp den perfekten Look zu kreieren. Ziel ist es, den Bediener, der in seiner Uniform die Visitenkarte der Eisdiele oder Konditorei darstellt, voll zufrieden zu stellen.

Die Uniformen sind Teil der Kollektion 2019 und zeichnen sich durch genaue und anpassbare Details aus. Es werden hochwertige Textilien verwendet und die verfügbaren Größen sind sowohl in Standard- als auch Übergrößen verfügbar.

www.confezionimevi.it

Ein süßes Rendezvous

Martini Linea Gelato, Brand Unigrà, präsentiert **Aymara Santo Domingo al Latte - Milchschokolade**, eine komplette Basis für ein Gelato mit sortenreiner Schokolade, das sich durch den intensiven und unverwechselbaren Geschmack des dominikanischen Kakaos in Kombination mit der zarten Süße der Milch auszeichnet. Die Zubereitung ist einfach und schnell, man fügt einfach 2,5 kg kochendes Wasser zu 1,8 kg Produkt hinzu. Die neue Referenz ergänzt das breite Spektrum an kompletten Aymara-Basen, bestehend aus Santo Domingo Zartbitter, Tutto Extranero, Tutto Cacao, Tutto Fondente und Tutto Cioccolato Bianco. Der Speiseeishersteller hat die Möglichkeit, zwischen den vielen Schokoladennuancen zu wählen, um alle Bedürfnisse der Genießer der Götterspeise zu erfüllen.

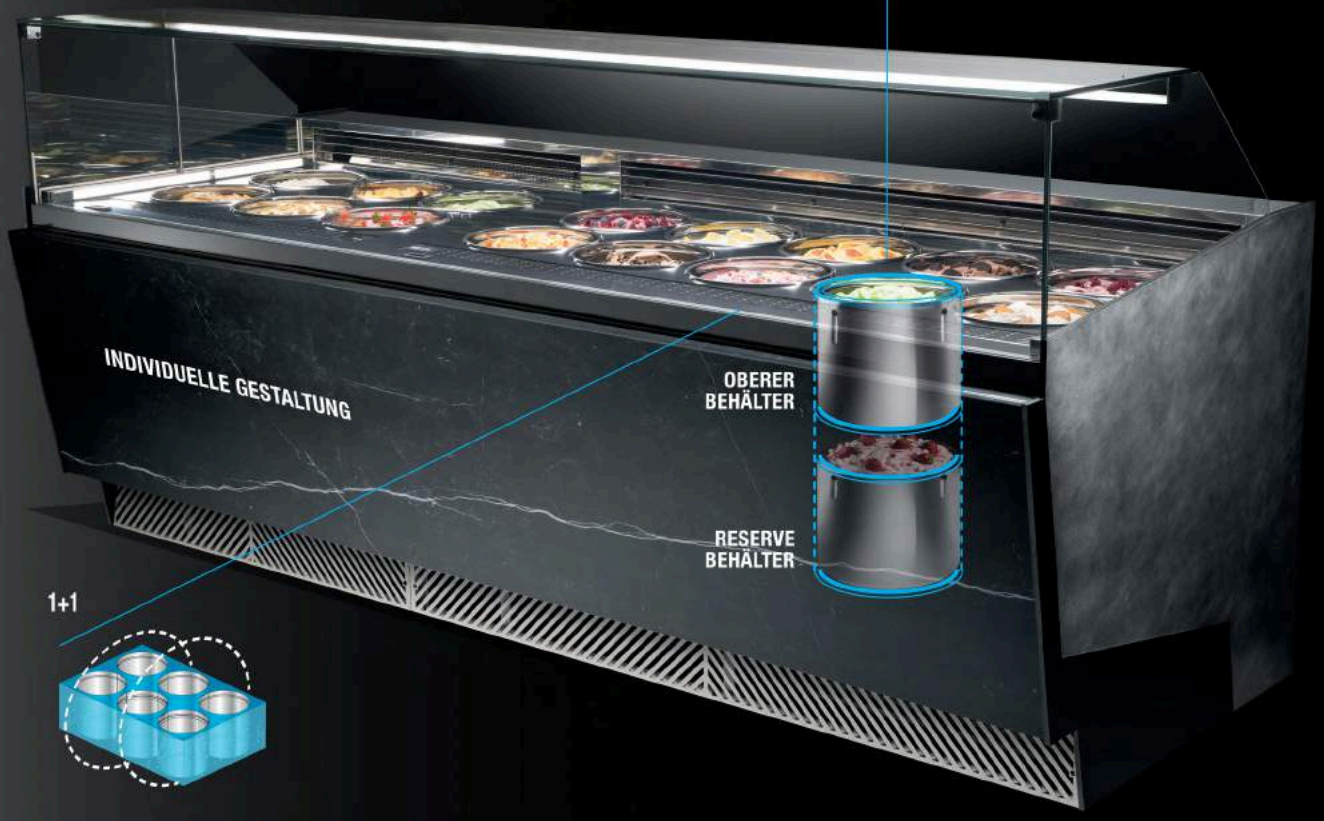
Das Produkt wird in 7 Beuteln zu je 1,8 kg geliefert. Das Produkt kann, trocken und kühl gelagert, 1080 Tage aufbewahrt werden.

www.martinilineagelato.it

EXPERTEN FÜR EIS GEFRIERTRUHEN
UND NICHT NUR DAS

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

PENDING PATENTED PENDING



"VISTA" DIE POZZETTI EISTRUHE MIT GLYKOL BETRIEB, WO MAN DAS EIS SIEHT, EINE ECHTE REVOLUTION, DIE DAS EIS SICHTBAR MACHT, IN NEUEN **GRÖSSEREN BEHÄLTERN**, Ø 26 CM, DAMIT DIE LUST AUF EIS NOCH GRÖSSER UND DAS PORTIONIEREN NOCH EINFACHER WIRD.

DANKE **ZWEIER KÜHLTECHNOLOGIEN** IST DAS EIS **TAGSÜBER** OHNE ABDECKUNG, **ABER NACHTS** SENKEN SICH DIE BEHÄLTER AB UND VERSCHLIESSEN SICH MIT DECKEL. **AUFBEWAHRUNGSSCHRÄNKE SIND NICHT MEHR NÖTIG.** UNENDLICH VIELE KOMBI-MÖGLICHKEITEN **MIT 2, 3 REIHEN, LEICHT IN VITRINEN FÜR KONDITORWAREN UMZUBAUEN. FRAGEN SIE NACH BRX** . WWW.BRXITALIA.COM

6.8.10.14.20. EIS GESCHMACKSSORTEN

Neu intepretierte Tradition

Giuso hat den legendären Weihnachtskuchen in ein Gelato verwandelt, das zu köstlichen Rezepten verarbeitet werden kann, die das ganze Jahr über genossen werden können, dem **Gelato Panettone**. Es ist ein neues cremiges Gelato mit einem frischen, reichen und cremigen Geschmack, zubereitet aus hochwertigen Rohstoffen, die sorgfältig verarbeitet wurden. Die Pasta, die es aromatisiert, enthält Stückchen des Weihnachtskuchens und kandierten Obstsalats, Zutaten, die das Gelato besonders duften lassen. Es gibt noch andere köstliche Kombinationen zu probieren: die faszinierende Kombination mit dunkler Schokolade und die raffinierte und kostbare mit Pistaziensauce. Es sind perfekte Kombinationen, um die weihnachtliche Vitrine attraktiv und trendig zu gestalten und auch im Sommer eine Ecke der Tradition in der Eisdiele zu schaffen.

Die Pasta enthält Panettonestückchen und kandierte Früchte. Die empfohlene Dosierung beträgt 150 g pro 1 kg Mischung. Das Produkt wird in Kartons mit zwei Eimern (je 3 kg) geliefert und ist 24 Monate haltbar.

www.giuso.it

New edition

Die überarbeitete Serie der **Frigomat GX-Maschinen**, die für die Herstellung, Kühlung und Präsentation von Gelato entwickelt wurde, verfügt über innovative Merkmale, die den ökologischen und professionellen Bedürfnissen des Marktes entsprechen. Die ausziehbaren Kühleinheiten ermöglichen dem Bediener einen höheren Bedienkomfort und eine einfachere Wartung. Die Version mit ferngesteuerten luftgekühlten Kühlaggregaten erspart den Wasserverbrauch und der Einsatz eines Kältemittelgases mit reduzierten Umweltauswirkungen garantiert eine höhere Umweltverträglichkeit. Das Vorhandensein eines Isolierrings verhindert die Bildung von Eis im Zylinder. Schließlich schützt der patentierte Spatel das Gelato vor Verunreinigungen, denn der mit dem Gelato in Berührung kommende Teil befindet sich im Bereich des Gefrierzylinders bei negativer Temperatur und wird durch die transparente Deckel geschützt, während der Griff bei Raumtemperatur außerhalb des Lebensmittelbereichs bleibt.

Die GX-Serie erfüllt und passt sich perfekt den unterschiedlichen Raum- und Einrichtungsbedürfnissen der Lokale an, dank dem vielfältigem Sortiment, lineare Linie mit 2 und 4 Behältern und kompakte Linie mit 4-, 6- und 8-Behältern.

www.frigomat.com

BRX GEFRIERTRUHEN
DIE BESTE LÖSUNG FÜR EISCREME

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

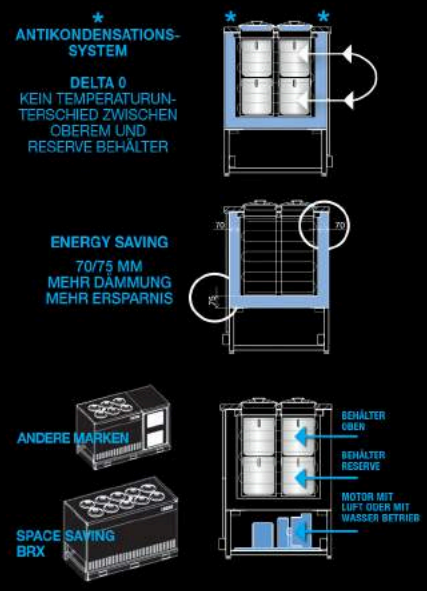
GARANTIERT **IMMER PERFEKTES EIS** MIT DER **TECHNOLOGIE DELTA ZERO**, IM OBEREN UND UNTEREN TEIL DER KÜHLTRUHE IMMER DIE GLEICHE TEMPERATUR UND DAMIT SOFORTIGE PORTIONIERBARKEIT DES EISCREMES AUS DEM RESERVE BEHÄLTER.

VERBESSERTE ENERGEIERSPARNIS DANK DER VON 70 UAF 75 MM VERGRÖSSERTEN DÄMMUNGSDICKE DER WANNEN.

MEHR GESCHMACK AUF WENIGER RAUM, BEIM INNOVATIVEN KONTRUKTIONSSYSTEM BRX BEFINDEN SICH DIE KONDENSATIONSEINHEITEN FÜR LUFT UND WASSER UNTER DEN RESERVEBEHÄLTERN.

EINE **KOMPONENTENFLEXIBILITÄT**, DIE NICHT EINMAL SIE SICH VORSTELLEN KÖNNEN: **GERADE, GESCHWUNGEN ODER ABGEWINKELT**, VON 2 BIS ZU 20 GESCHMACKSRICHTUNGEN, MIT UND OHNE RESERVE, IN 2 ODER 3 REIHEN, UND EINE SERIE DAVON **AUF RÄDERN. FRAGEN SIE NACH BRX**

WWW.BRXITALIA.COM +39.0721.499611



Innovation und Qualität

PreGel bietet **Così Drink** an, eine Vielfalt von Getränken in Pulverform, welche schnell und einfach in der Zubereitung sind. Diese können sowohl kalt als auch warm serviert werden und sind in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich: Erdbeere & Sahne, Golden Kokosmilch, Ginseng & Ingwer, Matcha Latte, Salziges Karamell und Schwarzer Tee & Yuzu. Così Drink werden aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen hergestellt und enthalten weder Farbstoffe noch hydrierte Pflanzenfette. Così Drinks gehören zur umfangreichen Getränkelinie Regium, die vielseitige und innovative Lösungen für Coffee Shops, Bars, Restaurants, Konditoreien und Eisdielen bereitstellt.

Die innovativen Produkte bieten Ihnen die Möglichkeit, zu jeder Gelegenheit die unterschiedlichen Wünsche Ihrer Kunden mit einem leckeren Getränk, welches schnell zubereitet werden kann, zu erfüllen.

www.pregel.com

Kreation & Service

Die **Gelato Live Show** Linie von **Staff Ice System** wurde entwickelt, um frisches Gelato direkt vor dem Kunden herzustellen, zu präsentieren, aufzubewahren und zu servieren, sowie um Sorbetts und Granitas herzustellen und zu lagern. Dank der geringen Größe kann sie in Lokalen mit wenig Raum platziert werden und so eine kleine handwerkliche Eisdiele schaffen, ohne dass ein Labor oder Fachpersonal benötigt wird. Es gibt fünf Programme zum Kühlen und Aufbewahren, die jeweils automatisch mit voreingestellten Parametern arbeiten; es ist auch möglich, die Rezepte mit einer manuellen Funktion an Konsistenz, Dichte und Spachtelbarkeit anzupassen. Jeder Tank ist unabhängig mit einer Steuerung und einem Kompressor pro Zylinder und ist mit einem Deckel ausgestattet, der gleichzeitig als hygienische Barriere dient.

www.staff1959.com

Die Modelle, aus denen sich die Linie zusammensetzt, sind: GLST1 (Tischmodell mit einer Schale), GLS1/GLS2/GLS4 Standmodelle mit einer, zwei oder vier Schalen mit einem Fassungsvermögen von 6 Liter Gelato pro Schale (4,7 kg). Als Option sind das individuelle Logo, die Sonnenmarkise und der Waffelhalter erhältlich.

BRX STELLT
DIE WASSERSPARTECHNOLOGIEN SALVALACQUA VOR:

KEINE VERSCHWENDUNG MEHR ERSPARNIS

DANK ANLAGEN MIT GESCHLOSSENEM KREISLAUF

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

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

ERFAHREN SIE MEHR AUF WWW.SALVALACQUA.COM

BRX

skooterit

Schön und praktisch

Neroluce erweitert die Reihe der **Menükarten** weiter mit einer innovativen, eleganten und repräsentativen Preisliste. Sie zeichnet sich durch eine spezielle Bindung mit gekoppelten Seiten aus, die sie stabiler und widerstandsfähiger macht. Der Betreiber, der sich für dieses innovative Produkt entscheidet, kann sein Menü individuell gestalten, indem er sowohl das Format als auch die Grafik wählt, um die Eisbecher bestens hervorzuheben; er kann aus einem großen Katalog voller Fotos wählen, die von der Firma zur Verfügung gestellt werden, oder Fotoshootings mit einem erfahrenen Profi machen, der die Spezialitäten des Lokals fotografiert. Für die genaue Kontrolle der beschreibenden Texte der Preisliste setzt das Unternehmen auch einen deutschsprachigen Experten ein.

www.nero-luce.com

Das Komplettangebot umfasst auch traditionelle Preislisten, wie z.B. mit „Long Life"-Bindung aus Synthetikgarn oder mit „geschlossenen Nieten", wasserdicht oder mit austauschbaren Karten.

Köstliche Cremes

Zwei neue Kreationen erweitern die Familie von **Golose Babbi**, der Linie feiner Cremes aus hochwertigen Zutaten, die vielseitig einsetzbar sind. Golosa **Knusper Nougat** und Golosa **Knusper Pistazie** sind die Neuheiten, die sich durch die knusprigen Elemente auszeichnen, mit Haselnuss- bzw. Pistazienstreuseln, in harmonischer Kombination mit der Creme Gianduia und Pistazie. In Eisdielen können sie sowohl als weiche und cremige Variegati als auch für die Herstellung von köstlichen Cremini (Schichtpralinen) verwendet werden, indem man sie in den Eisschalen schichtweise anrichtet. In kalten Konditoreiprodukten werden sie zu hervorragenden Füllungen für Eistorten und Halbgefrorenem. Golosa Knusper Nougat eignet sich insbesondere auch zum Glasieren und Überziehen von Kuchen, Halbgefrorenem und Mousse.

www.babbi.com

Das Produkt wird in Kartons mit vier Dosen (je 3 kg) geliefert. Die anderen Referenzen der Golose Babbi Linie sind: Pistazie, Zartbitterschokolade, Weiße Schokolade, Klassisch, Nougat, Milch-Haselnuss und Toffee Mou.

FABBRI 1905

TRADITIONSGESCHMACK TRIFFT GESCHMACKSINSPIRATION

DIE BESTEN VARIEGATI VON FABBRI 1905 FÜR DIE EINFACHE HERSTELLUNG VON **APFELSTRUDEL** UND **SCHOKO-KOKOS-DESSERTS.**
IMMER PERFEKT AUF EIS.

G. FABBRI DEUTSCHLAND GMBH Witneystrasse 1 - D-82008 Unterhaching
+49 896659560 fabbri.deutschland@fabbri1905.com

AUF NULL REDUZIERT

0%

ZUSATZ VON ZUCKER*

VARIEGATO-EIS UND PASTE OHNE ZUSATZ VON ZUCKER*, FÜR EINE SÜSSE, DIE BIS NULL REICHT.

Die ausgezeichnete Lösung für ein Bedürfnis der Verbraucher aus Gründen der Gesundheit und des Wohlbefindens, die Antwort auf die Arbeit der Experten: Hier ist die natürliche Alternative zu Zucker. Durch die Verwendung eines neuen Süßungssystems auf Basis von natürlichen Ballaststoffen entsteht eine Top-Zutat, die den glykämischen Index drastisch senken. Von Natur aus süß von Galatea.

galatea

prodotti per gelato artigianale

Valore Sociale
Per l'impresa responsabile

IN RESPECT OF PEOPLE & NATURE

CERTIFICATO ICEA BIO VEGAN 053 VEG

CERTIFICATO ICEA VEGAN 053 VEG

NO Palm oil

NO OGM

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

DAS ERSTE UND EINZIGE ZERTIFIZIERTE UNTERNEHMEN

* VARIEGATO-EIS UND PASTE OHNE ZUSATZ VON ZUCKER*, FÜR EINE SÜSSE, DIE NULL REICHT.

Quinoa erhält Bestätigung

Die Forscher haben die Kartierung der DNA der Quinoa fast abgeschlossen; es scheint, dass diese Pflanze, Symbol der Biodiversität, in Zukunft dazu beitragen könnte, die Welt zu ernähren

von Annamaria Andreasi

Internationales Interesse

Ein Team von 33 Experten aus vier Kontinenten unter der Leitung von Mark Tester, Professor an der King Abdullah University of Science and Technology in Saudi-Arabien, arbeitete daran, das Genom dieser Pflanze zu rekonstruieren; eine jährliche krautige Pflanze, die wie Spinat und Rüben zur Familie der Chenopodiaceae (Fuchsschwanzgewächse) gehört, die aufgrund ihrer überraschenden Eigenschaften die Aufmerksamkeit der Welt erregt hat.

Seit Jahrtausenden auf den Feldern

Seit über 5000 Jahren in den Andenregionen Boliviens, Perus und Chiles verzehrt und seit mindestens 4000 Jahren domestiziert, wurde sie von den Inkas als „Chesiya Mama“ (Mutter Weizen) bezeichnet, ein Geschenk der Götter. **Tatsächlich ist sie seit Jahrtausenden ein Grundnahrungsmittel in der Ernährung von Millionen von Menschen in den Anden, nach Kartoffeln das zweitwichtigste.** Ihre Samen wurden zu Mehl für Brot gemahlen, gekocht oder Suppen hinzugefügt und sogar für Bier oder Chica, einem traditionelles Getränk, fermentiert.

Ein Gericht für die Armen?

Leider zwangen die Konquistadoren nach der Ankunft der Spanier in Südamerika die lokale Bevölkerung, Weizen, Roggen und Hafer anstelle von Quinoa anzubauen, die nur in den Gebieten erlaubt wurde, in denen die anderen Sorten nicht angebaut werden konnten oder in denen die Spanier nicht angekommen waren. **Die europäischen Invasoren hielten sie für eine Nahrung für die Armen und von geringer Qualität, und die Situation verschlimmerte sich, als die katholische Kirche den Anbau verbot, weil mit Quinoa ein heiliges Getränk (Mudai) hergestellt wurde, das von den Einheimischen bei religiösen Zeremonien verwendet wurde.**

Freeimages.com -marsbrook

Quinoa ist ein gesundes Nahrungsmittel, es enthält energetische „grüne" Proteine

Für jede Klimazone

Eine weitere bedeutende Eigenschaft ist die Fähigkeit, sich sehr unterschiedlichen Klimazonen und ökologischen Umgebungen anzupassen. **Sie ist trockenheitsresistent, kann auf armen Böden mit hohem Salzgehalt wachsen und kann vom Meeresspiegel bis zu einer Höhe von viertausend Metern mit Temperaturbereichen von -8 bis +38 Grad angebaut werden.** Erste FAO-Studien haben gezeigt, dass sie sich auch im Himalaya, in den Ebenen Nordindiens, im Sahel, im Jemen und in anderen trockenen Regionen der Welt entwickeln könnte. Gerade mit Blick auf Anpassungsfähigkeit und unglaubliche Ernährungseigenschaften haben die Vereinten Nationen das Jahr 2013 zum „Internationalen Quinoa-Jahr" erklärt.

Hochwertige Nährstoffe

Tatsächlich verfügt diese Pflanze über außergewöhnliche ernährungsphysiologische Eigenschaften, die jetzt offiziell anerkannt sind. Es ist die einzige Nahrungspflanze, die alle essentiellen Aminosäuren enthält, wichtige Verbindungen, die für das Leben von Zellen notwendig sind, die nicht vom Körper produziert werden, sondern durch die Ernährung integriert werden müssen. Diese Eigenschaft ergibt einen sehr hohen biologischen Wert von 73 Prozent, fast so hoch wie Fleisch, das 74 Prozent erreicht, und ist daher eine ausgezeichnete Alternative zu Eiweißnahrung tierischen Ursprungs; außerdem trägt sie bei ausreichendem Verzehr dazu bei, eine korrekte tägliche Ernährung aufrechtzuerhalten.

Freepik.com - luis_molinero

Ein wertvoller Verbündeter

Während der offiziellen Preisverleihung (New York, Februar 2013, Sitz der UNO) erklärte Graziano da Silva, ehemaliger Generaldirektor der FAO, Quinoa zum „neuen Verbündeten im Kampf gegen den Hunger in der Welt", nützlich, um die Ernährungsprobleme anzugehen, die durch das anhaltende Wachstum der Bevölkerung und die schwierigen klimatischen Bedingungen des Planeten entstehen. **Ein Lebensmittel, das vor Millionen von Jahren gesät und von den Bevölkerungen der Anden bewahrt wurde, kann heute zu einer wichtigen Nahrungsquelle für die Zukunft des Planeten werden.**

Der korrekte Verzehr

Immer neugierig auf Neuheiten, aber gleichzeitig eher konservativ in Bezug auf Lebensmittel, neigten die Verbraucher zunächst dazu, Quinoa als exotisches Lebensmittel zu betrachten, das in raffinierten Aperitifs, mit exklusivem Fingerfood und biodynamischen Sektperlen kombiniert werden konnte. **In letzter Zeit ist jedoch das Bewusstsein gewachsen, dass es sich um eine Zutat handelt, die in der bestmöglichen Kombination mit den traditionellen Zutaten der Küche genossen werden kann.** So wie es bei anderen Produkten aus der Ferne geschehen ist, wie bei Kartoffeln, Tomaten, Auberginen, Reis...

Die FAO hat sie zu einer wertvollen Verbündeten im Kampf gegen den Hunger in der Welt erklärt

Die heutige Produktion

Weltweit hat der Quinoa-Verbrauch zugenommen, der in der Küche von Köchen und Gourmets einen prominenten Platz eingenommen hat, und ihr Anbau hat sich über die Andenregion hinaus verbreitet. Außer in Bolivien (dem wichtigsten geografischen Produktionsgebiet), Peru, Ecuador, Chile, Kolumbien und Argentinien hat sie sich auch in den Vereinigten Staaten, Kanada, Frankreich, Großbritannien, Schweden, Dänemark, Italien, Kenia und Indien entwickelt. Kurz gesagt, sie ist jetzt global. **Die zunehmende Ausrichtung des Konsums auf eine gesunde und natürliche Ernährung hat zweifellos zu ihrer Verbreitung beigetragen.**

Der Nährstoffrahmen

Quinoa ist reich an Stärke, so dass sie wie Weizen Energie liefert, aber im Vergleich dazu einen höheren Proteingehalt aufweist. Unter den Nährstoffen ist auch ein ausgezeichneter Gehalt an Kalium, Magnesium, Phosphor und die bedeutende Aufnahme von Eisen zu nennen, denen die Vitamine A, E, C und B6 hinzugefügt werden. Ihre Wertigkeit wird durch die Tatsache erhöht, dass sie reich an Ballaststoffen ist, einen niedrigen glykämischen Index aufweist (für Diabetiker geeignet) und keine gesättigten Fette enthält. Aus all diesen Gründen ist sie bei Veganern sehr beliebt, aber sie darf auch auf dem Zöliakiemarkt nicht fehlen, da sie auf natürliche Weise glutenfrei ist.

Wo man sie finden kann

Bis vor einigen Jahren wurde sie nur in Bio-Läden und Reformhäusern verkauft, heute findet man sie in den Regalen aller Supermärkte. Auf dem Markt gibt es drei Sorten Weiß, Rot und Schwarz, die alle sowohl für herzhafte als auch für süße Zubereitungen verwendet werden können. **Die meisten von ihnen sind rein biologisch, denn der Boden, auf dem sie angebaut werden, wird in der Regel nicht mit Pestiziden behandelt, da er dem Angriff von Schädlingen gut standhält.**

Das Angebot im Handel

Außer dem Angebot in Körnern, gibt es auch die Form in Flocken, ideal fürs Frühstück; in Mehl, das in Kombination mit anderen Mehlsorten zur Herstellung von Backwaren verwendet wird; das pflanzliche Getränk, das als Alternative zu Kuhmilch angeboten wird; Nudeln, wenn man einen ersten Teller ohne Gluten möchte, der aber an die traditionellen Gerichte erinnert; aber auch Kekse, Riegel und Snacks, sind ideal zum Frühstück oder als Snack, um den kleinen Hunger zu stillen. Quinoa-basierte Gerichte finden sich zunehmend in den Speisekarten der Restaurants und sogar in den Kantinen für ein schnelles Mittagessen.

Enthält alle essentiellen Aminosäuren und pflanzlichen Proteine, die Muskeln und Gewebe stärken

In der Welt des Desserts

Das Aussehen des Samens ähnelt dem von Hirse und kann zur Zubereitung von Vorspeisen, Suppen, kalten Salaten und köstlichen Desserts verwendet werden. Er wird in ca. 12-15 Minuten in reichlich kochendem Wasser gekocht, bis die Körner anschwellen und einen kleinen weißen Spross (ringförmige Krone des Korns) gebildet haben. **Der neutrale Geschmack und der niedrige glykämische Spiegel ermöglichen unendliche Kombinationen.** Sie wird daher häufig für weiche Kuchen, Mürbeteigkuchen, plumcakes, Kekse, gepuffte Quinoa-Riegel, Schokoladenzubereitungen, Waffeln zur Dekoration von Teigrollen und für Gelato verwendet... Mit der Pflanzenmilch kann an ausgezeichnete Gelati herstellen, die für alle geeignet sind.

50

50 YEARS OF SWEET TECHNOLOGY

GRAZIE! THANK YOU! MERCI! DANKE! GRACIAS! OBRIGADO! TAKK! GRAZZI! DANK! DIKY! ARIGATOU! ASANTE! SPASIBO! CHOUKRANE! XIEXIE! MULTUMESC! DANKIE! SHUKRAN! HVALA! MAHALO! DZIĘKUJE!

FRIGOMAT 50

BESUCHEN SIE UNS AUF:
- **SIGEP**, RIMINI – 18/22 JANUAR 2020 – HALLE C1 / STAND 164/200
- **GELATISSIMO**, STUTTGART – 15/19 FEBRUAR 2020
  HALLE 10 / STAND 10D16

frigomat.com

FÜNF PRODUKTE · UNENDLICH VIELE REZEPTE

BAKERY

GLUTEN FREE

DIE NEUE LINIE FÜR BACKWARENMISCHUNGEN

Eine praktische und einfache Lösung, mit der bei der Qualität der Zutaten keine Abstriche gemacht werden. Zum Zubereiten von Biskuitteig und -rollen, Muffins und Cupcakes, Mürbteig und Keksen, Windbeuteln und Eclairs sowie Waffeln und Crêpes.

Alle Produkte sind glutenfrei.

Prodotti "Stella" 1936

Prodotti Stella S.p.A. T +39 0444 333600 www.prodottistella.com

EINE ZU ENTDECKENDE WELT

Prodotti Stella führt die neue Linie Bakery ein, fünf Produkte, zur Herstellung von endlosen gebackenen Köstlichkeiten, die völlig glutenfrei sind. Dank ihrer Vielseitigkeit und der Phantasie des Konditors wird es einfacher sein, den Kunden jeden Tag zu überraschen

Die Linie wird durch zertifizierte Kontrollen garantiert und zeichnet sich durch die Qualität der Rohstoffe aus. Alle Produkte sind außerdem gentechnikfrei, palmölfrei, ohne hydrierte Pflanzenfette und laktosefrei.

www.prodottistella.com

Die neue Serie ermöglicht es, das Angebot im Bereich Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit zu erweitern. Der Konditor kann auf praktische und schnelle Weise neue Rezepte kreieren, ohne die Qualität der Zutaten zu beeinträchtigen, und die Kunden mit einer Reihe von Vorschlägen überraschen. Sie besteht aus: Mischung für Biskuitteig und Biskuitrollen, für einen weichen Biskuitteig und eine Biskuitrolle, die in wenigen Minuten fertig sind; Mischung für Muffins und Cupcakes, um schnell Muffins, Plumcakes und Cupcakes herzustellen; Mischung für Mürbeteig und Kekse, ein ausgewogenes und komplettes Pulverprodukt, ideal für die Herstellung von Mürbeteig in wenigen einfachen Schritten; Mischung für Brandteig und Eclairs, für alle Gebäckspezialitäten auf Basis von Brandteig; schließlich Mischung für Waffeln und Crêpes, in Pulverform für ausgezeichnete Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen, auch mit Kakao.

DIE GROSSE

Endlich kehrt Deutschland, drei Ausgaben lang abwesend, zurück, um an
wird an der prestigeträchtigen Veranstaltung teilnehmen, die im Januar auf

von Annalisa Carnio

BEREIT FÜR DIE HERAUSFORDERUNG

Freudige Überraschung für die fast unerwartete Rückkehr und große Spannung für die Kreationen, mit denen die deutschen Meister alle überraschen werden. Die letzte Teilnahme Deutschlands geht auf das Jahr 2012 zurück! Eine sehr lange und unerklärliche Abwesenheit für eine Nation, die hausgemachtes Gelato liebt. Mit diesem Team, bestehend aus vier Profis und dem Kapitän, wurde ein sehr wichtiges Ziel sowohl auf konkreter als auch symbolischer Ebene erreicht. Die fünf Profis mit einem reichen Erfahrungsschatz sind: Federico Sacchet - Gelatiere, Giovanni Finamore - Chef de Cuisine, Tim Tegtmeier - Konditor, Francesco Carrer - Eisschnitzer und Günter Single, der Teamchef.

Federico Sacchet

- Gelatiere -

1990 in Hannover geboren, stammt er aus einer Familie von Speiseeisherstellern aus dem Zoldo-Tal (Belluno) und repräsentiert die vierte Generation in Deutschland. Eine lange Tradition von Eisdielen, ein Reichtum an Wissen und Erfahrung, der von Generation zu Generation weitergegeben wird. Er wuchs zwischen Labor und Geschäft auf und ist heute Inhaber der 1952 von seinem Großvater gegründeten Eisdiele „Gusto Mosena“ in Hameln, Niedersachsen. Federico bereichert die Zoldo-Tradition mit einem innovativen Touch und kreiert mit Gewürzen und Kräutern ungewöhnliche Aromen; seine duftende Haselnuss ist berühmt. Er nahm an mehreren Challenges in Deutschland teil, gewann 2019 die in Hannover und wurde Zweiter beim Gelato Festival Deutschland 2019 in Berlin.

Tim Tegtmeier

- Konditor -

Mit 27 ist er schon ein Star. Als gewählter Konditor des Jahres 2015 in Deutschland ist er bekannt für seine Fernsehauftritte. Sein Motto lautet: Leichtigkeit und Raffinesse im französischen Stil können die deutsche Konditortradition nur bereichern. Er arbeitete mit Gourmetmeistern zusammen, angefangen bei der Ausbildung zum Chef de Cuisine im Sternenrestaurant „Landhaus Mönchenwerth“ in Meerbusch-Büderich über die Konditorei-Spezialisierung im berühmten Haus Harald Rüssel bis hin zum trendigen „Vendome“ von Joachim Wissler. Nach zwei Jahren als Chef de Patisserie mit Starkoch Christian Bau gründete Tim Tegtmeier in diesem Jahr mit seinem „Fine Pastry“ auf dem historischen Carlsplatz in seiner Heimatstadt Düsseldorf ein eigenes Unternehmen.

RÜCKKEHR

der Gelato-Weltmeisterschaft teilzunehmen. Ein Team von Exzellenzen der Sigep-Messe in Rimini stattfinden wird

Giovanni Finamore

- Chef de Cuisine -

Sein Leben hat er in Restaurants und Eisdielen verbracht. Der 1958 in den Abruzzen geborene Giovanni wanderte schon sehr früh nach Deutschland aus und eröffnete 1983 sein erstes und aktuelles Restaurant. Die Kindheit auf dem Land auf dem Familienhof ist eine grundlegende Erfahrung für seine berufliche Laufbahn. Die Regel ist klar: Die Verwendung von hochwertigen frischen Zutaten ist unerlässlich, um Spitzenleistungen zu erzielen. Eine unermüdliche Leidenschaft für die klassische italienische Küche führt ihn auf der Suche nach neuen Kreationen und innovativen Zutaten und bringt ihn dem traditionellen italienischen Gelato näher. So eröffnete Giovanni 2007 seine erste und aktuelle Eisdiele, das Eiscafé Finamore in Düderstadt, Niedersachsen.

Francesco Carrer

- Eisbildhauer -

Der 1965 in Treviso geborene Künstler hat sich erst vor wenigen Jahren der Welt des Carving genähert, aus Neugierde oder vielleicht aus Ehrgeiz. In Wirklichkeit sind beide Motivationen die Grundlage für einen Wendepunkt in seinem beruflichen Profil. Im Jahr 2017 absolvierte er erfolgreich den Master Carver an der Carving Thai School. Er begann mit Obst und Gemüse und spezialisierte sich dann auf Käse und Seife. Im Jahr 2018 gewann er die Silbermedaille bei der Käse-Weltmeisterschaft in Luxemburg. Aber die wahre Leidenschaft kommt mit dem Eis; vor einem Jahr schuf er mit einem Ensemble verschiedener Künstler aus mehreren Ländern eine Eis-Krippe mit fünfzehn lebensgroßen Statuen; im Januar 2019 fertigte er einen lebensgroßen Eiswagen für Mercedes.

Günter Single

- Kapitän -

Der ideale Kapitän mit reicher Erfahrung sowohl in der Konditorei als auch mit Gelato. 1963 geboren, begann Günter seinen Beruf als Konditor. Sein Studium wechselte sich mit praktischen Phasen in verschiedenen Konditoreien ab. Schon mit zwanzig eroberte er glänzend den Titel Meister Konditor. Es folgte 1987 ein Masterstudium an der Fachhochschule für Konditorei in Stuttgart. Neben seiner Karriere als Chefkonditor folgten Schulungen in renommierten Einrichtungen, wie der Ecole Professionelle Lenotre und der Patisserie Traiteur Oberweiss in Luxemburg. Durch Zufall kam er 1998 mit dem italienischen Gelato in Berührung und es war Liebe auf den ersten Blick. Günter begann damit einen Lernprozess zum Gelatiere und eröffnete 2004 seine eigene Eisdiele „Eiszeit“ in Siegburg.

DIE Gewinnkombination.

«Die beste Lösung für Ihr Eis-Labor »

SMARTMIX
Multifunktion kombiniert für Eisdiele un Konditorei

PASTOMIXER
Pasteurisierer,Konservieren und Reifen

Qualität ohne Kompromisse

inverter technology powered by TOSHIBA

STAFF ICE SYSTEM 1959
macchine per gelato e pasticceria

1959 • 2019 60 YEARS ANNIVERSARY

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

Wählen Sie die beste Lösung für Ihr Eis-Labor

8 inien ,12 Modelle und 77 versionen

MASTERGEL
Vertikal Speiseismaschinen
Die einfachste.

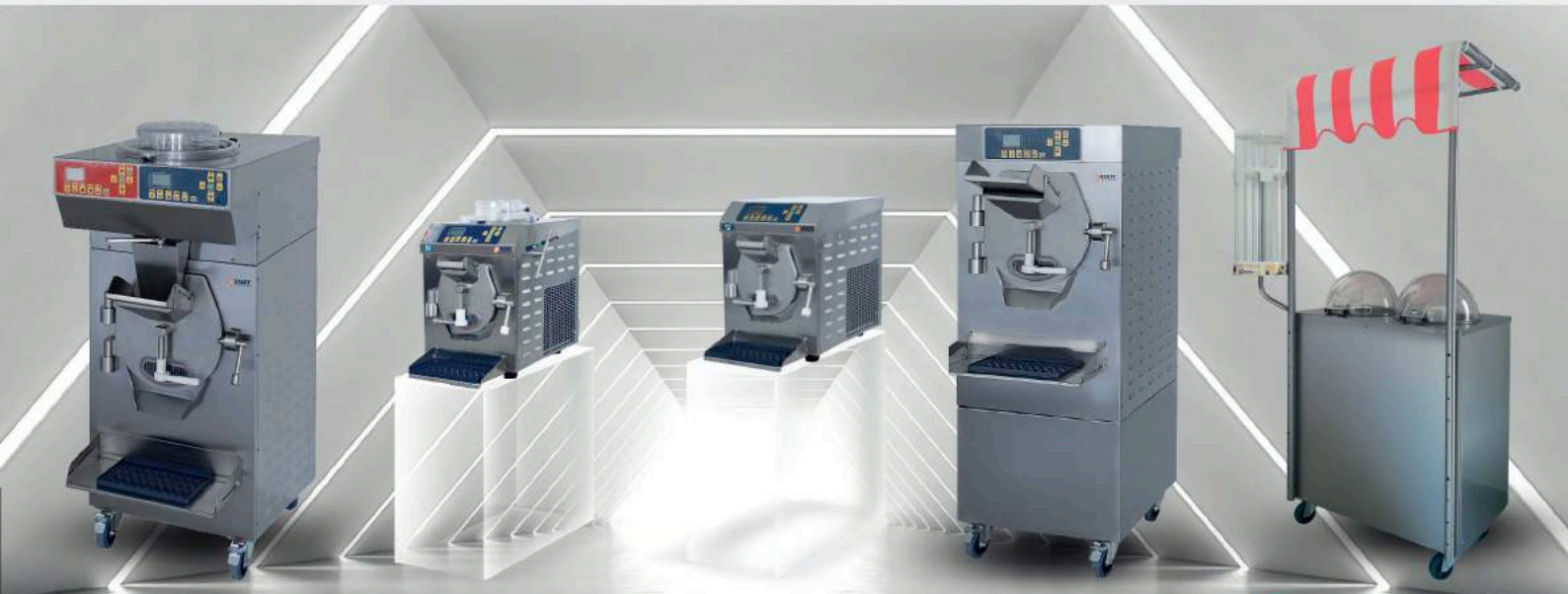
MASTERGEL
Vertikal Speiseismaschinen
Die Zuverlässigkeit der Tradition.

ROBOTCREAM
Robotcream tisch Multifunktions-Maschine
Die ideale Losung für eine hochwertige Gastronomie.

ROBOTCREAM
Multifunktions Robotcream
Der Cremekocher der Eis herstellt.

PASTOCREAM E PASTOMIXER
Pasteurisierer und Cremekocher Maschine
Für große Mengen Mischung

Das gesamte Sortiment finden Sie auf www.staff1959.com



SMARTMIX
Smartmix KombinierteMaschine
Protagonist Ihres Eisproduktionslabors.

SMARTMIX
Smartmix tisch Multifunktions-Maschine
Hohe menge in reduzierten abmessungen.

SMARTGEL
Horizontale tisch Speiseeismaschinen
Der Hauptverbundete für Eis-Labor.

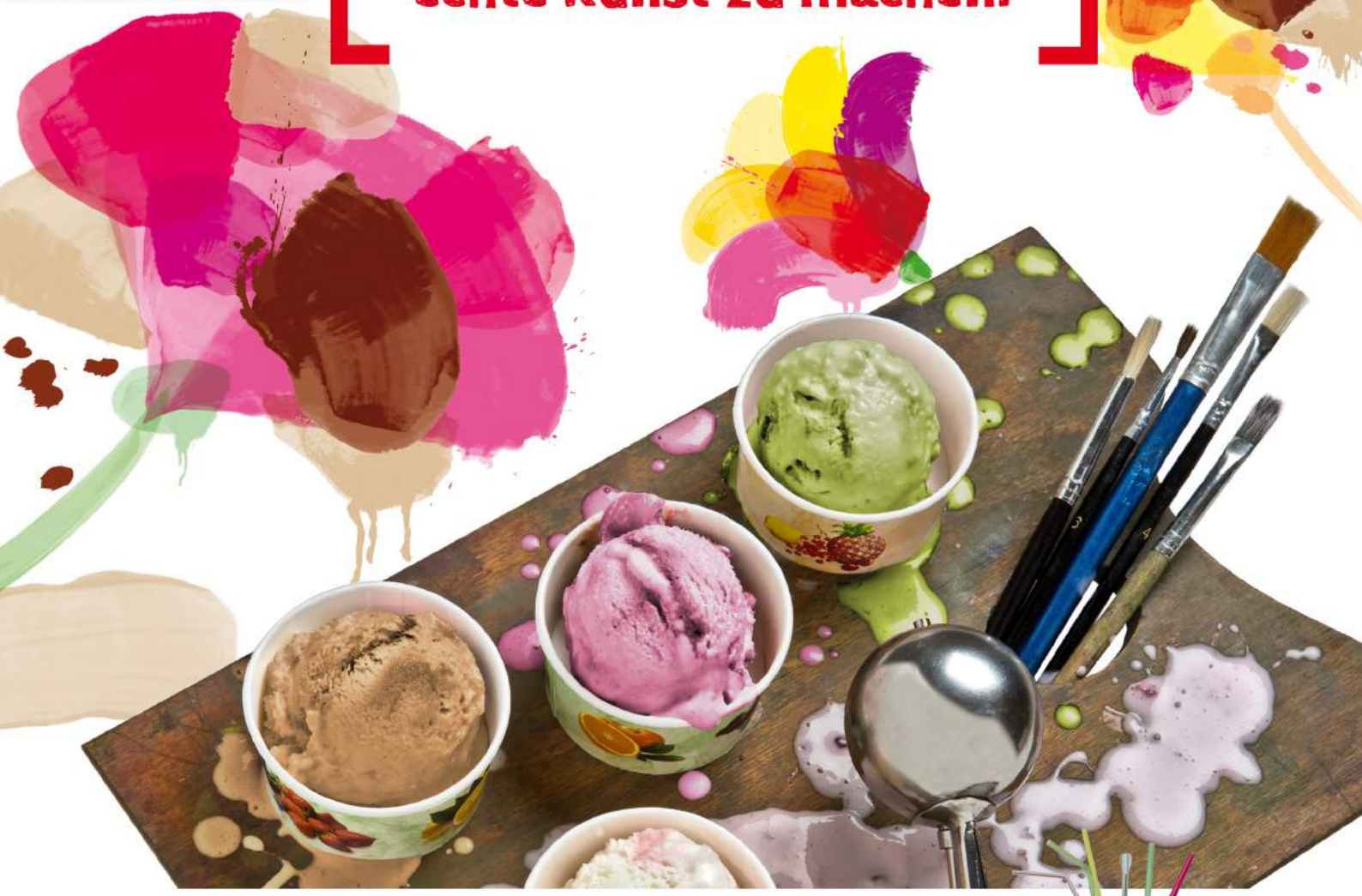
SMARTGEL
Horizontale Speiseeismaschinen
Ideale für Ihre Eisdiele.

GLS
Dynamische Eismaschine für frisches Eis
Frisches Eis . gemacht und serviert.

LONGARONE 01-04.12.2019

VIENI A TROVARCI:
PAD. A/1 - CORSIA I/L
STAND 7-9/1-3

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, Plastikläffel, 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.

WWW.TADDIA.COM

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/16-31-726 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

TEAM FRANKREICH

GLATT UND GERADLINIG

Ein raffinierterer Stil, der nicht auf Grandiosität verzichtet, findet seinen Weg in die Dekoration der Gelato-Schalen

von Margherita Treves - Fotos von Pasquale Bove und Federica Serva

Mit den Augen genießen

Keine Schalen mehr mit Bergen von Gelato? Es scheint so. **Das ist der Trend, der sich beim Besuch verschiedener Messen abzeichnete.** Eine glatte, lineare Schale mit einem sauberen und eleganten Aussehen kann auch Fotos inspirieren, die auf Instagram veröffentlicht werden, entsprechend der aktuellen Mode in der Welt der Lebensmittel. Die „kalte Süße“ zieht sofort das Auge an und eine fesselnde und essentielle Präsentation, nie überspitzt, ist heute gewinnend.

Auf dem Laufsteg

Die Dekoration der Schale wird einer der Tests bei der Gelato-Weltmeisterschaft 2020 sein. Das Thema wurde bereits im gleichen Wettbewerb im Jahr 2018 und auf der Sigep Gelato d’Oro 2019 vorgeschlagen. Es wurden Vorschläge von großer Tragweite für die Verfeinerung der kompositorischen Idee und die Genauigkeit der Umsetzung vorgelegt. Stilisierte Blumen, kleine Zuckerskulpturen, köstliche Beeren, die mit Schärfe und Persönlichkeit hervorgebracht werden, aber auch Schokoladeflocken und -dekorationen, knusprige Waffeln und sogar Rosmarinzweige, die ansprechend wirken und die Schalen verführerischer machen. **Für alle gibt es eine Grundregel, eine glatte oder leicht gewellte Basis, auf der eine kleine Dekoration hervortritt.**

MARCO REATO

SALVINO PAPPALARDO

Mit wenigen raffinierten Dekorationen verzieren, um die handwerkliche Qualität hervorzuheben

TEAM UKRAINE

Attraktive Wirkungen

Mit der Verwendung von speziellen Silikonformen, Schabern und Schablonen ist es einfacher, die Oberfläche der Gelato-Angebote zu bearbeiten, um die Kunst der Dekoration mit Fantasie auszuüben. **Die Oberfläche kann auf verschiedene Weise präsentiert werden, von glänzend bis satiniert oder samtig.** Es handelt sich um eine zusätzliche ästhetische Maßnahme, die bei der Wahl der Platzierung der Dekoration zu beachten ist, die nie aufdringlich wirken darf. Normalerweise wird die Schale im äußersten Teil der Theke platziert, um den Service zu erleichtern und für eine Weile im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit zu stehen.

EUGENIO MORRONE

TIPPS FÜR DIE VITRINE

Die Kunst des Speiseeisherstellers besteht heute nicht nur darin, das Gelato aus der Gelatomaschine zu nehmen, um auf natürliche Weise Häubchen oder Wellen zu bilden, sondern auch darin, die Oberfläche zu glätten, zu formen und zu verschönern. Auf der letzten Sigep gab es auf den Ständen der Aussteller originelle Beispiele mit den unterschiedlichsten Inspirationen.

WIE SCHOKOLADE
Das Vergnügen, einen Schokoladenriegel zu probieren, aber... aus Gelato. Hier wird das Gefühl, das diese Schalen erzeugen, von der weichen Süße von Cremini (Schichtpralinen) begleitet (Joygelato - Irca)

ZEN-GARTEN
Die wellenförmige Anordnung scheint an eines der Elemente zu erinnern, die die charakteristischen Gärten Japans ausmachen. Unter den konzentrischen Kreisen ragen Kaffeebohnen heraus (PreGel)

IM ZEICHEN DER KUNST
In einer Schale die scheinbare Schlichtheit eines Gemäldes von Piet Mondrian, in der anderen die farbenfrohen Neo-Pop-Männchen von Keith Haring. Zwei Künstler im Vergleich für eine raffinierte Vitrine (Prodotti Stella)

FARBENFROH
Eine Bombe voller Lebensfreude, begleitet von glänzenden oder satinierten Effekten, verstärkt durch die Dekoration, wie z.B. Erdbeeren mit verzehrbaren Goldflocken oder einer Zuckerbiene (Elenka)

DIE NEUE, REINE PASTE AUS WEISSEN SESAMSAMEN.

Aus der Fugar-Forschung kommt die neue, reine Sesampaste, eine leckere und ausgewogene Rezeptur, Ergebnis tiefgreifender Ernährungsstudien, genauester Geschmackstests und des Herzenswunsches von Fugar, den Konsumenten innovative, gute und nährstoffreiche Produkte anzubieten. Sesam ist reich an Kalzium, Eisen und Antioxidantien, eine Wohlfühlquelle für den Organismus. Sein Röstaroma und ausdrucksstarker Geschmack verleihen Eiscremes und Desserts einen besonders ausgewählten und geschätzten, geschmacklichen Kontrast.

Fugar, wenn Geschmack auf Wohlbefinden trifft.

FUGAR®
PRODUZIONE

www.fugar.it

Florida

Se è compostabile... è Florida!

Tel. +39 0734 631505 - floridasnc
florida@floridasnc.it - www.floridasnc.it

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S1108

DIE ADDAMS FAMILY

„Wenn du willst, dass die Personen lieb sind, dann back' sie!"

Wednesday Addams

von Antonio Mezzalira

Der Film erzählt die Geschichte des extravaganten und schaurigen Lebens der von Charles Addams gegründeten Familie. Nach Comics, Cartoons und TV-Shows kehrt die berühmte „Horrorfamilie" in einer animierten Version auf die große Leinwand zurück. Diesmal werden die Protagonisten, Gomez, Morticia, Wednesday, Pugsley, Fester, Lurch, eiskaltes Händchen und Granny, einer gierigen TV-Reality-Show-Moderatorin gegenüberstehen, die vom Wunsch nach der absoluten Perfektion des Vorstadtlebens besessen ist. All dies geschieht, während die Addams sich darauf vorbereiten, in der dunklen Burg, in der sie leben, anlässlich des Treffens von Freunden und Verwandten, eine ihrer großen Partys zu geben.

TITEL	KINOSTART	GENRE	REGIE	PRODUKTION
Die Addams Family	24. Oktober 2019	Animations- und Zeichentrickfilm	Barry Sonnenfeld	Paramount Pictures, Orion Pictures Corporat

ADDAMS

CREME-GELATO MIT GESALZENEN ERDNÜSSEN UND SAUCE AUS ROTEN FRÜCHTEN

Eine ungewöhnliche Kombination, um ein Gelato zu kreieren, das von einer der berühmtesten Familien inspiriert wurde. Mit viel Fantasie schlagen wir dann einen Geschmack vor, der mit seinen Zutaten an die Protagonisten des Films erinnert.

MIT CREMEBASE 50	
Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	115 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	125 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Dextrose	30 g
Cremebase 50	30 g
Eidotter	85 g
Ingwerpulver	5 g
GESAMT	1000 g

MIT CREMEBASE 100	
Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	115 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	125 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Dextrose	20 g
Cremebase 100	60 g
Eidotter	85 g
Ingwerpulver	5 g
GESAMT	1000 g

Freepik.com - luis_molinero

ZUBEREITUNG

- Alle gut gemischten Zutaten auf 85°C erhitzen, mit Ausnahme des Ingwerpulvers, das bei ca. 30°C in der Kühlphase hinzugefügt wird.
- Die Mischung bei 4°C in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und mit gesalzenen Erdnüssen und der Sauce aus roten Früchten marmorieren.

Freeimages.com - Stefanie Raines

KNUSPRIGE GESALZENE ERDNÜSSE

Wasser	500 g
Saccharose	1000 g
Erdnüsse	500 g
Salz	15 g

Zubereitung

Saccharose, Wasser und Salz zum Kochen bringen. Den erhaltenen Zuckersirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann die Erdnüsse darin eintauchen, dann in gutem Abstand auf ein mit Backpapier oder Silpat belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

SAUCE AUS ROTEN FRÜCHTEN

Rote Früchte	2000 g
Invertzucker	1400 g
Apfelpektin	40 g
Xanthangummi	2 g
Saccharose	200 g
Glukose 30 DE	150 g
Zitronensaft	30 g

Zubereitung

Die ganzen Waldfrüchte mit dem Invertzucker auf 96°C erhitzen. Pektin, Xanthan, Saccharose und Glukose gut vermischen und bei 65°C unterbringen. Wenn die Mischung 96°C erreicht, den Zitronensaft hinzugeben und auf 4°C abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit anwenden. Die Sauce kann bei 4°C ungefähr zehn Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

CATERINA VERRI

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

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

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

medac S.r.l. Industriacartotecnica

protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · ecovadis Silver 2019 · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · FSC FSC® C016153 · TÜV AUSTRIA OK compost INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · BRC PACKAGING CERTIFICATED

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

Eine Erfolgsgeschichte

Die 28. Ausgabe der südback in Stuttgart ist zu Ende gegangen. Die Veranstaltung, die sich dem Bäcker- und Konditorenhandwerk widmet, hat ihre Pforten mit hervorragenden Gesamtergebnissen geschlossen

von Gloria Levati
Impressionen der südback - Messe Stuttgart 2019

Erneuter Treffpunkt

In diesem Jahr belegte die südback erstmals sechs Hallen und damit 65.000 m² Bruttoausstellungsfläche. Durch die gegenüberliegende Hallenstruktur konnten die Besucher die südback mit kürzeren Laufwegen erschließen. Eine Entscheidung, die von den 710 Ausstellern sehr geschätzt wurde. Rund 37.500 Besucher fanden auf der südback eine breite Angebotspalette von Rohstoffen über Arbeitskleidung bis hin zur Digitalisierung. **Im Laufe der Jahre hat sich die südback zu einem Branchentreffpunkt für Deutschland und seine Nachbarländer entwickelt.**

Einhellige Zustimmung

Stefan Körber, Hauptgeschäftsführer des Landesinnungsverbands des Bäckerhandwerks Baden, Hessen, Südwest und Württemberg e.V. und Gunter Hahn, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO-ZENTRALE eG, äußerten sich anerkennend zu dieser Ausgabe. Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, sagte: „Auch in diesem Jahr konnte sich unsere Messe deutlich behaupten. Dieser Erfolg ist das Ergebnis einer langjährigen und konstruktiven Zusammenarbeit mit unseren Partnern."

Ein spezialisiertes Publikum

Eine Besucherumfrage bestätigte, dass rund 50% der Befragten aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk stammten. Zwei Drittel der Befragten gaben an, dass sie über Entscheidungsbefugnisse im Einkauf verfügen und ein Drittel gab an, dass sie einen entscheidenden Einfluss auf ihre Entscheidungen haben. Von großem Interesse waren die Sektoren Rohstoffe und Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechniken, Kaffee und Kaffeemaschinen, gefolgt von Rohstoffen aus biologischem und ökologisch nachhaltigem Anbau. Die Mehrheit der Befragten (76%) bestätigte, dass sie für die nächste Ausgabe vom 17. bis 20. Oktober 2020 wiederkommen werden.

esploratori dello spazio

in BARBA alla solita CREMA

So schokoladig, besonders lecker!

Loveria ist die Creme für die Eisdiele... und vieles mehr! Weich und mit einem intensiven Geschmack ist Loveria ideal, um Eiscreme zu marmorieren, Semifreddi und Kuchen zu dekorieren und zu glasieren, Eistüte und Crêpes zu füllen und das köstliche **Cremino Eis** und viele originale Iced Latte zuzubereiten. Heute ist Loveria dank des praktischen Spenders noch einfacher zu dosieren! Dank ihrer besonderen Struktur kann die Loveria-Creme so genossen werden, wie sie ist, oder zur Zubereitung Ihrer Eiscreme verwendet werden! Erhältlich in 8 Geschmackssorten: **Klassik, Zartbitterschokolade (vegan), Weiße Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Karamell, Milchschokolade und Kaffee.**

LOVERIA

DA LECCARSI I BAFFI

LEAGEL

Leagel Srl Strada delle Seriole, 55 - 47894 Chiesanuova (RSM)
T 0549 999435 F 0549 999477 info@leagel.com leagel.com

loveria.it

Lernen. Experimentieren. Innovieren.

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

Aus der Erfahrung und dem know how der Optima Spa Group, zu welcher MEC3, Modecor und Giuso Guido gehören, entsteht **Casa Optima®,** die einzigartige, **hochspezialisierte Fachschule** mit dem Ziel, sowohl das Business qualifizierter Professionisten zu fördern als auch Anfänger der Branche auszubilden. **Welcome to your future!**

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

WORLD SCHOOL
Casa Optima®
OF SWEET ARTS & INNOVATION

In den Startlöchern

FAST ALLES IST BEREIT FÜR DIE NÄCHSTE AUSGABE VON GELATISSIMO, DER LEITMESSE NÖRDLICH DER ALPEN, DIE SICH DEM HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GELATO WIDMET. SIE FINDET VOM 15. BIS 19. FEBRUAR 2020 IN STUTTGART PARALLEL ZUR INTERGASTRA STATT

von Carlotta Pasini - Photo: © Messe Stuttgart

Die Welt der Gelato-Kultur

Die Organisation für die sechste Ausgabe von Gelatissimo geht zu Ende. **In der Paul-Horn-Halle (Halle 10 auf 15.000 Quadratmetern entwickelt) der Messe Stuttgart ist die Welt der Eiskultur und des handwerklich hergestellten Gelatos vertreten.** Die Veranstaltung findet zeitgleich mit der Intergastra statt, einer der führenden europäischen Fachmessen für Hotellerie und Gastronomie. Die Synergie zwischen den beiden Messen wurde durch die Anerkennung des Mehrwerts von Gelato in öffentlichen Einrichtungen durch Hoteliers, Betreiber von Restaurants und Cafés, Bäckereien und Konditoreien bestimmt. Die Ausgabe 2018 war ein großer Erfolg, denn das Messe-Duo verzeichnete rund 100.000 Besucher aus 70 Ländern und mehr als 1.400 internationale Aussteller; Zahlen, die die Veranstalter für die nächste Ausgabe hoffentlich übertreffen werden.

NÜTZLICHE INFOS

Wann: vom 15. Bis zum 19. Februar 2020
Wo: Messe Stuttgart
Uhrzeiten: Aussteller jeden Tag von 8.00 bis 19.00 Uhr; Besucher von 10.00 bis 18.00 Uhr, am letzten Tag von 10.00 bis 17.00 Uhr

Interessantes Schaufenster

Der Bereich Gelato ist in allen seinen Produktbereichen vertreten: Rohstoffe, Toppings und Waffeln, Eismaschinen, Kühltheken und Vitrinen, Equipment für das Eislabor, Eiskarten, Becher und Zubehör, Ausrüstungen und Einrichtung für Geschäfte. Darüber hinaus werden an den fünf Messetagen Workshops, Tastings und Wettbewerbe sowie die dritte Auflage des Grand Prix Gelatissimo-Wettbewerbs stattfinden. **Ein reichhaltiger Veranstaltungskalender bietet die Möglichkeit, sich mit Eisherstellern und Konditoren zu treffen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.**

GEWINNENDE KARTEN

Markus Tischberger, Projektleiter bei Intergastra und Gelatissimo, meinte: „Die Branche hat großes Entwicklungspotenzial. Bei Gelatissimo suchen erfahrene Eishersteller nach Inspiration, während Neueinsteiger sich schnell einen Überblick über ihre eigenen Möglichkeiten verschaffen“.

Ein ideenreiches Labor

Zum ersten Mal findet auf der Messe IKA/Olympiade der Köche statt, eine historische internationale Kochkunstausstellung, aus der die kulinarischen Trends des Jahres hervorgehen. Rund 2.000 Köche und Patissiers aus 60 Ländern treten mit kulinarischen Kreationen - darunter auch künstlerische Desserts -gegeneinander an. Profiteams, die mit Leidenschaft die perfekte Kombination aus Zutaten, Verarbeitung und Präsentation verfeinern. Die 25. Auflage des internationalen Teamwettbewerbs wird vom Verband der Köche Deutschlands e.V. organisiert (#dabeiseinistalles).

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

Ziel erreicht

Mit über 200.000 Besuchern und mehr als 2.200 Ausstellern war HostMilano eine erfolgreiche Messe, die mit Hunderten von Veranstaltungen wie Wettkämpfen, Meetings und Showcooking gespickt war

von Federica Serva

Mit Pluszeichen

Der Optimismus am Vorabend der Eröffnung von HostMilano wurde durch die endgültigen Zahlen und die vielen positiven Kommentare der Aussteller bestätigt. Die alle zwei Jahre stattfindende Hospitality-Veranstaltung, von der Fiera Milano im Oktober organisiert, zählte über 200.000 Besucher (+8 Prozent im Vergleich zu 2017), davon 40 Prozent aus 171 Ländern mit wichtigen Delegationen aus den USA, Kanada, Lateinamerika und dem Nahen Osten. 2.249 Unternehmen präsentierten neue Produkte, davon 1.360 italienische und 889 ausländische (+3,8 Prozent im Vergleich zu 2017).

Steigender Trend

Der Erfolg des Gastgebers wird durch seine Rolle als hub für Innovationen und Trends in den Makrobereichen begünstigt, aus denen er besteht, nämlich Professionelles Catering mit Bäckerei/Pizza/Pasta; Gelato/Pastry mit Kaffee/Tee, Bar/Kaffeemaschinen/Vending; Einrichtung/Tischdekor. Dank des Wachstums des Außer-Haus-Konsums und der Touristenströme ist der Sektor Ho.re.ca. gesund und Italien schlägt zu Buche. Es ist mit 719 Millionen Euro Export führend in der Lieferung von Gelato und Konditorei und ist das Drittland der Welt für den Export von food equiment und das vierte für Einrichtung und Tischwaren. **Darüber hinaus ist Mailand seit der Expo2015 eine Quelle für Konsumtrends und Stil in Bezug auf Gastlichkeit.**

Weltweite Wettkämpfe

Die Messe Host war das privilegierte Theater mehrerer Wettkämpfe. **Dazu gehörte auch die lang erwartete Fipgc Weltmeisterschaft für Konditorei, Gelato und Schokolade, bei der 17 Teams an der Kreation von Pralinen, Gelato-Einzelportionen, modernen Kuchen- und Zuckerskulpturen teilnahmen.** Japan hat gewonnen und das Ergebnis von 2015 wiederholt, während China und Italien die Plätze zwei und drei belegt haben. Die von der Fipgc organisierte World Cake Design Championship umfasste 17 Teams, die an der spektakulären Vorbereitung von Ausstellungstorten, Verkostungstorten und der Reproduktion in kleinerem Maßstab der Ausstellungstorte beteiligt waren. Polen hat triumphiert, gefolgt von Italien und Peru.

Hinter einer grossen Eisdiele gibt es immer eine grosse Maschine

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

50 Jahre süsser Technologie

Besuchen Sie uns auf:

- **Sigep**, Rimini - 18/22 Januar 2020 - Halle C1 / Stand 164/200
- **Gelatissimo**, Stuttgart - 15/19 Februar 2020 - Halle 10 / Stand 10D16

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

Flower

DIE BLUMIGE VERPACKUNG

Die Exklusiv Blumenverpackung mit einen Eindruck von Eleganz und Vornehmheit für der besten von deinem Gebäck.

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
Direttiva 2014/32/UE
SILVER 2019 ecovadis CSR Rating
SGS
DNV·GL ISO 14001
DNV·GL ISO 9001
FSC FSC® C016153
OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL
OK Compost (EN 13432:2002)
PEFC
BRC PACKAGING CERTIFICATED

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

Die Kunst des Verkaufens

Die Kassenschublade ist der wahre Meister der Eisdiele, aber sie kann geführt und gesteuert werden, so dass sie sich weiter füllt. Dafür sind tüchtige und motivierte Mitarbeiter unerlässlich

von Giacomo Tonelli

Automatische Mitarbeiter

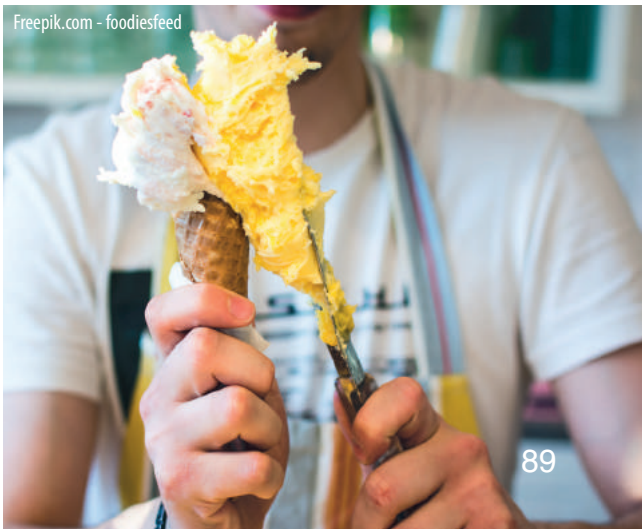
Eine der häufigsten Beschwerden der Speiseeishersteller betrifft die Einstellung zur Arbeit und ganz allgemein das Verhalten der Mitarbeiter. Im besten Fall, wenn es keine anderen Probleme gibt, beklagen sie sich darüber, dass sie eine passive Einstellung gegenüber dem Kunden aufweisen. Sie beschränken sich auf die „kleine Aufgabe", als wären sie Automaten, d.h. die Tüte mit der gewünschten Gelato-Sorte zu füllen und das Geld zu kassieren. Die Eisdiele mit einem „Automaten" hinter der Theke hat ein großes Problem.

Wertvolle Ressource

Thekenarbeiter sind die eigentliche Vertriebskraft des Unternehmens; die erste Waffe, die zur Verfügung steht, um den Umsatz zu steigern. **Ein freundliches Lächeln, die Fähigkeit, den Kunden in den Mittelpunkt zu stellen, die Weitsicht, ihm immer mit Freundlichkeit und Diskretion etwas mehr zu bieten als gewünscht, macht einen grundlegenden Unterschied bei den Belegen am Ende des Monats aus.** Mehr als der besondere Gelato-Geschmack, an dem so viel gearbeitet wurde, auch wenn viele es nicht gerne zugeben. Dieser Unterschied kann nicht durch einen „Automaten" gemacht werden, sondern nur durch einen kompetenten, motivierten, gut geführten und ausreichend ausgebildeten Mitarbeiter. Der Speiseeishersteller kann und muss viel tun, damit sein Mitarbeiter richtig arbeitet und mit der Zeit zu einer wertvollen Ressource wird.

Der erste Kontakt

Der Unterschied zwischen einem guten Verkäufer und einem lustlosen Mitarbeiter liegt im Detail. Viele kleine Details, wie Gesten, Blicke, Lächeln, der Tonfall, die zusammengenommen diejenigen charakterisieren, die wissen, wie man am besten arbeitet. **Es gibt diejenigen, die eine Art natürliches Talent für Verkauf und menschliche Beziehungen haben, aber es kann viel erworben werden, angefangen bei einer Reihe von Aufmerksamkeiten.**


Freepik.com - foodiesfeed

Was man tun sollte

Man erkennt den guten Thekenarbeiter sofort, sobald ein Kunde den Laden betritt. Dies ist der Moment des ersten Kontakts und man muss sich an kleine Grundregeln halten. **Zum Beispiel, aktiv erscheinen, d.h. aufmerksam, hilfsbereit, vielleicht mit etwas beschäftigt. Man sollte Haltungen vermeiden, die Apathie, Verschlossenheit oder wenig Aufmerksamkeit vermitteln, wie z.B. verschränkte Arme oder Blick nach unten.** Stattdessen ist es notwendig, einen guten Blickkontakt zu ermöglichen und aufrichtig und freundlich zu lächeln. Auch wenn Sie gerade einen anderen Kunden bedienen, sollten ein Gruß und ein Lächeln für diejenigen, die eintreten, nicht fehlen. Und nicht zuletzt, begrüßen Sie den Kunden mit seinem Namen, wenn er ein Stammkunde ist.

Wie man bedienen sollte

Diejenigen hinter der Theke müssen bereit sein, eine gewisse Raffinesse an den Tag zu legen, die wirklich einen Unterschied ausmachen kann, und dem Kunden das Gefühl der Vertrautheit und Zufriedenheit hinterlässt, das ihn davon überzeugen kann, zurückzukehren. **Beginnen Sie einen Dialog mit offenen Fragen und vermeiden Sie Ja-Nein-Fragen.** Fragen Sie zum Beispiel: „Was kann ich Ihnen heute anbieten?“ statt „Nehmen Sie das Übliche?“. Und beim Servieren könnte man dann mehr über die Geschmacksrichtungen in der Vitrine oder in der Eisdiele erzählen und die Stärken hervorheben. Natürlich immer auf natürliche Weise und mit einem Auge auf das Interesse des Zuhörers!

Eine proaktive Einstellung trägt zum Erfolg bei

Gutes Team

Der Unterschied zwischen dem, was ein geschickter und motivierter Mitarbeiter tun kann und den schlechten Ergebnissen, die stattdessen von einem Mitarbeiter kommen können, der einfach den Becher füllt, ist glasklar. **Die Mitarbeiter sind die ersten Verbündeten des Speiseeishersteller beim Wachsen der Einkommensschublade.** Es ist wichtig, den Kunden mit „Know-how“ davon zu überzeugen, wiederzukommen und im Wesentlichen mehr zu verkaufen, wobei die Qualität des Gelatos selbstverständlich ist. Die Aufstellung eines engen und stimulierten Teams ist sicherlich die schwierigste Aufgabe für den Unternehmer.

#CONGIUSOPUOI

WEIHNACHTLICHE TRADITION IN EINER VOLLSTÄNDIG NEUEN VERSION: GELATO.

Entdecken Sie die neue **Pasta Panettone** auf **giuso.it**

GIUSO

1919 - 2019

Aus dem Land der Sonne 100% reine und natürliche Zitrussäfte und ätherische Öle.

Wir werden bei Sigep anwesend sein.

Boomerang•adv

Die hohe Qualität unserer Säfte und ätherischen Öle ist von den Zitrusfrüchten Siziliens und Kalabriens, von ihrer Sammlung von Hand und ihrer sorgfaeltigen und echten Verarbeitung gewaehrleistet.

• Gefrorene Säfte werden durch Techniken gewonnen, die die häusliche Saftpresse reproduzieren, sind unpasteurisiert und sind in folgenden Sorten verfuegbar: Blutorange, Mandarine, Zitrone, rosa Grapefruit und Bergamotte.

• Die ätherischen Öle werden direkt aus der Schale der Fruechte kalt-gepresst und sind in den folgenden Aromen verfuegbar: Zitronenoel BOE, Zitronenoel sfumatrice, e Orangenoel blond, Blutorangenoel, Mandarineneol gelb, Mandarinenoel rot, Bergamottenoel und Bergamottenoel bergaptenfrei.

simonegatto

Contrada S. Biagio, 98045 - San Pier Niceto ME
www.simonegatto.com

Vom Teller zur Community

Fotografiert, kommentiert, erklärt, das Essen tobt im Netz und zwischen den sozialen Netzwerken herum, von Facebook zu Instagram, von Twitter zu Steller. Eine noch zu nutzende Gelegenheit, auch über die digitale Medien zu kommunizieren

von Margherita Treves

Lust zu teilen

Immer mehr ein Protagonist im Web. Das Essen wird unter verschiedenen Gesichtspunkten mitgeteilt: Wie es zubereitet wird, wie es auf dem Teller präsentiert wird, wo es gegessen wird, wie viele „likes“ es bekommt. So ist es zu einem sozialen Phänomen geworden. Der Wunsch zu teilen und die Mittel, dies zu erreichen, das Handy, sind Teil des Lebens vieler Menschen, und da „Mobile is the new web“, wird die Zukunft in diese Richtung gehen.

Auf Inhalte achten

Die Videos daher als moderne Tutoren, die die Rezepte und sozialen Netzwerke als innovative Multiplikatoren von Bildern und Kommentaren erklären. **Wenn YouTube im ersten Fall den Meister darstellt, ist im zweiten Fall das Panorama vielfältiger; neben Facebook und Twitter profilieren sich weitere Plattformen.** Der Ausgangspunkt ist derselbe, der der Unmittelbarkeit, und der Gewinner ist, wer weiß, wie man Plattformen baut, auf denen die Nutzer ihre Zeit verbringen. Der wesentliche Teil besteht darin, sich um den Inhalt zu kümmern.

Bilder und Texte

Mit Facebook und Twitter ist man zu hundert Prozent man selbst und übermittelt Informationen, um Initiativen zu fördern, Veranstaltungen zu erzählen, Kommentare auszulösen; mit Instagram kommen die Fähigkeiten und Leidenschaften ins Spiel, die die Wahl der Art und Weise bestimmen, wie Fotos aufgenommen, verarbeitet und veröffentlicht werden. **Das schöne Bild allein reicht in der Gemeinschaft der Instagramers nicht aus, man braucht auch tags und mentions, denn die Textelemente machen den Unterschied zwischen der Geschichte von einfachem food und echtem Essen aus.** Vertikalität ist das Schlüsselwort für den Einsatz von Instagram.

Geschichten-Magazin

Storytelling ist das Ziel von Steller, um Zeitschriften mit persönlichen Geschichten mithilfe von Videos, Fotos und Texten zu realisieren. Als iPhone-App geboren, ist es dank der Integration von Kommentaren, Hashtags und Erwähnungen zu einem sozialen Netzwerk geworden. Essen und Reisen sind die beliebtesten Themen bei den Fans und die Inhalte sollen entsprechend dem Stil der Galerie eingefügt werden. **Die hohe Qualität der Bilder ist sehr wichtig für den Erfolg der Steller-Story.** Sowohl Instagram als auch Steller sind daher „Orte", an denen man schöne Inhalte finden kann, und in letzter Zeit hat die Welt der Süßigkeiten eine weite Verbreitung gefunden. Die Kreationen von Konditoren, Kuchendesignern und Speiseeishersteller eignen sich nämlich, im Vergleich zu anderen Gerichten, sehr gut dazu fotografiert zu werden.

Freepik.com - azerbaijan_stockers

Soziale Netzwerke sind ein nützliches Instrument zur Informationsvermittlung und Förderung von Initiativen

Hinter dem Etikett

Auch Wein ist ein großer Hit im Netz. Vivino wurde 2010 ins Leben gerufen und ist die größte Community der Welt und die am häufigsten heruntergeladene App. Tatsächlich gibt es in Deutschland 250.000 registrierte Nutzer. Diese Zahlen werden durch die Größe der Bibliothek (10 Millionen Etiketten) und die einfache Handhabung begründet. Durch das Fotografieren des Flaschenetiketts oder einer Weinkarte scannt die App diese schnell und liefert Informationen über den Wein, den Durchschnittspreis und die besten Speisekombinationen. Darüber hinaus ist es möglich, die Meinungen der Nutzer zu lesen und eigene einzufügen, Rezensionen zu schreiben und die verfügbaren Informationen zu integrieren.

Welche Wahl?

Snapchat, das Soziale Netzwerk des „Hier und Jetzt", der reinen Erfahrung, ist ein ganz anderer Ansatz, da sich die Inhalte nach dem festgelegten Termin selbst zerstören. Besonders unter Teenagern verbreitet, ist es spontan und unmittelbar, aber es ist ebenso nützlich, um authentische Geschichten zu teilen und Vorschauen zu erzählen. In einem Kommunikationsplan, der auch digitale Medien umfasst, stehen Unternehmen vor verschiedenen Wahlmöglichkeiten zwischen sozialen Netzwerken. Die letzte, in der Reihenfolge ihres Auftretens, ist Townske, um Mini-Reiseführer, touristisch-gastronomische Reiserouten zu erstellen und zu teilen, die nützlich sind, um eine Stadt bekannt zu machen. Essen steht auch hier im Rampenlicht!

rawpixel.com

Frigogelo
GELATO EQUIPMENT

KOMMENDE MESSEN:

MIG
Longarone **01/04 Dezember 2019**
Hall A1 Spur O/P | Stand 31-33/9-11

SIGEP
Rimini **18/22 Januar 2020**
Hall C1 | Stand 121

GELATISSIMO
Stuttgart **15/19 Februar 2020**
Hall 10 | Stand C24

UNSERE LEIDENSCHAFT:
IHR ERFOLG

ICETECH®
GELATO MACHINES

KOMBIMASCHINEN

EISMASCHINEN

TISCH-
SPEISEEISMASCHINE

PASTEURIZERS

CREMEKOCHER

SOFT
EISMASCHINEN

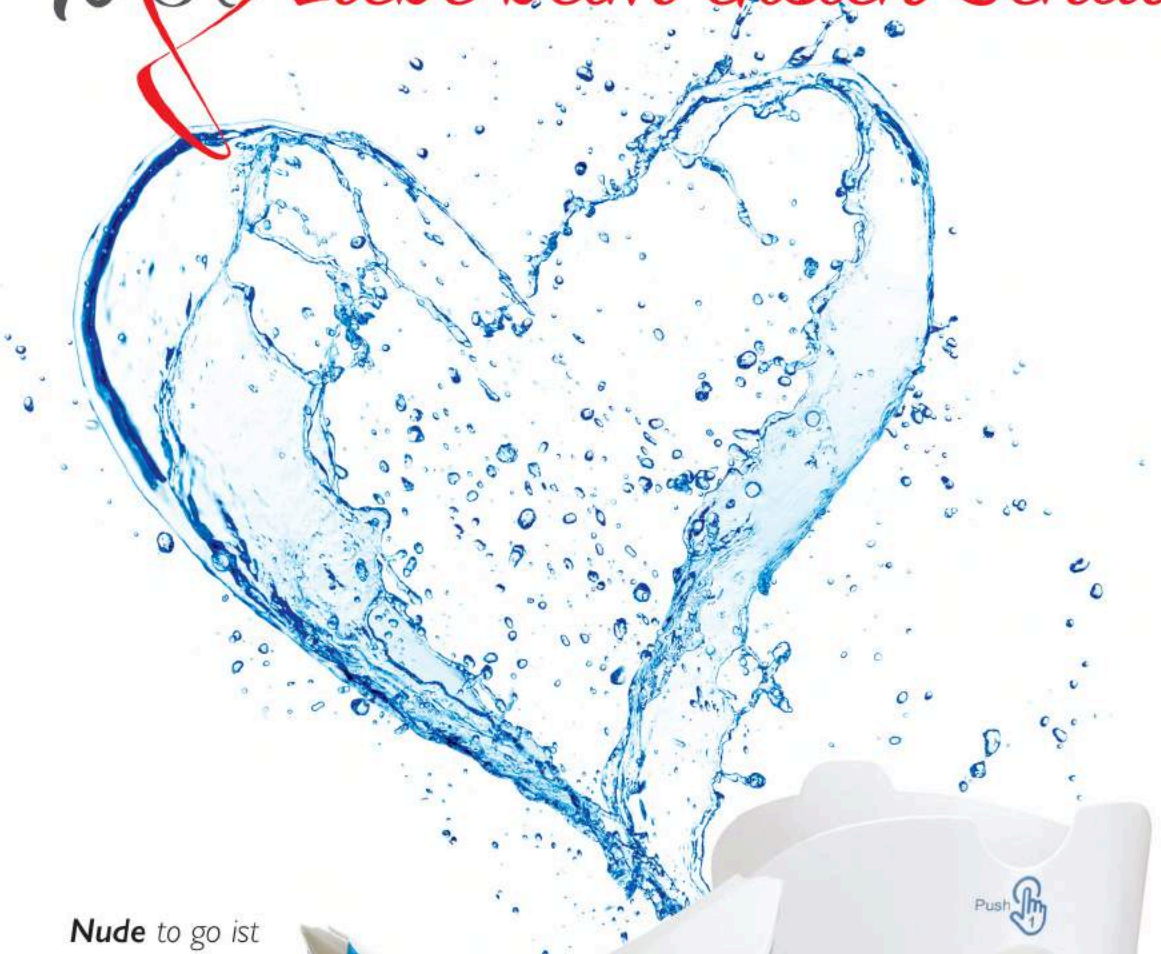
FRIGOGELO GROUP - ICETECH
Via Piemonte, 2 - Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380

www.frigogelo.it
frigogelo@frigogelo.it

www.icetechitaly.it
info@icetechitaly.it

CATERINA VERRI

Nude to GO™ Liebe beim ersten Schluck...



Nude *to go ist die innovatives Glas für kalte Getränke von Medac. Das Verschluss ist ganz so einfach mit sehr leichter Druck über die obere Papierflossen, um behaglich zu trinken aus dem Auslauf!* **Nude** *to go ist schön, praktisch und verliebt in die Umwelt.*

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis Silver 2019 · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · FSC FSC® C016153 · TÜV AUSTRIA OK compost INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · BRC PACKAGING CERTIFICATED

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

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

www.gastromarketing.it

Eine Frage des „pride“

Wenn Stolz ausschlaggebend ist

„Stolz ist bei allen Menschen gleich, und es gibt keinen Unterschied außer in den Mitteln und der Art und Weise, wie man ihn zeigt“

François de La Rochefoucauld, französischer Schriftsteller und Philosoph

Der Fall

Wir befinden uns in der Lobby eines renommierten Hotels, dem üblichen Veranstaltungsort einer Tagung, die das gesamte Vertriebsnetz eines Unternehmens zusammenführt, das Produkte und Dienstleistungen für Betreiber in der ganzen Ho.Re.Ca. - Welt anbietet. Während einer Kaffeepause berichten einige Handelsvertreter über ihre Erfahrungen in den von ihnen meist besuchten Restaurants, nicht nur aus beruflichen Gründen, sondern auch, weil sie aufgrund ihrer Arbeitsgestaltung viel Zeit außer Haus verbringen. Insbesondere bezieht sich das Diskussionsthema auf ihre täglichen Erfahrungen im Kontakt mit den Bedienern, die sich auf der anderen Seite der Theke befinden. „Zu oft sehe ich Menschen, die nicht sehr empathisch sind, die einfach dort stehen und Kaffee, Essen oder Getränke ohne jegliche emotionale Beteiligung verteilen. Ich finde das absurd“ ruft einer der lebhaftesten in der Diskussion. „Du hast Recht - ein entschieden jüngerer Mann erhöht die Dosis - ich bin immer fassungslos, wenn ich diese Art von Situation sehe. Wie kann man Beziehungsarbeit mit der Öffentlichkeit machen, wenn man keine starke Motivation in dem, was man tut, spürt?“. „Wenn das passiert, liegt es daran, weil es an Zugehörigkeit fehlt“, behauptet ein Dritter eindringlich. „Ich treffe oft Leute, die stolz darauf sind, in ihrem eigenen Unternehmen zu arbeiten, manchmal sind sie die Eigentümer selbst, aber manchmal sind es normale Angestellte, die sich dort wie zu Hause fühlen, wie ihr Team. Wenn dies nicht geschieht, gibt es keine Magie, die Arbeit wird nur ein Austausch von Gütern, ohne Emotionen, ohne eine echte Beziehung. Ich denke, wenn man sich dem Team, für das man arbeitet, nicht zugehörig fühlt, wird man mit dem, was man tut, nie zufrieden sein“. Die Aussage ist so lapidar, dass die Gruppe ins Schweigen fällt, und das Gefühl entsteht, dass jeder plötzlich versucht, sich zu fragen, wie stark sein Gefühl der Zugehörigkeit zu der Gruppe ist, mit der er an der Tagung teilnehmen soll. Eine Frage, die sich jeder ab und zu in seiner Arbeit stellen sollte, denn unabhängig von der Antwort, hilft eine solche Übung, den Weg zur eigenen persönlichen Bestätigung zu finden, noch vor der professionellen Bestätigung.

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

Eine Flagge, ein Hemd, ein Wappen, ein Ideal; das sind alle symbolische Darstellungen, die es unter bestimmten Umständen schaffen, die Leidenschaft großer Menschengruppen zu vereinen und zu unterstützen. Sich an einen Ort, eine Organisation, ein Zeichen gebunden zu fühlen, bedeutet, das Gefühl der Zugehörigkeit zu spüren, mit einem Geist, der in der angelsächsischen Sprache durch den Begriff „pride“ ausgedrückt wird. Es sind nur fünf Buchstaben, aber es gelingt ihnen, ein majestätisches psychologisches Werk zu schaffen, das auf diesem gewissen Etwas basiert, das einen einfachen Spieler oder Arbeiter, der in einem Team arbeitet, in einen absoluten Gewinner verwandelt. Die Begriffe, mit denen es übersetzt werden kann, sind alle hochtrabend, wie Stolz oder Selbstgefühl, Worte, die ein tiefes Gefühl ausdrücken, das die Identifikation mit der Sache, für die man arbeitet, belebt, ohne Einschränkung vertraglicher, persönlicher oder gewerkschaftlicher Natur, aber angetrieben von etwas, das aus dem Herzen und der Seele kommt. Stolz beschreibt ein Glücksgefühl, das entsteht, wenn man etwas erreicht hat; wenn man gute Arbeit leistet oder eine schwierige Aufgabe erfüllt hat, ist das, was man fühlt, Stolz; dieses Gefühl wird sublimiert, wenn es innerhalb der gesamten Organisation einen gemeinsamen Wunsch nach Erfolg gibt, der es einem erlaubt, ein Ergebnis zu erzielen, das höher ist als die Summe der einzelnen Fähigkeiten. Wenn alle Beteiligten einer Aktivität ein angenehmes Zugehörigkeitsgefühl empfinden, ist der „pride“, der sich entwickelt, greifbar und ansteckend und bezieht am Ende Kunden und alle diejenigen ein, mit denen in diesem positiven Kreis Beziehungen aufgebaut wurden. Wenn die Rolle innerhalb des Unternehmens funktionstüchtig ist, ist die Fähigkeit, „pride“ zu fühlen und zu entwickeln, das, was es erlaubt, die Arbeit besser zu schätzen und sicherlich bessere Ergebnisse zu erzielen. Wenn man hingegen auf der Seite des Teamleiters steht, ist die wichtigste Aufgabe, ein Klima zu schaffen, in dem der Stolz unter den Mitarbeitern üppig wachsen kann; aber Vorsicht, wenn man ihn nicht selber spürt, wird es schwierig sein, ihn zu vermitteln!

Ein Gefühl, das aus dem Herzen und der Seele kommt

Ein Team mit pride ist eine gewinnende Mannschaft

Direkt ins Herz

Teil eines Teams zu sein, macht stärker! Das Gefühl, zu einer Organisation zu gehören, der Wunsch, einen Teil dazu beizutragen, die Präsenz und Unterstützung derjenigen zu spüren, die das persönliche Unternehmen unterstützen, sind wesentliche Voraussetzungen für den Erfolg. Es ist das Gesetz jeder wettbewerblichen Aktivität, sei es ein professionelles Team, eine Gruppe von Freunden, die sich einer Amateuraktivität widmen, oder, noch mehr, wenn die Organisation, zu der man gehört, an einem Geschäftsszenario beteiligt ist. Man sollte vor allem daran denken, dass das „pride“ Gefühl niemals eine Pflicht sein sollte, sondern ein angenehmes und heiliges Recht!

KÖNNEN SCHNELLKÜHLER

MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN?

Mehr Produktivität und Qualität

>> Schockfrosten auf -18 Grad, ohne Qualitätsverlust

>> 100 % Erhalt des Lufteinschlags

>> Perfekter Stand, ohne Gefrierbrand

IRINOX
The Freshness Company®

Irinox SpA | Irinox.deutsch@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

Prodotti "Stella" 1936

1959-2019 60° MIG LONGARONE - DOLOMITI

Wir warten auf Sie
1 - 4 Dezember 2019

PAD
A/2

STAND
19-21

Prodotti Stella S.p.A.
T +39 0444 333600
www.prodottistella.com

RAUM FÜR DIE TECHNIK!

DIE 41. AUSGABE VON SIGEP, DER VON DER ITALIENISCHEN AUSSTELLUNGSGRUPPE ORGANISIERTEN INTERNATIONALEN AUSSTELLUNG, DIE VOM 18. BIS 22. JANUAR 2020 AUF DER MESSE RIMINI STATTFINDEN WIRD, RÜCKT NÄHER

von Samanta Alessi
Fotos von Italian Exhibition Group

Zwei in einem

Es gibt fünf thematische Themenwege - Gelato, Konditorei, Brotherstellung, Schokolade und Kaffee - zu erkunden, um zukünftige Trends und neue Formate sowie Branchennews und die besten Innovationen zu entdecken. Zu den Neuheiten der Innovation Plaza gehört der Ort, der sich strategisch günstig in der zentralen Halle befindet, wo sich die maßgeblichen Referenten und Meinungsbildner der Branche abwechseln werden, um über die Zukunft des Sektors zu diskutieren. Gleichzeitig kehrt die A.B. Tech Expo, die 6. Internationale Ausstellung für Technologien und Produkte für Brotherstellung, Konditorei und Süßwaren, nach Rimini zurück, mit einer außergewöhnlich vielfältigen Ausstellung von Technologien in Kombination mit Produkten, Zutaten und lokalen Konzepten.

WÄHREND DER FÜNF TAGE WERDEN INTERNATIONALE WETTBEWERBE AUF HÖCHSTEM NIVEAU STATTFINDEN

Herausforderung der Teams

In der Gelato-Arena, die sich in der zentralen Halle befindet, findet die Gelato-Weltmeisterschaft statt, der wichtigste und mit Spannung erwartete Wettbewerb für handwerkliches Gelato, wo nun zum neunten Mal zwölf Teams aus der ganzen Welt gegeneinander antreten werden. **Argentinien, Kolumbien, Frankreich, Deutschland, Ungarn, Italien, Japan, Malaysia, Mexiko, Polen, Singapur, Spanien und Japan werden teilnehmen.** Zum ersten Mal in der Geschichte der Show stammen die Teams aus offiziellen, vom Ehrenkomitee koordinierten Auswahlverfahren, die in den letzten sechzehn Monaten auf vier Kontinenten durchgeführt wurden.

Deutsche Besetzung

Jedes Team besteht aus einem Eishersteller, einem Konditor, einem Koch und einem Eisbildhauer unter der Leitung eines Teamleiters. Das deutsche Team unter der Leitung des **Günter Single besteht aus dem Speiseeishersteller Federico Sacchet, dem Konditor Tim Tegtmeier, dem Chef de Cuisine Giovanni Finamore und dem Eisbildhauer Francesco Carrer.** In Erwartung der Herausforderung zwischen Frankreich und Italien, die sich nach Jahren abwechselnder Beteiligung endlich wieder auf der gleichen Bühne treffen.

Profis und Nachwuchs

In der Pastry Arena werden zahlreiche weitere Wettbewerbe live stattfinden. Die Italienischen Meisterschaften der Konditormeister, die den vielversprechendsten und talentiertesten Konditoren der Halbinsel gewidmet sind, und die Italienischen Meisterschaften der Konditorei-Juniores, die sich an junge Menschen unter 22 Jahren richten. Der Sigep Konditoreiwettbewerb für Jugendliche, ein Wettbewerb, an dem zwölf Fachschulen aus ganz Italien teilnehmen werden. The Star of Sugar ist dank der Idee des Konditors Roberto Rinaldini entstanden; das Thema der Ausgabe 2020 lautet „Die Reise des Kaffees zwischen Geschichte und Legende“ und die Teilnehmer müssen hier der Phantasie viel Raum lassen.

BROT UND KAFFEE

In der Coffee Arena werden sieben italienische Barkeeper-Meisterschaften stattfinden, die dem Kaffee gewidmet sind und alle für den Zugang zur Weltmeisterschaft des prestigeträchtigen Verlaufs der World Coffee Events gelten. Dazu gehört die Italienische Barkeeper-Meisterschaft (CIBC), die Italienische Milch-Art-Meisterschaft (CILA), die Italienische Meisterschaft Coffee in Good Spiritis (CIGS), die Italienische Meisterschaft Brewers Cup, die Italienische Roasting Meisterschaft, die Italienische Cup-Tasters-Meisterschaft und die Ibrik-Meisterschaft. Stattdessen konzentriert sich die Bakery Arena auf den internationalen Brotherstellungswettbewerb „Bread in the City“.

SUPER PROMO

Angebot gültig bis 5. Dezember 2019

K24 Premium

DIE STÄNDIGE TEMPERIERMASCHINE

8.900 €*

SPAGHETTI NEW EIS

FÜR EIN ORIGINELLES SPEISEEIS

1.650 €*

Top

DIE SAHNE IST FERTIG SOFORT!

3.000 €*

MINI Top

RÜHRGERÄTE DER NEUEN GENERATION

2.500 €*

BRAVO DEUTSCHLAND

Bravo Deutschland GmbH
info@bravodeutschland.de
+49 (0) 821 74797381
Büro und Showroom:Gewerbecenter Augsburg Ost.Tower 2
Steinerne Furt 78, 86167 Augsburg, Deutschland

* Alle Preise zzgl. MwSt, zzgl. Versandkosten

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

AD OGNUNO LA SUA VETRINA

SIRIUS

MAGIC

ENERGY

DREAM

MOON

GIOIA

POP

SMILE

SPRINT

POWER

TWIST

BRIO

AD/AF DESIGN

Nero Luce

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

O TI ACCONTENTI, O NEROLUCE

WIR ERWARTEN SIE IN:

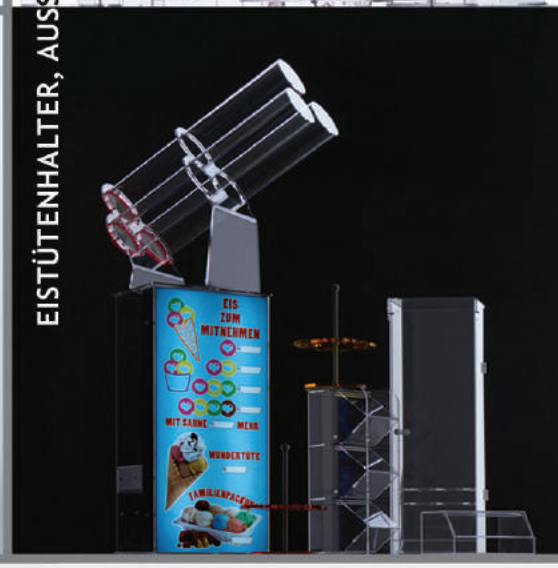
MIG LONGARONE · DOLOMITI
Longarone 2019
1-4 Dez. - Pad. A1

GELATISSIMO Stuttgart 15-19 Feb. 2020

EISKARTEN

EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG



LEUCHTREKLAME, AUSSTELLER, LEUCHTTÜTEN

BAV INSTITUT

STETS HÖCHSTE VORSICHT

In diesem Sommer gab es in Spanien eine schwere lebensmittelbedingte Epidemie, die durch das Bakterium Listeria monocytogenes verursacht wurde. Eine äußerst gefährliche Situation, die uns zeigt, dass wir jederzeit ein hohes Maß an Lebensmittelhygiene aufrechterhalten müssen

von Paul Andrei

Die Tatsache

Ein Listerioseausbruch führte im August in Spanien zu ungefähr zweihundert Erkrankungen und forderte sogar zwei Todesopfer. Diese Welle von Lebensmittelvergiftungen beunruhigten weite Teile der spanischen Bevölkerung, die Überwachungsbehörden, die Politik und viele Touristen. Die Tourismusbranche befürchtete für die Weihnachtssaison sogar einen Einbruch der Besucherzahlen. Dazu ist es allerdings nicht gekommen, da die Ursache für die Infektionen entdeckt wurde und die Anzahl der Kranken schnell wieder gesunken ist.

Große Angst

Auslöser dieser in Spanien größten registrierten Listerienepidemie war ein vorgekochtes Fleischprodukt der Marke „La Mechá", das in Sevilla hergestellt worden ist und insbesondere in Andalusien vertrieben wurde. Alle seit Mai hergestellten Produkte gelten als betroffen und wurden vom Markt genommen bzw. es wurde mittels öffentlicher Rückrufe vor dem Verzehr gewarnt. Auch im Europäischen Schnellwarnsystem RASFF wurde vor diesen Produkten gewarnt, obwohl sie im anderen Europäischen Ländern nicht vertrieben worden sind.

Hochgradig gefährlich

Die Todesrate bei Infektionen durch Listeria monocytogenes liegt deutlich höher als bei den meisten anderen Lebensmittelinfektionen wie z. B. Salmonellosen oder Campylobacteriosen. **Auch für schwangere Frauen sind diese Bakterien sehr gefährlich, denn sie können zu Schäden am Fetus führen und somit Fehlgeburten oder Fehlbildungen beim Neugeborenen auslösen.** Listeria monocytogenes ist in Deutschland einer der wichtigsten lebensmittelbedingten Infektionserreger.

Die Kennzeichen

Listeria monocytogenes spielt als Infektionserreger eine wichtige Rolle, da die gemeldeten Fallzahlen kontinuierlich ansteigen. Obwohl Listerien primär Erdbewohner sind, finden diese Bakterien in der Umwelt eine weite Verbreitung. Man kann Listerien auf Pflanzen, in Abwässern sowie im Stuhl gesunder und erkrankter Tiere finden. Listerien z. B. kommen in rohen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Geflügel, Milch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten) regelmäßig vor und in verarbeiteten Lebensmitteln (z. B. Fleisch- und Wurstwaren, geräucherte Fischerzeugnisse, Mischsalate) spielen sie ebenfalls eine bedeutende Rolle. Trotz umfassender Hygienemaßnahmen in Lebensmittelbetrieben können sie sich in bestimmten ökologischen Nischen festsetzen und dort persistieren. Sie befinden sich häufig an feuchten Stellen in schleimigen Belägen bzw. Biofilmen.

Die Folgen

Besonders bei Schwangeren, Säuglingen, älteren und kranken Menschen können diese Bakterien sehr schwere Erkrankungen hervorrufen. Der Anteil auftretender Todesfälle ist bei diesen Personen relativ hoch. **Durch ausreichendes Erhitzen der Lebensmittel und umfassender Hygiene bei der Herstellung können derartige Fälle vermieden werden.** Dabei ist allerdings zu beachten, dass sich Listeria auch noch bei Kühlschranktemperaturen vermehren kann. Kurze Lagerzeiten und niedrige Temperaturen < +2°C sind notwendig, um das Wachstum dieser Bakterien zu verhindern.

Die Ursachen

- Hygienefehler bei der Herstellung (z. B. belastete Arbeitsgegenstände, -oberflächen und -geräte…) bzw. Biofilmbildung an schwer zugänglichen Stellen
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- Verarbeitung kontaminierter Rohstoffe
- unzureichende Kühlung und/oder Überlagerung von Lebensmitteln
- ungenügende Erhitzung der Lebensmittel

Wachstumsbedingungen

- Temperatur: Wachstum bei 0 - 45°C
- pH-Wert: Wachstum bei 4,5 - 9,0
- aw -Wert: Wachstum bis min. 0,93
- Salztoleranz: max. 10%
- Sauerstoffbedarf: fakultativ anaerob, Vermehrung in Vakuumverpackungen und Verpackungen mit Schutzatmosphäre möglich

Hohe Temperaturen

Allgemein kann man davon ausgehen, dass diese Bakterien bei einer Erhitzung auf +72°C für mindestens zwei Minuten oder bei einem gleich wirksamen Prozess abgetötet werden. In Lebensmitteln ist dabei zu beachten, dass diese Temperatur-Zeit-Kombination im Kern des Produktes erreicht werden muss, um die Bakterien sicher abzutöten.

Nützliches Werkzeug

Die gesetzlich geforderten Hygieneschulungen sowie die Belehrungen nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz müssen regelmäßig durchgeführt werden. Dazu bietet BAV Institut ganz neu diese Schulungen online in 13 Sprachen an (www.bav-onlineschulung.de)! Oder schreiben Sie an christine.kaefer@bav-institut.de.

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

PEFC PEFC/10-31-720 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

VALMAR

PASTEURISIERER
MIT ROHMILCH-ZULASSUNG

SWEETY TTi GREEN

- erhältlich in den Größen 60, 130 & 180 Liter
- zertifiziert zum Pasteurisieren von Rohmilch für Speiseeismixe & für Konsummilch

Salečić
Eistechnik

Verkauf & Service von

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

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

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

LAND DER ROSEN UND DES WEIHRAUCHS

IM GLEICHGEWICHT ZWISCHEN ALT UND NEU UND WEIT ENTFERNT VON EXZESSEN, IST DER OMAN EINE AUSNAHME AUF DER ARABISCHEN HALBINSEL UND BIETET EIN EINZIGARTIGES REISEERLEBNIS, DAS VON DEN SCHÄTZEN MASKATES ZUR STILLE DER WÜSTE, ZUM ZAUBER DER STRÄNDE, ZUR MAJESTÄT DER BERGE FÜHRT

von Federica Serva

Hauptstadt: Maskat - **Sprache:** Arabisch
Währung: Rial - **Klima:** fast überall tropische Trockenheit - **Beste Zeit:** von Oktober bis März

Glückliche Oase

Der Tourismus als neues Erdöl. **Dies die Wette im Oman, der beste Voraussetzungen aufweist, die Wette zu gewinnen.** Dies zeigt sich an der steigenden Zahl der Besucher, die das Sultanat besuchen, angezogen von seinem natürlichen Ambiente, seiner Kultur und seiner Gastfreundlichkeit. Die „Schweiz der Arabischen Halbinsel", wie sie genannt wird, ist ein Land, das es geschafft hat, in einem gefährdeten Teil der Welt ein Gleichgewicht zu wahren und den Touristen Gastfreundschaft, Sicherheit und Authentizität zu garantieren.

Freelmages.com - Juan Pablo

Freelmages.com - Nikita Golovanov

Tourismus als Ressource

Heute verfügt das Parlament in diesem monarchischen Staat über einige Gesetzgebungs- und Kontrollbefugnisse; alle Bürger, auch Frauen über 21 auch Frauen über 21 wählen; Gesundheitsversorgung und Bildung sind garantiert; es wird keine Einkommensteuer gezahlt. Das Bruttoinlandsprodukt pro Kopf ist höher als in Italien und die Währung Rial ist doppelt so hoch wie der Euro. **Der Tourismus gilt zusammen mit Erdgas, Bau, Fischerei und Landwirtschaft als wichtige Investitionsressource, um nicht vollständig vom Ölgeschäft abhängig zu sein.**

Diplomatie und Toleranz

Diese Situation ist auf den Sultan Qaboos bin Said Al Said zurückzuführen, der seit 1970 ziemlich aufgeklärt regiert und die Waffe der Diplomatie in den Beziehungen zu den Nachbarn (Saudi-Arabien, Vereinigte Arabische Emirate, Jemen) und der Toleranz gegenüber Ausländern einsetzt. **Von den mehr als 4 Millionen Einwohnern sind etwa 45 Prozent Expats.** Es wurden bedeutende Initiativen zur Verbesserung der Lebensbedingungen im Sultanat ergriffen, das bis 1971 das Protektorat des Vereinigten Königreichs blieb, so dass die ONU sie als das Land bezeichnet hat, das in den letzten vierzig Jahren die größten Fortschritte im wirtschaftlichen und sozialen Bereich gemacht hat.

Islamische Kunst

Im Laufe der Zeit wurden neue, vor allem luxuriöse Einrichtungen eröffnet, um Touristen unterzubringen, die hier ein Milieu finden, das weit entfernt von den Exzessen der Nachbarländer ist und die Tradition respektiert. **Nicht Sieben-Sterne-Hotels, sondern Moschee-Minarette ragen an der Spitze heraus. In Maskat, der Hauptstadt, ist die Große Moschee eines der symbolischen Gebäude; eine Synthese aus mehreren künstlerischen Ausdrucksformen islamischer Inspiration, kann sie bis zu 20.000 Gläubige aufnehmen.** Kostbarer Marmor, Arabeske, gravierte Verse des Korans charakterisieren die Räume; der Hauptgebetsraum ist mit einem Teppich von 60 Metern x 70 Metern geschmückt, der in einem Stück mit 1700 Millionen Knoten hergestellt wurde.

Erbe für die Zukunft

Das Nationalmuseum ist ein weiteres symbolisches Gebäude, das das historische und kulturelle Erbe des Oman bewahren und dank wichtiger Artefakte von der Vorgeschichte an international bekannt machen soll. Die Architektur des Palastes wurde sorgfältig an die der Ausstellung angepasst. Um den Besuch in den vierzehn Sälen bequem und angenehm zu gestalten, wurden einige fortschrittliche technologische Lösungen entwickelt, von immersiven digitalen Erlebnissen bis hin zum Uhd-Kino, von Entdeckungsräumen für Kinder bis hin zu Erklärungen in arabischer Blindenschrift für blinde Besucher.

Von der Oper bis zum Musical

Das Museum befindet sich vor dem Palast des Sultans, der den Bau des dritten Gebäudes des Oman, der Royal Opera House, veranlasst hat. **Das bedeutendste Theater der arabischen Halbinsel verbindet außergewöhnliche Schönheit mit modernster Technik, so dass die Konzertbühne in einer halben Stunde in eine Opernbühne verwandelt werden kann.** Der Veranstaltungskalender reicht vom omanischen und arabischen Repertoire bis zur Oper, vom Ballett bis zum Musical, vom Jazz bis zu Veranstaltungen wie Eigenproduktionen. Die Uraufführung war „Celebrating Oman: The Great Journey", eine Show in der Geschichte des Landes inmitten von Meer, Schwertern, Seide und Weihrauch.

ERREMME

Ice Cream Packages

Umweltfreundliche PRODUKTE

EUROPÄISCHE RICHTLINIEN ERSUCHEN, VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER ZU ERZEUGEN, DIE BEIM AUFLADEN WIEDERVERWENDBAR SIND.

ERREMME
Ice Cream Packages

Via A. da Sangallo - 06034 Foligno (Pg) - Italy
Tel. +39 0742.23644 - Fax +39 0742.320467
www.erremmesrl.it - e-mail: info@erremmesrl.it

MPM
Group Ltd

Loc. Miniera Marmora - 94010 Centuripe (Sicilia) - Italy
Tel. +39 0935.917055 - Fax +39 0935.917049
www.mpmgroupltd.it - e-mail: info@mpmgroupltd.it

Zwischen Schiffen und Souks

Meer, Schwerter, Seide, Weihrauch... Das Meer umgibt einen großen Teil des Territoriums, die Hauptstadt überblickt den Golf von Maskat; in seinem Hafen drängten sich die Schiffe der Kaufleute, die in der goldenen Zeit nach Sansibar hinauffuhren. Die Seestraße Mutrah verbindet die Altstadt mit dem neuen Teil. Die Strandpromenade, die Corniche, ist im Laufe der Jahre zu einem touristischen Anziehungspunkt dank der Anwesenheit zahlreicher Lokale geworden, aber auch der Souk ist einen Besuch wert, um die typischen Handwerksprodukte wie Dolche (der traditionelle „Khanjar“), Silberwaren, Keramik, Kleidung und Weihrauch zu bewundern. **Der Oman war das wichtigste Tor zwischen der Golfregion und dem Fernen Osten für die Karawanen, die der Seidenstraße folgten, und von hier aus segelten die Schiffe, die den Weihrauch um die Welt brachten.**

Freelmages.com - Nikita Golovanov

LEGENDÄRES PARFUM

Der beste Weihrauch wird aus einer Pflanze, Boswellia sacra, gewonnen, die in der Tradition des Nahen Ostens böse Geister vertreibt und Gott näher bringt. Der Anbau ist in der Region Dhofar weit verbreitet und die Ernte, eine heikle Tätigkeit, die vom Vater auf den Sohn übertragen wird, findet zwischen April und Oktober statt. Der Duft der Körner des Edelharzes berauscht diejenigen, die in den Souk von Salalah gehen, dem Ort, an dem es am meisten verkauft wird. Der Legende nach war Weihrauch eine der Quellen des Reichtums der Königin von Saba und eines der Geschenke, die sie König Salomon überreichte.

Interessanter Süden

Die Geschichte des Weihrauchhandels wird im Frankincense Museum in Salalah, der zweitgrößten Stadt im Oman, erzählt, wo Sultan Qaboos bin Said Al Said geboren wurde. Die Hauptstadt der Region Dhofar, die zwischen dem Grün der Berge und dem Blau des Indischen Ozeans liegt, bietet Touristen verschiedene Möglichkeiten, von Touren durch ihr Zentrum bis hin zu Ausflügen in die nähere und weitere Umgebung, um das Grab des Propheten Hiob und die archäologischen Stätten von Al Balid, Khwar Ruri und Sumhurum zu besuchen, von der Entspannung der weißen Strände und der unberührten Emotionen in der Wüste Rub’ al-Khali.

Besuchen Sie uns auf der Longarone Messe !

1959-2019 60

MIG

LONGARONE - DOLOMITI

Internationale Messe
für das Speiseeisgewerbe in
LONGARONE

1. - 4. Dezember 2019

Looking forward to meeting you at MIG Longarone-Italy
Padiglione B Corsia B / D S tand 29-30 /14-15

Entdecken Sie unsere Neuheiten!

Innovation ist unsere Stärke !

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

GEPPETTO-EIS
SPEISEEISTECHNOLOGIE

VISBEKER STR. 51
D-27793 WILDESHAUSEN
GERMANY

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

Ausflüge in die Dünen

Mit einer Fläche von 650.000 Quadratkilometern auf der Arabischen Halbinsel ist Rub' al-Khali die zweitgrößte Wüste der Welt. Der omanische Teil, Wahiba Sands, nimmt etwa achtzig Prozent des Gebiets ein und teilt das Land zwischen den im Norden und Süden lebenden Menschen auf. **Noch nicht vollständig erforscht, bietet sie Sanddünen, die hauptsächlich rot gefärbt sind und bis zu 250-300 Meter hoch werden können.** Dank der ausgerüsteten Camps, von den spartanischsten bis zu den luxuriösesten, kann man nach einem Tagesausflug an Bord eines Jeeps den Reiz einer Übernachtung unter dem Sternenhimmel der Wüste erleben.

GENIALES SYSTEM

Um den Wasservorrat abzusichern, haben die Homaniten seit der Antike ein einzigartiges Wassersystem entwickelt, die Aflaj. Fünf von ihnen wurden in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen. Es handelt sich um in den Boden gegrabene Kanäle, in denen mit Hilfe der Schwerkraft das Wasser aus dem Grundwasserspiegel oder aus den Wadi (Wildbäche) gefördert wird, um es auf den Feldern und Dörfern zu verteilen. Die Aflaj Dawoodi, die eine Tiefe von etwa zehn Metern erreichen, verfügen das ganze Jahr über über Wasser. Die Ghaili aflaj werden von Teichen oder Bächen versorgt, die in einer Tiefe von nicht mehr als 3-4 Metern fließen. Die Ayni aflaj werden direkt aus Quellwasser gespeist, das verschiedener Arten sein kann, heiß oder kalt, süß oder salzig.

EIN FASZINIERENDES LAND, DAS IMMER MEHR TOURISTEN ANZIEHT

Datteln und Rosen

Unweit von Nizwa, der historischen Hauptstadt des Oman, liegt einer der wichtigsten Irrigationssysteme Aflaj, die Falai di Daris, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. Dank des Reichtums an Wasser und des günstigen Klimas ist die Stadt von Obstgärten und Palmenhainen umgeben und bewahrt Überreste ihrer Vergangenheit in Fort, im Souk und in der Moschee. Einst ein Treffpunkt der Weisen, dann eine Garnison von Militärbasen, zielt sie heute auf den Tourismus ab, dank der Schönheit des natürlichen Umfelds. **Sie befindet sich am Fuße des Jebel Akhdar, dem Grünen Berg, wo die Rosen blühen, aus denen eines der berühmtesten Produkte gewonnen wird: das Rosenwasser.**

VON KNOSPEN ZU ESSENZEN

Von Ende März bis Mitte Mai sammeln die Familien in den Bergdörfern von Jebel Akhdar Rosenblätter, um mit einer jahrhundertealten Technik handgefertigten Attar und Rosenwasser herzustellen. Die ausgewählten Blütenblätter einiger Sorten, einschließlich der Damastrose, werden in eine Schale aus Ton, Burmah genannt, gelegt, die einen kleinen Metallbehälter enthält. Ein weiterer Metallbehälter mit Quellwasser bedeckt die Öffnung der Borme und alles wird im Dahjan (Lehmofen) erhitzt. Die Dampfbildung ermöglicht die Kondensation im kleineren Behälter und erhält das Destillat aus Rosenwasser, die Grundlage vieler Düfte und Essenzen sowie Bestandteile der traditionellen Gastronomie, wie z.B. Süßigkeiten.

Süße Traditionen

Ein Symbol der Gastfreundschaft ist die Halwa, ein gallertartiger Kuchen aus Walnüssen, Mandeln und Rosenwasser, Kardamom, Safran und Kreuzkümmel, der den Gästen angeboten und als Geschenk den Freunden gebracht wird. Je nach Gewürzmischung gibt es verschiedene Varianten. **Ein weiteres beliebtes Dessert ist Umm ali, eine dickflüssige Creme, die heiß serviert und mit Honig, Datteln, Pistazien und Mandeln zubereitet wird.** Aus der türkischen Tradition stammt die Baklava, aus Blätterteig, Honig und Trockenfrüchten. Die omanische Küche wird von anderen Ländern beeinflusst, da sie ein Knotenpunkt des Handels war.

Ein… würziges Ritual

Halwa wird oft von einer Tasse arabischen Kaffees begleitet, Qahwa. Seine Vorbereitung ist ein echtes Ritual. Es beginnt damit, die Bohnen des Arabica-Kaffees mit der Hand in einem Mörser zusammen mit ein paar Kardamomsamen zu stampfen. **Man füllt dann die Dallah (Kaffeemaschine) mit Wasser und bringt es zum Kochen.** Dann wird die Mischung hinzugegeben und wieder zum Kochen gebracht. Dann nimmt man die Kaffeekanne vom Herd, mischt und stellt sie wieder auf den Herd. Dieser delikate Vorgang muss mehrmals wiederholt werden, um den Kaffee dicker und stärker zu machen. Zum Schluss gießt man das Getränk in die Tassen oder charakteristischen Glasbecher und wartet einige Augenblicke, damit sich das Kaffeepulver vor dem Trinken auf dem Tassenboden absetzt.

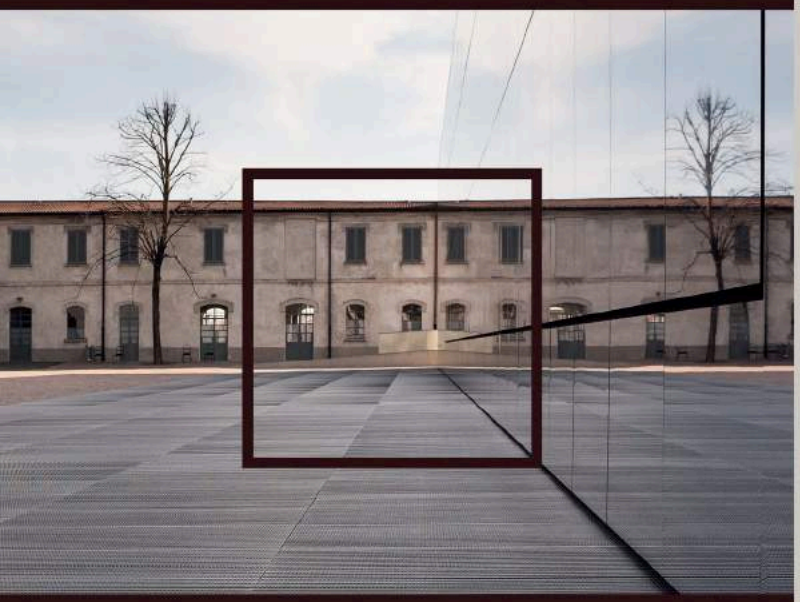
ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT | design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI

Ein unendlich

gültiger Stil,

eine unsterbliche

Eleganz.



Bienvenue ma Chérie.

REFRIGERAZIONE

CHÉRIE

SIGEP RIMINI
18/22 JANUAR 2020
HALL C6 / STAND 053-028-015

FBSHOWCASES.COM

ZEITLOSE KLASSIKER

AUCH DIESES JAHR HAT DIE TRADITIONELLE UMFRAGE UNTER HEIMISCHEN EISSALONS DEN ERFOLG DER KLASSISCHEN GELATO-SORTEN IN DEN EISSALONS FÜR DIE SAISON 2019 BESTÄTIGT

Keine Überraschungen

Die hochsommerlichen Temperaturen sorgten auch diesen Sommer wieder für Hochkonjunktur in den Eissalons. Um die beliebtesten Sorten zu bestimmen, wurde in den heimischen Eissalons nach den Verkaufsschlagern der vergangenen Saison gefragt. Die aus der WKÖ-Umfrage gewonnenen Daten haben, wie im vergangenen Jahr, ergeben, dass **Vanille der von den Österreichern am meisten geschätzte Geschmack ist,** Haselnuss und Schokolade auf dem zweiten und dritten Platz. Das sind die erfolgreichsten Gelato-Sorten.

Eine angesehene Rückkehr

Andrew Nussbaumer, Sprecher der Eissalons in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), über die Ergebnisse: „Vanille ist wieder Nummer eins, Schokolade unter den Top drei. Auch 2019 stand das Ranking ganz im Zeichen der Klassiker. **Schokolade ist wieder auf dem Podium ange-kommen, wenn man bedenkt, dass sie im vergan genen Jahr nicht unter den Ersten erschien.** Erdbeere, Zitrone, Mango, Stracciatella, Pistazie, Cookies und Malaga rundeten das Topklassement ab.

Anerkannte Innovation

Die Experimente in der Eisdiele wurden weiter geführt, wobei neben den Klassikern auch eine große Auswahl an neuen Geschmacksrichtungen angeboten wurde: Krapfen (Berliner)-, Einhorneis, Varigato-Sorten und vieles andere mehr. Nussbaumer hat abschließend hinzugefügt „Neben den Klassikern gab es immer wieder auch neue Geschmacksrichtungen wie z.B. das bei Kindern beliebte Einhorn-Gelato oder Krapfen-Gelato zu entdecken. Immer größerer Beliebtheit erfreuten sich Variegato-Gelato-Sorten. Der Einfallsreichtum der Gelato-Macherinnen und Gelato-Macher im Hinblick auf neue Sorten war riesig. Die Gäste wissen Aufwand und Kreativität zu schätzen und zeigten sich durchaus experimentierfreudig".

60 JAHRE GESCHICHTE IN EINER KUGEL EIS

1959-2019 60°

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

60a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale
Ausstellung von Produkten und Ausstattungen für Eisdielen
Longarone 2019 **1. - 4. Dezember**

LONGARONE FIERE DOLOMITI

DIE EISMESSE
SEIT 1959
MONTRAM GELATO

www.mostradelgelato.com facebook.com/mig.longarone

depoli & comello

Eier erhöhen den Cholesterinspiegel

FALSCH

Konzentrierte Quelle von Cholin, Lecithin und Proteinen von höchstem biologischem Wert, können Eier zum Frühstück gegessen werden, ohne die Werte von „schlechtem“ LDL-Cholesterin oder „gutem“ HDL-Cholesterin zu beeinflussen. In einer 2015 veröffentlichten Studie wurde gezeigt, dass die zwölfwöchige Einnahme von zwei Eiern zum Frühstück die Konzentration an LDL- und HDL-Cholesterin und Triglyceriden bei gesunden Menschen, die dreimal pro Woche einem Bewegungsprogramm folgten, nicht verändert hat. Darüber hinaus wirkt sich der tägliche Konsum nicht nur nicht auf die mit dem kardiovaskulären Risiko verbundenen Indizes aus, sondern erhöht auch das Sättigungsgefühl während des Tages, so dass er für diejenigen, die abnehmen und den Taillenumfang reduzieren wollen, empfehlenswert sein kann. (aus „Journal of Culinary Nutrition“, Oktober 2017).

RICHTIG

Weintherapie ist gut für die Haut

Die in den 90er Jahren in Frankreich gegründete Weintherapie hat immer mehr Anhänger, die sie als ästhetische Behandlung gegen Hautalterung wählen. Antioxidierend, harntreibend, tonisierend für Körper und Geist, wird der Wein nicht nur ins Glas, sondern auch in die Badewanne gegossen. Wellnesszentren und Spas, einschließlich einiger Kellereien, bieten Behandlungen an, die das kosmetische Potenzial von Trauben und deren Derivaten nutzen.

Bier ist gut für die Knochen

RICHTIG

Eine Studie des Department of Food Science and Technology der University of California hat gezeigt, dass eine moderate Aufnahme von Bier, insbesondere von hellem Bier, die einem Glas pro Tag entspricht, gut gegen Osteoporose ist, da das Getränk einen hohen Siliziumgehalt aufweist, ein wesentliches Element für die Knochensubstanz.

Die klassische, heiße Schokolade muss mit Milch zubereitet werden

FALSCH

Freepik.com

Einige Studien haben gezeigt, dass Polyphenole - Anti-Aging-Substanzen in Kakao, Schokolade, Tee, Kaffee und Heidelbeeren - durch die Bindung an Milchproteine - Kasein - nicht von unserem Darm aufgenommen werden. Wenn man die belebende Wirkung dieser Stoffe genießen will, empfiehlt es sich, die klassische Schokolade in einer Tasse mit Kuhmilchersatz zuzubereiten; die Wahl von Pflanzenmilch ist perfekt, wie z.B. Mandel-, Reis-, Soja- oder Hafermilch, natürlich ohne Kasein.

www.mostradelgelato.com

MIG WO SICH DIE BRANCHE TRIFFT

DIE EISMESSE · SEIT 1959 · MOSTRA DEL GELATO

INNOVATION AUS TRADITION

MOSTRA DEL GELATO

KONFERENZEN UND WETTBEWERBE

MIG Concorsi 2019

HANDWERKLICH GEFERTIGTES EIS: ITALIENISCHE EXZELLENZ AUF DER GANZEN WELT

TYPISCHE ITALIENISCHE NATURPRODUKTE

MIG LONGARONE - DOLOMITI

Internationale Ausstellung für handwerkliches Speiseeis

Longarone 2019
1. bis 4. Dezember

MIG LONGARONE - DOLOMITI

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Januar 2020	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	11.-14.	Paris (Frankreich)	EUROPAIN & INTERSUC Brotherstellung - Konditorei - Gastgewerbe	www.europain.com
	18.-22.	Rimini (Italien)	SIGEP + A.B. TECH EXPO Speiseeisherstellung - Konditorei Handwerkliche - Brotherstellung - Cafeteria	www.sigep.it
	29.01.-01.02.	Ljubljana (Slowenien)	GASTEXPO Konditorei - Speiseeisherstellung Brotherstellung - Catering - Cafeteria	www.gast.si

Februar 2020	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	02.-05.	Köln	ISM + PROSWEETS Konditorei - Schokoladenspezialitäten Snack	www.ism-cologne.com www.prosweets.com
	12.-15.	Nürnberg	BIOFACH Bio-Produkte	www.biofach.de
	15.-19.	Stuttgart	GELATISSIMO - INTERGASTRA Speiseeisherstellung - Cafeteria Konditorei - Gastgewerbe	www.gelatissimo.de
	16.-20.	Dubai (VAE)	GULFOOD Ernährung - Gastgewerbe Wellness & Gesundheit	www.gulfood.com
	23.-26.	Warschau (Polen)	EXPO SWEET Konditorei - Speiseeisherstellung Brotherstellung	www.exposweet.pl

März 2020	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	03.-06.	Singapore	FHA FOOD HOTEL ASIA Ernährung - Getränke - Gastgewerbe	www.foodnhotelasia.com
	10.-13.	Tokio (Japan)	FOODEX JAPAN Ernährung - Getränke	www.jma.or.jp/foodex/en/
	12.-14.	Arad (Rumänien)	GASTROPAN EXPO Brotherstellung - Speiseeisherstellung Konditorei	www.gastropan.ro
	13.-17.	Hamburg	INTERNORGA Ernährung - Getränke	www.internorga.com
	26.-29.	Tirana (Albanien)	ITALY FOR HO-RE-CA Brotherstellung - Konditorei Speiseeisherstellung - Pizzaproduktion Gastgewerbe - Hotellerie	www.horecaexpo.it
	29.03.-01.04.	Shanghai (China)	HOTELEX SHANGHAI Speiseeisherstellung - Konditorei Brotherstellung - Kaffee - Tee	www.hotelex.cn

Die Daten der Veranstaltungen können Änderungen unterliegen. Zur Bestätigung bitte direkt die Zuständigen kontaktieren.

ufi Approved Event

Sigep

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

18.-22. 01. 2020
RIMINI Messegelände Italien

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

GELATO & CULTURA

PLATINUM SPONSOR

Electrolux

PreGel
Your passion. Our ingredients.

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

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

Mitten im Markt Messe Stuttgart

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Gutes Eis. Gute Geschäfte.

Auf der größten Fachmesse rund um handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen finden Sie Ideen zum Dahinschmelzen: Rohstoffe, Eismaschinen, Kühltechnik, Zubehör und alles, was Speiseeis zum Umsatzbringer macht!

Im Messe-Duo mit

INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

www.gelatissimo.de #gelatissimo2020

DREIDOPPEL

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

Gelatop

EISKREATION VON DER SCHOKOLADEN-SOMMELIÈRE

Petra vom Bey hat bei DREIDOPPEL die neue Gelatop Eispaste Trüffel Praliné entwickelt und erklärt im Interview, was das Besondere an ihrer Kreation ist.

Petra, was genau ist eine Schokoladen-Sommelière?
Jeder hat schon mal etwas von einem Wein-Sommelier gehört. Als Schokoladen-Sommelière verfügt man über ein fundiertes Fachwissen zum Thema Schokolade und ist sensorisch sehr gut ausgebildet.

Und wie wird man eine Schokoladen-Sommelière?
Es gibt seit Kurzem eine weltweit einzigartige Ausbildung, zu der nur Fachleute, z. B. Konditormeister wie ich, die bereits viel Wissen mitbringen, zugelassen sind. Man lernt in mehreren Workshops über ein halbes Jahr die ganze Bandbreite von der Schokoladenherkunft bis zu den aktuellsten Schoko-Trends. Zudem kann man im Anschluss Schokolade und sämtliche Nuancen sensorisch perfekt beschreiben.

Welche Trends beobachtest du im Schokoladenmarkt?
Neben der klassischen Schokoladentafel liegen ausgefallene Geschmacksrichtungen wie Meersalz, Beeren oder Amaranth voll im Trend. Bei Pralinen sieht man: je ausgefallener und individueller, desto attraktiver.

Wie bist du auf die Idee gekommen, ein Trüffel-Pralinen-Eis zu kreieren?
Als international tätige Anwendungstechnikerin bei Dreidoppel gehört es zu meiner täglichen Arbeit, mich mit Produkten und Trends auseinanderzusetzen. Im Rahmen meiner Abschlussarbeit für die Zusatzausbildung als Schokoladen-Sommelière habe ich mich dann mit Schokoladeneis beschäftigt. Hier gibt es (leider) große Unterschiede. Ich hatte also die aktuellen Trends im Kopf und so ergab das eine das andere.

Was zeichnet ein gutes Schokoladeneis aus?
Das ist nicht so leicht zu sagen, da jeder einen anderen Geschmack hat. Ich liebe es, wenn ich die Facetten des Kakaos schmecken kann von würzig, holzig, milchig bis hin zu blumig oder vanillig.

Wie entwickelt man ein solches Eis?
Ich hatte von Anfang an einen Geschmack von Trüffel-Pralinen im Kopf. Wir haben dann zunächst eine Marktanalyse gemacht und geschaut, welche Arten von Trüffel-Pralinen es überhaupt gibt. Danach haben wir die Attribute für das Geschmacksprofil detailliert beschrieben. Im nächsten Schritt wurden die Rohstoffe ausgewählt und das für uns perfekte Rezept entwickelt.

Was ist das Besondere am neuen Trüffel-Pralinen-Eis?
Für mich überzeugt die neue Eispaste Trüffel Praliné dadurch, dass sie so komplex im Geschmacksprofil ist. Wir haben verschiedene Kakaosorten miteinander gemischt, da Kakao auf jedem Kontinent anders schmeckt. Der Herstellungsprozess, die Inhaltsstoffe und auch die Rezeptur spielen eine wichtige Rolle für den Geschmack und die Qualität der Schokolade. Herausgekommen ist eine tolle neue Eissorte, die pur fantastisch schmeckt, aber auch tolle Möglichkeiten für einen Eisbecher bietet.

PESTI LUCIO

Reine, konzentrierte Pasten mit authentischem Geschmack

Edle Rohstoffe, Handwerkskunst und Leidenschaft sind die Zutaten der Lucio Produktlinie. Mit ihrem vollen und intensiven Geschmack von Pistazie, Haselnuss, Erdnuss und Mandel, sind die Pesti ideal für die Herstellung von Gelato geeignet. Das Ergebnis ist ein unverwechselbares Gelato mit einer einzigartigen körnigen Struktur und dem unnachahmlichen Geschmack von köstlichen Röstaromen.

Kommen Sie uns besuchen:

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart
Halle 10 - Stand D52

PLATINUM SPONSOR
Gelato World Cup
9th Edition

SCHOOL OF **GELATO** & **PASTRY**
WWW.PREGELTRAINING.COM

from our family to yours

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