GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

# dE

punto

43

65

# Leichtigkeit und Schönheit...

Nr. 22 JANUAR.MÄRZ 2020

Suppl. al numero 96 Gennaio/Febbraio 2020 - anno 17° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

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.

Die Kunst des Eishand-werks

Besuchen Sie uns auf der Gelatissimo!

eisUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

eisunion.gmbh

www.eisunion-shop.de

# Mit sieben Standorten

## deutschlandweit in Ihrer Nähe

Wir sind die EISUNION® – Deutschlands größter, bundesweit agierender und vielseitiger Fachgroßhändler für Speiseeisbedarf! Unsere Niederlassungen sind etablierte und traditionsreiche Betriebe. Vereint liefern wir Ihnen die besten Angebote und den besten Service!

**eiSUNION Zentrale Feucht**
Gsteinacher Str. 4, 90537 Feucht
Telefon: +49 (0) 9128 - 911 819-0
Telefax: +49 (0) 9128 - 911 819-40
E-Mail: info@eisunion.de

**eiSUNION Altlußheim**
1. Industriestr. 1-3, 68804 Altlußheim
Telefon: +49 (0) 6205 - 288 86-0
Telefax: +49 (0) 6205 - 288 86-15
E-Mail: altlussheim@eisunion.de

**eiSUNION Bremen**
Große Riehen 6, 28239 Bremen
Telefon: +49 (0) 421 - 691 0788-0
Telefax: +49 (0) 421 - 691 0788-83
E-Mail: bremen@eisunion.de

**eiSUNION Chemnitz**
Saydaer Str. 2, 09125 Chemnitz
Telefon: +49 (0) 371 - 267 582-0
Telefax: +49 (0) 371 - 267 582-21
E-Mail: chemnitz@eisunion.de

**eiSUNION Cölbe**
Rosenstr. 3, 35091 Cölbe
Telefon: +49 (0) 6421 - 886 88-0
Telefax: +49 (0) 6421 - 886 88-40
E-Mail: coelbe@eisunion.de

**eiSUNION Taufkirchen**
Lindenring 1, 82024 Taufkirchen
Telefon: +49 (0) 89 - 458 6779-0
Telefax: +49 (0) 89 - 458 6779-20
E-Mail: taufkirchen@eisunion.de

## Unsere Ndl. Hannover ist umgezogen!

Wir freuen uns, Ihnen jetzt auch in Isernhagen unser Tiefkühl-Sortiment anbieten zu können!

**eiSUNION Hannover**
**Eisenstraße 22, 30916 Isernhagen**
Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-30
Telefax: +49 (0) 511 - 300 258-59
E-Mail: hannover@eisunion.

## Das coolste Event für Eis-Profis in Deutschland!

**EISUNION® Stand C 52**

**Halle 10 Stand C 52**

**GELATISSIMO**
Die ganze Welt der Eiskultur
**15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart**

MARTINI
LINEA GELATO

GELATISSIMO
15 -19 FEB 2020
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

# Le Brunelle

## IMMER AN DEINER SEITE

**SEIT HEUTE NOCH MEHR, DANK DER NEUEN SPENDER FÜR DEIN GESCHÄFT**

Kontaktieren Sie Ihren lokalen Ansprechpartner oder schreiben Sie an info@martinilineagelato.it

**Spender für Brunella-Eimer**

**Aussteller mit drei Behältern**

**Master Martini Deutschland GmbH**, Uhlandstrasse 60, D-72793 Pfullingen, Amtsgericht Stuttgart HRB 761906
Tel. +49(0)71217064691 | +49(0)71217064693 www.martinilineagelato.it

# MARTINI
LINEA GELATO

GELATISSIMO
World of gelato | 15-19 Feb 2020
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

# 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

DreamWorks

# Trolls WORLD TOUR

## DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 G

Brennwert 649/155 kJ/kcal
Fett 3,2g
davon gesättigte Fettsäuren 2,2g
Kohlenhydrate 26,9g
davon Zucker 23,6g
Eiweiß 3,6g
Salz 0,19g

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

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur

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

PreGel

*Your passion. Our ingredients.*

**Die Musik ist in großer Gefahr und nur ein Gelato kann sie retten.**

Hier kommt die neue Geschmacksrichtung, inspiriert durch den Film Trolls World Tour. Ein explosives Kit und eine Menge Spaß, den Sie mit Ihren Kunden teilen können.

Ab dem 2. April im Kino und in den besten Eisdielen.

DreamWorks Trolls World Tour © 2020 DreamWorks Animation LLC. All Rights Reserved.

2020
NEUHEIT

PreGel
*Your passion. Our ingredients.*

# CRUMBOLÉ ROTE BEEREN

Knusprige Streusel, ideal für verschiedenste Anwendungen in Eisdielen und Konditoreien. Marmorieren Sie ein Gelato, dekorieren Sie Ihre Milchshakekreationen oder nutzen Sie die köstlichen Streusel als Basis für einen selbst gebackenen Käsekuchen. Jetzt auch mit dem fruchtigen Geschmack roter Beeren erhältlich.

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

13 Leichtigkeit und Schönheit…
14 Kurznachrichten
17 Auf Knopfdruck
22 Frucht des Sommers

26 Holziges Herz
29 Exotische Wellen
35 Halbgefrorenes. Ananas party
38 Auf dem Spiel stehende Emotionen
43 Nutman. Rosa Nuancen
45 Strahlenförmige Blumen
49 Im Labor. Hallo Frühling
54 Ein seltsamer Spaziergang
61 Trends. Essen in einer Schüssel
65 Gelatitalia. Bei Laktoseintoleranz
67 Rezepte. Landschaft
75 Die richtige Kalkulation
79 Gelato Best Seller. Joker
82 Produkte ganz vorn
97 Ein besonderer Anlass

# inhaltsverzeichnis

101 Morgenstund hat Gold im Mund
106 Ideen aus Obst
111 Optimale Verkaufstechniken
117 Mig. Beneidenswertes Jubiläum
128 Richtig und Falsch
132 Pièce. Osterblumen
143 Die Wahrnehmung übertrifft die Realität
149 Schulung des Personals
153 Venedig des Nordens
162 Gewidmete Welttage
164 Messen der Welt



puntoDE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 96 Januar - Februar 2020

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

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

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

**Koordination**
Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

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

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

**Mitarbeiter**
Samanta Alessi - Paul Andrei
Elena Dogliotti - Francesco Lo Greco
Davide Pini - Giacomo Tonelli
Sergio Prano - Marina Sella
Giacomo Tonelli - Mario Trabalza
Monica Viani

**Übersetzung**
Vera Belli

**Titelseite**
Herausgegeben von Beppo Tonon

**Kundenwerbung**
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

**Sekretariat**
Oksana Denys - Daniela Tenani
(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.

Ciuri
Ciuri
DAS GELATO
ZUM KNUSPERN BEI JEDEM BISS
Ciuri Ciuri ist die neuinszenierte Gelato-Linie, mit der Sie nie dagewesene 3D-Geschmack-Erlebnisse erzeugen können. Pistazie, Haselnuss und die neue Sorte „Peanut“, drei Grundsorten, in denen sich Nuss-Stückchen, zerstampfte Nussmasse und intensiver, raffinierter Nuss-Variegato vereinen zu einem Geschmackserlebnis der Superlative!
GELATISSIMO - PAD. 10 STAND B52
+49 89 992 4950 • mail@mec3.de • mec3.com
MEC3
The Genuine Company

# *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 qualifi zierter 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

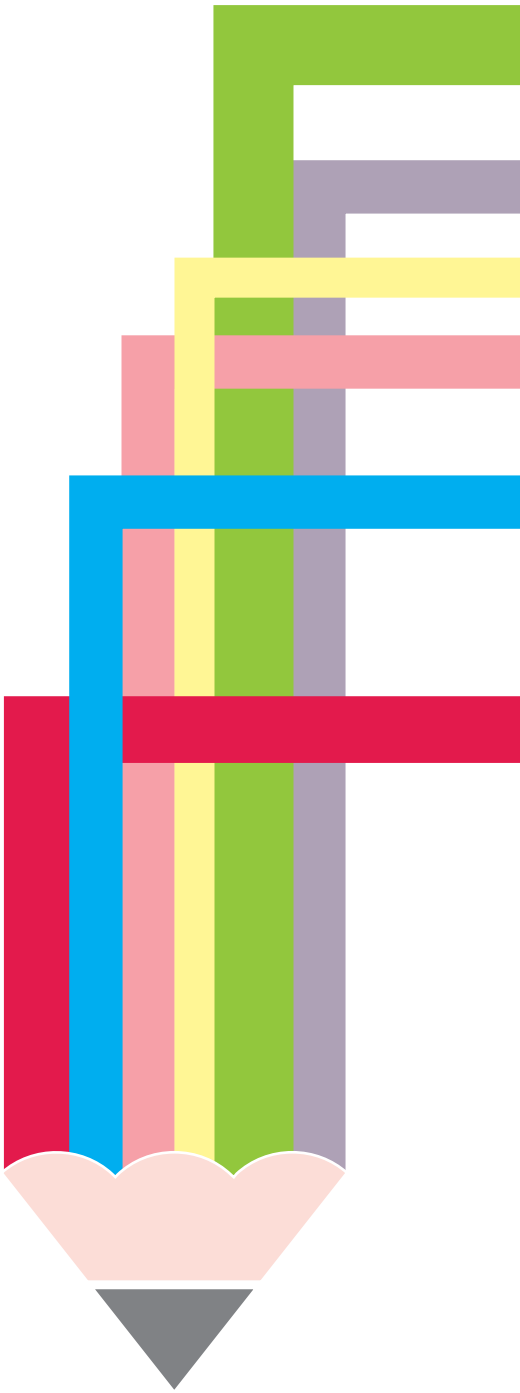
# Leichtigkeit und Schönheit...

Wir stehen kurz vor der Drucklegung dieser Ausgabe, die auf der Gelatissimo vorgelegt wird, aber wir können nicht umhin, ein paar Worte über die Gelato-Weltmeisterschaft zu sagen, die während der Sigep in Rimini stattgefunden hat und die vor zwei Tagen ihre Tore geschlossen hat. Es waren aufregende Tage, die elf Teams im Rennen haben eindrucksvolle und farbenfrohe Meisterwerke geschaffen. Leider gelang es dem deutschen Team, bestehend aus Günter Single - Kapitän -, Alexander Glagla, Federico Sacchet, Francesco Carrer und Giovanni Finamore, nicht, das Podium zu erreichen. Sie haben mit Professionalität, Stärke, Reife, Selbstvertrauen und Enthusiasmus gekämpft, mussten sich aber vor den kühnen Teilnehmern wie Italien (erster Platz), Japan (zweiter Platz) und Argentinien (dritter Platz) geschlagen geben. Die deutsche Mannschaft erwies sich trotz einiger Schwierigkeiten in den Monaten der Vorbereitung als vereint und verdiente es, sich unter den Besten zu messen. Eine zusätzliche Erfahrung, die dem nächsten Team sicherlich helfen wird, das Podium zu erklimmen! Ein aufrichtiger Applaus von der ganzen Redaktion für die fünf mutigen Profis.

Aber es ist an der Zeit, ein neues Kapitel aufzuschlagen, über die Zukunft und die nächste Sommersaison nachzudenken, die vor der Tür steht. Es gibt viele Themen, die in dieser Ausgabe behandelt werden; von ernsten und heißen Themen, wie Personalsuche, die in Deutschland seit langem eine ernste Notlage darstellt, bis hin zu wunderbaren Rezepten für Süßspeisen und Obstschnitzereien, die von einigen Weltmeistern der Gelato- und Konditoreikunst „gespendet“ wurden. PuntoDE hat sich dafür entschieden, Ihnen mithilfe des Titelblatts mit einem raffinierten Calle-Strauß aus weißer Melone, Leichtigkeit und Schönheit zu bieten.

Wir treffen uns auf der Gelatissimo! Wir erwarten Sie alle herzlich.

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin



# AUS TRADITION ZUKUNFTSWEISEND

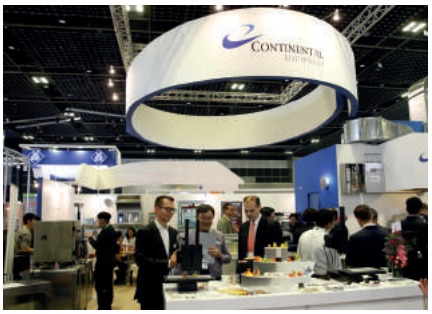
*IceNatura ist ein junges Unternehmen, dessen Gründungsmitglieder eine tiefe und lange Erfahrung in der Auswahl von Rohstoffen erworben haben und sich entschieden haben, ihr Know-how für die Untersuchung und Auswahl von natürlichen und hochwertigen Zutaten zu vereinen. Auf diese Weise entsteht ein neues Konzept des produzierenden Unternehmens, das dem Eishersteller als Helfer und nicht als Ersatz zur Seite steht. Einerseits eine Rückkehr zur Tradition mit der Verwendung von natürlichen Zutaten clean label; andererseits eine futuristische Vision dank technologisch fortschrittlicher Systeme und vollständiger Zertifizierungen, die die Wettbewerbsfähigkeit auch in den Ländern ermöglichen, in denen hohe Qualitätsstandards nur wenige Realitäten begrüßen. Die handwerkliche Berufung von IceNatura vereint mit einer Politik, die auf der direkten Unterstützung ausgewählter Einzelhändler basiert, die ständig durch einen persönlichen Beratungsservice unterstützt werden, der durch die internationale Expertise der obersten Leitung des Organigramms bereichert wird. Für Informationen besuchen Sie die Website www.icenatura.com*

# HERZ AUS STAHL

**Gelita** ist eine zeitgenössische Realität, die fest in der historischen Tradition der gleichnamigen Marke verwurzelt ist, in den 60er Jahren entstanden, die bereits damals innovative Maschinen für die Welt des Gelatos anbot. Heute, mit einer konsolidierten Präsenz in Europa, Osteuropa und Lateinamerika, wächst sie in der übrigen Welt **stetig**. Das Unternehmen produziert und bietet eine breite und komplette Palette von Lösungen für **Gelato** und **Konditorei**, die in Italien entworfen und in der Slowakei, in Bratislava, wo sich der Hauptsitz befindet, montiert werden; Multifunktionsmaschinen, Pasteurisierer, Softeismaschinen, Gelato-Maschinen und Schlagsahneautomaten. Was sie am besten auszeichnet, ist die Kombination einiger grundlegender Eigenschaften, nämlich Solidität, Zuverlässigkeit von Technologie und **Qualität** und das vorteilhafte Qualitäts-Preis-Verhältnis. Für Infos siehe www.gelitask.com

# EINE WELT DER TECHNIK

*Bei der kommenden Ausgabe der **FHA-HoReCa**, die vom **3.** bis **6. März** auf der **Singapore** Expo stattfindet, werden die weltweit führenden Anbieter von Hotels, Restaurants und Bars zusammenkommen, um die neuesten Ausrüstungen für das Catering und das Gastgewerbe anhand von **fünf** Schlüsselprofilen zu präsentieren, an denen 48.000 Fachleute, darunter Distributoren, Importeure, Hersteller und Einzelhändler in Asien, teilnehmen. Es handelt sich dabei um Bakery, Pastry & Gelato; Foodservice & Hospitality Equipment; Hospitality Style; Hospitality Technology; Speciality Coffee & Tea. Im neuen Bereich **Hospitality 4.0** werden die neuen Funktionen, die durch die neueste Technologiegeneration erweitert wurden, in den Vordergrund gestellt. Darüber hinaus gibt es während der Ausstellungstage viele wichtige internationale **Wettbewerbe**, wie die Artistic Bakery Challenge und den Asian Junior Pastry Cup, dann Asian Pastry Cup, Asian Gelato Cup, FCC Individual Challenge - Patisserie, Barista Super Duo Challenge und Latte Art Showdown. Für weiter Infos siehe www.fhahoreca.com*



# GHOST

ELEGANCE IS A PERCEPTION

frigomeccanica

IOT

FRIGOCONNECT®

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

# Namhafte Auszeichnung

*Am 22. Oktober 2019 erhielt **Luciano Rabboni**, Gründer von **PreGel**, direkt vom Präsidenten der Italienischen Republik **Sergio Mattarella** das **Verdienstkreuz des Ordens der Arbeit.** Eine Auszeichnung, die den Unternehmer belohnt, der zusammen mit seiner Frau das 1967 gegründete kleine Handwerksunternehmen zu einem **führenden** Unternehmen der Branche gemacht hat. Er hat einzigartige Produkte auf den Markt gebracht, die die Welt der Eisherstellung erneuert haben und führt heute sein Unternehmen mit **700 Mitarbeitern**, über **20 Standorten** weltweit und zwei Produktionsstätten (in Italien und den Vereinigten Staaten) erfolgreich weiter. Kürzlich hat das Unternehmen die Zertifizierungen BRC Global Standard Food Safety und IFS Food Standard, die die hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit seiner Produkte garantieren, mit der höchsten Punktzahl erneuert. Hinzu kam die Zertifizierung als Impresa Champion 2019, eine Auszeichnung, die vom Studienzentrum Italy Post in Zusammenarbeit mit der italienischen Tageszeitung Corriere della Sera - in der wirtschaftlichen Beilage Economics - vergeben wird und sich an Unternehmen richtet, die in den letzten sechs Jahren eine überdurchschnittliche **Rentabilität** erreicht haben. Die ständige **Forschung** und der Wille zur Innovation haben zur Gründung des **Agrifood-Pols** Arceto di Scandiano (RE) geführt, und nur wenige Kilometer vom Firmensitz entfernt wird ein neues Logistikzentrum errichtet. Im Glauben an das Wachstum der Branche in Italien und auf der ganzen Welt hat Luciano Rabboni ein internationales Ausbildungsnetzwerk für Eishersteller und Konditoren gegründet, das sich International Training Center nennt. www.pregeldeutschland.de*

# Grüne Projekte

*Das Jahr 2020 kennzeichnet sich für **Bravo** durch ein verstärktes Engagement für die **Umwelt** mit neuen Produkten und Projekten. Angefangen bei **Blow**, einer innovativen grünen Technologie, die in Verbindung mit den Geräten für Eisdielen- und Konditoreien des Unternehmens das Arbeiten mit **fünf Vakuumstufen** das Garen bei niedrigen Temperaturen ermöglicht. Das Ergebnis ist eine Geschmacksexplosion, eine bemerkenswerte Beschleunigung der Zubereitung der Spezialitäten, weniger Produktverschwendung und weniger Energieverbrauch. Darüber hinaus hat das Unternehmen beschlossen, sich an dem Wiederaufforstungsprojekt von **Treedom** zu beteiligen, indem es die Pflanzung von **200 Obst- und Kakaobäumen** in verschiedenen Teilen der Welt finanziert. Dies ist ein Engagement, das viele Aspekte umfasst, von der Nachhaltigkeit über die Kompensation von $CO_2$-Emissionen bis hin zur Möglichkeit, die Arbeit der lokalen Bauern auf ethische Weise zu unterstützen. www.bravo.it*

# EIN WICHTIGES JAHR

*__Debic__ feiert in diesem Jahr sein __hundertjähriges__ Bestehen. Die Geschichte des Unternehmens begann 1920 in Belgien, als der Molkereifachmann Jean Debije sein eigenes Unternehmen gründete. Im Jahr 1970 entstand das heutige Markenzeichen und begann, in andere Länder zu expandieren. Anlässlich der Sigep wurde ein Stand mit einem eigenen __Logo__ und speziellen Grafiken zum hundertjährigen Jubiläum eingeweiht und das Preisausschreiben „Scan and win" gestartet. Gegen Ende des Jahres 2020 wird schließlich das Anniversary Cookbook alle __Rezepte__ sammeln, die ausschließlich von europäischen Vertretern entwickelt wurden. Zahlreiche weitere Initiativen werden das hundertjährige Jubiläum feiern. Für Informationen siehe www.debic.com*

Quella®
The original

Coffee & Crystals

# ERWECKT DIE SINNE!

## NEUHEIT

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

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

MEC3®
The Genuine Company

**GELATISSIMO - PAD. 10 STAND B52**

NEWS 2020

# CROCOCÒ

EINE GESCHMACKSVERSCHMELZUNG VON SÜSSEN, DÜNNEN, KNUSPRIGEN CREPES UND KÖSTLICHEM GELATO

## GAUMENFREUDE PUR!

Hier trifft die knusprige Leichtigkeit von **zerbröselten Crêpes** auf die **sinnliche Üppigkeit von Schokolade und Crème Chantilly** und erschafft ein Meisterwerk.

Fantasievoll wie das Rokoko und knusprig wie kein anderes, verführt dieses Eis die Sinne mit Eleganz und Stil.

MEC3®

The Genuine Company

MEC3®
The Genuine Company

COOKIES® COCOBOOM!

Exklusives rezept, faszinierender konsistenz-mix und der unwiderstehliche knuspergenuss von Cookies® Cocoboom! Bieten dem gaumen ein aussergewöhnliches geschmackserlebnis.

ART.-NR. 14821
**KIT COOKIES COCOBOOM**

Quella® The original
Coffee & Crystals

Eine kaskade aus kristallen und kaffee-granella, die eintauchen in eine weiche kaffee-creme.

ART.-NR. 14792
**QUELLA® COFFEE & CRYSTALS**

Quella® The original
Ruby

Lassen Sie sich von Quella® Ruby verführen, der Creme für die Eisherstellung mit unverwechselbarem Stil und Geschmack dank der bitter-süßen Noten der Schokolade aus Ruby-Kakakobohnen plus poppigem Look.

ART.-NR. 14791
**QUELLA® RUBY**

Quella® The original
Nocciola

Die neue Haselnuss-Creme, die mit ihrem runden, zartschmelzenden Geschmack jede Kreation zu einem absoluten Genusserlebnis macht.

ART.-NR. 14790
**QUELLA® NOCCIOLA**

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

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

## MARSHMALLOW

Die gummiartige, süße Konsistenz von Marshmallows in einem Eis, das uns in unsere Kindheit zurückversetzt.

ART.-NR. 14840
**KIT MARSHMALLOW**

## CROCOCÓ

EINE GESCHMACKSVERSCHMELZUNG VON SÜSSEN, DÜNNEN, KNUSPRIGEN CRÊPES UND KÖSTLICHEM GELATO

Hier trifft die knusprige Leichtigkeit von zerbröselten Crêpes auf die sinnliche Üppigkeit von Schokolade und Crème Chantilly und erschafft ein Meisterwerk.

ART.-NR. 14821
**KIT CROCOCÓ**

## Golden Caramel

Leckere Karamell-Sauce mit Goldpigmenten, um jedes Rezept mit kostbaren Goldnoten zu verschönern und noch faszinierender zu machen.

ART.-NR. 14828
**GOLDEN CARAMEL SOUCE**

## GranFrutta

IL MEGLIO DELLA FRUTTA - THE BEST OF FRUIT

*Die bevorzugten Fruchtpasten für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis:*

**AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE**
**GARANTIERTER QUALITÄTSSTANDARD**
**GLUTENFREI - OHNE ALLERGENE**
**OHNE PFLANZLICHE FETTE**
**OHNE EMULGATOREN**
**MIT DEM VEGANEN GÜTESIEGEL "VEGANOK" ZERTIFIZIERT**

ART.-NR. 18467
*GranFrutta Litchi*

ART.-NR. 18466
*GranFrutta Granatapfel*

# Profiteroles

Kleine Windbeutel mit dem Geschmack von weißer und dunkler Schokolade, die sich zu einem grandiosen Eis vereinen.

ART.-NR. 14826
**KIT PROFITEROLES**

¡MAMA QUE BUENA! White

Ein weiches Haselnussherz umhüllt von einer weißen Sauce mit knusprigen Waffelstückchen, das Ganze bestreut mit knusprigen Kakaostreuseln.

ART.-NR. 14827
**KIT MAMA QUE BUENA WHITE**

# Brownie

Für ein Eis mit Brownie-Kuchenstückchen und vollmundigem Kakakogenuss.

ART.-NR. 14830
**VARIEGATO MECBROWNIE**

# Crema Chantilly

Leichte, sahnig duftende Chantilly-Creme für ein Eis zum Genießen in Reinform oder als Basisprodukt für köstliche Rezepte.

ART.-NR. 14777
**PASTE CREMA CHANTILLY**

# Croissant

Die Paste, die noch fehlte! Mit vielen kleinen Croissantstückchen für ein Eis, dass jeden Tag als andere Gelato-Kreation punkten kann.

ART.-NR. 14795
**PASTE CROISSANT**

# Vanille Regina

Eine Paste mit reinem Vanille-Extrakt und Eigelb, denn in der Eisdiele geht nichts über Tradition.

ART.-NR. 14820
**PASTE VANIGLIA REGINA**

EXTRA DARK ZERO

Mit Ballaststoffen und Süßstoff mit Stevia-Extrakt für den sündenfreien Genuss dunkler Schokolade.

ART.-NR. 08430
**EXTRA DARK ZERO**
(senza zuccheri aggiunti)

Milchschokoladeneis umhüllt von einer weißen Schoko-Sauce und bestreut mit schwarzem Kakao-Crumble mit knusprigen Kakaobohnen.

ART.-NR. 14838
**KIT TRILOGY**

EXTRA SANTO DOMINGO

Sorbet mit 100 % Kakao und Kakaomasse aus der Dominikanischen Republik, die zu den besten der Welt zählen.

ART.-NR. 08416
**EXTRA SANTO DOMINGO**

# Haselnüsse Dorata

100 % Haselnüsse der IGP-Sorte „runde Haselnuss aus Giffoni" (Nocciola Tonda di Giffoni) in einer delikaten goldgelben Paste mit unvergesslichem Geschmack.

ART.-NR. 14836
**PASTE NOCCIOLA DORATA**

Eine reine Paste aus Peanutbutter-Creme und leicht gesalzener Granella. Bereits beim Beschreiben des neuen „Ciuri Ciuri" läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

ART.-NR. 14837
**KIT CIURI CIURI PEANUT**

# Pistazien Fiordisale di Sicilia

Sorgfältige Auswahl bester Pistazien und feinstem Fior di Sale aus Sizilien. Nach einmal Probieren werden Sie danach süchtig sein!

ART.-NR. 14839
**PASTA PISTACCHIO CON FIORDISALE DI SICILIA**

MEC3
The Genuine Company

La Gelatisserie®

# Die Kreative Weiterentwicklung Ihrer Eisdiele

**LEICHTE UND SCHNELLE EISGEBÄCK-KREATIONEN ZUR ERWEITERUNG IHRES ANGEBOTS.**

Mit unseren Basen, Füllungen, Glasuren und unseren gebrauchsfertigen Produkten können Sie ganz einfach die innovativsten Trendprodukte herstellen: moderne **Dripping Cakes**, spektakuläre **Mini-Tartelettes**, elegante **Fruchtkreationen** und praktische **Eis-im-Glas-Ideen** für eine Eisvitrine, die die Blicke auf sich zieht und den Gaumen verwöhnt!

**DRIPPING CAKES**

**TARTELLINE**

**FRUTTOLOTTI**

**BARATTOLOTTI**

FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

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

MEC3®
The Genuine Company

# AUF KNOPFDRUCK

In Deutschland ist der Arbeitskräftemangel ein chronischer Notfall. Heute stehen Arbeitsuchenden und Arbeitsuchenden in den EU-Mitgliedstaaten Mobilitätsprogramme zur Verfügung

*von Sergio Prano*

Freepik.com - jcomp

## Hoher Personalmangel

Die Rekrutierung von Personal aus dem Ausland kann eine gute Lösung für die deutsche Wirtschaft sein, die Fachleute sucht. **Angesichts des dramatischen Bevölkerungsrückgangs und der Alterung der Bevölkerung wird geschätzt, dass es im Jahr 2060 in Deutschland 16 Millionen weniger Arbeitnehmer geben wird.** Derzeit gibt es etwa 260.000 Arbeitnehmer aus dem Ausland und der Anteil der Nicht-EU-Beschäftigten in der Gastronomie liegt bei über 56%, ein starker Anstieg, wenn man bedenkt, dass sie 2008 nur 28,8% betrugen.

Freepik.com

## Step by step…

Die von der EU-Kommission finanzierten Projekte ‚Your first EURES job' und ‚Reactivate' sind Mobilitätsprogramme, deren Hauptziel es ist, die Freizügigkeit von Arbeitnehmer/innen innerhalb von Europa zu unterstützen. Bei der Ausgestaltung der beiden Programme gibt die EU die Leitlinien vor. Ob und wie ein Land diese ausführen möchte, gestaltet sich sehr unterschiedlich. Teilnehmer/innen müssen alle Fördervoraussetzungen der Mobilitätsprogramme erfüllen, bevor sie einen Antrag stellen können: Sie besitzen die Staatsangehörigkeit eines der 28 EU-Staaten und haben einen rechtmäßigen Wohnsitz zum Zeitpunkt der Antragstellung in einem EU-Staat; sie sind entweder 18-35 Jahre alt (Your first EURES job) oder älter als 35 Jahre (Reactivate). **Die Arbeitsverhältnisse müssen zudem sozialversicherungspflichtig sein und die Arbeitsbedingungen den gesetzlichen bzw. tariflichen Vorgaben entsprechen (Grundsatz der fairen Mobilität).**

# In Deutschland

Deutschland fördert Ausbildungssuchende, Praktikanten/-innen und Fachkräfte aus anderen EU-Staaten, die ein Praktikum von sechs Wochen bis drei Monaten, eine Ausbildung oder eine Beschäftigung von mindestens sechs Monaten in Deutschland anstreben. Gefördert werden können z.B. Reisekosten zu einem Vorstellungsgespräch, Kosten des beruflichen Anerkennungsverfahrens, Umzugskosten und Sprachkurse. Die Erstberatung erfolgt über das Virtuelle Welcome Center der Zentralen Auslands- und Fachvermittlung (ZAV). **Dort werden die Bewerberinnen und Bewerber zunächst zu ihren Berufswünschen und den Möglichkeiten in Deutschland beraten.** Danach werden die Bewerberinnen und Bewerber in die Betreuung der ZAV aufgenommen. Sie erhalten von erfahrenen Vermittlungsfachkräften eine auf sie zugeschnittene Beratung und sämtliche Informationen über das Leben und Arbeiten in Deutschland. Im Anschluss daran erfolgt die Antragstellung auf Fördermittel über die ZAV. Die Anträge müssen vor den jeweiligen Maßnahmen oder Aktivitäten (Vorstellungsgespräch, Sprachkurs, Umzug) eingereicht werden, eine nachträgliche Förderung ist nicht möglich.

Freepik.com - pressfoto

## Fachkräfte aus Italien

**Für deutsche und österreichische mittlere und kleine Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern (das ist der Fall, der uns interessiert) besteht auch die Möglichkeit, Personal aus Italien zu rekrutieren und Zugang zu den beiden Förderprogrammen in Italien zu erhalten.** Das Verfahren ist relativ einfach. Es ist zunächst erforderlich, sich auf der Plattform www.yourfirsteuresjob.eu/employers zu registrieren und alle Informationen, die von den Arbeitgebern angefordert werden, vollständig und detailliert auszufüllen. Der gesamte Vorgang findet auf der Plattform statt und ist völlig kostenlos.

Mobilitätsprogramme sind ein nützliches Instrument für Arbeitssuchende in Europa

## … und weiter

**Das Unternehmen muss daraufhin seine Stellenausschreibung unter genauer Angabe der Aufgabenstellung und der Arbeitsbedingungen veröffentlichen.** Es muss ein regulärer Arbeitsvertrag von mindestens sechs Monaten Vollzeit oder Teilzeit angeboten werden (in diesem Fall darf die Mindestanzahl der geleisteten Arbeitsstunden nicht weniger als 50% des Vollzeitäquivalents betragen).

## Arbeitsnehmer/innen

Italiener/innen, die in Deutschland oder Österreich arbeiten wollen, können die zwei altersgerechten Programme zur beruflichen Mobilität in Anspruch nehmen. **Nach der Registrierung auf der Plattform kann sich der Bewerber an deutsche und österreichische registrierte Unternehmen wenden, die nach einer zutreffenden Berufsfigur suchen, und sie für ein Vorstellungsgespräch kontaktieren.**

# Ständige Unterstützung

**Ein potenzieller Kandidat antwortet auf die Suchankündigung und es wird ein Bewerbungsgespräch zwischen den beiden Parteien vereinbart.** Das Treffen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer (Machting) wird von den Mitarbeitern der Plattform geleitet, die sich telefonisch oder per E-Mail mit dem Unternehmen und dem Kandidaten in Verbindung setzen, um sie bei dem Verfahren zu unterstützen und die Vollständigkeit der erforderlichen Unterlagen zu überprüfen.

Mit diesen Projekten unterstützt die Europäische Union die Freizügigkeit der Arbeitnehmer

Freepik.com - pressfoto

# Der Kandidat

**Der Arbeitnehmer kann die Verfahren zur Erlangung der verschiedenen Zuschüsse durch Vorlage regelmäßiger Rechnungen durchführen.** Reisekosten, die für das Vorstellungsgespräch und den anschließenden Auslandsaufenthalt anfallen, aber auch Ausgaben bis zu einem Höchstbetrag von 2.000 € für die Durchführung eines Sprachkurses, können vergütet werden.

Freepik.com

# Ein wertvoller Beitrag

Wenn nach dem Vorstellungsgespräch eine Anstellung mit einem regulären Arbeitsvertrag folgt, können das Unternehmen, das eine Anstellung anbietet, und der zukünftige Mitarbeiter den Zugang zu Eures-Förderungen beantragen. **Für Unternehmen besteht die Möglichkeit, einen Zuschuss zu erhalten, um die Integration der neu eingestellten jungen Arbeitnehmer in das neue Arbeitsumfeld zu erleichtern.** Für österreichische Unternehmen liegt der Zuschuss pro Antragsteller zwischen 1.310 € und maximal 1.640 €. Für Unternehmen mit Sitz in Deutschland liegen die Werte je nach Integrationsprogramm der Unternehmen zwischen 1.200 und 1.500 €.

## WICHTIG

Es gibt keinen allgemeinen „Anspruch“ auf Förderung für Arbeitnehmer und Unternehmen. Bei Erfüllung der Voraussetzungen können die Förderungen gewährt werden. Mehr Informationen zum Verfahren und zu den Förderleistungen finden Sie auf den folgenden Seiten:
**Deutschland:** www.eures-deutschland.de,
https://ec.europa.eu/eures/public/de/your-first-eures-job-js
**Italien:** www.yourfirsteuresjob.eu, www.reactivatejob.eu/en/home.

# Heute wird viel über Umwelt gesprochen... aber

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

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

# uns liegt sie seit 60 Jahren am Herzen.

**Ab heute eine Reihe vollständiger und reduzierte Mengen für die Personalisierung**

& kompostierbar

ECUP

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

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

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

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

Foto von Freeimages.com - Matthew Bowden

# Frucht des Sommers

**Süß und duftend, ist sie das ganze Jahr über erhältlich, bietet aber ihr Bestes in frischen Kompositionen, die in der heißen Jahreszeit verzehrt werden können**

*von Annamaria Andreasi*

## Wellness und Schönheit

Das goldene Zeitalter der Ananas beginnt mit der Vorbereitung auf die Bikiniprüfung. Tatsächlich bestehen 90 Prozent dieser frisch verzehrten Früchte aus Flüssigkeiten, außerdem ist Ananas leicht (40 Kalorien pro 100 Gramm), völlig fettfrei und das darin enthaltene Bromelain, ist - da es eine wichtige diuretische Funktion aufweist - eine gute Ergänzung zu Schlankheitskuren und bei der Bekämpfung von Orangenhaut. **Ihre wohltuende Wirkung auf die Haut sollte dank des Vorhandenseins von Vitamin C, Beta-Carotin und Mangan nicht unterschätzt werden.** Aus diesen Gründen ist sie auf sommerlichen Tischen bestens aufgehoben.

## Wertvolles Enzym

**Besonders konzentriert im Ananasstamm - und damit im zentralen harten Teil der Pulpa - ist Bromelain ein Komplex von Enzymen, die in Gegenwart von Aminosäuren aktiviert werden** und in der Pharmakologie wegen ihrer wichtigen entzündungshemmenden Eigenschaften und zur Behandlung von Erkrankungen des Verdauungssystems eingesetzt werden. Tatsächlich ist es in der Lage, Proteine in Aminosäuren abzubauen, was sich bei der Behandlung von Dyspepsie als wirksam erweist. Es sei jedoch daran erinnert, dass es hitzeempfindlich ist und beim Kochen alle Eigenschaften verliert; seine Vorteile gehen daher bei Produkten wie Marmeladen und Obstkuchen verloren.

## Natürliche Nahrungsergänzung

Flüssigkeitszufuhr ist nicht die einzige regenerierende Wirkung von Ananas. Mineralsalze wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Mangan verleihen ihr eine wertvolle regenerierende Kraft für alle, die auch im heißesten Sommer nicht auf ein aktives Leben verzichten wollen und sie wird vor allem denjenigen empfohlen, die unter der Hitze leiden, auch wenn die Vitamine A, C und B sie zu einem Evergreen für alle Jahreszeiten machen. **Ein weiterer wichtiger Grund, sie in die Ernährung aufzunehmen, ist ihre antioxidative Funktion, die durch das hohe Vorhandensein von Beta-Carotin bestimmt wird, einem pflanzlichen Pigment, das die Zellalterung verlangsamt und Augenkrankheiten bekämpft.**

## Der Duft ist die Garantie

Beim Kauf einer frischen Ananas muss man auf den Reifegrad achten, denn die Frucht gehört zu denen, die nach der Abnahme von der Pflanze nicht mehr weiter reifen. **Wenn sie zum Verzehr bereit ist, nimmt die Abgrenzungslinie zwischen den verschiedenen Platten, die die Schale charakterisieren, eine goldgelbe Farbe an, aber vor allem ist der Duft sehr intensiv.** Ist die Schale dagegen graugrün, ist die Frucht zu unreif; wenn sie reif ist, wird sie eher braun. Nach der Ernte kann sie drei oder vier Tage im Kühlschrank in einem Beutel oder in einer Folie aufbewahrt werden.

Foto von Rawpixel.com

## Wie man sie schneidet

Der erste Schritt besteht darin, sie von der Schale zu befreien. Für die Gewinnung des Fruchtfleisches gibt es spezielle Werkzeuge; ohne diese, legt man die Frucht zuerst waagerecht auf eine Unterlage und entfernt Ober- und Unterteil, stellt sie dann senkrecht hin und schneidet die Schale von oben nach unten. **Sobald diese „Putzprozedur" abgeschlossen ist, wird sie in Scheiben geschnitten, wobei man bedenken sollte, dass der zentrale Teil zu hart ist, um essbar zu sein.**

## Frisches Tiramisu

Ananas ist süß und sauer zugleich und eignet sich perfekt für Süßspeisen, wo es sich mit der Alchemie der Geschmacksnuancen spielen lässt. **Eine unwiderstehliche Mischung aus Geschmack und Textur wird mit Tiramisu erreicht; zubereitet mit einer Mascarpone-Creme, angereichert mit knusprigen Würfeln aus frischem Obst, auf Schichten von - in Limettensirup eingeweichten - Löffelbiskuits.** Es ist ein Rezept, das alle gesunden Eigenschaften der Frucht bewahrt, da es kein Kochen vorsieht und sich auch in Glasbechern für Einzelportionen hervorragend servieren lässt.

Foto von Freepik.com - Jcomp

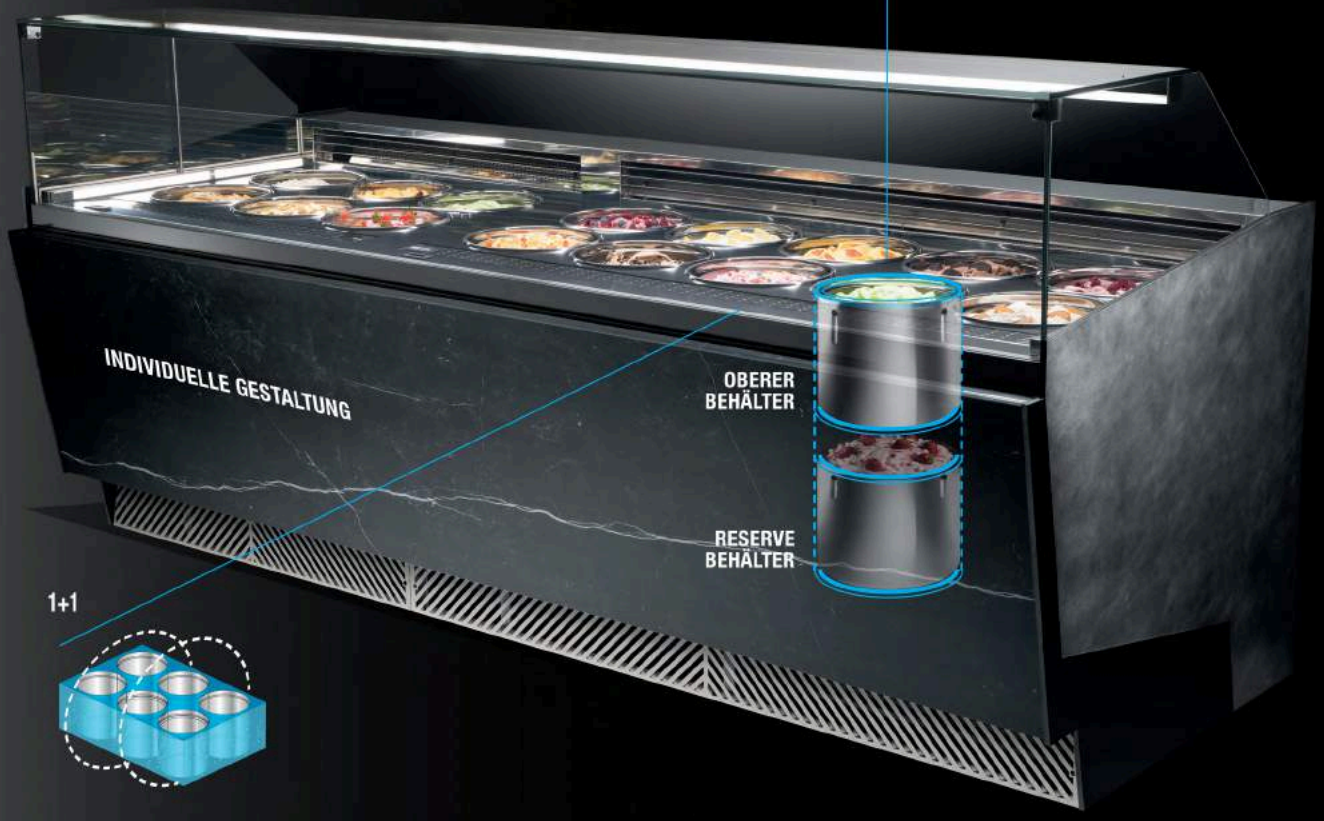
## In der Eisdiele

Mit Hilfe einer kleinen Schneidemaschine können dünne Scheiben für den Einsatz als Dekorationen von großer Wirkung zum Garnieren von Eisbechern, Kuchen, Halbgefrorenem, Mousse und Bavaroisen mit Früchten hergestellt werden. Gefaltet und am Rand der Gläser befestigt, schmücken sie Getränke und Cocktails aus Rum, wie die berühmte Piña Colada. **Die Auswahl an durstlöschenden und gesunden Getränken ist wirklich groß: frisch gepresste Säfte, Milchshakes, Smoothies...** Sie können auch in Kombination mit anderen exotischen Früchten wie Kokosnuss und Mango zubereitet zu werden.

# 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**

# HOLZIGES HERZ

In ihrer faserigen Textur bewahrt die Ananas ihre besten Eigenschaften auf. Als ausgezeichneter Verbündeter der Gesundheit, ist sie eine der meistverzehrten tropischen Früchte der Welt

*von Annamaria Andreasi*

Foto von Freepik.com - Mrsiraphol

## PASS

**Name:** Ananas comosus - Ananas sativus
**Familie:** Bromeliaceae
**Herkunft:** Mittel- und Südamerika. Bereits bei Azteken und Mayas bekannt, ist sie heute in allen tropischen Regionen weit verbreitet und kann dank ihrer guten Haltbarkeit durch den schützenden „Schuppenpanzer“ leicht exportiert werden, wenn das Klima den Anbau nicht zulässt.

## VARIETÄT

Wie bei jeder Pflanze, die seit Jahrhunderten in verschiedenen Ländern angebaut wird, ist die Anzahl der Sorten beeindruckend; sie unterscheiden sich durch die Blätter, stachelig oder nicht, durch die Größe und Form der Frucht, durch den mehr oder weniger süßen Geschmack. Die beliebtesten Sorten sind Abacà, Schwarze und Rote Jamaika, Cayenne, Grüne und Rote Ripley, Porto Rico, Dame, Red Spanish.

## BOTANISCHE MERKMALE

**Pflanze:** Buschig, nicht höher als ein Meter; sie besteht aus einer Rosette aus langen, starren und gewölbten Blättern, die sich spiralförmig entlang eines kurzen Stiels entwickeln, der die rot-violetten Blütenstände hält. Aus jedem Blütenstand, bestehend aus drei Blütenblättern, die mit sehr schönen rosa Deckblättern in den Stiel eingesetzt sind, bildet sich eine kleine fleischige Frucht, die sich beim Wachsen mit den anderen verbindet. Auf diese Weise bildet sich die Ananas, überragt von dem typischen grünen Büschel und außen gekennzeichnet von den polygonalen Platten, die die Blüten schützten. Das Fruchtfleisch ist hellgelb mit einem faserigen Herzen.
**Klima:** Sie gedeiht dort, wo das Klima immer gleichbleibend warm ist und unter Temperaturabsenkungen leidet. In einigen Gebieten werden die Pflanzen mit Kokospalmen oder Papayas angebaut, denn durch die teilweise Filterung der Sonnenstrahlen schaffen sie unter ihnen ein ideales Umfeld für die Entwicklung von Ananas.
**Saisonalität:** Es handelt sich um eine der importierten Früchte mit einer kontinuierlichen Saisonalität, aber ab April ist das Produkt einige Monate lang frischer, weil in den Herkunftsländern Saison ist.

## CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG

Eine Ananas besteht zu 90% aus Wasser, die restlichen 10% bestehen hauptsächlich aus Zucker, Bromelain, den Vitaminen A, B und C, Carotinoiden, Aminosäuren, Mineralien, einschließlich Jod, Mangan, Kalzium, Kalium und Phosphor. Ihre Eigenschaften ergeben sich insbesondere aus dem Vorhandensein von Bromelain, einem Enzym mit proteolytischer Wirkung, das - insbesondere im harten zentralen Teil - über interessante entzündungshemmende, schmerzstillende und antiödematöse Eigenschaften verfügt und die Verdauung von proteinreicher Nahrung fördern kann.

# BRX GEFRIERTRUHEN
# DIE BESTE LÖSUNG FÜR EISCREME

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

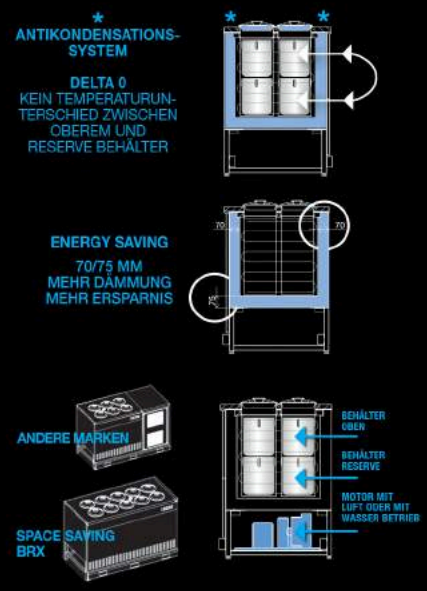
GARANTIERT **IMMER PERFEKTES EIS** MIT DER **TECHNOLOGIE DELTA ZERO**, IM OBEREN UND UNTEREN TEIL DER KÜHLTRUHE IMMER DIE GLEICHE TEMPERATUR UND DAMIT SOFORTIGE PORTIONIERBARKEIT DES EISCREMES AUS DEM RESERVE BEHÄLTER.

**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**



FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

# Variegato Red Velvet

MIT WEICHEM BISKUITKUCHEN

GLUTENFREI

BURIASCO | TO | ITALY | www.fructital.it

BEPPO
TONON

Fotos von Studio Indoor

# Exotische Wellen

Seit Jahrhunderten ist die Ananas ein Symbol der Gastfreundschaft, denn die Einheimischen Amerikas hingen sie als Willkommenszeichen am Eingang ihrer Häuser auf. Heute ist sie eher mit einer Vorstellung von Exotik verbunden, die in Eisdielen und Konditoreien eine wichtige Stelle einnimmt. Und mit Hilfe einer kleinen Schneidemaschine ist es noch einfacher, originelle Dekorationen mit großer Wirkung zu kreieren und anzubieten

## GUTER ANFANG

Erster Schritt, die Wahl der Frucht. Wenn man Ananas als Dekoration verwenden möchte, muss man eine mit mittlerer Reife auswählen. Das bedeutet, dass sie keine sehr grüne (sie wäre zu unreif) oder bräunliche (ein Hinweis auf eine fortgeschrittene Reifung) Schale haben sollte; der Duft sollte frisch, wahrnehmbar, aber nicht zu intensiv oder akzentuiert sein. Für beste Ergebnisse sind große Früchte vorzuziehen.

## WIE GEHT MAN VOR

Zuerst die Ananas gründlich mit Wasser abspülen. Dann schälen, ohne zu tief zu gehen, aber wenn ein wenig von der Schale am Fruchtfleisch haftet, erhält man beim Biegen der Scheibe eine Art „Vibration", die die Bewegung ästhetisch schöner und attraktiver macht. Nach dem Schälen sollte die Frucht quer geschnitten werden, um nur runde Scheiben zu erhalten.

## DIE RICHTIGE STÄRKE

Die Schneidemaschine so einstellen, dass man eine Dicke von ca. 2 mm erhält (natürlich hängt das auch vom Reifegrad der Ananas ab); wenn die Scheiben zu dick wären, wären sie nämlich nicht flexibel genug für die Verarbeitung, während sie bei zu geringer Stärke keine Stütze hätten und Gefahr laufen würden, die Form nicht beibehalten zu können.

## LEICHT AUFZUBEWAHREN

Im Falle der Ananas ist die Konservierung der Scheiben einfach, denn es handelt sich um eine Frucht mit einem hohen Säuregehalt, daher ist es nicht notwendig, sie mit Zitronensaft zu besprühen, um das Schwarzwerden zu verhindern. Einfach auf einem Tablett verteilen und mit lebensmittelechter Folie abdecken; so behandelt, können sie bereits am Vortag zubereitet werden.

## DIE VERARBEITUNG

Die geschnittene Ananas kann auf einem Teller verteilt oder gerollt serviert werden, aber der beste Effekt wird erzielt, indem man sie zur Hälfte und dann wieder zur Hälfte wie ein Taschentuch faltet. Wenn sie dann auf der Zubereitung positioniert wird, für die sie bestimmt ist, wird sie sich leicht öffnen und ein zartes und ätherisches Aussehen annehmen.

Sie ist leicht haltbar und riskiert keine Schwärzung, da sie einen hohen Säuregehalt aufweist

# WO UND WIE

**AUF DEM GELATO:** Ideal zum Garnieren von Schalen und vor allem für Becher. Sie passt zu den meisten Fruchtaromen, aber auch zu einfachem Vanille-Gelato, das mit einem Spritzer Grand Marnier oder Cointreau aufgepeppt ist

**AUF TORTEN:** Einfach, aber originell, wenn sie auf einer klassischen, mit Vanillecreme gefüllten Mürbteigtorte verwendet wird; in diesem Fall sollte sie mit Gelatine besprüht werden, damit sie glänzt. Spektakulärer bei der Dekoration von Halbgefrorenem, Mousse und Bavaroisen

**AUF TELLERN:** Leichtes und erfrischendes Ananas-Carpaccio, einfach verziert mit Vanillesauce oder Himbeeren

**IM GLAS:** Eine oder zwei Scheiben gefaltet und am Rand des Glases befestigt, schmücken Getränke und Obst- oder Rumcocktails

Es ist wichtig, dass alle Scheiben die gleiche Stärke aufweisen

FABBRI
1905
A Family Company
MADE IN ITALY

# Ein einzigartiges und unverwechselbares Angebot. Entdecke unsere Neuheiten 2020!

**AMARENA FABBRI**
Das Original, mit vielen Fruchtstückchen.

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

**Avocado:**
Exotisch, lecker und vielseitig einsetzbar.

ERFAHRE MEHR

Für Informationen, rufen Sie +49 896659560 an

FOLGEN SIE UNS • www.fabbri1905.com

REFRIGERAZIONE

# CHÉRIE

## KEEPING COOL

Eine unsterbliche Mode,
eine unendliche Eleganz.

**GELATISSIMO Messe Stuttgart** | 15/19 FEBRUAR 2020 | HALLE 10 / STAND 10A56

**FBSHOWCASES.COM**

ad UPSTUDIOCREATIVO.IT | design STRAMIGIOLI ASSOCIATI

# ANANAS PARTY

IM EINKLANG MIT DEM AKTUELLEN TREND, EIN REZEPT FÜR EIN GESUNDES, VITAMINREICHES DESSERT, DAS IN GLASGLÄSERN SERVIERT, ZUM MITNEHMEN ODER VERZEHR IM STEHEN ANGEBOTEN WIRD

*von Alice Vignoli - Foto von Phototecnica*

### REZEPT UND AUFBAU

- Die Einzelportionsgläser auf einem Tablett anrichten.
- Eine kleine Menge pochierten Ananas auf dem Boden des Glases portionieren, ohne den Rand zu verschmutzen.
- Fünf Minuten in den Schockfroster stellen.

### ZUBEREITUNG DES SPUMONE

- Im Planetenmischer die frische Sahne bis zu einer halbfesten Textur schlagen.
- Das Gelato, das zuvor mit einem Spatel bearbeitet wurde, in die Sahne geben.
- Die beiden Zutaten mischen, bis die Mischung homogen ist.
- Mit dem Spritzbeutel den Fiordilatte-Spumone auf dem Boden der Gläser bis zur Hälfte des Behälters portionieren.
- Zehn Minuten in den Schockfroster stellen.
- Eine weitere Schicht Ananas-Spumone bis zum Rand des Glases einfüllen.
- Die Einzelportionen bis zur vollständigen Aushärtung in den Schockfroster stellen.

### DEKORIERUNG

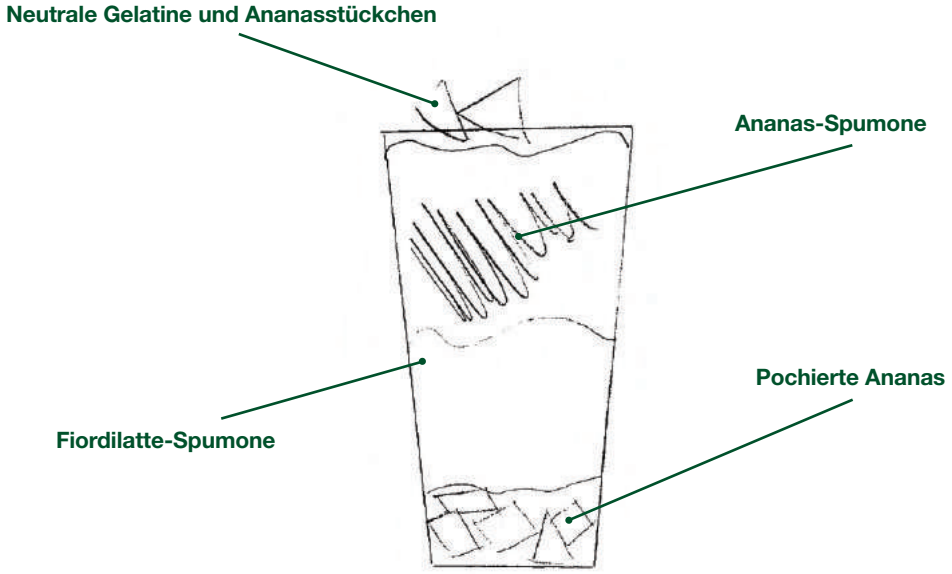
- Die Einzelportionen auf Ausstelltabletts anrichten.
- Mit einer Schicht neutraler Gelatine und einigen Ananasstücken garnieren.

### AUFBEWAHREN

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

### AUF DEM MARKT

- Anstelle von Ananas kann für das Gelato auch ein Topping oder eine Ananaspaste verwendet werden.




## ZUTATEN

Zutaten für die Zubereitung von dreißig kleinen Einzelportionsgläsern

### FIORDILATTE-SPUMONE

| | |
|---|---|
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 500 g |
| Fiordilatte-Gelato | 1000 g |

### ANANAS-SPUMONE

| | |
|---|---|
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 500 g |
| Ananas-Gelato | 1000 g |

## GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen

NERO MODICANO

dal 1959
elenka

GELATISSIMO
HALL 10 STAND D12

Der ursprüngliche Geschmack einer Schokolade antiker Herkunft die von den Azteken nach Sizilien kam um die feinsten und exzellentesten Gaumen zu erobern. Dank Elenka gibt es eine Basis und eine Glasur für ein intensives und überzeugendes Eis, eine Reise zu den Ursprüngen einer einzigartigen Zutat, erste europäische I.G.P. und Inbegriff eines Gebietes reich an Exzellenzen

DAS ERSTE EIS MIT DEM GESCHMACK VON

CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.

#modicanoelenka

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

# AUF DEM SPIEL STEHENDE EMOTIONEN

**EINE WAHL VON KOPF ODER HERZ? NEUROMARKETING UNTERSUCHT DIE MECHANISMEN, DIE DIE KAUFENTSCHEIDUNG DES VERBRAUCHERS BESTIMMEN**

*von Alessandra Poni*

## Junge Wissenschaft

**Es handelt sich um eine relativ junge Disziplin, die auf die frühen 2000er Jahre zurückgeht und die, wie der Name schon sagt, die Vereinigung von Marketing und Neurowissenschaften darstellt.** Dazu gehören außer Wirtschaft auch Biologie, Chemie, Physik, Biochemie, Neurologie, Psychologie und Sprachwissenschaft. Wenn die kognitiven Neurowissenschaften untersuchen, wie psychologische Funktionen durch neuronale Schaltkreise erzeugt werden, untersucht das Neuromarketing kognitive Prozesse, die den Verbraucher einbeziehen. Ale Smidts, Professor für Marketing Research an der Rotterdam School of Management, ist bekannt für seine Definition von Neuromarketing, und zwar „die Untersuchung von Gehirnmechanismen zum Verständnis des Konsumentenverhaltens, um Marketingstrategien zu verbessern".

## Neurologische Wurzeln

Grundlegend für das Erfassen und Verstehen der neuen Grenze des Marketings ist die Annahme von Antonio Damasio, Professor am Lehrstuhl für Neurowissenschaften, Neurologie und Psychologie an der University of Southern California, „wir sind keine denkenden Maschinen, die Gefühle aufweisen, sondern emotionale Maschinen, die denken". **Das bedeutet, dass alle Entscheidungsprozesse aus Gefühlen entstehen und Rationalität erst später ins Spiel kommt.** Diese Aussage ist die Grundlage des Neuromarketings, das ausgehend von dem Konzept, dass der Kauf das Ergebnis eines unbewussten Prozesses ist, untersucht, wie Emotionen auf die Reize des Marketings reagieren, um die Wirksamkeit einer Werbung, einer Website oder der Verpackung eines Produkts zu beurteilen.

# Anspruchsvolle Werkzeuge

**Um die Gefühle zu messen, die durch eine bestimmte Marke, Verpackung oder Werbebotschaft hervorgerufen werden, werden die Werkzeuge verwendet, die die Neurowissenschaften zur Analyse physiologischer Signale verwenden.** Dazu gehören beispielsweise das Elektroenzephalogramm, das den Grad des Interesses des Betrachters misst; die funktionelle Magnetresonanztomographie; die eye tracking Brille, die Augenbewegungen liest; das heart rate, das die Herzfrequenz misst; die skin conductance, die die Mikrosudoration des Körpers als Antwort auf einen Reiz erkennt.

***Analysiert die irrationalen Prozesse, die sich im Kopf des Verbrauchers entwickeln***

## HISTORISCHER TEST

Ein berühmtes Neuromarketing-Experiment, eines der ersten, wurde 2004 von dem amerikanischen Neurowissenschaftler Read Montague durchgeführt. Mit einem Tomographen- und Magnetresonanztomographen analysierte der Wissenschaftler die Gehirnmechanismen der Konsumenten gegenüber zwei bekannter Marken von Erfrischungsgetränken und zeigte damit die Vorstellungskraft, die eine bestimmte Marke mit sich bringen kann. Die Testpersonen mussten zunächst die beiden Getränke probieren, ohne den Namen zu kennen, die Präferenz ging an eine bestimmte Marke. Als die Probanden jedoch zu einem späteren Zeitpunkt die beiden mit der jeweiligen Marke gekennzeichneten Getränke probierten, erklärten sie, dass das andere zu bevorzugen.

# Ganz besondere Effekte

Unter das Mikroskop des Neuromarketings können auch die Wirkungen kommen, die das Licht - mit seinen Eigenschaften wie Farbe, Temperatur, Position - und die Musik, auf den Verbraucher ausüben, der in den Laden geht; dasselbe gilt für die verschiedenen Arten von Verpackungen. Die Abteilung Behavior and Brain Lab der Universität Iulm in Mailand, unter der Leitung von Professor Vincenzo Russo, hat eine angewandte Forschung im Bereich der Verpackung, insbesondere der nachhaltigen Verpackung, durchgeführt. **Dieses Forschungszentrum zielt darauf ab, die Emotionen zu analysieren, die durch jede Art von Kommunikation „durch Techniken und Methoden, die auf der Analyse physiologischer Signale basieren", verursacht werden.**

Freepik.com - Valeria_aksakova

Freepik.com

## GENIALER FORSCHER

Einer der weltweit führenden Experten für Neuromarketing ist der Däne Martin Lindstrom, der einige der weltweit führenden Marken zu seinen Kunden zählt. Er ist bekannt für seine Studien über Verbraucherwünsche und Psychologie, in denen er das Verhalten Tausender von Familien auf der ganzen Welt, bei denen er zu Hause gelebt hat, im Detail untersucht; Ziel war es, die tiefen und konkreten Wünsche der Menschen zu untersuchen.

## Die Ergebnisse der Studie

**Diese Untersuchung hebt hervor, dass 65% der Verbraucher eine unmittelbare und unausgesprochene Präferenz für praktische und vollkommen nachhaltige Papier- und Kartonverpackungen äußern.** „Die Cellulosepackung wäre in der Lage, eine spontane emotionale Beteiligung (Hautleitfähigkeit) zu erzeugen, die 13 Prozent höher ist, als bei anderen Materialien". Professor Vincenzo Russo erklärte, wie Neuromarketing-Techniken es ermöglicht haben, „nicht nur die visuelle Wirkung von Etiketten und Papier- und Kartonverpackungen durch die Messung von Augenbewegungen zu analysieren, sondern auch die emotionale Reaktion, die diese Reize nach der Beobachtung der Form oder des Materials der Verpackung hervorgerufen haben".

ORION
ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT | design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI
9
NINE
DIE NEUE SÄMTLICHE STILISTICHE VITRINE.
Sie fördert einen Raum, den geringer als 90 cm ist.
Diese Räume sind zur Professionalität der
Facharbeiter gewidmet.
GELATISSIMO Messe Stuttgart
15/19 Februar 2020 | Halle 10 - Stand 10A56
orionstyle.com

Flamingo
PINK CHOCOLATE
THINK CHOCOLATE
PINK DIFFERENT
KAKAO RUBY: AB HEUTE IST SCHOKOLADE AUCH PINK!
NUTMAN GROUP SRL
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

# ROSA NUANCEN

**Nutman lanciert den neuen Flamingo-Geschmack, ein rosa Schokoladen-Gelato mit der edlen Rubin-Kakaobohne**

Das neue Flamingo-Kit erweitert die Palette der Schokoladenaromen in der Vitrine. Außer der klassischen Zartbitter-, Milch- und weißen Schokolade gibt es auch rosa Schokolade, eine wertvolle neue Version der vierten Generation aus Rubin-Kakaobohnen. Das Kit enthält fünf Kilo Flamingo-Paste, mit der ein einladender, cremig-fruchtiger Geschmack kreiert wird, der die weiche Textur der Schokolade bewahrt, das Variegato Varicream, das sich durch eine helle rubinrote Farbe auszeichnet, ein Eissortenschild und einen hübschen aufblasbaren Flamingo. Sicherlich wird es auch die anspruchsvollsten Kunden anziehen und begeistern, die auf die Trends des Augenblicks achten, sowohl dank der besonderen Farbnuance als auch dank des milden Geschmacks.

Das Kit besteht aus 5 kg Flamingo-Paste, 1 Eimer mit 5 kg Varicream Flamingo. Um das Produkt in der Eisdiele zu promoten, gibt es ein Eissortenschild der neuen Gelatosorte und einen bezaubernden, aufblasbaren Flamingo.

**www.nutman-group.com**

# Es versteckt sich eine Welt

*Geht es um das Thema Obst, gibt es eine wunderbare Welt zu entdecken. Dabei ist Rogelfrut die perfekte Wahl für die natürliche Evolution von Eiscafés, Konditoreien und Restaurants. Entdecken Sie unser Angebot an IQF-Früchten, Fruchtpürees, Coulis und halbkandierten Früchten unter rogelfrut.com.*

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der Gelatissimo 2020 in Stuttgart, die vom 15.-19. Februar 2020 stattfindet. Sie finden uns in Halle 10 mit der Standnummer E32.**

Rogelfrut®

DAVIDE
COMASCHI

Fotos von FRANCESCA LAZZARINI F2 STUDIO

# STRAHLENFÖRMIGE BLUMEN

Ein raffinierter, perfekter Kranz. So glänzend und glatt, dass er an Porzellan erinnert, das mit stilisierten Blumenmotiven verziert ist. Aber diese perfekte ästhetische Schlichtheit offenbart eine ausgewogene Harmonie zwischen den verschiedenen Schichten und Geschmacksrichtungen, die gut untereinander integriert sind

## ZUSAMMENSETZUNG

- Weiße Schokoladenmousse
- Vanille-Bavaroise
- Himbeergelee
- Biskuit
- Vanillecreme
- Pistazien-Bavaroise
- Zitrone und Vanille-Mürbeteig
- Weiße Schokoladenglasur

## WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

| | |
|---|---|
| Vanillecreme | 330 g |
| Weiße Schokolade | 280 g |
| Pulvergelatine | 2,5 g |
| Kaltes Wasser für die Gelatine | 12,5 g |
| Schlagsahne 35% halbsteif glänzend geschlagen | 530 g |

Die Creme auf 30°C erhitzen. Die bei 45°C geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen. Eine Minute lang mit einem Hochgeschwindigkeits-Tauchmischer durchmixen. Die rehydrierte und geschmolzene Gelatine hinzugeben und eine Minute lang weiter mischen. Zum Schluss mit Hilfe einer Silikonspatel die geschlagene Sahne einarbeiten und von unten nach oben schlagen, damit die Mousse nicht zusammenfällt.

## VANILLE-BAVAROISE

| | |
|---|---|
| Vanillecreme | 150 g |
| Vanilleschoten | 2 |
| Vanillelikör Tahiti 60% Vol. | 10 g |
| Pulvergelatine | 2,5 g |
| Kaltes Wasser für die Gelatine | 12,5 g |
| Schlagsahne 35% halbsteif glänzend geschlagen | 225 g |
| Puderzucker | 15 g |

In einer Schüssel mit einem feinmaschigen Schneebesen die Sahne mit dem Puderzucker mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Die Creme mit der Vanille und dem Likör eine Minute lang mit einem Hochgeschwindigkeits-Tauchmischer mischen. Die zuvor rehydrierte und geschmolzene Gelatine in die Creme geben. Eine weitere Minute lang mixen. Mit Hilfe einer Spatel die Creme unter leichtem Rühren von unten nach oben einarbeiten.

## HIMBEERGELEE

| | |
|---|---|
| Himbeerfruchtfleisch | 225 g |
| Pulvergelatine | 12,5 g |
| Kaltes Wasser für die Gelatine | 55 g |
| Kristallzucker | 45 g |

Das Himbeerfruchtfleisch mit dem Zucker auf 30°C erhitzen. Mit Hilfe einer Silikonspatel die Creme unter leichtem Rühren von unten nach oben einarbeiten. Eine Minute lang mit einem Hochgeschwindigkeits-Tauchmischer mischen.

## BISKUITTEIG

| | |
|---|---|
| Ganze Eier | 300 g |
| Kristallzucker | 240 g |
| Honig | 40 g |
| Vanilleschote | 1 |
| Zitronenschale | 1 |
| Eigelb | 150 g |
| Mehl | 240 g |
| Stärkemehl | 40 g |

Eier, Zucker, Honig und Aromen in der Schüssel des Planetenmischers mit dem feinmaschigen Schneebesen ca. 12-15 Minuten schlagen. Die mindestens zweimal gesiebten Pulver einstreuen und mit einer Silikonspatel von unten nach oben leicht umrühren. Mit Hilfe einer Winkelpalette den Biskuitteig auf einer Silikonmatte 5 mm dick verteilen und bei 210°C bei geschlossenem Ventil ca. 7-8 Minuten backen. Abkühlen und das Garen im Schockfroster blockieren.

## VANILLECREME

| | |
|---|---|
| Vanilleschote | 1/2 |
| Frische Milch | 250 g |
| Kristallzucker | 70 g |
| Reisstärke | 30 g |
| Eigelb | 75 g |

Die Milch mit den Aromen zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen die Eigelb mit Stärke und Zucker vermischen. Die gefilterte kochende Milch über die Dotter gießen und mit dem Schneebesen weiterrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren bei 82°C kochen, bis die Creme dickflüssiger wird. Die Creme auf einem mit einem Acetatblatt bedeckten Backblech verteilen, mit einer Folie abdecken und in den Schockfroster geben, bis die Temperatur 4°C erreicht.

## PISTAZIEN-BAVAROISE

| | |
|---|---|
| Vanillecreme | 300 g |
| Pistazienpaste | 50 g |
| Pulvergelatine | 8 g |
| Kaltes Wasser für die Gelatine | 40 g |
| Schlagsahne 35% halbsteif glänzend geschlagen | 200 g |

Die Vanillecreme in eine Schüssel gießen und in der Mikrowelle auf 30°C erhitzen. Die Pistazienpaste zugeben und eine Minute lang mit einem Tauchmixer mit hoher Drehzahl mischen. Die Gelatine rehydrieren und auflösen, die beiden Mischungen hinzugeben und eine Minute lang mischen. Zum Schluss die Sahne unter leichtem Rühren mit einer Spatel hinzugeben und darauf achten, dass die Bavaroise nicht zusammenfällt.

## ZITRONE- UND VANILLE-MÜRBETEIG

| | |
|---|---|
| Butter | 300 g |
| Vanilleschoten | 2 |
| Puderzucker | 250 g |
| Ganze Eier | 85 g |
| Salz | 2,5 g |
| Weißmehl 160 w | 400 g |
| Kartoffelstärke | 100 g |
| Baking | 5 g |
| Geriebene Zitronenschale | 1 |

In einem Planetenmischer mit Flachrührer Butter, Vanille, Zitronenschale und Puderzucker kneten. Das Salz in den Eiern auflösen und zur vorherigen Mischung hinzufügen. Mehl, Stärke und Baking-Backpulver zweimal sieben und zur Mischung hinzufügen. Kurz kneten, bis der Teig glatt ist. Im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen. Mürbeteig im Teigausrollgerät ausrollen und 11 Minuten bei 200°C backen.

## WEISSE SCHOKOLADENGLASUR

| | |
|---|---|
| Sahne 35% Fettgehalt | 500 g |
| Weiße Zephyr Schokolade | 850 g |
| Glukose DE | 100 g |
| Pulvergelatine | 20 g |
| Kaltes Wasser für die Gelatine | 100 g |
| Magerpulvermilch | 10 g |

Sahne, Glukose und Milchpulver in einem Topf zum Kochen bringen. Die Mischung über die Schokolade gießen. Wenn die Temperatur unter 70°C gesunken ist, die zuvor rehydrierte Gelatine hinzugeben. Eine Minute lang mit dem Hochgeschwindigkeits-Tauchmischer mischen. Die Glasur bei ca. 30°-32°C verwenden.

STAFF ICE SYSTEM 1959

macchine per gelato e pasticceria

Gelato Fresco, fatto... e servito!

Frisches, zubereitetes und serviertes Eis!

Sigep
PAD. A5
STAND 074

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart
Paul Horn Halle 10
10C76

www.staff1959.com

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

# GLS
# Gelato Live Show

- *800 cm² per vasca*
- *6 litri per vasca*
- *Costante struttura del gelato*

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

# Macchine Gelato Fresco
# Frische Eismaschinen

## GLS1

## GLST1

## GLS2

## GLS4

# SMARTGEL

Mantecatori Orizzontali
Elettromeccanici

Horizontale
Elektromechanische
Speiseeismaschinen

**L'affidabilità della tradizione.**
**Die Zuverlässigkeit der Tradition**

Mantecatori Orizzontali
Elettronici

Horizontale
Elektronisch
Speiseeismaschinen

**L'ideale per la tua gelateria,anche di piccole dimensioni.**

**Ideale für Ihre Eisdiele.**

# MASTERGEL

Mantecatori Verticali
Elettromeccanici

Vertikal
Elektromechanische
Speiseismaschinen

**Le più semplici.**
**Die einfachste.**

Mantecatori Verticali
Elettronici

Vertikal
Elektronisch
Speiseeismaschinen

**Le principali alleate per la tua gelateria.**
**Der Hauptverbundete für Eis-Labor.**

# SMARTMIX

## Macchine Combinate
## KombinierteMaschine

**Le protagoniste del vostro laboratorio.**
**Protagonist Ihres Eisproduktionslabors**

# ROBOTCREAM

Macchine Multifunzione
Multifunktions Maschine

# PASTOCREAM • PASTOMIXER

Pastocrema Pastorizzatori
Pasteurisierer und Cremekocher Maschine

**Per grandi quantità di miscela.**
**Für große Mengen Mischung**

STAFF ICE SYSTEM 1959
macchine per gelato e pasticceria

# L'abbinamento vincente.

*"La soluzione ideale per il tuo laboratorio."*

# DIE Gewinnkombination.

*«Die beste Lösung für Ihr Eis-Labor »*

*Pino Scaringella*

SIGEP
PAD. A5
STAND 074

GELATISSIMO
Paul Horn Halle 10
10C76

**Qualità senza Compromessi**
**Qualität ohne Kompromisse**

Powered by TOSHIBA inverter

# HALLO FRÜHLING

Drei besondere Rezepte zur Herstellung von Gelato mit den typischen Zutaten des Frühstücks. Traditionelle Geschmacksnuancen, die zum Brunch gekostet werden können, einem amerikanischen Brauch, der inzwischen einen festen Platz in der deutschen Kultur gefunden hat

*von Antonio Mezzalira*

## Biskolat

Gelato mit Milch und Keksen

### MIT CREMEBASE 50

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 560 g |
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 80 g |
| Magermilchpulver | 20 g |
| Saccharose | 65 g |
| Dextrose | 40 g |
| Cremebase 50 | 20 g |
| Kekse | 100 g |
| gesüßte Kondensmilch Milch | 80 g |
| Eidotter | 35 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

### MIT CREMEBASE 100

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 560 g |
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 80 g |
| Magermilchpulver | 10 g |
| Saccharose | 60 g |
| Dextrose | 35 g |
| Cremebase 100 | 40 g |
| Keksen | 100 g |
| Gesüßte Kondensmilch Milch | 80 g |
| Eidotter | 35 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

0,5 g Salz pro Kilo Gelato hinzufügen

### ZUBEREITUNG

- Die gut gemischten Zutaten in der Pasteurisierungswanne auf 85°C erhitzen, außer den Keksen und der Kondensmilch.
- Beim Abkühlen der pasteurisierten Mischung (unter 40°C) die fehlenden Zutaten einfüllen. Sie sollten nicht als Erste hinzugefügt werden, da sie die Stärke, die die Mischung weiter verdicken würde, reaktivieren würden, und auch aus geschmacklichen Gründen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen, mit ganzen Keksen marmorieren und nach Belieben mit Zimt bestreuen. Das Gelato zehn Minuten schockfrieren und dann in der Vitrine ausstellen.
- Die Schale mit Keksen dekorieren.

# Crock energy

Sorbett mit Honigmelone,
Erdbeeren und knusprigen Haselnüssen

## MIT FRUCHTBASE 50

| | |
|---|---|
| Melone | 400 g |
| Erdbeeren | 130 g |
| Zitronensaft | 5 g |
| Wasser | 200 g |
| Saccharose | 110 g |
| Dextrose | 50 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 60 g |
| Fruchtbase 50 | 35 g |
| Inulin | 10 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

## MIT FRUCHTBASE 100

| | |
|---|---|
| Melone | 400 g |
| Erdbeeren | 130 g |
| Zitronensaft | 5 g |
| Wasser | 200 g |
| Saccharose | 100 g |
| Dextrose | 40 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 55 g |
| Fruchtbase 100 | 70 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

## ZUBEREITUNG

- Die Base mit dem Zucker des Rezeptes und dann die Feststoffe mit Wasser mixen.
- Den Zitronensaft, die Erdbeeren und die Melonenwürfel der Mischung bei 4°C hinzufügen und alles zusammen mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und dann das Sorbett herausnehmen.
- 5 Minuten schockfrieren und die Schale bei -11°/-12°C ausstellen und mit knusprigen Haselnüssen, ganzen Erdbeeren und einigen Melonenscheiben verzieren.

**Knusprige Haselnüsse**

Den Saccharosezucker in einer Antihaftpfanne nach und nach auf Karamellstufe bringen, gleichzeitig auch die geschälten ganzen Haselnüsse erhitzen und dem karamellisierten Zucker hinzufügen. Umrühren und in Silikonformen gießen und die Haselnüsse nach dem Abkühlen verwenden.

# Erwachen

Gelato mit Joghurt, kandierten Aprikosen und Vanillebiskuits

## MIT CREMEBASE 50

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 75 g |
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 165 g |
| Fettarmer Joghurt | 500 g |
| Magermilchpulver | 35 g |
| Saccharose | 100 g |
| Dextrose | 70 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 20 g |
| Cremebase 50 | 35 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

## MIT CREMEBASE 100

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 75 g |
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 165 g |
| Fettarmer Joghurt | 500 g |
| Magermilchpulver | 25 g |
| Saccharose | 90 g |
| Dextrose | 60 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 15 g |
| Cremebase 100 | 70 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

1 g Zitronensäure pro Kilo Gelato
und 2 g Vanillesamen alle 4 kg Gelato hinzufügen

### ZUBEREITUNG

- Die gut gemischten Zutaten in der Pasteurisierungswanne auf 85°C erhitzen, außer dem Joghurt, der Zitronensäure und der Vanille.
- Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen und mit Hilfe eines Tauchmixers die drei oben genannten Zutaten mischen.
- Aus der Eismaschine nehmen und mit dünnen, in Vanillesauce getränkten, Biskuitscheiben marmorieren.
- Bei negativer Temperatur ungefähr zehn Minuten schockfrieren und daraufhin in der Vitrine ausstellen.
- Mit Stückchen kandierter Aprikose dekorieren.

**Vanillesoße**

| | |
|---|---|
| Invertzucker | 500 g |
| Wasser | 500 g |
| Vanilleschoten | 4 |

Das Wasser, den Zucker und die Samen von 4 Vanilleschoten auf 96°C erhitzen und abkühlen lassen. Diese Soße bei 4°C in einen Kühlschrank stellen.

# 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

# EIN SELTSAMER SPAZIERGANG

**Die neue Grenze des Handels scheint der E-Commerce zu sein, der weltweit sprunghaft wächst. Aber etwas ändert sich. Das Überraschende ist, dass Amazon, der unbestrittene König der Online-Verkäufe, es tut. Wir waren in Chicago, um es herauszufinden. Live-Übertragung einer kuriosen und ungewöhnlichen Reise in einen Supermarkt Amazon Go**

*Text und Fotos von Davide Pini*

## Stimme fernab der Massen

Für den modernen Verbraucher entsteht jeden Tag eine neue Möglichkeit zum Einkaufen, ohne vom Sofa zu Hause aufzustehen; und dann kommt durch den immer gezielteren Einsatz künstlicher Intelligenz das Telefon jederzeit mit Versuchungen und Vorschlägen, gezielt auf unsere Gewohnheiten und Träume abgestimmt, die, einmal in Einkäufe umgewandelt, vielleicht von Drohnen oder Androiden-Fahrern an uns geliefert werden. **Und in diesem Science-Fiction-Szenario erhebt sich plötzlich eine neue Stimme, die zumindest teilweise in die entgegengesetzte Richtung zu gehen scheint.**

## A wie…

Amazon Go, oder ein echter konkreter Supermarkt bestehend aus Regalen und Kühlschränken, in dem der Verbraucher sich frei bedienen kann. Im Inneren befinden sich Lebensmittel, vorverpackte Lebensmittel oder Lebensmittel, die gerade von den Köchen des Ladens zubereitet werden. Die ersten Verkaufsstellen sind relativ klein, sogar unter 200 Quadratmetern, und die Testphase der ausgefeilten Technologie, die sie regelt, hat ein Jahr gedauert. **Die Technologie, auf der der automatisierte Supermarkt basiert, nutzt Videokameras, künstliche Intelligenz und elektronische Sensoren. Man tritt ein, kauft ein und geht, ohne auf eine Kasse zu treffen.**

# Keine Schlangen mehr

**Um den Shop zu betreten, muss man die spezifische Amazon Go-App auf sein Smartphone herunterladen.** Natürlich muss man sich registrieren, um die Schwelle des Ladens zu überschreiten und mit dem Handy über einen Sensor gehen, der den von der Anwendung erzeugten QR-Code erkennt und den Kunden automatisch mit dem registrierten Profil verknüpft. Im Inneren kann man sich frei bedienen und jedes Produkt wird sofort auf dem entsprechenden Konto erfasst; wenn man seine Meinung ändert, wenn ein Produkt im Regal platziert wird, entfernt die Anwendung es aus dem laufenden Konto. Sobald der Einkauf beendet ist, gibt es keine Kassen oder Warteschlangen mehr; man geht einfach durch die elektronischen Drehkreuze heraus und der Betrag der Kosten wird automatisch mit einer Quittung auf Ihrem Amazon-Konto belastet.

***Just walk out shopping ist das Motto, das an den Wänden in jedem Lokal zu lesen ist***

## Direkte Erfahrung

Wir sind in Chicago und besuchen den Amazon Go Store in der 144 South Clark Street, im Herzen der Metropole. Am Eingang stelle ich mein Smartphone auf den Sensor und die Türen öffnen sich wie von selbst und seitdem ist nichts Außergewöhnliches passiert, denn das ist das Geheimnis von Amazon Go; **ich beobachte, berühre, wähle, stelle das Produkt wieder ins Regal, nachdem ich meine Meinung geändert habe, in völliger Freiheit, denn alles, was ich tue, wird technologisch überwacht und sofort auf meinem Konto registriert.** Meine Aufmerksamkeit wird auf eine Designer-Tasche gelenkt, in die ich meine kleinen Einkäufe geben kann, und, komischerweise, sind dies die einzigen Kosten, die ich manuell meinem offenen Konto hinzufügen muss, indem ich sie ins Smartphone tippe.

## Wie viele Verkaufsstellen

Nach einem langsamen Start, um das ausgeklügelte System, das den Betrieb des Ladens regelt, gut zu kalibrieren, hat Amazon Go mit der Expansion begonnen und verfügt nun über mehrere Niederlassungen in einigen großen amerikanischen Städten. Seattle ist der Hauptsitz des amerikanischen Riesen, und hier begann das Abenteuer mit der ersten Eröffnung am 22. Januar 2018; heute gibt es vier Geschäftseinheiten, die sich alle in zentralen Bereichen der Stadt befinden. Ebenfalls an der Westküste beherbergt das bezaubernde San Francisco vier Geschäfte, eine große Versuchsbank in einer der kosmopolitischsten Metropolen des Landes. Hätte sich der Big Apple jemals aus dem Spiel heraushalten können? Natürlich nicht! Hier gibt es also zwei Verkaufsstellen in New York City. Auch Chicago, die zweitgrößte Metropole der USA, war mit vier Supermärkten beteiligt.

## Einer für alle

Ihr fragt euch, was passiert, wenn ich mit Frau und Tochter reingehe? Kein Problem, beim Eintreten jeder der beiden Personen, für die ich verantwortlich bin, betreibe ich das Drehkreuz, indem ich das Telefon zweimal auf den Scanner lege und alles, was sie mit mir machen, geht direkt auf mein Konto. Es gibt noch andere Leute im Laden, aber man sieht, dass niemand einen echten Bedarf hat. Wir alle sind fasziniert von dieser Erfahrung, denn wir wissen, dass eine ausgereifte Technologie mit einer unendlichen Anzahl von Sensoren jede unserer Bewegungen überwacht! Am Ende der Tour nähere ich mich den Ausgangsdrehkreuzen mit der Tasche und die Türen, wie von Geisterhand, öffnen sich. **Ein paar Minuten und auf meinem Konto erscheint der Einkauf, während gleichzeitig eine E-Mail den Beleg liefert. Das ist Zukunft und ich lebe sie heute!**

***Der erste Verkaufspunkt wurde in Seattle eröffnet***

## Welche Zukunft?

Die Entstehung dieses neuen Modells eines Verkaufspunktes scheint gleichzeitig ein weiterer Schritt in Richtung einer zunehmend unpersönlichen und technologischen Zukunft, aber auch eine überraschende Rückkehr in die Vergangenheit zu sein. **Das Bizarre an diesem übertriebenen Technologieeinsatz ist, dass er es einem Riesen mit einer absolut beneidenswerten Kaufkraft ermöglichen kann, die alten Geschäfte rund ums Haus wieder zu öffnen, indem er die Möglichkeit bietet, sich in wenigen Schritten mit dem Notwendigsten zu versorgen, ohne die Notwendigkeit, die Brieftasche mitzunehmen, vielleicht sogar 24 Stunden am Tag.** Natürlich braucht man ein Amazon-Konto oder eins der dazugehörenden Ketten, die bald entstehen können, man muss ein Smartphone besitzen, man muss eine virtuelle Kreditlinie haben; aber wenn man bedenkt, wie viele der so genannten „mit dem Handy in der Hand Geborenen“ inzwischen erwachsen sind, kommt die Sache immer mehr in Reichweite für jeden. Werden Vergangenheit und Zukunft in perfekter Harmonie sein? Vielleicht doch. Wer weiß!

BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

# DIE EVOLUTION DER EISVITRINE MIT GLYKOLKÜHLUNG

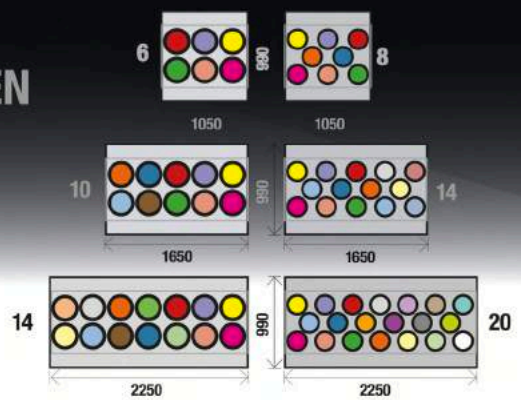
# EINE ECHTE REVOLUTION DER EISVITRINE

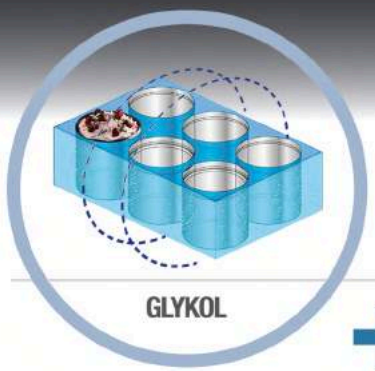
## ENTDECKEN SIE "VISTA" BRX, DIE THEKE, IN DER MAN DAS EIS SEHEN KANN!

PENDING PATENTED PENDING

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

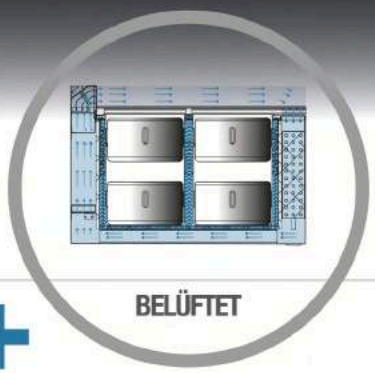
## MIT ZWEI ODER DREI REIHEN UND 6, 8, 10, 14, 20 GESCHMACKSRICHTUNGEN



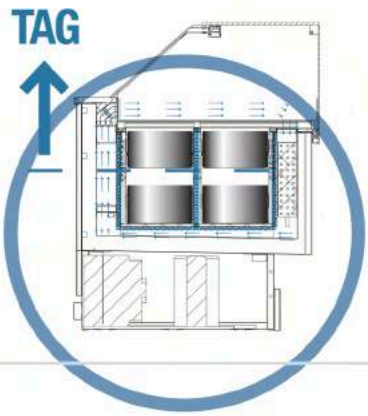
GLYKOL

+

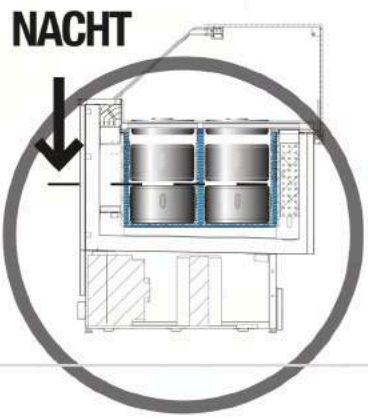


BELÜFTET

## 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 - Valeria_Aksakova

# Essen in einer Schüssel

Eine Schüssel mit frischem rohem Fisch in Würfeln, mit Gemüse und Soßen. Das ist die Pokè Bowl, ein erfolgreiches hawaiianisches Gericht mit einer interessanten Interpretation und in einer süßen Version

*von Monica Viani*

## Vorfahrt geben

**Zum ersten Mal riskiert Sushi, das Zepter der beliebtesten Speise zu verlieren. Die Pokè Bowl stellt ihre Vorrangstellung in Frage.** Eine echte Trendwende. Die japanische ästhetische Strenge wird im Namen einer Explosion von Farben, Geschmacksrichtungen und unregelmäßigen Schnitten aufgegeben.

## Vollwertiges Gericht

Wenn der Ursprung des Gerichtes hawaiianisch ist, aus der armen Küche der Fischer stammend, **ist die aus Kalifornien importierte Pokè Bowl längst zu einem Geheimtipp unter den Fans alternativer Lebensmittel geworden und wurde zum begehrtesten und trendigsten street food.** Wörtlich übersetzt bedeutet der Begriff Würfel, und man sollte ihn poh-kay lesen, aber in Europa wissen das nur wenige. Das traditionelle Rezept besteht aus einem rohen Salat mit Fisch, der in Gewürzen oder exotischen Fruchtextrakten mit Saucen mariniert wird, aber das klassische Dressing besteht aus Sojasauce und Limette, mit Reis, Quinoa oder Gemüse.

# Modernes Rezept

Das traditionelle Rezept wird aus gekochtem Reis und Furikake hergestellt, einem salzigen Gewürz auf Basis getrockneter Algen. **Aber die Meisterköche haben die Tradition umgekrempelt, indem sie Rotkohl, Tomaten, Paprika, Sprossen, Ingwer, Walnüsse, Sesam, Wakame, Mohn, Gurke, rote Zwiebel, Rettich, Edamer, Sellerie und viele andere Zutaten hinzugefügt haben.** Die Zubereitung dieses gastronomischen Vorschlags ist einfach und schnell, aber ermöglicht es den Köchen, ihre ganze Kreativität einzusetzen. Der Erfolg hat jedoch zu einer gewissen Unzufriedenheit unter den hawaiianischen Köchen geführt, die den Mangel an Respekt vor der Tradition anprangern. Das bittere Schicksal vieler Gerichte, die zu wahren Berühmtheiten werden.

***Es handelt sich um die Schalen mit den meisten likes in Instagram, kalorienarme aber trotzdem nährhafte Rezepte***

Freepik.com

# Die süße Version

Außer dem herzhaften Rezept gibt es mehrere süße Versionen. Für die Realisierung einer Pokè Bowl, die als Dessert vorgeschlagen werden soll, muss eine wesentliche Regel unbedingt eingehalten werden. **Die Verwendung eines einfachen Geschirrteils ist zum wahren Star der globalen Gastronomie geworden, und zwar die Schale, besser wenn das Design und die Dekoration nicht zu alltäglich und banal sind.**

# Frische Ideen

Das klassische hawaiianische Gericht kann mit Inspiration auch süß serviert werden. Bowls aus Joghurt, mit Beeren, Erdbeeren, Mandelscheiben, Honig, Heidelbeerpüree oder Mascarpone-Gelato, Schlagsahne, Sauerkirschen. **Superfoods wie Chiasamen, Gojibeeren, Leinsamen oder Kakaoflocken sind die perfekte Ergänzung. Aber auch Schalen, die an traditionelle Süßigkeiten wie Tiramisu erinnern.** Die Phantasie hört hier nicht auf, Kombinationen, Schichten, Überlagerungen mit katalanischer Creme, Panettone-Creme oder Schwarzwald-Creme. Alles kann zum Frühstück, Mittagessen, als Snack oder zum Abendessen serviert werden.

## *FRIENDLY DIÄT*

Der Kaloriengehalt ist gering und passt zu jedem Diätplan. Dank der Zutaten wie Gemüse und figurfreundlicher Kohlenhydrate handelt es sich um ein ausgewogenes Angebot. Demzufolge also ein ideales Mittag- oder Abendessen nach einem Schlemmermahl oder für einen schnellen Lunch; ein leckeres Gericht, das appetitlich aussieht, nahrhaft ist und dazu noch gesund und leicht verdaulich. Eine gute Alternative zum Sushi!

Freepik.com

TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES

# DIE FÜHRENDEN VERTIKALEN GELATO BEREITER MIT AUTOMATISCHER AUSGABE

**TELME S.p.A.**
*Via Sandro Pertini, 10 - 26845 Codogno (LO) - Italia*
*Tel. +39 0377 466660 - Fax +39 0377 466690*
*telme@telme.it - www.telme.it*
*P.I. e C.F. IT08968010150*

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

# BEI LAKTOSEINTOLERANZ

**Um den wachsenden Anforderungen der Verbraucher gerecht zu werden, die gegen Milchbestandteile intolerant oder allergisch sind, hat Gelatitalia die laktosefreie Base Elisa entwickelt**

www.gelatitalia.it

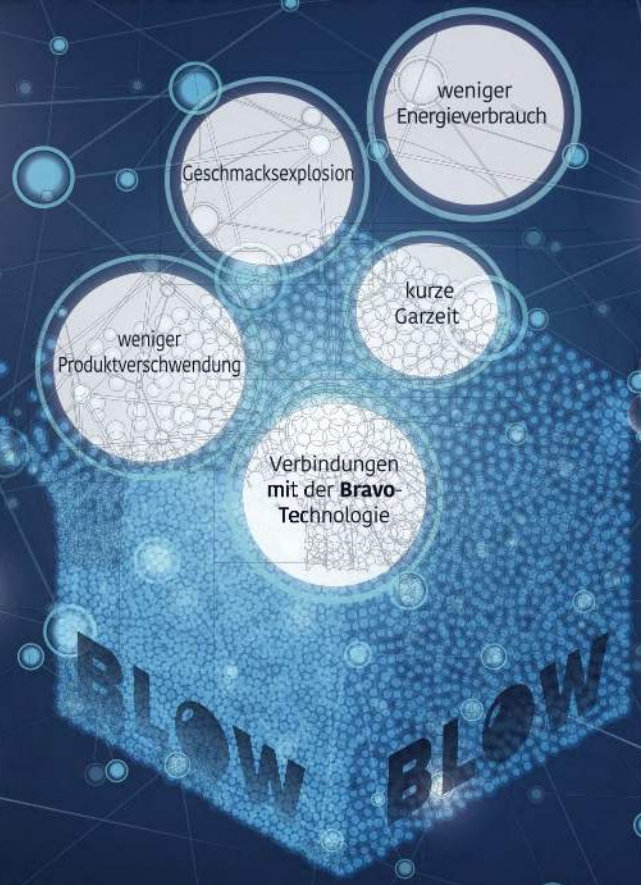
Das Unternehmen hat die neue Base Elisa in seine breite Produktpalette für Eisdielen und Konditoreien aufgenommen. Eine vollständige Basis, leicht und reich an laktosefreier Magermilch, glutenfrei und ohne gehärtete Fette. Es genügt, einfach Wasser hinzuzufügen und die Mischung zu pasteurisieren, um ein gutes, hochverdauliches, cremiges handwerkliches Gelato mit einem zarten Geschmack von Vanillecreme zu erhalten. Sie erweist sich als sehr vielseitig, tatsächlich kann sie als normale Gelato-Basis verwendet werden, um verschiedene klassische Geschmacksrichtungen mit dem Zusatz von laktosefreien Pasten zu kreieren. Die empfohlene Dosierung ist ein Beutel mit 2,8 Litern Wasser, um ein Qualitätsprodukt zu erhalten, das in nichts der traditionellen Vanillecreme und dem Milch-Gelato nachsteht und das jeder genießen kann.

Das Produkt ist in praktischen 1,5-kg-Beuteln verpackt und wird in 6-kg-Kartons geliefert. Die Haltbarkeit der an einem trockenen und kühlen Ort gelagerten Basis beträgt 24 Monate.

BRAVO®
FOR FUTURE

# BLOW

## das Vakuum für die Zukunft!




Die **ZUKUNFT** von Speiseeis, Konditorei und Schokolade liegt nicht nur in Ihren Händen... sondern auch in Ihrer Technologie!

## Treten Sie uns bei #Bravoforfuture bei und werden Sie selbst Teil der Veränderung!

Kommen und entdecken Sie BLOW, die innovative Maschine, die Ihnen erlaubt, mit **5 Vakuumstufen zu arbeiten**. Sie können bei niedrigen Temperaturen kochen und den wahren Geschmack Ihrer Kreationen mit weniger Energieverbrauch bestens zur Geltung bringen.

**Unser Ziel für 2020?** Unserem Planeten Gehör zu schenken! Zu diesem Zweck haben wir uns entschlossen, am internationalen Treedom-Projekt teilzunehmen, mit dem Ziel, in 2 Jahren olgendes zu pflanzen...

**200**
**KAKAO- UND OBSTBÄUME**

**ENTDECKEN SIE UNSEREN WALD AUF TREEDOM.NET**

BRAVO S.p.A. Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI) - Tel. +39 0444.707.700 - info@bravo.it - www.bravo.it

# Landschaft

Die Eleganz dieser Torte wird durch den Samteffekt der „hügeligen" Oberfläche bestimmt, deren zarte Farben an die Farbnuancen der Blütenblätter erinnern, die im Frühjahr blühen. Die Blüten aus weißer Schokolade schmücken die kunstvolle Komposition, die ein cremiges Herz mit umhüllenden Aromen umschließt

von SILVIA FEDERICA BOLDETTI

Fotos von Francesca Lazzarini - F2 Studio

***ZUSAMMENSETZUNG***
- Schokoladenbiskuit
- Sauce
- Vanillecreme
- Crème Chantilly
- Mousse aus Mascarpone

## SCHOKOLADENBISKUIT

| | |
|---|---|
| **Butter** | **170 g** |
| **Puderzucker** | **60 g** |
| **Invertzucker** | **15 g** |
| **Eigelb** | **110 g** |
| **Weichweizenmehl** | **160 g** |
| **Kakao 22/24** | **20 g** |
| **Bitterschokolade** | **90 g** |
| **Baking** | **8 g** |
| **Kristallzucker** | **75 g** |
| **Eiweiß** | **190 g** |

Die Butter mit dem Zucker verrühren, die Eigelb und die geschmolzene Schokolade langsam hinzufügen. Mit etwas Eischnee lockern, das gesiebte Mehl mit dem Kakao und dem Baking hinzufügen und mit der restlichen Menge Eiweiß vervollständigen.

## SAUCE

| | |
|---|---|
| **Sirup aus kandierten Sauerkirschen** | **200 g** |
| **Wasser** | **80 g** |

Den Sirup leicht erhitzen und mit Wasser verdünnen. Damit den Biskuitboden befeuchten.

## VANILLECREME

| | |
|---|---|
| **Milch** | **400 g** |
| **Frische Sahne 35% Fettgehalt** | **100 g** |
| **Zucker** | **130 g** |
| **Eigelb** | **150 g** |
| **Reisstärke** | **35 g** |
| **Zitronenschale** | **1** |

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Tauchmixer mischen und in der Mikrowelle bei 84°C garen. Die Mischung in einen Behälter geben und mit der Folie abdecken. Die Temperatur schnell abkühlen.

## CRÈME CHANTILLY

| | |
|---|---|
| **Vanillecreme** | **300 g** |
| **Halbsteife Schlagsahne** | **200 g** |
| **Kandierte Sauerkirschen** | **70 g** |

Die Sahne schlagen, zur Vanillecreme geben und schließlich die in Stücke geschnittenen kandierten Sauerkirschen hinzufügen.

## MOUSSE AUS MASCARPONE

| | |
|---|---|
| **Mascarpone** | **410 g** |
| **Pasteurisiertes Eigelb** | **80 g** |
| **Fondantzuckerpulver** | **160 g** |
| **Frische Sahne 35% Fettgehalt** | **350 g** |
| **Pulvergelatine** | **10 g** |
| **Wasser für die Gelatine** | **50 g** |

Die Sahne mit dem Mascarpone halbsteif schlagen. Die geschmolzene Gelatine mit einem Teil der halbsteif geschlagenen Mischung mischen. Das Schaumgebäck dazugeben und mit der Sahne-Mascarpone-Mischung abschließen.

# IN DER EISDIELE GIBT ES NEUIGKEITEN

# MIT VIVIÒ, DAS NEUE PROBIOTISCHE JOGHURTEIS

## VIVIÒ

DAS ERSTE PROBIOTISCHE EIS,
DAS AN IHR WOHLBEFINDEN DENKT

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

galatea

prodotti per gelato artigianale

inovafood | SynbioTec

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

Valore Sociale — Per l'impresa responsabile · LIBERA · bioagricert · VEGAN · FSSC 22000 · Palm oil Free · NO GMO

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

THE FIRST AND ONLY CERTIFIED COMPANY

## ZUBEREITUNG UND MONTAGE

Für das Innere der Torte Ringe mit einem Durchmesser von 16 cm verwenden. Eine mit der Sauce befeuchtete Scheibe Biskuit auf den Boden legen. Auf den Biskuit eine Schicht Crème Chantilly von 1,5 cm Höhe gießen. Den Einsatz mit einer weiteren befeuchteten Biskuitscheibe abschließen. Die Temperatur schnell abkühlen und das Innere aus der Form nehmen.

1 Die Mascarpone Mousse zubereiten und zwei Drittel in die entsprechende Form füllen.

2 Das tiefgefrorene Innere positionieren. Mit einem Spatel die überschüssige Mouse nivellieren. Die Temperatur schnell abkühlen.

3 Für die Verzierung mit Samteffekt zuerst mit Weiß und dann mit Pink besprühen.

4 Den Rand mit einem weißen Schokoladenband mit Siebdruck und Schokoladenblüten verzieren.

CREME FREDDE
DIE CRISPY-SEITE
DER FRUCHT.
Zur Produktlinie Creme Fredde kommt eine absolute Neuheit: die Fruchtcremes in den Geschmackssorten Zitrone und Erdbeer. Die seidige Konsistenz wird von einem unerwarteten Touch der Crispy-Frucht betont und schenkt Ihrer Vitrine Knusprigkeit, Farbe und Kreativität.
giuso.it
GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

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

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

WIR ERWARTEN SIE IN:

## GELATISSIMO 2020

Stuttgart, 15 - 19 Feb. 2020
Pad. 10, Platz. 10B15

### EISKARTEN

### EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

### MÜLLEIMER MIT WERBUNG

### LEUCHTREKLAME, AUSSTELLER, LEUCHTTÜTEN

# DIE RICHTIGE KALKULATION

**Einer der grundlegenden Aspekte für einen Eishersteller, der sein Lokal erfolgreich gestalten will, ist die Wahl des Preises, zu dem die Produkte verkauft werden sollen. Besonders kleinere und mittlere Eiscafés kalkulieren fehlerhaft oder erstellen keine Kalkulation**

*von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza*

## Wichtige Faktoren

Auch heutzutage wird von der Mehrzahl der Eisdielenbetreiber noch immer die 1/3 Methode bei der Preiskalkulation angewendet. **Doch viele weitere Faktoren spielen bei der Berechnung des Verkaufspreises eine wichtige Rolle.** Anhand des Kalkulationsschemas können Fehler vermieden werden.

## Kalkulation Espresso

**Für einen Espresso werden ca. 8 Gramm Kaffee benötigt.** Aus einem Kilo Kaffee könnte der Eisdielenbetreiber ca. 125 Espressos herstellen. Hier sollte man aber ca. 10% Schwund abziehen. Sodass der Eisdielenbetreiber ca. 115 Espressos herstellen könnte. Der Einkaufspreis von Premium Kaffee liegt bei ca. 16 € pro Kilo. Somit betragen die Materialeinzelkosten oder auch Wareneinsatz genannt ca. 0,14 €.

Nachdem der Wareneinsatz berechnet wurde, sollte die Selbstkostenkalkulation erstellt werden:

| | | ERLÄUTERUNG |
|---|---|---|
| Wareneinsatz | 0,14 € | |
| + 10% Gemeinkosten | 0,01 € | |
| Gesamtmaterialkosten | 0,15 € | |
| + Lohnkosten | 0,29 € | *Std-Lohn 13,00 € + SV-Abgaben; Fertigungzeit 1 Min.* |
| + Miete, Energie, Versicherungen ect. | 0,20 € | *2650,00 € Miete, Energie, Abfall ect. + 116,67 Abschreibung Maschine* |
| Fertigungkosten | 0,49 € | |
| Herstellungskosten (Material + Fertigung) | 0,64 € | |
| + Verwaltungskosten | 0,03 € | *Der Zuschlag beträgt ca. 5%* |
| + Vertriebskosten | 0,02 € | *Der Zuschlag beträgt ca. 3%* |
| SELBSTKOSTEN | 0,70 € | |

Hierbei handelt es sich um die reinen Selbstkosten. Zu diesen müssen noch Gewinne, Rabatte und die Umsatzsteuer hinzugerechnet werden.

Freelmages.com - Elaine Tan

*Es ist wichtig, den Verkaufspreis genaustens zu kalkulieren*

# Kalkulation Vanille-Gelato

**Die Standard Gelato-Kugel beträgt ca. 80 Gramm.** Je nach benutztem Portionierer könnten aus den 4 Liter Vanille-Gelato ca. 50 Kugeln hergestellt werden. Grundzutaten für die Herstellung von 4 Liter Vanille-Gelato sind Milch, Zucker, Base und die Paste Vanille-Geschmack.

| ZUTATEN | MENGE | PREIS PRO KILO/LITER | KOSTEN |
|---|---|---|---|
| Milch | 3,000 | 0,67 € | 2,01 € |
| Zucker | 0,650 | 0,70 € | 0,46 € |
| Base | 0,150 | 7,00 € | 1,05 € |
| Paste "Vanilie" | 0,075 | 20,00 € | 1,50 € |
| MATERIALEINSATZ | | | 5,02 € |

Der Materialeinsatz oder auch Wareneinsatz beträgt 5,02 €.

## PRODUKTIONSKOSTEN

| | | ERLÄUTERUNG |
|---|---|---|
| Wareneinsatz | 5,02 € | |
| + 10% Gemeinkosten | 0,50 € | |
| Gesamtmaterialkosten | 5,52 € | |
| + Lohnkosten | 4,35 € | *Std-Lohn 13,00 € + SV-Abgaben; Fertigungzeit 15 Min.* |
| + Miete, Energie, Versicherungen ect. | 3,00 € | *2650,00 € Miete, Energie, Abfall ect. + 116,67 Abschreibung Maschine* |
| Fertigungkosten | 7,35 € | |
| Herstellungskosten (Material + Fertigung) | 12,87 € | |
| + Verwaltungskosten | 0,64 € | *Der Zuschlag beträgt ca. 5%* |
| + Vertriebskosten | 0,39 € | *Der Zuschlag beträgt ca. 3%* |
| SELBSTKOSTEN | 13,90 € | |

Auch hierbei handelt sich es nur um die Selbstkosten. Zu diesen müssen noch Gewinne, Rabatte und die Umsatzsteuer hinzugerechnet werden.

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

## TIPPS:

**1.** Die Eiskarte sollte geprüft werden! Die meisten Eisdielenbetreiber versäumen es, eine jährliche Prüfung der Eiskarte durchzuführen. Dabei sollte der Eisdielenbetreiber sich regelmäßig bestimmte Fragen bezüglich seiner Eiskarte stellen. Die wichtigsten Fragen sollten lauten: Bevorzugt mein Kunde noch das empfohlene Angebot, ist die Vielzahl der Speisen und Getränke noch zeitgemäß und finde ich dafür einen Abnehmer oder reduziere ich meine Karte und halte somit meinen Lagerbestand klein und frisch.

**2.** Erstellen Sie ein Rezept- und Kalkulationsverzeichnis um Gelato-Rezepturen und Kalkulationsschemen immer aktuell zu haben. Somit haben Sie immer einen Überblick über Ihre Zahlen und der Kunde erhält immer die gleiche Qualität bzw. den gleichen Geschmack.

**3.** Beachten Sie unbedingt die Umsatzsteuer! Sie ist ein wichtiger Faktor in ihrer Kalkulation. Falls der Kunde das Gelato bei Ihnen im Eiscafé konsumiert entstehen 19% Umsatzsteuer. Falls er das Gelato an der Eisvitrine zum Mitnehmen bestellt, beträgt die Umsatzsteuer nur 7%.

**80** models
**250** versions

Frigomat: the power of experience,
the passion for the future

frigomat@frigomat.com
**frigomat.com**

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

DOLCI della TRADIZIONE

# DIE **KONDITOREITRADITION** ALS **EISGENUSS**.

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

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

# JOKER

„Ich dachte mein Leben wäre eine Tragödie, aber jetzt merke ich, dass es eine Komödie ist“

*Joker*

von Antonio Mezzalira

Arthur Fleck, auch bekannt als Joker, ist ein aufstrebender Komiker, der tagsüber in der als Clown getarnten Straßenwerbung arbeitet und nachts mit wenig Erfolg versucht, ein lustiger Kabarettist zu sein. Sein Traum ist es, an der berühmten Show zu arbeiten, die von den Gotham City Studios ausgestrahlt und von Idol Murray Franklin geleitet wird. Joker leidet unter Depressionen und Halluzinationen und auch ständig an einem nervösen Tick, der ihn in Notsituationen hysterisch und unkontrolliert lachen lässt. Eines Nachts ändert sich sein ödes Leben schlagartig und er wird, trotz allem, ein Großstadtheld, nachdem er drei junge Yuppies getötet hat, die ihn verspottet und geschlagen hatten. Eine Episode, die eine gewalttätige Revolte der Bürger gegen die Reichen und Mächtigen auslöst.

| TITEL | STARTTERMIN | PREIS | GENRE | REGIE |
|---|---|---|---|---|
| Joker | Oktober 2019 | Goldener Löwe für den besten Film in Venedig | Thriller, Drama | Todd Phillips |

„J“

## GELATO MIT KREUZKÜMMEL, KIWISAUCE UND ROTER ORANGENSAUCE

Das Gelato ist inspiriert und erinnert an die drei Farben der legendären Joker-Maske. Das Weiß ist eine zarte Fiordilatte mit Kreuzkümmelgeschmack, das Grün ist eine Kiwisauce und das Rot eine Orangensauce.

| MIT CREMEBASE 50 | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 540 g |
| Sahne 35% Fettgehalt | 190 g |
| Magermilchpulver | 45 g |
| Saccharose | 100 g |
| Dextrose | 40 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 50 g |
| Cremebase 50 | 35 g |
| GESAMT | 1000 g |

| MIT CREMEBASE 100 | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 540 g |
| Sahne 35% Fettgehalt | 190 g |
| Magermilchpulver | 40 g |
| Saccharose | 90 g |
| Dextrose | 30 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 40 g |
| Cremebase 100 | 70 g |
| GESAMT | 1000 g |

**Kreuzkümmelpulver:** 1,5 g pro 1000 g Gelatomischung

## ZUBEREITUNG

- Alle gut gemischten Zutaten außer dem Kreuzkümmelpulver auf 85°C erhitzen.
- Die Mischung auf ca. 4°C abkühlen lassen, dann das Kreuzkümmelpulver zugeben und 24 Stunden in einem gut abgedeckten, lichtgeschützten Behälter bei 4°C ziehen lassen.
- Die Mischung filtern und umrühren.
- Das Gelato herausnehmen und in den Schockfroster geben.
- Die Schale marmorieren und die Kiwisauce mit der roten Orangensauce abwechseln.
- In einer Vitrine bei ca. -12°/-13°C ausstellen.

### KIWISAUCE

| | |
|---|---|
| Kiwisaft | 1000 g |
| Invertzucker | 700 g |
| Apfelpektin | 20 g |
| Xanthan | 1 g |
| Trehalose | 100 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 50 g |
| Zitronensäure | 5 g |

**Zubereitung**

Mit einem Extraktor den Kiwisaft zubereiten. Bei 65°C Pektin, Xanthan, Trehalose und Glukose gut vermischen. Den Invertzucker dazugeben und die Sauce auf 96°C bringen. Bei dieser Temperatur die Zitronensäure schließlich einarbeiten und auf 4°C abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit in einem Schrank mit positiver Temperatur verwenden.

### ROTE ORANGENSAUCE

| | |
|---|---|
| Gefilterter roter Orangensaft | 800 g |
| Apfelmark | 400 g |
| Invertzucker | 700 g |
| Xanthan | 1 g |
| Saccharose | 100 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 50 g |

**Zubereitung**

Den Orangensaft mit dem Apfelmark (besser gekocht) und dem Invertzucker auf 92°C bringen. Bei 65°C Xanthan, Saccharose und Glukose (vorher gut vermischt) hinzufügen. Wenn die Sauce 96°C erreicht, zuletzt die Zitronensäure einfüllen und auf 4°C abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit in einem Schrank mit positiver Temperatur verwenden. Wenn man der Sauce eine alkoholische Note verleihen will, 200 g Invertzucker weglassen und durch 100 g Grand Marnier ersetzen.

ESSENZA
dalla natura al gelato

ESSENZialmente gelato.

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato
Stuttgart
15-19 February 2020
Halle 10 - Stand 10F12

FHA HoReCa ASIA
Singapore
03-06 March 2020
Hall 7 - Stand M4-01

ESSENZA
dalla natura al gelato

www.essenzagelato.com
info@essenzagelato.com

## Eine wertvolle Hilfe

Bei **Carpigiani** gibt es eine absolute Neuheit, **ReadyChef**; eine Thekenmaschine für die Haute Cuisine und die professionelle Konditorei, die in 58 cm die gesamte Technologie enthält, die notwendig ist, um das Menü mit handwerklichem Gelato und vielen Gebäck- und Schokoladenzubereitungen zu ergänzen. Sie ist nämlich mit 32 verschiedenen Programmen ausgestattet, die von der Herstellung von Cremes über die Verarbeitung von Schokolade bis hin zur Zubereitung von Gelato, Granitas und Cremolatas (sizilianische Form von Wassereis) reichen; darunter sind sechs Zyklen für die Herstellung von Saucen und Topping vorgesehen. Das neue Programm „Crystal" eignet sich durch den höheren Luftgehalt und die besondere Konsistenz, mit der es ganz einfach ist Portionen abzufüllen, perfekt für die Herstellung von Kuchen und Gelato in Gläsern. Um die Bedienung zu erleichtern, zeigt ein LCD-Display die einzufüllenden Zutaten während der Verarbeitungsphasen an. Dank des einphasigen Anschlusses ist die Maschine einfach zu installieren und die Reinigung wird durch ein spezielles Programm erleichtert und beschleunigt.

*Die Abmessungen der Maschine entsprechen 76,5x45,5x58 cm (H/B/T) und sie wiegt 142 kg. Die Eisherstellung geht von 3 zu 5,5 l pro Zyklus; die Herstellung von Cremes entspricht 1,5 - 4,5 l pro Zyklus. Kostenlos eine reichhaltige Rezeptsammlung.*

**www.carpigiani.it**

## Exzellenz, Genuss und Know-how

Der Geschmack der Gelatopaste **Trüffel Praliné** der Firma **Gelatop** ist inspiriert von erlesenen Pralinenvariationen. Die Schokoladen-Sommelière Petra vom Bey hat das Rezept entwickelt, das die komplexen Aromen exklusiver Kakaosorten mit einer dezenten Nuss-Note und einer sahnigen Abrundung kombiniert. Das erhaltene Produkt zeichnet sich durch eine gekonnt ausgewogene Süße und ein feinherbes, intensiv schokoladiges Aroma aus, das die Auswahl an Schokoladen in der Vitrine der Eisdiele erweitert. Seine Verwendung ist auch ideal für Desserts und Backwaren, die einen angenehmen und raffinierten Geschmack von Schokolade vermitteln.

*Dank der cremigen Textur ist sie leicht zu verarbeiten, die empfohlene Dosierung beträgt 100 g pro kg Gelatopaste. Erhältlich im 5-kg-Eimer im Fachgroßhandel.*

**www.gelatop.de**

Amarena Toschi: das gewisse Extra

TOSCHI
VIGNOLA

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato
Stuttgart
15-19 February 2020
Halle 10 - Stand 10F12

IFHA HORECA ASIA
Singapore
03-06 March 2020
Hall 7 - Stand M4-01

## Emotionen und Geschmack

Neu in den Eisdielen die Gelato-Sorte **Trolls** von **PreGel**, inspiriert durch den neuen Film „Trolls World Tour", der diesen April in die Kinos kommt. Das Eisdielen-Kit enthält einen Sprint und Zuckerstreusel, um ein cremiges Gelato, Softeis- oder einen köstlichen Shake zuzubereiten. Der Sprint ist ein komplettes, pulverförmiges Produkt, mit einem zarten Sahne-Erdbeergeschmack und natürlichen Aromen und Farbstoffen, Fasern und Pflanzenextrakten (Spirulina), die dem Produkt die pastellviolette Farbe verleihen. Dieser Farbton wurde gewählt, weil er die Gefühle der Erwachsenen und vor allem der Kinder, wie Zartheit, Zärtlichkeit und Fröhlichkeit, welche auch zu den Eigenheiten der Protagonisten der Trolls zählen, wirkungsvoll zum Ausdruck bringt. Für die Präsentation des Gelatos in der Schale enthält das Kit außerdem Kristallsplitter, die an die Konsistenz von Bonbons in den Farbtönen Rubin- und Petrolblau erinnern, die ebenfalls aus natürlichen Farbstoffen gewonnen werden.

*Das Kit enthält je 8 1,2-kg-Beutel Trolls Sprint und Zuckerdekorationen. Weiterhin umfasst es verschiedene Kommunikationsmaterialien wie Magnete, Federmäppchen, Becherhalter, Sortenschilder, Totems und Malbücher.*

**www.pregeldeutschland.de**

## Bedeutende Ersparniss

**Salvalacqua** stellt **Compat**, ein neues Modell eines sehr kompakten Economizers vor, geeignet für Umgebungen mit wenig Platz und einfach zu installieren. Es handelt sich um ein Gerät, das den Kondenswasserverbrauch der Kühlmotoren der Maschinen in der Eisdiele, bis zu acht angeschlossenen Geräten, wie Gelato-Maschinen, Pasteurisierer, Schockfrierer, Gelato-Vitrinen, völlig eliminiert. Das System ist ein geschlossener, vom Wassernetz völlig unabhängiger Kreislauf mit geschlossenem Tiegel, der eine erhebliche wirtschaftliche Einsparung und gleichzeitig eine Verbesserung der Umwelt ermöglicht. Das Kühlwasser wird auf einer konstanten Temperatur von 12°-14°C gehalten, was einen optimalen Betrieb der angeschlossenen Geräte garantiert, die Arbeit beschleunigt und Verbrauch und Verschwendung reduziert.

*Der Wassersparer ist in sechs Modellen erhältlich und kühlt bis zu 8 Maschinen mit 100% Wasserersparnis. Die Abmessungen (H/B/T) betragen 175x77x120 cm.*

**www.salvalacqua.com**

# So sweet!

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

KING: the new sweet technology.

Visit us at:

- **Gelatissimo,** Stuttgart - 15/19 February 2020 - Hall 10 / Stand 10D16

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

## Komplette Sichtbarkeit

**Italproget** präsentiert **Astra**, eine Vitrine für Konditoreien und Bäckereien, die so konzipiert sind, dass sie die Sichtbarkeit der Produkte verbessern, die durch einen Überbau aus gehärtetem Glas mit dem Frontdekorglas gut geschützt sind, geöffnet werden können und so zu absoluten Protagonisten werden. Zahlreiche Merkmale machen dieses Modell zu einem kleinen technologischen Juwel. Die Displayoberfläche besteht aus weißem, pulverbeschichtetem Blech und die Arbeitsplatte aus weißem Krion; das Frontdekorglas und die Kompass-Sichtscheibenöffnung erleichtern die Reinigung unter der Displayoberfläche und des Motorraums. Die Kühlung wird belüftet und der hermetische Kompressor garantiert eine hervorragende Kühlleistung und einen niedrigen Geräuschpegel. Die Vitrine ist mit einer elektrischen Abtauung mit einem Bedienfeld zur Regulierung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit ausgestattet. Die Klimaklasse der Vitrine beträgt 3 (26°C/60% RH).

*Es ist möglich, die LED-Beleuchtung und Bedienerseite mit Plexiglas-Schiebescheibe als Option zu bestellen.*

**www.italproget.it**

## Gesund und köstlich

**Simplé Aloe** ist die Neuheit von **Fabbri 1905**, die gesundheitsbewussten Verbrauchern gewidmet ist. Mit seinem frischen und erfrischenden Geschmack besteht das Produkt zu sechzig Prozent aus Aloe-Extrakt, einer Pflanze, die für ihre wohltuenden Eigenschaften allgemein bekannt ist; sie ist ideal für die Herstellung gesunder glutenfreier Spezialitäten, die sehr angenehm im Geschmack sind. Das Produkt gehört zur Linie Simplé, die dank einer exklusiven Pastenformel, die es äußerst vielseitig macht, um nicht nur Gelato, sondern auch Granitas, Smoothies, Milchshakes oder Gourmet-Softeis auf einfache und schnelle Weise zuzubereiten. Einfach den Inhalt einer Dose in eine Karaffe gießen, Milch oder Wasser hinzufügen, falls man eine Granita zubereitet; mischen und den Inhalt acht Minuten lang im Mixer oder zehn Minuten in der Granita-Maschine lassen.

*Das Produkt ist in 1,5-kg-Dosen verpackt, hat eine Haltbarkeit von 24 Monaten und sollte kühl und trocken gelagert werden. Die Dosierung ist eine Dose Produkt für zwei Dosen Milch oder Wasser für Granitas.*

**www.fabbri1905.com**

## 5 GETREIDE VARIEGATO

Eine Auswahl aus fünf der ältesten und beliebtesten Getreidesorten, enthalten in einer Creme aus Haselnüssen und Kakao. Dinkel, Gerste, Hafer, Reis und Weizen werden einem Puffvorgang unterzogen, um eine knusprige Konsistenz mit natürlichem Geschmack, ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe, zu erhalten. Das 5 Getreide Variegato der Firma Fugar ist ideal in Kombination mit Fiordilatte, weißer Schokolade oder weißem Nugat.

**Fugar, wenn Geschmack auf Wohlbefinden trifft.**

FUGAR® PRODUZIONE

www.fugar.it

## Essenz aus frischen Früchten

**Rogelfrut**, ein auf hochwertige Fruchtzubereitungen spezialisiertes Unternehmen, bietet Püree aus **Passion fruit** in Würfeln mit Samen an. Dank der größten Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und der Verarbeitungsmethoden bleiben die Produkte intakt und erhalten die aromatische Süße und den für diese Frucht typischen Duft. Das in Würfel geschnittene Produkt kann in kleinen Mengen verwendet werden, ohne die gesamte Verpackung auftauen zu müssen. Dank der Anwesenheit von Samen erhält man kunstvolle Spezialitäten mit einer ganz besonderen und angenehmen Knusprigkeit. Das Püree kann in Konditoreien, Eisdielen, Restaurants und Bars verwendet werden.

*Das Püree in Würfeln steht in praktischen 1-kg-Beuteln zur Verfügung, die in Packungen mit je 5 Teilen geliefert werden. Der pH-Wert liegt unter 4,2. Bei korrekter Lagerung beträgt das shelf life 36 Monate.*

**www.rogelfrut.com**

## Aus der Natur

**Pfersich** bietet eine einfache und sichere Möglichkeit, ein hervorragendes natürliches Bio-Gelato herzustellen. Es gibt eine große Auswahl an **32°Fahrenheit** Basen und Pasten. Alle Produkte sind zertifiziert und ohne Emulgatoren, ohne Geschmacksverstärker und ohne Farbstoffe hergestellt. 32° Fahrenheit ermöglicht ein vollmundiges und stabiles Gelato. Heute entscheiden sich immer mehr Verbraucher für Bio-Produkte; so hat beispielsweise Bio-Babynahrung einen Marktanteil von rund 80 Prozent. Deshalb wird zertifiziertes Bio-Gelato von Eltern, die mit ihren Kindern die Eisdiele besuchen, sehr geschätzt. Bio-Zertifizierung muss nicht sein, wenn Sie auf die Bio-Auszeichnung verzichten, aber Wert auf natürliche Rohstoffe legen.

*Die Bio-Basen Milch, Frucht und Neutral, sind in 6,9 kg Eimern erhältlich. Bio Haselnuss Paste, Mandel Paste hell und Walnuss Paste geröstet in 5 kg Eimern; Pistazien Paste in 3 kg Eimern. Die Haltbarkeit der Basen beträgt 24 Monate und 18 Monate für die Pasten, wenn die Produkte kühl und trocken gelagert werden.*

**www.pfersich.de**

## WEISSE SCHOKOLADENPASTE

Hochwertige Zutaten wie Kakaobutter, Zucker und italienische Milch werden zu einer Paste aus weißer Schokolade verarbeitet, die am Gaumen zart ist und im Mund reichhaltig und umhüllend zerfließt. So entsteht ein Eis mit einer glatten, cremigen Konsistenz und einem intensiven Geschmack, den Kinder sehr schätzen. Fugar wollte einen besonderen Geschmack für alle Fans dieser süßen, butterweichen und besonders schmackhaften Schokoladensorte.

**Fugar, wenn Geschmack auf Wohlbefinden trifft.**

FUGAR®
PRODUZIONE

www.fugar.it

## Geprüft und zertifiziert

**Valmar** präsentiert **Sweety TTi Green**, eine Serie von Pasteurisierern, die für die Pasteurisation von Speiseeismixen aus Rohmilch zertifiziert worden sind, sowie auch für die Pasteurisierung von Rohmilch oder Frischmilch als Trinkmilch (Konsummilch). Die Geräte sind geprüft und zertifiziert nach DIN 11488 2017-10, sowie entsprechend der deutschen Richtlinien „Typprüfung von Kurzzeit- und Hocherhitzern von Milch zum Zwecke der amtlichen Zulassung", und sind nun amtlich zugelassen für den Einsatz als Dauererhitzer für Rohmilch und Speiseeismixe auf Rohmilchbasis, wodurch die Geräte in der Regel in sämtlichen Rohmilch-verarbeitenden Betrieben ohne zusätzliche Auflagen eingesetzt werden können.

*Die Geräte sind in den Baugrößen 60, 130 und 180 Liter verfügbar. Neben den Schnellwahltasten gibt es auch einen Touchscreen, über den die Produktion und die Reinigung der Maschine gesteuert werden.*

**www.valmar-deutschland.de**

## Ein exklusiver Geschmack

Ein neues knuspriges Rezept mit einer exotischen Seele erweitert die Cookies Familie von **Mec3** mit **Cocoboom Cookies**, die im Kit erhältlich sind. Der absolute Protagonist ist die Kokosnuss: Ein spezielles buntes Kokosnuss-Gelato mit einer Kokoscreme, angereichert mit Keksstreuseln und gerösteten Kokosraspeln. Zum Schluss ein köstliches Crumble, dass die Mischung der Texturen vervollständigt. Der neue Geschmack kann in der klassischen Version, hoch mit viel Variegato und mit Crumble angereichert, oder in der Cremino-Version, flach und mit einer Streuselschicht bedeckt, präsentiert werden. Für eine „bombastische" Vitrine!

*Das Kit Cocoboom Cookies enthält 1 3-kg-Eimer Paste; eine siebbedruckte 6-kg-Dose mit Variegato und 2 Beutel mit Crumble zu je 2,5 kg.*

**www.mec3.com**

# WIR SIND DIE ITALIENISCHEN GELATO-MEISTER

**MOTIVIERT DURCH LEIDENSCHAFT,
IST FÜR UNS, ALS BOTSCHAFTER DER TRADITION,
DIE BESTE QUALITÄT STETS DAS HÖCHSTE ZIEL.
WIR SIND WIEDER DA!**

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

pernigottigelatieri.com

## Für echte Kenner

Die neue Referenz **Santo Domingo** erweitert die Linie Cuzco von **Giuso**. Eine dunkle Schokolade ohne Milchderivate, die es erlaubt, ein Gelato mit einem ausgeprägten, anhaltenden und ergiebigen Geschmack zu erhalten. Charakterisiert durch einen hohen Anteil an Kakao und Kakaomasse nur dominikanischen Ursprungs, die dem Geschmack ein unwiderstehliches sensorisches Erlebnis verleihen, ist sie außerdem völlig frei von Aromen. Wie alle Referenzen der Linie bietet sie dem Eishersteller die Möglichkeit, sowohl die Rezeptur als auch die Schale in der Vitrine persönlich zu gestalten.

*Cuzco Santo Domingo wird in einem Karton mit 10 Beuteln zu je 1,6 kg geliefert. Bei kühler und trockener Lagerung ist das Produkt 24 Monate haltbar.*

**www.giuso.it**

## Design & Qualität

Die vertikalen Gelato-Bereiter der Oberklasse von **Telme** werden um ein neues Modell, **Ecogel T 60-200**, erweitert. Es ist mit dem patentierten „DSRS"-System ausgestattet, das sowohl eine Reduzierung der angelegten Nennleistungen um 20% als auch eine Reduzierung des Energieverbrauchs (über 40%) und des Wasserverbrauchs ermöglicht. Es gefriert dreißig Liter Mischung pro Zyklus und wird so zum Batch Gelato-Bereiter (diskontinuierlich) mit der höchsten Produktionskapazität. Der Bediener kann aus fünfzehn Temperaturprogrammen für traditionelles Gelato wählen; drei für „High Overrun", drei für „Low Overrun", drei Zeitprogramme, eines speziell für Obst- oder Minz-Granita und weiter aus frei einstellbaren Programmen in Reihe zur Zubereitung individueller Rezepte. Darüber hinaus kann der Benutzer alle Verschleißteile in Abhängigkeit der Betriebsstunden selbst ersetzen und so die Langlebigkeit des Gelato-Bereiters sicherstellen. Das besondere Design und die Edelstahlpaneele „Scotch Brite" gewährleisten ein glänzendes und attraktives Aussehen der Maschinen.

*Zu den Optionen gehört die praktische professionelle Wascheinheit, die sich absichtlich außen befindet und verschiedene Verwendungszwecke ermöglicht; die Richtung und Regulierung des Wasserstrahls; die Reinigung einer oder mehrerer Maschinen; Möglichkeit, kaltes und warmes Wasser zu mischen; korrekte Reinigung und maximale Hygiene bei Bedarf.*

**www.telme.it**

# NUR BESTE SCHOKOLADE SEIT 160 JAHREN

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

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

## Leuchtendes Rot

Von **Galatea** die neuesten Nachrichten. **Granatapfel-Pasta** und **-Variegato** für ein Gelato mit starker Anziehungskraft, visuell und geschmacklich. Die alten Griechen aßen die glitzernden Kerne des Granatapfels, um Wohlstand und Wohlbefinden zu erlangen. Und ganz natürlich sind die beiden neuen Produkte das Ergebnis der Auswahl der besten Zutaten, ohne synthetische Farb- und Konservierungsstoffe. Die leuchtend rote Farbe und das intensive Aroma, typisch für Granatapfel, sind auf den hohen Anteil an frischen Früchten in der Produktion zurückzuführen (47 Prozent). Für die Dosierung der Paste empfehlen wir die Verwendung von 20/70 Gramm pro Kilogramm Mischung; das Variegato, das die knusprigen Kerne der Früchte (die Arillus) enthält, wird nach Belieben verwendet.

*Das Produkt kann in Eisdielen und Konditoreien verwendet werden. Die Paste wird in Kartons mit 6 1,2-kg-Gläsern und das Variegato in Kartons mit 2 3-kg-Packungen zu geliefert. Sie können an einem kühlen, trockenen Ort 24 Monate lang gelagert werden.*

**www.galateagelati.it**

## Präzise und vernetzt

**Calybra** ist die innovative Waage, die von **Naonix** entwickelt wurde, um nicht nur die Rezepte, sondern auch Labor und Lager von Eisdielen und Konditoreien zu verwalten. Dank einer intuitiv zu bedienenden, integrierten Software führt das System die Funktionen ohne die Hilfe anderer Geräte im Labor aus. Die Waage wiegt die Zutaten der Rezepte nacheinander ab, für erhält man eine stets präzise und konstante Produktion. Der Systemverwalter kann jederzeit die Details der Produktionen der Bediener überprüfen. Die Vertraulichkeit der Daten und der Zugang zu speziellen Funktionen wird durch einen für jeden Betreiber unterschiedlichen Zugangscode gewährleistet. Dank der einfachen und intuitiven Schnittstelle kann sie auch von weniger qualifiziertem Personal benutzt werden, das Schritt für Schritt bei der Wägung und Neuberechnung der Rezeptur geführt wird, wobei immer ein hoher Qualitätsstandard gewährleistet ist. Durch den Anschluss von Calybra an einen Etikettendrucker ist es möglich, das fertige Produkt gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 zu etikettieren und zu verpacken.

*CalybraBox ist die Software in Cloud zur Verwaltung von jedem Ort aus und mit jedem Gerät für einen oder mehrere Produktionspunkte, die mit einer Calybra-Workstation ausgestattet sind. Es ist somit möglich, ferngesteuert Änderungen vorzunehmen, die Produktionshistorie und den Bestand an Rohstoffen und Fertigprodukten zu konsultieren sowie Einkaufs-, Verkaufs- und Transferbewegungen einzufügen.*

**www.naonix.it**

**Gelatissimo**
Stuttgart 15/19.02.2020
Halle 10 Stand 10D36

**FHA**
Singapur 03/06.03.2020
Halle 9 Stand C3-01

# Milia

Design **Makio Hasuike & Co.**

## People-centric innovation

Milia ist für den **Ifi Iot Remote Manager** Service vorbereitet

## Im Zeichen des Designs

**Pivot**, die vertikale Kühlvitrine von **Ifi**, entworfen von Giulio Iacchetti, ist ein perfektes Aufeinandertreffen von Linien. Alles an diesem Projekt richtet sich nach den Bedürfnissen der anspruchsvollsten Eishersteller und Konditoren. Der Lüftungsmodus von unten nach oben ermöglicht eine bessere Produktpräsentation und -konservierung, hygienisch und bei maximaler Funktionalität. Die Tür mit versenktem Griff und das selbstschließende System sorgen für maximale Ergonomie und geringere Dispersion der Kaltluft nach außen. Ein einzigartiges Element des Projekts ist die Verwendung von beheiztem Glas auf allen vier Ausstellungsseiten, in gehärteter Doppelverglasung zur Verhinderung von Kondenswasserbildung. Die optische Kontinuität/ Durchlässigkeit zwischen Außen- und Innenbereich der Vitrine erhöht die Attraktivität des Produkts. Pivot ist mit einem Gerät, dem IoT Remote Manager, zur Fernüberwachung und - wartung ausgestattet.

www.ifi.it

*Die Vitrine ist in zwei Farben, weiß oder schwarz, erhältlich. Der Betreiber kann zwischen der ventilierten Version mit sechs höhenverstellbaren Regalen oder der statischen Version mit fünf festen Regalen wählen. Die Abmessungen (H/B/T/) sind 190x65x65-85 cm.*

## Lecker und nahrhaft

Aus dem Superfood wird Gelato mit der **Pronto Supergelato** von **Linea Gel** hergestellt, einer kompletten Pulverbasis für Gelato auf Milchbasis. Ohne Emulgatoren und anstelle von Farbstoffen nur Obst- und Gemüsesäfte, natürliche Aromen und Rohrohrzucker. Ideal für die Zubereitung eines nährstoffreichen Gelatos, da es Leinsamen, Sonnenblumenkerne, organische Quinoa, Heidelbeeren, Joghurt und verschiedene Ballaststoffe enthält. Es enthält weiterhin Nährstoffe, Antioxidantien, Vitamine und Mineralien. Die Verschmelzung der frischen Noten von Joghurt und Heidelbeere mit dem Duft von Getreide macht es zu einer originellen Gelatosorte, die sowohl Erwachsene als auch Kinder anspricht.

*Das Produkt wird kalt verarbeitet; die empfohlene Dosierung entspricht 400 g Produkt pro Liter Milch. Es wird in Kartons mit je 6 1-kg-Beuteln verkauft. Lagerung an frischem und kühlem Ort.*

www.lineagel.it

# KEKSTEIG MIX

Gelatop

# Gelatos

Keksteig Mix
Eine Basis,
große Vielfalt!

# Einfache Zubereitung, großer Genuss

**Zutaten abwiegen**
Für die Basismischung einfach

- 1 kg Keksteig Mix +
- 130 g Wasser +
- 220 g Speiseöl

abwiegen.

**Verrühren**
Abgewogene Zutaten in einer Küchenmaschine ca. 3 Minuten auf höchster Stufe verkneten.

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

**Unterheben**
Zusätzliche Zutaten im langsamen Maschinengang unter den Keksteig rühren.

**Direkt als Kugel portionierbar – auch im gekühlten bzw. gefrorenen Zustand!**

## Zum Marmorieren und Schichten

Für köstliche Pralinen-Füllungen ...

... als No-Bake Cake ...

## Für trendige Kreationen!

... erfrischende Eissandwiches oder ...

... süße Pizza

# KEKSTEIG – DER NEUE TRENDGENUSS

### Für alle Cookie-Dough-Liebhaber

Keksteig, auch Cookie Dough genannt, ist durch soziale Medien und Start-up-Sendungen bekannt geworden. Auch durch beliebte Eissorten aus dem Einzelhandel ist Keksteig ihren Kunden längst ein Begriff.

Ob pur als Kugel im Becher bzw. Hörnchen oder als softe Komponente im Eis, mit dem neuen Keksteig Mix findet ein trendiges Genusserlebnis nun seinen Weg in die Eistheke.

Der intensive Geschmack und die cremige Konsistenz wecken bei Jung und Alt gleichermaßen Erinnerungen an „Plätzchen backen mit Großmutter". Individuell verfeinert, setzt er Ihrer Kreativität keine Grenzen!

## Keksteig Mix

| | |
|---|---|
| **Artikel-Nr.** | 44000 |
| **Name** | Keksteig Mix |
| **Produkt-beschreibung** | Vormischung zur Herstellung von verzehrfertigem Keksteig |
| **Grundrezept** | 1 kg Keksteig Mix + 130 g Wasser + 220 g Speiseöl |
| **Verpackung** | 10-kg-Sack |

### Eine Basis, große Vielfalt

Ob mit Schokostückchen oder Salzbrezeln, Cookie Dough ist der Trend, der in den sozialen Netzwerken viral geht und ab sofort mit Keksteig Mix von Gelatop auch in Ihrem Eisangebot zu finden ist.

Unsere Verfeinerungsvorschläge:

- Kakao
- Salzbrezeln
- Dekor Borken Splitter (52808)
- Dekor Bunte Schokolinos (95701)
- Dekor Haselnuss Krokant (51706)
- Eispaste Miranda Erdnuss (23508)
- Eispaste Haselnuss mit Stücken (24908)

### Vorteile von Keksteig Mix

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

DREIDOPPEL

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

Gelatop

GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE 24 MARZO

# EIN BESONDERER ANLASS

DIE VERABREDUNG MIT DEM EUROPÄISCHEN TAG DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GELATOS ERNEUERT SICH AM 24. MÄRZ. SIE WIRD WIE JEDES JAHR ZU BEGINN DES FRÜHLINGS GEFEIERT, UM DIE EINZIGARTIGKEIT EINES WELTWEIT GELIEBTEN PRODUKTES ZU FEIERN

*von Gloria Levati*

## Gelato-Sorte des Jahres

Anlässlich der Messe Mig wurde die offizielle Gelato-Sorte der achten Ausgabe des Gelato Days angekündigt. **„Joghurt-Gelato mit Erdbeer-Variegato“ ist der Geschmack, den der Verbraucher in allen europäischen Eisdielen vorfinden wird, die an der Veranstaltung teilnehmen.** Die Wahl wurde dieses Jahr von Holland getroffen, das sich einer Molkereitradition und einer außergewöhnlichen Qualität seiner Erdbeeren rühmt. Joghurt-Gelato wird von den Kunden als leichtes, frisches und naturreines Lebensmittel mit hohem Nährwert, sehr geschätzt.

## Ein großes Fest

**Der Gelato Day wurde offiziell am 5. Juli 2012 vom Europäischen Parlament in Straßburg mit der Begründung ins Leben gerufen, dass „unter den frischen Milchprodukten das handwerklich hergestellte Speiseeis eine hervorragende Qualität und Lebensmittelsicherheit darstellt und den Wert der Agrar- und Lebensmittelprodukte jedes einzelnen Mitgliedstaates steigert“.** Dies ist ein Ergebnis, das keine andere Kategorie im Lebensmittelbereich jemals erreicht hat. Um als Resonanzboden für dieses wichtige Ereignis zu dienen, ist es wichtig, die gesamte Lieferkette so weit wie möglich mit einzubeziehen. Eishersteller können eine führende Rolle bei der Förderung und Verbreitung der Veranstaltung spielen und gleichzeitig ihre eigene Tätigkeit und ihre Kundenbindung stärken.

### GESTALTER UND PARTNER

Der Europäische Tag des handwerklich hergestellten Gelatos ist dank einer Idee von Longarone Fiere und Artglace entstanden und die Ausgabe 2020 sieht folgende Partner vor: ACOMAG - Italienischer Verband der Hersteller von Speiseeismaschinen und -geräten; Italienischer Verband der Speiseeishersteller, CNA, Komitee der Eishersteller aus Kampanien, Confartigianato, Verband Italienischer Eishersteller; G.A. - Nationales Komitee für die Verteidigung und Verbreitung von handwerklich hergestelltem Speiseeis; G.A.T. - Eishersteller von handwerklich hergestelltem Gelato aus den Drei Venetien, Meister der Italienischen Eisherstellung; SIGEP - Internationale Fachmesse für Gelato-, Konditoren- und Bäckerhandwerk und Kaffee der Italian Exhibition Group und UIF - Italienischer Food-Verein.

# 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

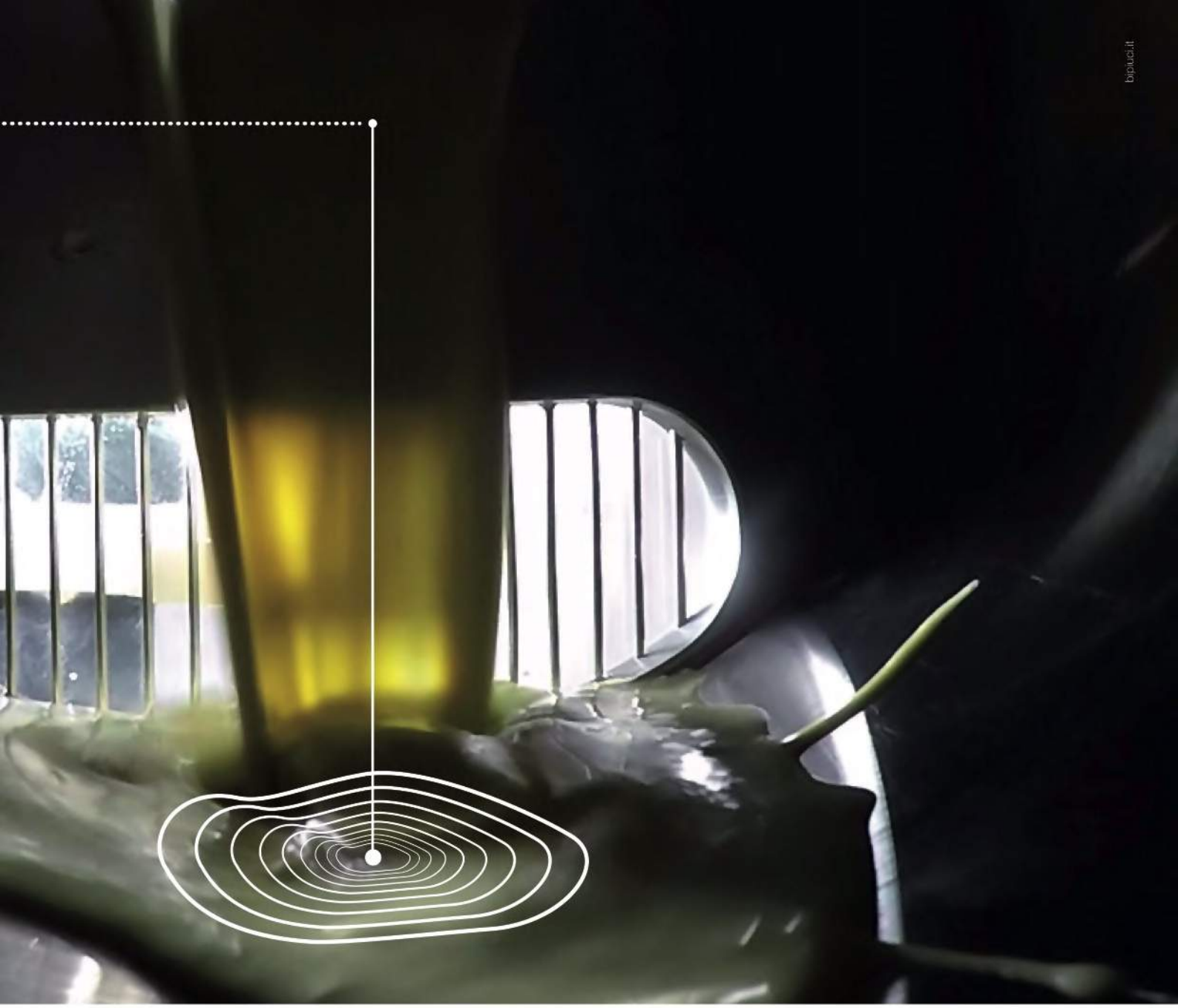
**50374 ERFTSTADT**
**HEIDER & CARACCIOLA**
**GmbH & Co. KG**
Albert-Einstein-Ring 17
Telefon 02235/97 89 700
Telefax 02235/97 89 709
info@heica.de
www.heica.de

**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

# natura BIO

La collezione che protegge il gelato e l'ambiente.

Prodotti realizzati da **risorse naturali 100% rinnovabili**
come mais, grano e barbabietola,

**BIO**COMPOSTABILE

J&J

accessori per gelaterie

J&J via Vibrata, snc 64016 S. Egidio alla Vibrata [TE] . tel&fax +39 0861 810173
**www.jejgelateria.com - info@jejgelateria.com**

Elena Dogliotti Biologin & Ernährungsberaterin

Freepik.com

# MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND

Tägliche Aktivitäten und der Wechsel von Tag und Nacht können das Nervensystem, das Immunsystem, die Hormonproduktion und den Stoffwechsel beeinflussen, so dass Mahlzeiten eine wichtige Rolle bei der Kontrolle dieser Mechanismen spielen können

## Eine führende Rolle

Nach der Fastenpause während der Nacht ist das Frühstück unerlässlich, um den Tag mit körperlichem Elan und geistiger Klarheit zu beginnen. Mehrere wissenschaftliche Studien haben einen Zusammenhang zwischen dem Frühstück und einer besseren Effizienz der kognitiven Funktionen, insbesondere bei Kindern und Jugendlichen, gefunden. **Andere Studien deuten darauf hin, dass ein regelmäßiges Frühstück mit einer besseren allgemeinen Ernährungsbilanz zusammenhängen kann, die die kardiovaskuläre Gesundheit fördert,** eine bessere Kontrolle des Blutzuckers (Blutzuckerkonzentration) ermöglicht und das Risiko von Übergewicht und Fettleibigkeit verringert.

## Vor allem Getreide

Die Studien an Erwachsenen stimmen nicht alle überein, und die verschiedenen beobachteten Aspekte sollten weiter untersucht werden, wobei die Zahl der Probanden erhöht und die verwirrenden Faktoren ausgeschlossen werden sollten, aber die bisher gesammelten Daten konzentrieren sich hauptsächlich auf die Rolle des Blutzuckers. Es scheint, dass Frühstückscerealien die Aktivität bestimmter Hormone beeinflussen, die in den Darm abgegeben werden: die Inkretinen. **Diese Hormonklasse wirkt synergetisch, d.h. sie wird im Darm produziert und nach der Nahrungsaufnahme freigesetzt und regt so die Insulinsekretion an, wenn der Blutzuckerspiegel steigt.** Inkretine helfen auch, den Appetit einzudämmen und die insulinproduzierenden Bauchspeicheldrüsenzellen (Beta-Zellen) effizient zu halten.

## Gesunde Zutaten

**Getreide, am besten Vollkornprodukte, Quelle von Kohlenhydraten und Ballaststoffen, sind die Hauptdarsteller eines gesunden Frühstücks;** sie liefern nicht nur leicht verwertbare Energie, sondern wirken auch auf das Sättigungsgefühl, sowohl bei hormonellen Mechanismen als auch einfach durch die Wirkung des „Raumbedarfs“ im Magen. Man beginnt den Tag auf dem richtigen Weg und begrenzt das Risiko, im Laufe des Tages zu viele Kalorien zu sich zu nehmen (Ballaststoffe machen satt, sind aber kalorienarm).

Freeimages.com - Anna Moderska

Freeimages.com - topntp26

## Milch und Folgeprodukte

Ebenso wichtig sind Milch oder Naturjoghurt, die mit essentiellen Proteinen, Fetten und Mikronährstoffen für Vollständigkeit und Ausgewogenheit der Speisen sorgen. Milch und Milchprodukte enthalten Proteine von hoher Nährstoffqualität, die leicht assimilierbar und reich an essentiellen Aminosäuren sind. **Im Falle von Unverträglichkeiten kann sie mit pflanzlichen Getränken ersetzt werden, vielleicht mit Kalzium angereichert, tagsüber ist es dann notwendig, die Proteinzufuhr zu optimieren.**

***Ernährung sollte mäßig, ausgewogen und vollwertig sein***

## Wohltuende Angewohnheit

Der psychologische Wohlfühlaspekt des Frühstücks sollte nicht übersehen werden. Damit das Frühstück im Café und in der Konditorei nicht nur sporadische Momente befriedigt, sondern auch regelmäßig verzehrt werden kann, ist es notwendig, die Richtlinien für eine korrekte Ernährung zu beachten. **Das Sortiment kann durch die Aufnahme von Grundnahrungsmitteln wie Frisch- und Trockenobst, Naturjoghurt, Cerealien, Gemüsedrinks und Backwaren aus Vollkornmehl, mit wenig Zucker und ohne tierisches Fett, erweitert werden.** Und mit etwas Umsicht in Bezug auf die Bedürfnisse von Geschmack und Gesundheit des Kunden.

### Was wählen

Bei der Auswahl von Getreide und dessen Folgeerzeugnissen wäre es ideal, sich auf Getreideflocken ohne Zusatzstoffe und auf Backwaren zu konzentrieren, die mit Vollkorn- oder Mischmehlen hergestellt werden, die nicht zu viele gesättigte Fette (Butter, Schmalz, Palm) und zu viele einfache Zucker (Glucose, Saccharose, Fructose) enthalten.

Frigogelo
GELATO EQUIPMENT

WIR STELLEN DEINE TRAUMEINRICHTUNG HER.

Kommende Messen:

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

ICETECH®
GELATO MACHINES

HINTER JEDEM GUTEN EIS STECKT EIN GEHEIMNIS.

Kombimaschinen

Eismaschinen
Next Generation

Tisch-
Speiseeismaschine

Pasteurizierer

Cremekocher

Soft
Eismaschinen

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

## Schokolade Equador

Im Hinblick auf eine maximale Personalisierung ermöglichen die Anselmi-Produkte die Herstellung von Schokoladeneis (kein Eis mit Kakao) in höchster Qualität, sowohl aus Bitterschokolade als auch aus Milchschokolade, mit einem vollen, intensiven und charakteristischen Geschmack.

## Pistazien aus Bronte D.O.P.

Ein echtes Symbol der italienischen Konditoreikunst. Die Besonderheit der grünen Bronte-Pistazien ist ihr ausgeprägtes Aroma, so dass sie bei der Herstellung von Süßwaren und Eiscreme sicherlich privilegiert ist. Mit der Paste stellt der Speiseeishersteller ein Eis mit intensivem Geschmack her.

## Vanille Madagaskar

Anselmi Vanille zeichnet sich durch eine starke olfaktorische Intensität aus. Dabei entfalten sich Noten von weißen Blüten, gefolgt von fruchtigen Noten von Banane, Apfel, Birne und leichten Aromen von Zuckerwatte und Karamell.

LIFE TRAIL

**Wir warten auf Sie vom**
**15. - 19. Februar 2020**
**Halle 10 - Stand E84**

## Das Herzstück unserer Arbeit ist die Neugierde.

Jeden Tag experimentieren wir mit neuen Systemen, um immer bessere Produkte in die Eis- und Konditorei-Manufaktur zu bringen, auf der Suche nach Lösungen, die über die Natürlichkeit des Produktes hinausgehen. Die kontinuierliche Forschung und die Technologie, die wir heute einsetzen, ermöglicht es uns, den Profis fortschrittliche Versionen des Rohmaterials anzubieten, die in Bezug auf Haltbarkeit, gleichbleibender Qualität und praktische Anwendung verbessert wurden. Das Ergebnis unseres Engagements ist das Feiern der Natur im engeren Sinne des Wortes; innovative und einfach gute Zutaten, die sich auf das Know How zurückführen lassen, das nur die Erfahrung geben kann.

**Montebianco, *"Entdecker von Natur aus"***

Anselmi
DAL 1892

anselmi1892.com

Beppo Tonon

*Herausgegeben von Beppo Tonon*
*Fotos von Studio Phototecnica*

# Elegantes Kissen

Eleganz zeichnet dieses Produkt aus, das aus Wintermelone hergestellt wird; eine süße, aromatische und vielseitige Frucht mit bemerkenswerten positiven Eigenschaften, die in dieser Saison genutzt werden kann. Dank der Flexibilität des Fruchtfleischs ist sie geeignet, in kurzer Zeit Becher und suggestive, sowohl süße als auch herzhafte Gerichte herzustellen

Wählen Sie eine kleine Wintermelone, damit Sie die Scheiben leicht falten können. Schneiden Sie die Frucht in Längsrichtung zur Hälfte und entfernen Sie die Kerne, dann entfernen Sie die Schale. Schneiden Sie die Scheiben mit einem Schneidemesser quer; die Dicke des Schnittes muss sorgfältig kalibriert werden, damit das Fruchtfleisch beim Falten nicht bricht. Jede Scheibe vorsichtig falten und damit eine Calla-Blumenkrone formen. Dann stecken Sie diese in die zuvor auf den Teller gegebene Schlagsahne und ordnen sie zu einem Bouquet an. Wählen Sie einen leuchtend roten Stark Delicious Apfel und schnitzen Sie die Stücke, legen Sie sie in die Mitte jeder Calla, um einen Stempel nachzuahmen.

**Tipp:** Der Apfel kann durch Himbeeren, Blaubeeren oder Erdbeeren ersetzt werden; der Teller kann als Carpaccio mit einem einfachen Spritzer Schnaps serviert werden

**Alternative:** Die Wintermelone eignet sich auch für herzhafte Vorschläge, wie z.B. in Kombination mit rohem Schinken

# Goldene Wellen

Ein Birnencarpaccio, das einfach herzustellen ist und dank der geschmeidigen Bewegung der Glasschale, in der es angeboten wird, Dynamik ausdrückt.
Ein aufwendiger Vorschlag als leichter Snack, erfrischendes Dessert oder in einer salzigen Version zur Mittagszeit

Wählen Sie eine Abate Birne mit richtigem Reifepunkt, so dass sie eine feste und elastische Konsistenz aufweist und geeignet ist, geschnitten und dann gefaltet zu werden, ohne dass die Scheiben brechen. Zuerst die Frucht sehr sorgfältig waschen, dann quer schneiden, um ausschließlich runde Scheiben zu erhalten. Stellen Sie den Hobel so ein, dass er eine Dicke von etwa zwei Millimetern erreicht (natürlich abhängig vom Reifegrad der Birne). Auf dem Boden der Glasschale Vanilleeis oder Milcheis anrichten, vollständig mit Schlagsahne bedecken, worein die Birnenscheiben - vorsichtig in zwei Hälften gefaltet - gesteckt werden.

**Tipp:** Der Vorteil der Arbeit mit dieser Frucht ist, dass es verschiedene Sorten gibt, die sich durch unterschiedliche Farbnuancen der Schale auszeichnen

**Alternative:** Das Birnencarpaccio kann auf ein hölzernes Schneidebrett gelegt werden, begleitet von Käsestücken der Sorte Parmesankäse, Trockenobst und Honig

ICETEAM 1927

# WÄHLEN SIE 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 **GELATISSIMO** vom 15. bis 19. Februar 2020

Landesmesse Stuttgart GmbH Messepiazza 1 - 70629 Stuttgart

**Halle 10**

**STAND C16**

cattabriga ICETEAM 1927 COLDELITE

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

Freepik.com - jcomp

# OPTIMALE VERKAUFSTECHNIKEN

**WIE MACHT MAN DIE KASSENSCHUBLADE VOLLER? DER EINFACHSTE, SCHNELLSTE UND KOSTENGÜNSTIGSTE WEG IST ES, KEINE NEUEN KUNDEN ZU FINDEN, SONDERN DEN UMSATZ MIT DEN KUNDEN ZU STEIGERN**

*von Giacomo Tonelli*

## Eine Dienstleistung mehr

Wie macht man die Kassenschublade voller? Der einfachste, schnellste und kostengünstigste Weg ist es, keine neuen Kunden zu finden, sondern den Umsatz mit den Kunden zu steigern. Um dies zu tun, kann man mit ein paar einfachen Verkaufstechniken beginnen. **Schon durch die einfache Anwendung von Cross-Selling und Up-Selling-Strategien kann man den durchschnittlichen Kassenbon um zwanzig Prozent erhöhen.** Diese Techniken bestehen aus zielgerichteten Fragen. Wenn man den Kunden bedient, kann man ein zusätzliches oder ein anderes Produkt vorschlagen. Etwas, das ohne einen Vorschlag nicht berücksichtigt worden wäre. Aber es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass diese Fragen niemals dringlich oder hartnäckig sein sollten. Im Gegenteil, der Kunde muss sie als zusätzliche Dienstleistung empfinden.

## Lächeln hilft

Der Kunde muss sich betreut und verwöhnt fühlen; er muss den Eindruck haben, dass, wenn ihm etwas angeboten wird, dies daran liegt, dass es eine interessante Möglichkeit oder einfach nur günstig ist (eine Zugabe von Sahne, ein Kuchen, der ein wenig „größer ist, bei nur ein paar Euro Unterschied"..). Es ist auch wichtig, diese Angebote immer mit einem Lächeln, einem freundlichen Ton zu begleiten und vor allem nie zu drängen. **Auf diese Weise steigen die durchschnittlichen Einnahmen an und die Kunden werden zufriedener und kommen wieder.**

## Cross-Selling

Der Begriff Cross-Selling bedeutet wörtlich „Querverkauf“ oder „Angebot sich ergänzender Produkte“. **Es handelt sich um eine einfache Technik, die darin besteht, während der Interaktion Zubehör vorzuschlagen, das in direktem Zusammenhang mit dem gewünschten Produkt steht.** In einem Handtaschenladen präsentiert beispielsweise eine gute Verkäuferin immer die passende Geldbörse. Selbst in der Eisdiele ist es möglich, spezifische Kombinationen zu erwägen, um kleine Mehrkosten zu bewirken, die für den Kunden nicht von Bedeutung, aber sehr wertvoll für die Gesundheit der Kasse und das Wachstum des Unternehmens sind. Um sicher zu sein, dass man nicht falsch liegt, befolgt man einfach die Regeln des guten Cross-Selling, d.h. man schlägt ausschließlich Produkte vor, die eng mit den verkauften Produkten in Verbindung stehen und einen begrenzten Preis aufweisen.

## Up-Selling

Up-Selling könnte stattdessen mit „Verkaufen von einem höherwertigen Produkt“ übersetzt werden. **Es ist eine Verkaufsstrategie, die darin besteht, die höherwertige und teurere Version dessen vorzuschlagen, was gerade angefordert wurde, aber zu einem günstigen Preis.** Das passiert, wenn man bei McDonald’s ein Medium Menü bestellt und der Verkäufer sofort fragt, ob man für nur zwei Euro mehr die Vorteile des Large-Angebots nutzen will. In Eisdielen kann man anstelle eines kleinen Hörnchens das mittelgroße Hörnchen oder die Version Special oder Gold anbieten... Demjenigen, der eine einfache Eistorte bestellt, bietet man die mit Dekorationen. Auch wenn es nur wenige Regeln für ein gutes Up-Selling gibt, muss das teurere Produkt (dasjenige, das anstelle des ursprünglich vom Kunden gewählten angeboten wird) vollständiger und günstig sein. Der Preisunterschied sollte nicht sehr groß sein und der Vorschlag sollte immer mit einem Lächeln und vor allem ohne allzu stark zu darauf zu bestehen, gemacht werden.

## Sehen heißt glauben!

Es gibt viele Verkaufstechniken, kleine Tricks und mögliche Kniffe, die in Eisdielen eingesetzt werden können, aber bereits das Beherrschen und das ständige Anwenden von Cross-Selling und Up-Selling hilft sehr, die Kasse zu verbessern und so ein Geschäft florieren zu lassen. Wenn sie den Verkäufern großer Ketten regelmäßig beigebracht und in allen Kontexten des Verkaufs, vom Geschäft bis zum E-Commerce, verwendet werden, bedeutet das wohl auch, dass sie funktionieren. **Der Inhaber sollte daher die Angebote und Kombinationsmöglichkeiten sorgfältig überdenken und dann darauf achten, dass die Mitarbeiter sie bestmöglich anwenden.**

BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952
BABBI, DAS HERZ
DEINES ERFOLGS
www.babbi.com - info@babbi.it

# Pistazien Pasten

| PISTAZIEN PASTEN | | GLUTEN FREE | VEGAN |
|---|---|---|---|
| 1.24.20 | PISTACCHIO SUPREMO | AIC | ✓ |
| 1.24.86 | PISTACCHIO SUPREMO NATURALE | GLUTEN FREE | ✓ |
| 1.24.19 | PISTACCHIO 100% DE LUXE | AIC | ✓ |
| 1.23.25 | PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE | GLUTEN FREE | ✓ |
| 1.39.09 | PESTO DI PISTACCHIO | GLUTEN FREE | ✓ |
| 1.23.84 | PESTO DI PISTACCHIO NATURALE | AIC | ✓ |
| 1.24.18 | PISTACCHIO PREMIUM | GLUTEN FREE | ✓ |

# Haselnuss Pasten

| HASELNUSS PASTEN | | GLUTEN FREE | VEGAN |
|---|---|---|---|
| 1.24.13 | NOCCIOLA PIEMONTE IGP | AIC | ✓ |
| 1.24.12 | NOCCIOLA 100% DE LUXE | AIC | ✓ |
| 1.23.09 | NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA | AIC | ✓ |
| 1.23.37 | NOCCIOLA ROMA | GLUTEN FREE | ✓ |
| 1.23.06 | NOCCIOLA PREMIUM | GLUTEN FREE | ✓ |
| 1.23.0100 | NOCCIOLA ITALIA | GLUTEN FREE | |

# Variegati mit Wafer

## DIE LECKERSTEN WAFFELN DER WELT EROBERN DAS EIS

Dank des Variegato-Eises mit BABBI-Waffeln wird das Eis noch leckerer: Die Mürbheit der Waffel verbindet sich völlig mit der weichen Süße der Creme und verschmelzt sich in einen einzigen köstlichen Geschmack.

COD. 1.23.14
**CAFFÈKROK**

COD. 1.23.34
**COCCOKROK**

COD. 1.39.18
**GIANDUIAKROK**

COD. 1.23.15
**PISTACCHIOKROK**

COD. 1.24.37
**PRALINÈ**

COD. 1.23.70
**LEMONKROK**

COD. 1.32.01
AMARENA

COD. 1.32.03
KAFFEE

COD. 1.32.49
KARAMELL

COD. 1.32.04
SCHOKOLADE

COD. 1.32.05
KARAMELCREME

COD. 1.32.06
ERDBEERE

COD. 1.32.07
WALDBEEREN

COD. 1.32.43
GIANDUIA

COD. 1.32.19
HIMBEERE

COD. 1.32.48
MANGO

COD. 1.32.08
PFEFFERMINZE

COD. 1.32.28
MOU

COD. 1.32.09
HASELNUSS

COD. 1.32.10
ZABAIONE

BABBI

www.babbi.com - info@babbi.it

# BENEIDENSWERTES JUBILÄUM

Im vergangenen Dezember fand in Longarone die Internationale Ausstellung des handwerklichen Gelatos statt, die dieses Jahr ihre 60. Ausgabe gefeiert hat

*von Samanta Alessi*

## Der Eröffnungstag

**Mit dem feierlichen Durchschneiden des Bandes wurde die Ausstellung in Anwesenheit des Präsidenten der Region Venetien Luca Zaia, des Präsidenten der Longarone Fiere Gian Angelo Bellati und von Roberto Padrin, Bürgermeister von Longarone und Präsident der Provinz Belluno,** offiziell eingeweiht; sie waren es, die die Kerzen auf der Torte ausgeblasen haben, die den sechzig Jahren der Mig und den fünfzig Jahren seit der Gründung von Uniteis gewidmet war. Unter den anwesenden Behörden die Quästorin von Belluno, Lilia Fredella, die neue Präfektin Adriana Nicolina Rosaria Cogode, die den Kuchen angeschnitten hat, Dario Olivier, Präsident von Uniteis und Präsident der Mig Fausto Bortolot. Die Feierlichkeiten endeten mit einer Gala im großen Stil; eine Gelegenheit, die vielen „Freunde“ der Messe zu würdigen.

## Auszeichnungen und Anerkennungen

Am selben Tag wurde nach der Übergabe einer Gedenktafel der Region Venetien durch Luca Zaia an den Präsidenten der Mig, Fausto Bortolot, **der Innovationspreis für die Kategorie Maschinen, Technologie, Verarbeitungsanlagen, Einrichtungen für Eisdielen an IFI verliehen und Gianfranco Tonti übergeben.** Das Unternehmen hat in der Tat „eine vielseitige, professionelle Mini-Thekenvitrine geschaffen, die sowohl für Gelato als auch für Konditorei geeignet ist und die ein High-Tech-Kondensat darstellt, das in einem kleinen Element eingeschlossen ist, Zeichen aufwendiger Studien und sicherlich innovativer Technik“. Während der Preisverleihung fand ein Austausch von Auszeichnungen zwischen dem argentinischen Verein Afadhya und der Messe statt.

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

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

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

# Unternehmungslustige Generationen

**Der 24. Internationale Preis Mastri Gelatieri ging dieses Jahr an die historische Familie Pomposi aus Florenz, vertreten durch die beiden Generationen Paolo und Niccolò.** Es ist der Preis, den die Messe verleiht, um der Welt des Gelatos Persönlichkeiten oder Familien vorzustellen, die einen konkreten Beitrag zur Förderung und vor allem zur Aufwertung des handwerklichen Gelatos geleistet haben, „indem sie zweifellos unternehmerische Fähigkeiten und hohe berufliche Qualitäten bewiesen haben".

## Eine Familiengeschichte

Die Geschichte der Eisdiele der Familie Pomposi begann 1959, als Orazio ein Café im historischen Zentrum von Florenz übernahm; 1961 begann er mit der Produktion seiner ersten Gelati, aber leider musste er nach der Flut von 1966 wieder von vorne anfangen. In wenigen Jahren schaffte er es jedoch, ein wichtiger Eishersteller in der Stadt zu werden. 1993 übernahm er zusammen mit seinen Söhnen Patrizio und Paolo die historische Eisdiele Badiani; 2015 gewann Paolo das Gelato Festival in London und eröffnete im darauf folgenden Jahr einen Verkaufspunkt auf dem Metropolitan Market der englischen Hauptstadt. Im Jahr 2016 begann Niccolò, Sohn von Paolo, der Familientradition zu folgen, bis er die Geschäfte in London leitete und Neueröffnungen koordinierte. Heute verfügt die Familie Pomposi über vier Eisdielen mit Markenzeichen Badiani in London und in Florenz.

## Ablösung der Wache

Die übliche Versammlung von Artglace (Konföderation der Verbände der Eishersteller der Europäischen Union), hat den neuen Präsidenten gewählt. **Der scheidende Filippo Bano wurde von dem Spanier Marco A. Miquel Sirvent, dem derzeitigen Präsidenten der ANHCEA - Asociación Nacional de Heladeros Artesanos, abgelöst.** Während derselben Tagung wurde auch beschlossen, die Artglace-Büros zu aktualisieren, indem das operative Büro von Longarone nach Jijona, in der Autonomen Gemeinschaft Valencia, also in die Nähe des neuen Präsidenten, verlegt wurde, während das juristische Büro von Paris nach Longarone, in den Sitz der Longarone Fiere, verlegt wurde.

New 2020

# Chocolate Principe di Modica

## KIT

*das Kit besteht aus:*

Nr.6 Beutel **Prinz von Modica** + Nr.6 **Modica IGP Schokoriegel mit 90% Bitterpaste** + Nr.1 Beutel mit 1,2 kg **La Contessa** (Granelle mit Modica Schokolade IGP).

*Verwendungsmethode:*

Auflösen Nr.1 Beutel **Prinz von Modica** (1,75 kg) mit einem Riegel in 2,5 lt kochendem Wasser.

cod. 0565

www.torronalba.com

TORRONALBA

**TORRONALBA s.r.l.**
Loc. Catena Rossa 13
12040 Piobesi d'Alba (CN) Italy

tel. +39 0173 361140
fax +39 0173 286813
torronalba@torronalba.com

## Direkt aus dem Netz

Auf dem Podium des nationalen Wettbewerbs „Gelaterie in web“, der den besten Internetseiten und Facebook-Seiten der Eisdielen vorbehalten ist, wurden die ersten Plätze „Nonna Papera“ von Luca Butti und Alessandra Mauri (Cantù-Co), der zweite Platz „Gelaterie Leoni“ von Roberto Leoni (Cesena-Fc) und der dritte Platz „Ciokkolatte“ von Lorenzo Zambonin (Pd) belegt.

# Talentierte Profis

Finale um sechs in der 50. Coppa d'Oro, in diesem Jahr stand der Geschmack von Haselnüssen im Mittelpunkt. Der Erfolg, der von der internationalen Jury, die von den Leitern der Italienischen Akademischen Vereinigung der Eishersteller koordiniert wird, wurde Barbara Bettera aus der Eisdiele „Il gelato di Barbara“ in Rivolta d'Adda (Cr) zugesprochen. Es folgen ihr Giuseppe Zerbato von „Il Gelataio“ in Valdagno (Vi) und Curzio Baraggi von „Prossima Fermata“ in Mailand auf den Plätzen zwei und drei. **Der erste Klassifizierte under 30, mit der Anerkennung in Erinnerung an Giorgio De Pellegrin, war Pierluca Gavaz von der Eisdiele „Eiscafè Gelato“ in Hellenthal.**

***„Die MIG wird auch in diesem Jahr wieder als wichtigste Veranstaltung für Longarone Fiere bestätigt* - sagt Präsident Gian Angelo Bellati - *und drückt ihr volles Potential in Bezug auf die Attraktivität aus“***

# Ausschließlich mit Mutter Natur kann man ein Speiseeis dieser Art herstellen

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

NO PALM OIL

icenatura®

info@icenatura.com - www.icenatura.com

## Bunte Schnitzereien

Meister Beppo Tonon verzaubert immer wieder mit seinen Vorführungen. Auch in diesem Jahr zeigte er sein Können, indem er seine Kunst bei den sehr beliebten und geschätzten Treffen zum Thema Obst- und Gemüseschnitzen vorführte. Seine Kompositionen sind phantasievoll und stellen kreative Ideen für die Gestaltung von Tafelaufsätzen, „Gelato auf dem Teller“ oder die Dekoration von Bechern oder Gelato-Schalen dar.

## Die Zukunft…

Acht Hotelfachschulen haben sich in der 26. Ausgabe des Carlo-Pozzi-Wettbewerbs zum Thema „Die Exzellenz des Territoriums in Eisdielen“ gemessen. Die Beiträge wurden von der Jury unter dem Vorsitz von Luigi Dal Farra bewertet und vom Nationalen G.A.-Komitee koordiniert. **Die professionelle Gelato-Maschine, die Telme in Zusammenarbeit mit Longarone Fiere dem Gewinner angeboten hat, ging an Gloria Fradella und Federica La Viola vom Institut „Cascino“ in Palermo für das Gelato „Green Taste“.** Der zweite Platz ging an Sara Vegliò und Clara Meschini vom Institut „Einstein“ in Loreto (An) und der dritte an Francesco Ambrosio und Antonio Saporito vom „Striano-Terzigno“ in Neapel. Die vom IFI angebotene CoolBox Gelato wurde an das Institut „Florio“ in Erice (Tp) geliefert, das die größte Anzahl von Instituten in der regionalen Auswahl beherbergt hat.

## Gelato-Sorten des Jahres

Die Niederlande haben „Joghurt und Erdbeere“ zur „Gelato-Sorte des Jahres 2020“ gewählt, der ab 2013 am 24. März jeden Jahres gefeiert wird. Die **Goldene Milch wurde stattdessen zur offiziellen Gelato-Sorte der Werbekampagne 2020 für handwerkliches Gelato in Deutschland gewählt.** Es handelt sich um eine Variation des klassischen Fiordilatte, dem Kurkuma und Ingwer zugesetzt werden, Gewürze, die Wohlbefinden erzeugen; eine Wahl, die von den Bedürfnissen des immer stärker auf eine gesunde Ernährung achtenden Verbrauchers bestimmt wird.

# Neues Format

**In diesem Jahr gab es erstmals einen neuen Wettbewerb, die erste Ausgabe von Gelato a due, einem internationalen Wettbewerb von Paaren, zusammengestellt aus einem Eishersteller und einem Koch aus dem gleichen Land.** Der Schöpfer und Präsident der Jury ist der Eishersteller Antonio Mezzalira. Die Teilnehmer mussten zwei Kurse auf der Basis von Gelato und Gastronomiekombinationen vorbereiten. Die erste bestand aus einem Gourmet-Gelato, kombiniert mit einer Vorspeise, einem ersten Gang, einem zweiten Gang oder einer Pizza, je nach Wahl der Teilnehmer; die zweite konzentrierte sich auf ein auf einem Teller angerichteten Gelato-Dessert. Die Jury bewertete Aussehen, Geschmack, Kombinationen und Innovationsfähigkeit.

# Orientalische Aromen

**Die Gewinner Takeshi Kamada und Satoshi Takada, Köche und Eishersteller, kommen aus Japan. Die Inspiration für ihre Kreationen stammt von der Kirschblüte, einem der Symbole des japanischen Landes;** sie ist berühmt als eine glücksverheißende Blume, die den Beginn der neuen Jahreszeit nach dem kalten Winter ankündigt. An zweiter Stelle der Chefkoch Giacomo Allegra und der Eishersteller Guido Zandonà aus Padua; mit dem Gericht „Bianco di Seppia“ wurde das Gelato zum absoluten Protagonisten. Bei der Kreation des Desserts wollten sie sich von den Suggestionen der Landschaften von Longarone inspirieren lassen, die an die Wälder und die Farben von Moos erinnern; der Duft der Tannenbäume wird durch Pinienkerne, der Herbstgeschmack durch Kastanien, neuen Wein und gekochte Birnen hervorgerufen; die Süße des Karamells begleitet die Alpenbutter. Der Chefkoch Antonio Dal Lago und der Eishersteller Giuseppe Zerbato aus Vicenza haben die dritte Stufe des Podiums erreicht. Für ihre Kreationen wählten sie Gänseleber und bulgarische Rosenblätter.

# calybra

Ihr idealer Laborpartner

NaoniX

Wiegen und Dosieren
aus der Produktion bis zur Verpackung

Via Interporto Centro Ingrosso, 14
33170 PORDENONE - ITALY
Tel. **+39.0434.598252**
info@naonix.it - www.naonix.it

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

## WÜRZIGES ESSEN UND GRÜNER TEE KÖNNEN DEN STOFFWECHSEL VERÄNDERN

**FALSCH** Die Hauptaufgabe des Stoffwechsels besteht darin, sicherzustellen, dass der Körper die mit der Nahrung aufgenommenen Kalorien nutzt, um sie in Energie umzuwandeln. Die Stoffwechselrate ist die Geschwindigkeit, mit der diese Umwandlung durchgeführt wird, und der Stoffwechsel-Höchstwert ist die maximal erreichte Geschwindigkeit, diejenige, die alle aufgenommenen Kalorien verbrennen kann, indem sie sie in Energie und nicht in Gewichtszunahme umwandelt. Wie kann man den Stoffwechsel aktivieren? Es hat sich gezeigt, dass würzige Lebensmittel und grüner Tee den Stoffwechsel beschleunigen, aber nur für die Dauer von höchstens dreißig Minuten, ohne dass dadurch die Gewichtsabnahme beeinträchtigt wird. Kurzzeitig werden mehr Kalorien verbrannt, aber der Grundumsatz bleibt unverändert.

## MAN MUSS ACHT STUNDEN SCHLAFEN

**FALSCH** Es ist ein unbegründeter und oft schädlicher Glaube. Es ist ein gefährliches Vorurteil, denn es kann Menschen, die nur vier oder fünf Stunden Schlaf benötigen, dazu bringen, sich krank zu fühlen und sich als solche zu verhalten, mehr zu schlafen, Medikamente einzunehmen, „Anstrengungen“ zu vermeiden. Es ist keine Krankheit, fünf Stunden zu schlafen, so wie es auch keine Krankheit ist, zehn Stunden zu schlafen. Kurzschläfer sind Menschen, die wenig schlafen, aber keine Schwierigkeiten beim Einschlafen, Müdigkeit, Konzentrationsprobleme oder Reizungen am nächsten Tag aufweisen. Sie haben eine dichte Schlafarchitektur mit REM-Schlaf und den Phasen 3 und 4.

## $CO_2$ REDUZIERT DIE NÄHRSTOFFE IM REIS

**RICHTIG** Laut einer in Science Advances veröffentlichten Studie würde der Anstieg des Kohlendioxids durch die Emission von Treibhausgasen in die Atmosphäre zu einer Verringerung der Konzentration von Mineralien, Proteinen und Vitaminen in diesem Getreide führen. Von diesem Phänomen sind vor allem die mehr als zwei Milliarden Menschen betroffen, die sich hauptsächlich mit Reis ernähren. Hohe Kohlendioxidwerte reduzieren die Konzentrationen von Mineralien, Proteinen und Stickstoff in Pflanzen. Die Forschung hat achtzehn Reissorten untersucht, und zukünftig sollen Reispflanzen ausgewählt werden, die resistenter gegen $CO_2$ sind.

## Das „al dente“-Kochen von Pasta ist diätetisch

**RICHTIG** „Al dente“-Nudeln begünstigen die metabolische Fähigkeit, Stärke besser zu verdauen, während überkochte Nudeln den glykämischen Index und damit die Insulinproduktion erhöhen, das lipogenetische Hormon schlechthin, das Zucker in Körperfett umwandelt, wenn sein Gehalt im Blut zu hoch ist. Das „al dente“-Kochen macht Stärke langsam assimilierbar, mit weniger Einfluss auf den glykämischen Index und damit einer geringeren Stimulation der Insulinproduktion.

esploratoridellospazio.com

MONORIGINE

# Ein Meisterwerk für Ihre Eisdiele.

## Ghana . Santo Domingo . Ecuador .

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

LEAGEL
ingredienti per gelateria e pasticceria

**leagel.com**

# SPAGHETTI EISPRESSE UNICA

## Unsere neueste Entwicklung

SPAGHETTI EISPRESSE UNICA
- maximale Hygiene
- höhenverstellbar in drei Stufen
- für große Teller geeignet
- Führungsrohr mit Drei-Finger-System, abnehmbar
- einfache Reinigung
- Druckplatte im Formgeber Deckel
- Formgeber Spaghetti mit Deckel
- Standsockel, mit integrierter Tropfschale
- inkl. 6 m Druckluftschlauch

TECHNISCHE DATEN:
- Abmessung: 202 x 290 x 622 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Funktion: pneumatisch
- Druckkraft: bis zu 240 kg
- Gewicht: ca. 15 kg

**Höhen-verstellbar**

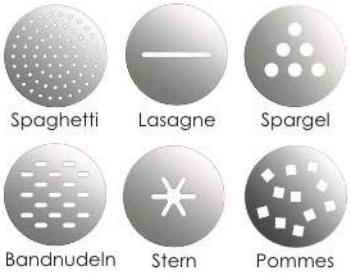
**maximale Hygiene**

2019 new new new neu

GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

**Für große Teller geeignet**

Optional sind weitere Formgeber in verschiedenen Ausführungen erhältlich.




SHOP ON LINE

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

# SPAGHETTI EISPRESSE FUTURA

## Hier wird Hygiene groß geschrieben

**Besuchen Sie uns auf der Messe in Stuttgart (DE)**

**GELATISSIMO**

Die ganze Welt der Eiskultur

**15.-19.2.2020 | Pav. 10, Stand 10E16**

2017 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

SPAGHETTI EISPRESSE FUTURA
- Führungsrohr mit Drei-Finger-System, abnehmbar
- einfache Reinigung
- Druckplatte im Formgeber Deckel
- Formgeber Spaghetti mit Deckel
- Standsockel
- inkl. 5m Druckluftschlauch

TECHNISCHE DATEN:
- Abmessung: 120 x 518 x 275mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Funktion: pneumatisch
- Druckkraft: bis zu 240kg
- Gewicht: 14 kg

## KOMPRESSOREN

**für unsere pneumatischen Spaghetti Eispressen**

## UNSERE PORTIONIERERSPÜLEN

**jetzt auch als mobile Station**

2018 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

## SPAGHETTI EISPRESSE BELLA

**unsere manuelle**

- einfache Bedienung
- einfache Reinigung
- Druckplatte abnehmbar
- besonders Standfest
- inkl. Formgeber Spaghetti

Technische Daten:
Abmessung: 150 x 255 x 510 mm
Material: hochwertiger Edelstahl
Funktion: manuell
Gewicht: 5,4kg

2016 new new new GEPPETTO EIS WILDESHAUSEN

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

Massimo Carnio

# Osterblumen

**Ein kleines und originelles Meisterwerk von absoluter Wirkung. Das Ei besteht aus Milchschokolade, während der stilisierte Schatten der Henne aus dunkler Schokolade besteht**

Das Ei in Milchschokolade ist in zwei Schalen unterteilt; der Schnitt ist deutlich sichtbar und wird von einigen kleinen Kugeln zusammengehalten, die das Profil verstärken und harmonisieren. Die vordere Schale wird durch das Einsetzen einer weiteren Halbschale ausgehöhlt, in der eine wundervolle Blume erblüht, in schimmernden pastellrosa Schattierungen. Von hinten taucht der leicht erscheinende Schatten einer Henne auf, die das wertvolle Ei zu schützen scheint. Seerosenstiele und -blätter schmücken und verschönern dieses elegante Osterei und die Schleife auf der Basis deutet darauf hin, dass es sich um ein wertvolles Geschenk handelt. Die künstlerische Umsetzung erfolgt durch den Einsatz verschiedener Arbeitstechniken, die mit möglichst wenig Silikonformen Raum für Kreativität und persönliches Know-How lassen.

# 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

**1** Für die Basis eine Acetatplatte auf eine feste Unterlage legen und die erforderliche Menge, um einen Ring von ca. 30 cm Durchmesser und 2 cm Höhe zu füllen, hineingießen.

**2** Ein paar saubere Stahltöpfe unterschiedlicher Größe verwenden, um verschiedene zusammensetzbare Böden zu bilden, die auf dem Hauptboden platziert werden. Abhängig von der Menge der gegossenen Schokolade erhält man auch die Dicke.

**3** Mit Hilfe von Polykarbonat-Formen und -Halbkugeln einige Halbkugeln unterschiedlicher Größe bilden, die als Stütze der Blume und des Bandes verwendet werden.

antartika.it

Prodotti "Stella" 1936

ALL NATURAL®
Prodotti Stella, naturally

# GELATISSIMO

15 -19 / 02 / 2020 Messe Stuttgart (DE)

HALLE 10

STAND D20

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

**4** Für das Ei die gewünschte Größe wählen und die beiden Hälften bilden. Für das vorliegende Objekt wurde ein 5-kg-Ei verwendet. Es ist möglich, eine kleinere Hälfte der Schale zu verwenden, um einen vertieften Effekt zu erzeugen, auf dem die Blume später platziert werden kann.

**5** Für die stilisierte Henne eine 5 mm dunkle Schokoladenschicht auf Acetat legen und wenn sie fest geworden ist, eine Pappkarte in der gewünschten Form darauf legen und mit einem Messer nachzeichnen.

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

# 6

Mit einem Ausstecher einige dunkle Schokoladenstiele herstellen. Es wird empfohlen, maximal ein paar verschiedene Formen zu bilden, die der gleichen Bewegung folgen, um der Einfachheit des Objekts gerecht zu werden.

# 7

Um die Blätter herzustellen, ein Acetat auf ein Backblech streichen und einen Hauch Schokolade mit leicht grüner Farbe. Wenn es zu kristallisieren beginnt, einen Zahnstocher verwenden, um Blätter verschiedener Größe zu zeichnen. Den entstandenen Überschuss abschaben und nach der Kristallisation mit einem intensiveren Grün besprühen.

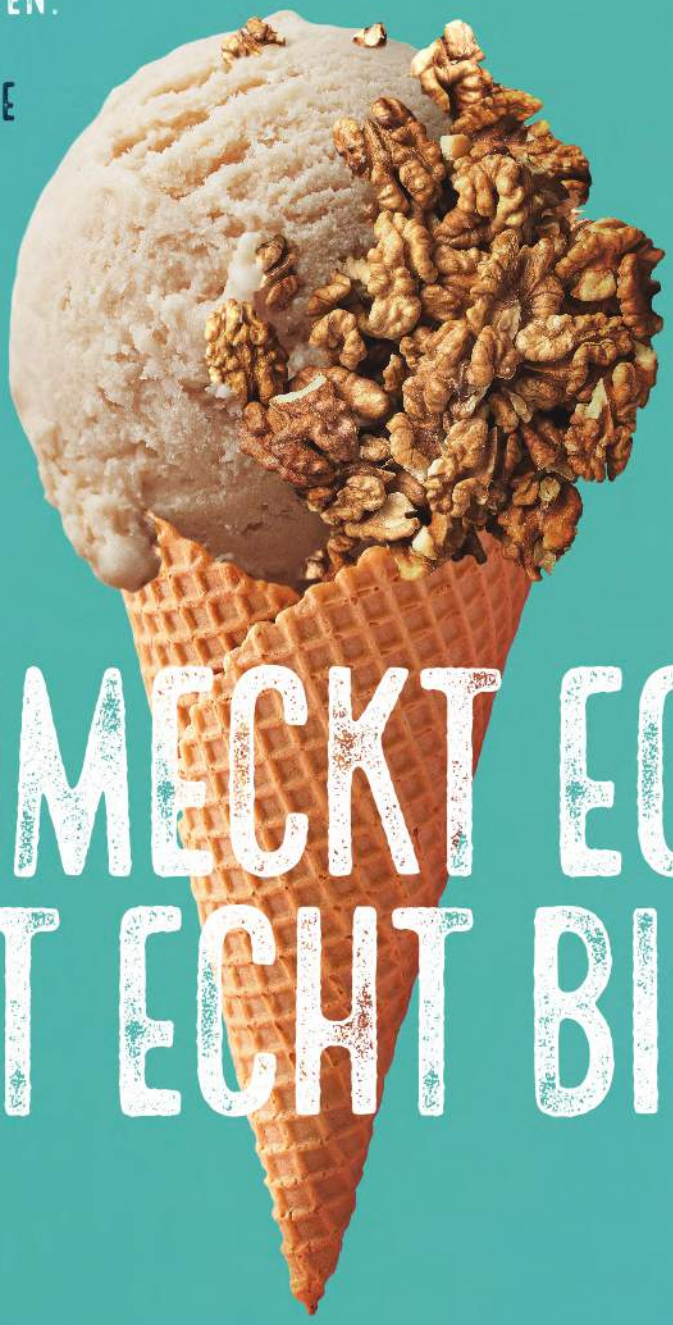
**8** Durch die Verwendung von Schablonen in drei oder vier verschiedenen Größen nehmen die Blütenblätter der Blume Gestalt an, die zuvor mit einer leichten Kurve kristallisiert wurden.

**9** Mit einer Schablone die Schleife gestalten. Nachdem man die Schokolade auf ein gefärbtes Acetatblatt gegossen hat, kristallisiert man die zusammengefaltete Schablone, um die verschiedenen Bänder zu erhalten. Die Bänder verbinden, damit eine schöne Schleife entsteht. Am Ende wird sie an zwei gegenüberliegenden Halbkugeln befestigt und an der Basis des Objekts platziert.

**10** Die Blütenblätter der Blüte sollten auf eine Struktur gestellt werden, um die Blumenzwiebel der Blüte zu bilden, die aus einer Halbkugel und zwei weiteren Kugeln besteht. Vor dem Anbringen der Blütenblätter die Zwiebel in die Schokolade tauchen, um die Struktur der Blume glatt und gleichförmig zu machen.

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

WWW.32-FAHRENHEIT.DE



# SCHMECKT ECHT. IST ECHT BIO.

DIE MARKE FÜR BESTE BIO-EISZUTATEN.

pfersich

32 Fahrenheit

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

15.-19.02.2020
GELATISSIMO STUTTGART
HALLE 10, STAND E56.

# Medac Karton-deckel. Schützenden von Natur.

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

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

medac S.r.l. industriacartotecnica
60 anni 1959 - 2020
protegge la qualità, rispetta l'ambiente

Rating della legalità · Direttiva 2014/32/UE · SILVER 2019 ecovadis CSR Rating · SA 8000 SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · FSC FSC® C016153 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC PEFC/19-31-353 · BRC PACKAGING CERTIFICATED

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

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

**www.gastromarketing.it**

# Wenn die Wahrnehmung die Realität übertrifft

## Überraschende Wahrheiten, durch die Gastrophysik offenbart

*„Nicht Überzeugung, nicht Methode, sondern Wahrnehmung ist der Weg zur Wahrheit. Es ist ein Zustand des natürlichen Bewusstseins, flexibel und unkritisch“*

Bruce Lee, Schauspieler und Drehbuchautor

## Der Fall

Wussten Sie, dass bis vor wenigen Jahrzehnten die in den Geschäften verkauften Eier weiß und nicht bräunlich waren? Es war eine Marketingstrategie, bestimmte Vitamine in Futtermittel einzuführen; die bräunliche Farbe erinnert an Natur- und Landschaftsbilder und lässt mehr Eier verkaufen. Haben Sie jemals daran gedacht, dass hoher Lärm die Art und Weise verändert, wie man Geschmack wahrnimmt? Sie haben vielleicht bemerkt, dass man in einem Flugzeug, in dem das Geräusch des Motors 80-85 Dezibel erreicht, Schwierigkeiten hat, süßen Geschmack zu schmecken. Dagegen wird Umami bevorzugt, der sogenannte fünfte Geschmack, typisch für Pilze, Sardellen, Soja, Speck und Tomaten. Dies wird auch von Statistiken bestätigt; 27 Prozent der meist konsumierten Getränke enthalten Tomatensaft, der im Vergleich zu allen Statistiken in einem Lokal völlig anormal ist. Eine Situation, die umgekehrt, den süßen Geschmack begünstigt? Es ist einfach, man färbt ein Getränk mit einer rosa-roten Farbe und es wird bis zu zehn Prozent süßer wahrgenommen, als es wirklich ist. Denn unserer Wahrnehmung nach verleiht diese Farbkombination einem Essen oder Getränk Süße. Unsere Wahrnehmungen spielen uns noch seltsamere Streiche. Sie werden überrascht sein, dass Chips besser wahrgenommen werden, wenn der Beutel, der sie enthält, mehr raschelt! Ja, das ist einer der Hauptgründe, die die Wahl der Verpackung durch die Hersteller bestimmen. Denken Sie, dass diese Streiche unseres Verstandes nur in Bezug auf frivole Aspekte funktionieren? Dann sollten Sie wissen, dass ein Experiment zwischen Wissenschaft und Marketing gezeigt hat, dass Menschen, die mit Gabeln und Messern eines bestimmten Gewichts aßen, bereit waren, für dasselbe Gericht viel mehr zu bezahlen als diejenigen, die mit leichterem Besteck gegessen hatten. Noch ein Fall? Klassische Musik wird automatisch mit Qualität und Raffinesse verbunden und in einigen Restaurants wird sie abgespielt, um die Leute dazu zu bringen, mehr zu bestellen oder höhere Preise zu akzeptieren. Das Lustige ist, dass die Wahrnehmung auf der Vorspeise und dem letzten Gefühl basiert. Wir sprechen nicht über Magie, sondern über Astrophysik.

## 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

Es gibt eine neue Wissenschaft, die unsere fünf Sinne verbindet, um zu zeigen, wie Geräusche, Farben, Formen, Musik und alles, was außerhalb von Lebensmitteln im engeren Sinne liegt, unsere Entscheidungen in Bezug auf Essen und Trinken beeinflussen können. Die Ausgangsannahme ist, dass unsere Wahrnehmung stark von Geschmack und Aromen beeinflusst wird, denn Wahrnehmung ist etwas zwischen Instinkt und Empfindung. Wir sprechen von der Gastrophysik, einem so neuen Begriff, dass er heute einen fast exklusiven Vorrang genießt. Die Geschichte dieser neuen Wissenschaft ist noch relativ jung; vor einigen Jahren definierte der ungarische Wissenschaftler Albert-László Barabási ein Netzwerk von Aromen, das aus 381 Zutaten und deren 1.021 chemischen Verbindungen besteht und zeigt, wie bestimmte Kombinationen dank der chemischen Affinität der Zutaten funktionieren. Das bedeutet, dass das Geheimnis eines saftigen Gerichtes, eines besonders „genussvollen“ Kuchens oder einer leckeren und aromatischen Pizza nicht auf dem tiefen Wissen über die Kochkunst des Schöpfers beruhen könnte, sondern einfach auf der richtigen chemischen Kombination der Zutaten. Schließlich überrascht uns dies überhaupt nicht; Kochen und Konditorei sind sicherlich eine Form der Kreativität und Kunst, aber jeder gute Koch, Eishersteller oder Konditor weiß, dass das „perfekte Gericht“ aus einer so präzisen Kombination entsteht, dass es als mathematischer Algorithmus erscheinen kann. Noch vor kurzem ging Professor Charles Spence, ein britischer Psychologe an der Spitze einer Forschungsgruppe, die die Integration von Informationen durch verschiedene sensorische Modalitäten untersucht, weiter und betonte, wie Geräusche, Formen, Farben, Gewicht und andere Elemente, die außerhalb von Lebensmitteln im engeren Sinne des Wortes liegen, unsere Wahrnehmung von Geschmack stark beeinflussen und daraus ist ein interessantes und revolutionäres Buch über Gastromarketing entstanden.

**Die Wahrnehmung von Geschmacksnuancen ist stark beeinflussbar**

**Um Kunden an sich und Ihr Lokal zu binden, müssen Sie sich etwas Besonderes extra für sie ausdenken**

### Direkt ins Herz

Können wir die Wahrnehmung unserer Kunden beeinflussen? Es scheint wirklich machbar zu sein und einige Lösungen sind einfach zu verwirklichen. In einigen internationalen Kaffee- und Fast-Food-Ketten schreiben die Mitarbeiter den Namen des Kunden auf die Gläser, ein kleiner „Trick“, der dem weit verbreiteten Bedürfnis nach etwas Individuellem und uns Gewidmetem entspricht, das speziell für uns gemacht scheint. Andere nutzen das Internet als Verbündeten; soziale Profile helfen zum Beispiel, etwas über die treuesten Gäste zu erfahren, und versuchen dann, das Menü anzupassen, indem sie Geschmacksrichtungen anbieten, die an glückliche Momente erinnern, und die die Kunden vielleicht mit Kindheitserinnerungen in Verbindung bringen. Also hören Sie nie auf, Ihre Kunden zu analysieren, es wird einfacher sein, sie zu verführen!

AROMITALIA lädt Sie ein zu Ihrem Stand ein

GELATISSIMO 15 - 19 FEBRUAR 2020 | *HALL 10 stand E72*

# Crema Fiorentina

## "con la crema del '500 ci si fa il gelato"

Neuinterpretation der berühmten von Maestro Buontalenti in der Renaissance geschaffenen Creme. Ein noch immer geheim gehaltenes Rezept, das der berühmte Buontalenti anlässlich eines Banketts zur Feier der Fertigstellung der Festung Belvedere kreierte. Eine ausgesprochen natürliche Eiscreme aus Sahne, Milch, Ei und Honig, ein Eis wie früher, aber modern interpretiert.

code: 3171
doseriung: 1,1Kg + 2,4l milch + 850g creme
verpackung: 8 x 1,1 kg

**Aromitalia**

*Dal 1942 Ingredienti di Qualità*

# WEISSE SCHOKOLADE

43%

**The white is back**

Hergestellt aus 43 % feinster weißer Schokolade wird es allein durch die Zugabe von heißem Wasser möglich, ein außergewöhnlich cremiges weißes Schokoladeneis mit harmonischen Milch- und Vanillenuancen zu erhalten. Dieses Produkt rundet die kostbare Linie Aromitalia der Cioccolati-d'autore ab.

code: 2792
doseriung: 1,6 kg + 2,4 L heißes Wasser
verpackung: 8 x 1,6 kg

# MORETTO

**Mit 25% Piemontesischen IGP Haselnüssen**

Der zarte Geschmack der piemontesischen Haselnuss mit g.g.A. (25 %) passt hervorragend zum ausgesprochen vollmundigen und samtigen Variegato aus ausgezeichneter Zartbitterschokolade und Haselnusskrokant. Ein perfektes Dragee für ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

code: 3172
doseriung: 65 g/kg mix
verpackung: 2 x 3,5 kg

Ar

## PEKANNUSSPASTEK

**Amerikanische Walnuss**

Bringen Sie eine neue Trockenfruchtpaste mit vielen antioxidativen Eigenschaften in die Eisdiele oder Konditorei! Traditionelle Paste aus 100 % Pekannuss, einer aus Nordamerika stammenden Frucht mit einem vollen, beinahe butterartigen Geschmack, etwas süßer und aromatischer als die klassischen Walnüsse.

code: 2871
doseriung: 100 g/kg mix
verpackung: 2 x 3,5 kg

## LAKRITZE

AMARELLI
LIQUIRIZIA DAL 1731

**Wenn Sie Süßholz lieben, wollen Sie Amarelli**

Wenn Sie Lakritze lieben, ist Amarelli genau das Richtige. Für unsere Eiscreme haben wir die berühmteste Lakritze der Welt gewählt: Amarelli. Einzigartig und original, ist Amarelli sein 1732 Synonym für Lakritze

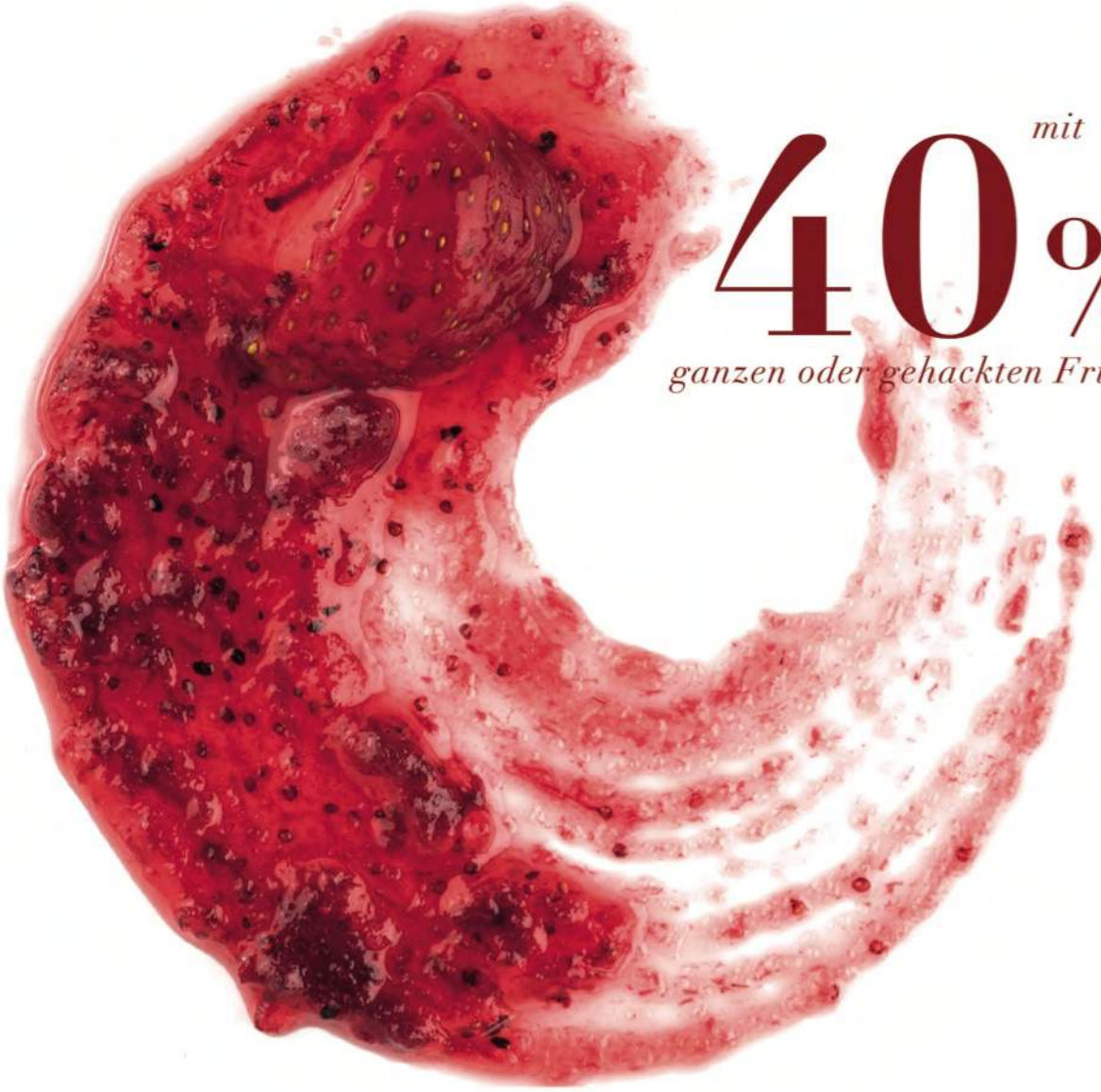
code: 2887
doseriung: 30 g/kg mix
verpackung: 3 x 1 kg

# romitalia

*Dal 1942 Ingredienti di Qualità*

i variegati

# FRUTTA GOLOSA



*mit*

**40%**

*ganzen oder gehackten Früchten*

HIMBEEREN - WALDFRÜCHTE - PFLAUME
FISCHEN - ERDBEERE - APRIKOSE

***Aromitalia***

G.E.I. S.p.A. | Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) | ITALY Tel.+39 011 8182301 www.aromitalia.it

# Schulung des Personals

Freepik.com

Jeder Mitarbeiter hat die Pflicht, die Gesundheit des Verbrauchers und sich selbst vor Krankheitserregern zu schützen, die sich in den Lebensmitteln, die tagtäglich gehandhabt werden, leicht vermehren können. Es ist daher wichtig, das Personal in der Hygiene innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Fristen und Modalitäten zu schulen

*von Paul Andrei*

## Bewusst werden

Die aktuellen Krisen in mehreren Lebensmittelunternehmen in Deutschland und anderen EU-Ländern machen diverse Defizite im Hygiene- und Qualitätsmanagement dieser Betriebe deutlich. Unter anderem wurden z. B. im „Fall Wilke“ im Abschlussbericht der Task Force (https://www.foodwatch.de/fileadmin/-DE/Themen/Rueckrufe/Dokumente/Task-Force-Bericht_Wilke.pdf) auch fehlende oder mangelhaft durchgeführte Hygieneschulungen bemängelt. **Es ist offensichtlich, dass ohne ein entsprechendes Hygienebewusstsein der Mitarbeiter eine gute Hygienepraxis nicht möglich ist.**

## In verschiedenen Gebieten

**Sinnvolle und regelmäßige Hygieneschulungen sind eine Grundvoraussetzung für Hygiene, Qualität und Sicherheit bei der Lebensmittelherstellung.** Dies gilt natürlich auch für die Speiseeisherstellung, zumal es für Lebensmittelbetriebe und Eiscafés auch konkrete gesetzliche Verpflichtungen für Schulungen und Belehrungen gibt.

## Fortbildungskurse

**Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene müssen Mitarbeiter aus Lebensmittelbetrieben regelmäßig an Hygieneschulungen teilnehmen. In der DIN 10514 ist festgehalten, dass Hygieneschulungen mindestens 1-mal pro Jahr durchgeführt werden sollen. Dabei sollen folgende Inhalte vermittelt werden:**

- Einführung in die Lebensmittelhygiene
- Gefahren bei der Lebensmittelherstellung (mikrobielle, chemische und physikalische Gefahren)
- Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (z.B. Vorkommen und Eigenschaften von Mikroorganismen)
- Personalhygiene
- Folgebelehrung nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz
- Betriebshygiene (z.B. Regeln zum Umgang mit Lebensmitteln, Lagerhaltung, Temperaturen, Vermeidung von Schädlingsbefall, Abfällen…)
- Reinigung und Desinfektion (z.B. korrekte Durchführung, Hygieneplan, Dosierung, Einwirkzeit…)
- Grundlagen zu HACCP-gestützten Verfahren inkl. Dokumentation
- Schriftlicher Test bzw. Erfolgskontrolle

Freepik.com - shayne_ch13

## Zwischen Theorie und Praxis

In der Praxis hat es sich bewährt die jährliche Hygieneschulung mit der Folgebelehrung nach § 43 IfSG Abs. 4 gleichzeitig durchzuführen. Am Ende sollte ein schriftlicher Test bzw. eine Erfolgskontrolle durchgeführt werden. **Wenn der Mitarbeiter den Test nicht besteht, sollte er Schulung und Test wiederholen bis er die erforderlichen Kenntnisse nachweisen kann.** Auch in Sachen HACCP müssen die dafür verantwortlichen Mitarbeiter ebenfalls geschult werden (siehe Anhang II, Kapitel XII in Verbindung mit dem Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

## Auch in den Eisdielen

**Neben der Hygieneschulung müssen Mitarbeiter aus Eiscafés ebenfalls gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) belehrt werden. Die Inhalte dieser Belehrung sind:**

- Ziele des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Übertragungswege von Infektionserregern
- Symptome bei Erkrankungen durch die in §42 IfSG aufgeführten Infektionserreger
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach §42 IfSG
- Mitteilungspflichten des Personals gegenüber dem Arbeitgeber
- Pflichten des Arbeitgebers nach §43 IfSG
- Regeln der Personal- und Händehygiene
- Beispiele und Eigenschaften leicht verderblicher Lebensmittel
- Schriftlicher Test bzw. Erfolgskontrolle

## Ohne Bescheinigung

**Hat der Mitarbeiter aus früheren Zeiten kein Gesundheitszeugnis oder hat der Mitarbeiter noch keine Erstbelehrung nach § 43 IfSG Abs. 1, muss der neue Mitarbeiter vor der Aufnahme der Tätigkeit im Eiscafé eine solche Erstbelehrung beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchführen.** Nachfolgend müssen die Mitarbeiter gemäß § 43 IfSG Abs. 4 mindesten alle 2 Jahre zu den o. g. Themen erneut belehrt werden. Dies wird auch Folgebelehrung nach § 43 IfSG Abs. 4 genannt. Auch hier bietet sich ein schriftlicher Test bzw. eine Erfolgskontrolle an, um sicherzustellen, dass der Mitarbeiter alle Inhalte verstanden hat.

BAV INSTITUT

## Ein nützliches Werkzeug

Weitere Informationen, inklusiv Demoversion, sind auf der Webseite www.bav-onlineschulung.de verfügbar. Bei Bedarf schreiben Sie bitte an: karin.heinrich@bav-institut.de.

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

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.

Simone Gatto

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

# 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

# VENEDIG DES NORDENS

SO WIRD **STOCKHOLM** GENANNT, AN DER OSTKÜSTE SCHWEDENS, UMGEBEN VON DEN GEWÄSSERN DES MÄLARENSEES UND DER OSTSEE. EINE GRÜNE STADT, DIE EINER UMWELTFREUNDLICHEN KULTUR TREU GEBLIEBEN IST UND EIN ALTES HERZ BEWAHRT

*von Marina Sella*

**Land:** Schweden - **Sprache:** Schwedisch - **Währung:** Schwedische Krone - **Klima:** Die heißesten Monate sind Juni, Juli und August, wenn das Klima trocken, aber instabil ist und die Temperatur im Durchschnitt zwischen 20° und 30°C liegt, jedoch plötzlich sinken kann

# Weltweite Auszeichnung

**Im Konserthuset, dem Stockholmer Konservatorium, wird der Nobelpreis jedes Jahr am 10. Dezember verliehen, dem Todestag von Alfred Nobel, dem Chemiker, der den gleichnamigen Preis im Jahr 1896 geschaffen hat.** Die Auszeichnung für den Frieden wird am 9. Dezember in Oslo verliehen. Die Feierlichkeiten finden im Rathaus statt, einem romanischen Gebäude aus dem Jahr 1923, das sich durch einen 106 Meter hohen Turm auszeichnet, das Bankett findet im Blauen Saal statt, während der Gala-Ball im Goldenen Saal stattfindet, der mit Mosaiken aus achtzehn Millionen goldenen Fliesen verziert ist.

Ola Ericson/imagebank.sweden.se-hammarby_sjöstad

## VERRÜCKT NACH KRIMIS

Die nordeuropäische Krimi-Literatur hat in letzter Zeit sehr glückliche Zeiten erlebt. Weltberühmt ist Stieg Larssons posthum veröffentlichte Millennium-Trilogie, die die Geschichte des Journalisten und Detektivs Mikael Blomkvist und der jungen Hackerin Lisbeth Salander erzählt, die auf der Insel Södermalm leben und arbeiten. Der Erfolg dieser Saga war so groß, dass Stadtrundfahrten organisiert wurden, um Häuser, Paläste, Restaurants, Cafés und Hotels zu besuchen, die von den Protagonisten besucht werden. Dasselbe geschieht in Fjällbacka, einem hübschen Fischerdorf und bekannten Touristenort mit bunten Häusern und Spitzdächern, wo die Krimiautorin Camilla Läckberg lebt und ihre Romane sich abspielen.

# Eine Stadt am Wasser

Der Stockholmer Archipel besteht aus mehr als 24.000 Inseln, die sich östlich der Stadt, in der Ostsee, erstrecken. Die beliebteste und praktischste Art, sie zu besuchen, ist mit dem Boot. **Stockholm liegt dort, wo der Mälarensee in die Ostsee mündet und sich über vierzehn Inseln erstreckt, die durch siebenundfünfzig Brücken miteinander verbunden sind, es ist eine Stadt des Wassers und das Netz der Wasserverbindungen ist sehr dicht.** Die Hauptstadt begann sich im 13. Jahrhundert auf den Inseln Stadsholmen, Helgeandsholmen und Riddarholmen zu entwickeln, aber die meisten Gebäude wurden zwischen 1700 und 1800 gebaut. Die Altstadt heißt Gamla Stan, der ursprüngliche Mittelpunkt liegt auf der Insel Stadsholmen, einer der am besten erhaltenen mittelalterlichen Altstädte; sie sieht aus wie ein dichtes Labyrinth von gepflasterten Straßen, die zum Stortorget, dem großen Platz, mit seinen charakteristischen bunten Palästen führen.

# Altes Viertel

**Im nordöstlichen Teil der Gamla Stan befindet sich der Königspalast Kungliga Slottet im Barockstil.** Es ist immer noch die offizielle Residenz der schwedischen Königsfamilie. Es handelt sich um ein Renaissancegebäude mit über sechshundert Räumen und darin befinden sich fünf Museen; es wurde an der gleichen Stelle wie die alte königliche Burg Tre Kronor errichtet, die 1697 durch einen Brand zerstört wurde. Im Inneren kann man die königlichen Appartements, das Antikenmuseum von Gustav III., die Schatzkammer, den Thronsaal, das Museum Drei Kronen, die Bernadotte-Bibliothek und die Königskapelle besichtigen. In der Altstadt befinden sich auch der Storkyrkan-Dom, das Nobelmuseum und der Riksdag.

Freepik.com - Hans Thoursie

Freepik.com - Hans Thoursie

## MILITÄRISCHE ZEREMONIE

Im Innenhof des Königspalastes findet die etwa vierzig Minuten dauernde Zeremonie des Wachwechsels statt. Sie beginnt unter der Woche um 12:15 Uhr und sonntags um 13:15 Uhr. Im Sommer findet sie in der Regel täglich vom 23. April bis 31. August statt und umfasst oft auch die Militärparade und die Kappelle.

# Königliche Residenzen

Die Burg Drottningholm aus dem 17. Jahrhundert, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, ist seit 1981 privater ständiger Wohnsitz der königlichen Familie; ein Teil der Burg und des Parks ist für Besucher zugänglich. **Sie liegt etwas außerhalb von Stockholm, auf der Insel Lövon, am Ufer des Mälarensees und ist von einem wunderschönen Park im französischen Stil umgeben.** Zum Komplex gehören der Chinesische Pavillon, eines der führenden europäischen Beispiele für Rokoko-Dekoration mit Chinoiserie, und das Drottningholm-Theater. An der Südostküste Schwedens, umgeben von der Natur der Insel Öland, die durch die Ölandsbronnbrücke mit dem Festland verbunden ist, liegt die Burg Solliden, die als Sommerresidenz der königlichen Familie ausgewählt wurde.

# gelita SK

*Smart Machines*

## MOF

*Gebäck und handwerkliches Eis*

## TRT

*Handwerkliches Eis*

## SOFTICE PREMIUM

*Softeis*

**GELITA SK** *S.R.O.*

**HEADQUARTERS**
Dunajská Streda, **Slovakia**

*info@gelitask.com*
*www.gelitask.com*


**DESIGNED IN ITALY**
**ASSEMBLED IN SLOVAKIA**

## Sommerlicht

Jedes Jahr wird in Schweden die Sommersonnenwende gefeiert, die auf den 21. Juni fällt. **Das Midsommar, ein Mittsommerfest, ist ein sehr beliebtes Ereignis und wird in der schwedischen Tradition am Samstag, der zwischen dem 18. und 26. Juni fällt, gefeiert.** Es ist die kürzeste Nacht des Jahres und die Menschen bleiben im Freien, um zu feiern, zu trinken und zu essen. Während der Sommersonnenwende haben einige Länder, wie z.B. Schweden, das auf einem Breitengrad nahe dem Polarkreis liegt, mehr Lichtstunden als Länder, die sich dem Äquator nähern. In den Regionen über dem Polarkreis geht die Sonne wochenlang nicht unter, die sogenannte Mitternachtssonne.

## Nordischer Lifestyle

Die Schweden haben nicht nur eine große Leidenschaft für die Natur und gesundes Leben, sondern sind auch Bewunderer des Designs und generell aller schönen Dinge. **Eine tief verwurzelte Gewohnheit ist das Ritual des Kaffees, das mehrmals täglich gefeiert wird, so sehr, dass Schweden der dritte Verbraucher des schwarzen Getränks auf der Welt ist.** Fika ist der schwedische Begriff für eine Kaffeepause mit Kollegen oder Freunden, vorzugsweise mit etwas Süßem oder einem Stück Kuchen. Ein Ritual, das auch im Büro unvermeidlich ist; wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, wie dieser Moment des Austauschs und der Sozialisation die Effizienz am Arbeitsplatz steigert.

## Ökologie und Nachhaltigkeit

Stockholm zeichnet sich durch seine grüne und nachhaltige Politik aus. Der Ökopark, der weltweit erste städtische Nationalpark, der 1995 eröffnet wurde, ist ein unberührtes Naturgebiet mit den königlichen Parks Djurgården, Haga und Ulriksdal sowie den Inseln Skeppsholmen, Kastel lholmen, Beckholmen und Fjäderholmarna. Die vielen zu erkundenden Routen sind alle gut vom Stadtzentrum aus erreichbar. Hammarby Sjöstad, einst ein Industriegebiet, ist ein berühmter ökologischer Stadtteil, der 2002 gebaut wurde und heute ein Wohngebiet ist. **Die Stadtverwaltung von Stockholm hat ihre Umweltauswirkungen durch nachhaltiges Bauen auf der Grundlage der Verwendung sauberer und erneuerbarer Quellen und eines Systems zur Wiederverwendung von Abfällen auf ein Minimum reduziert.**

HAUPTSTADT UND KULTUR- UND WIRTSCHAFTSZENTRUM

Florida

Se è compostabile... è Florida!

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S1108

Foto von Tuukka Ervasti

## Alternativ und schick

Södermalm, das als alternativer Stadtteil Stockholms gilt, liegt auf einer ganzen Insel, die durch eine Brücke mit der Gamla Stan verbunden ist. Die berühmte Greta Garbo wurde hier 1905 geboren. Im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert war es der ärmste und berüchtigtste Stadtteil, der auch als Hinrichtungsort gewählt wurde; heute gibt es noch viele originale Holzhäuser, die aus der Zeit um 1890 stammen. Heute ist es eine Wohngegend mit Boheme-Charakter und einem lebendigen Nachtleben. SoFo, ein Akronym für South of Folkungagatan, eine Allee, die die Södermalm durchquert, ist Stockholms Hipster-Viertel, bekannt für seine Vintage-, Design- und Schmuckgeschäfte. **Im Herzen der Nachbarschaft ist der kleine Nytorget Park einer der beliebtesten Orte zu jeder Tageszeit mit vielen Restaurants, Bars und Cafés.**

## Einzigartige Besuche

Die vielleicht seltsamste der Inseln ist Djurgården, da sie fast ausschließlich von Museen eingenommen wird. Besonders interessant ist Skansen, das erste Freilichtmuseum der Welt, das aus authentischen historischen Gebäuden besteht, die aus ihrem Ursprungsort transportiert und wieder aufgebaut wurden; es gibt Häuser, Höfe und Geschäfte aus den vergangenen Jahrhunderten. **Der berühmten schwedischen Popgruppe Abba der 70er Jahre ist ein Museum gewidmet, das Kleidung, Objekte und Filme ausstellt und sich in der neuen „Swedish Music Hall of Fame“ befindet, die der Musik gewidmet ist.** Das einzige noch existierende Schiff des XVII. Jahrhunderts befindet sich im Vasamuseet, dem Museum mit einem 69 Meter langen Kriegsschiff, das von König Gustav Adolf Vasa gebaut wurde.

## Ganz besondere Untergrundkunst

**Die Tunnelbana, die als die längste Kunstgalerie der Welt gilt, ist die U-Bahn mit hundert Stationen, von denen etwa neunzig mit Gemälden, Mosaiken und Installationen von Künstlern aus ganz Europa dekoriert sind, die von den fünfziger Jahren bis heute daran teilgenommen haben.** Ein Beispiel ist die Station T-Centralen, wo sich drei U-Bahn-Linien kreuzen; um die blaue Linie zu erreichen, geht man durch die imposante Höhle mit Blumenmotiven in weiß-blauen Farben, die der Künstler Per Olof Ultvedt in den 70er Jahren geschaffen hat. Einige Stationen hingegen beherbergen Kunstwerke, die sich immer wieder abwechseln.

## Interessanter Weltrekord

Foto von Ola Ericson

Das größte halbkugelförmige Gebäude der Welt ist die Ericsson Globe Arena mit einer Innenhöhe von 85 Metern; sie wurde 1989 eingeweiht und ist ein multifunktionales Gebäude für große Sportveranstaltungen und Konzerte. **Im Jahr 2010 wurde der SkyView eingeweiht, der aus zwei kugelförmigen Glaskabinen besteht, die auf 130 Meter Höhe nach oben führen; die Fahrt dauert etwa zwanzig Minuten und jede der beiden Gondeln kann sechzehn Passagiere aufnehmen.** Das Dach des „Globen“ wurde mit 42 Tonnen Stahl verstärkt, um 70 Tonnen Schienen an der Fassade zu stützen.

## Viele herzhafte…

Fisch, Schalen- und Krustentiere sind die Hauptnahrungsmittel, die in allen Variationen angeboten werden. Was das Fleisch betrifft, so gibt es außer Schweine-, Kalb- und Hammelfleisch auch Elch- und Rentierfleisch. **Unter den Spezialitäten ist Falukorv eine Schweinswurst; Gravad Lax ist Lachs, mariniert in Zucker und Salz.** Kottbullar sind Fleischbällchen mit roter Sauce, Püree und Heidelbeeren. Die Gerichte werden immer von typischen Saucen begleitet, die oft auf Erdbeeren und Preiselbeeren basieren, Früchten, die auf der gesamten skandinavischen Halbinsel angebaut werden. In Stockholm gibt es zahlreiche Kioske und Food-Trucks, die Sandwiches mit gebratenem oder mariniertem Hering, würzige Wurst oder geräuchertem Lachs, mit Gemüse und Soßen servieren.

SÜßIGKEITEN NEHMEN EINEN BESONDERS WICHTIGEN PLATZ IN DER SCHWEDISCHEN GASTRONOMIE EIN

## … und süße Gerichte

Flatbread Baking ist ein dünnes Gebäck mit Fenchelbeigeschmack, während Lussekatters Teilchen mit Safran und Rosinen sind. **Kanelbulle, die am häufigsten in der Kaffeepause begehrten Süßspeisen, werden als Schnecken aus gebackenem Hefeteig präsentiert und mit Zucker, Butter und Zimt gefüllt.** Semla ist ein süßes, mit Kardamom aromatisiertes Teilchen, ursprünglich für den Fastnachtdienstag vorbereitet, mit Mandelpaste und Sahne gefüllt. Traditionell und typisch für Skanien ist der skånsk spettkaka, ein pyramidenförmiger Kuchen aus Eiern, Kartoffelstärke, Zucker und gekocht auf einem Metallkegel (wörtlich übersetzt: Kuchen am Spieß), dann mit Zuckerguss überzogen; im Jahr 2000 wurde der spettkaka auf europäischer Ebene mit dem Zeichen IGP (Protected Geographical Indication) ausgezeichnet.

# UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SGS

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

TADDIA

**EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!**

# GEWIDMETE WELTTAGE

**LEBENSMITTEL HABEN IMMER MEHR GEWIDMETE TAGE. ES GIBT DEN GELATO-DAY, ABER AUCH DEN TIRAMISU-TAG, DEN FÜR KAFFEE ODER PIZZA... UND ES HANDELT SICH UM MEHR ALS NUR UM WERBEGAGS**

*von Monica Viani*

## Der erste…

Seit es das Web gibt, haben sich die Welttage, die zahlreichen Produkten gewidmet sind, vermehrt. Jetzt hat jeder Tag seinen eigenen besonderen Festtag. **Am Anfang war es eine Initiative der Vereinten Nationen; die erste entstand 1950 und zwar der Welttag der Menschenrechte, der am 10. Dezember gefeiert wird.** In der Folge wurden weitere zur Förderung von Solidaritätsaktionen geschaffen. Aufgrund ihres Erfolgs haben viele Unternehmen Investitionen geleistet, um einen Kalendertag für sich zu gewinnen.

## Dem Essen zu liebe

**Auch die Welt des Lebensmittels ist von der Feier der Welttage fasziniert.** Blättern Sie einfach in einem der vielen Kalender, die für diese Gelegenheiten werben, um herauszufinden, wie viele Lebensmittel besondere Aufmerksamkeit erhalten. Es gibt Ehrentage, die mit dem Ziel festgelegt werden, die Authentizität von Produkten und Rezepten bekannt zu machen. Es stellt sich die Frage: Warum haben manche Lebensmittel ihren Tag und andere nicht? Einige behaupten, dass es sich dabei nur Werbegags handelt, dass sie nur das Ergebnis der Marketingforschung sind. Sicherlich entsprechen die Welttage dem Bedürfnis, Initiativen zu entwickeln, die mit der Zeit wachsen und die Gelegenheit bieten, die Öffentlichkeit zu informieren.

## Ernst, aber auch zum Spaß

Einige Daten erinnern an historische Ereignisse. Das ist der Fall des Biertages. Der National Beer Day (7. April) feiert das Ende der Prohibition in Amerika, als sich am Vorabend viele Menschen vor den Kneipen anstellten, um ab Mitternacht legal zu trinken. **Andere zielen darauf ab, das Bewusstsein zu schärfen und die Öffentlichkeit zum Nachdenken über den Wert von Lebensmitteln anzuregen.** Wie zum Beispiel der Weltmilchtag, der von der FAO und den Vereinten Nationen am 1. Juni gewollt wurde oder am 24. März, der Gelato Day. Stattdessen wurden einige Feiertage von ganz normalen Leuten erfunden, wie zum Beispiel von Sara Rosso, einer amerikanischen Food-Bloggerin, die den Nutella-Welttag am 5. Februar erfunden hat.

# WEKER

## L'ECONOMIZZATORE D'ACQUA WEKER. LA SOLUZIONE A PORTATA DI MANO!

- ELIMINA IL COSTO DELL'ACQUA
- RISOLVE I PROBLEMI DI CONDENSAZIONE DEI GRUPPI FRIGORIFERI
- CLIMATIZZA I LOCALI
- PRODUCE ACQUA CALDA SANITARIA CON RECUPERO DI CALORE

*Sede legale:* via De Gasperi, 31 GORIZIA (GO) - Italy
*Stabilimento:* via San Michele, 338 - fraz.Sant'Andrea - GORIZIA (GO) -Italy

**tel.:** +39 0481 524236 **fax:** +39 0481 519665 **e-mail:** info@weker.com
p. iva: 00528930316

**März 2020**

| Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|
| 01.-04. | Carrara (Italien) | TIRRENO CT<br>Brotherstellung - Konditorei<br>Speiseeisherstellung | www.tirrenotrade.it |
| 03.-06. | Singapur | FHA FOOD HOTEL ASIA<br>Ernährung - Getränke - Gastgewerbe | www.foodnhotelasia.com |
| 10.-13. | Tokio (Japan) | FOODEX JAPAN<br>Ernährung - Getränke | www.jma.or.jp/foodex/en/ |
| 12.-14. | Arad (Rumänien) | GASTROPAN EXPO<br>Brotherstellung - Speiseeisherstellung<br>Konditorei | www.gastropan.ro |
| 13.-17. | Hamburg | INTERNORGA<br>Ernährung - Getränke | www.internorga.com |
| 29.03.-01.04. | Shanghai (China) | HOTELEX SHANGHAI<br>Speiseeisherstellung - Konditorei<br>Brotherstellung - Kaffee - Tee | www.hotelex.cn |

**April 2020**

| Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|
| 06.-08. | Dubai (VAE) | GULFHOST<br>Ernährung - Getränke - Gastgewerbe | www.gulfhost.ae |
| 06.-08. | Dubai (VAE) | THE SPECIALITY FOOD FESTIVAL<br>Ernährung - Getränke | www.speciality.ae |
| 19.-22. | Verona (Italien) | VINITALY<br>Wein | www.vinitaly.com |
| 20.-23. | Barcelona (Spanien) | HOSTELCO<br>Gastgewerbe – Speiseeisherstellung<br>Konditorei - Cafeteria | www.hostelco.com |

**Mai 2020**

| Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|
| 06.-09. | Shanghai (China) | BAKERY CHINA<br>Brotherstellung - Konditorei | www.bakerychina.com |
| 13.-15. | Shanghai (China) | SIAL CHINA<br>Ernährung - Getränke | www.sialchina.com |

**Juni 2020**

| Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|
| 28.-30. | New York City (USA) | SUMMER FANCY FOOD SHOW<br>Ernährung - Getränke | www.specialtyfood.com |
| 28.-30. | Guangzhou (China) | IFE CHINA<br>Nahrung - Getränke - Packaging | www.ifechina.com |

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

Lass Dein Gelato sprechen
Es hat viel zu erzahlen
Gestalte Deine Eisdiele einzigartig & unverwechselbar. Mit Graphik und den richtigen Produkten kannst Du sie wirklich zum Reden bringen.
PIVA
31020 - Villorba - Treviso Italy Via Don Minzoni, 5 - zona industriale tel +39 0422 912416 mail info@piva.info
www.piva.info

| August 2020 | Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| | 13.-15. | Ho Chi Minh City (Vietnam) | VIETFOOD&BEVERAGE-PROPACK Nahrung - Getränke - Packaging | www.foodexvietnam.com |

| Oktober 2020 | Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| | 18.-22. | Paris (Frankreich) | SIAL Ernährung - Getränke | www.sialparis.com |
| | 17.-20. | Stuttgart | SÜDBACK Konditorei - Brotherstellung - Gastronomie | www.suedback.de |

| November 2020 | Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| | 04.-07. | Hanoi City (Vietnam) | VIETFOOD & BEVERAGE + PROPACK Ernährung - Getränke | http://vietfoodexpo.com.vn |
| | 10.-12. | Shanghai (China) | FHC CHINA Ernährung - Getränke | www.fhcchina.com |
| | 14.-17. | Madrid (Spanien) | INTERSICOP Brotherstellung - Konditorei Speiseeisherstellung - Cafeteria | www.ifema.es/en/intersicop |
| | 29.11.-02.12. | Longarone (Italien) | MIG Speiseeisherstellung | www.mostradelgelato.com |

| Januar 2021 | Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| | 16.-20. | Rimini (Italien) | SIGEP Speiseeisherstellung - Konditorei Handwerkliche Brotherstellung - Cafeteria | www.sigep.it |
| | 23.-27. | Lyon (Frankreich) | SIRHA Konditorei - Schokoladenspezialitäten Kaffee - Gastronomie | www.sirha.com |
| | 27.-28. | Lyon (Frankreich) | COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE Konditorei-Weltmeisterschaft | www.cmpatisserie.com |
| | 29.-30. | Lyon (Frankreich) | BOCUSE D'OR Gastronomischer Wettbewerb | www.sirha.com/fr/bocuse-d-or |

| Oktober 2021 | Datum | Ort | Ausstellung | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| | 22.-26. | Mailand (Italien) | HOST Ausrüstungen - Cafeteria - Food | www.host.fieramilano.it |
| | 24.-28. | München | IBA Brotherstellung - Konditorei | www.iba.de |

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

naturesse

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

# FÜR EINMAL IST DER HOLZWEG DER RICHTIGE.

GESCHIRR VON NATURESSE AUS FSC®-HOLZ

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

COMPRITAL GROUP

## Innovation ist unsere Geschichte

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

GIUBILEO EXPERIENCE

NATURAL GELATO

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

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

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

FROZEN YO+

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

SOFT GELATO

Hochwertige Produktlinie speziell für Softservice-Maschinen..

**Großartige Schokoladen aus aller Welt**

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

**Auf den ersten Blick erkennbar**

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

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

GELATISSIMO
World of gelato
20.–24.2.2016 | Messe Stuttgart
Hallo 10; Stand 10B36

AMREIN food solutions food packaging

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

# 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

ON iDEA

punto ITALY.org

SWEETMOOD.org

THE ITALIAN MAGAZINE FOR INTERNATIONAL BUYERS
IN GELATO, PASTRY AND TRENDY FOOD-AND-DRINK

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**

# portalegelato.it

Il sito della rivista

completamente rinnovato!

**NEU 2020**

Schokolade
Konditorei

## 61. Internationale Messe für das Speiseeisgewerbe

Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

**Longarone 2020, 29. November - 2. Dezember**

DIE EISMESSE
SEIT 1959
MOSTRA del GELATO

www.mostradelgelato.com

facebook.com/mig.longarone

LONGARONE FIERE DOLOMITI

*Longarone Fiere Srl • Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) - ITALY • +39 0437577577 • fiera@longaronefiere.it*

# ABONNIEREN SIE UNS

Jahresabonnement
unserer Zeitschrift PuntoDE
(4 Ausgaben)

| | |
|---|---|
| Europa | € 50,00 |
| Außerhalb Europas | € 90,00 |

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

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

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22–26
OCTOBER
2021

fieramilano

# NEW SHAPES OF HOSPITALITY

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

# SEIT DEM ERSTEN TAG HABEN SEIEN SIE IMMER EINE

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

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

# WIR EINE IDEE VERHEIRATET, EISBECHER VORWÄRTS

1960 - 2020

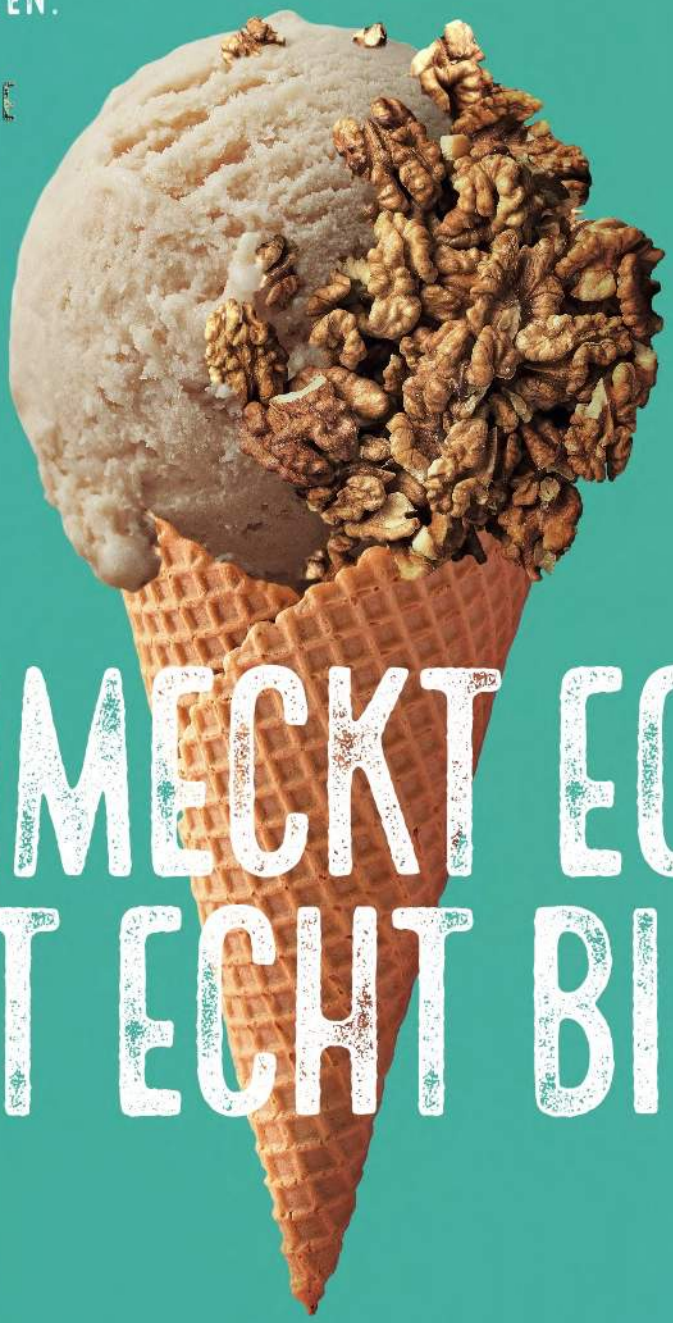
WIR FEIERN DIE DIAMANT-HOCHZEIT ZWISCHEN INNOVATION UND QUALITÄT

60 Jahre sind vergangen, aber wir sind immer noch verliebt in unsere Idee: heiraten Sie das Beste aus Innovation mit höchster Qualität. Deshalb geben wir unser Bestes eine Eisbecher vorwärts sein: in Design, Material, Reichweite und Personalisierung. Der Erfolg unserer Kunden ist für uns die größte Zufriedenheit.

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

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

WWW.32-FAHRENHEIT.DE



# SCHMECKT ECHT. IST ECHT BIO.

DIE MARKE FÜR BESTE BIO-EISZUTATEN.

pfersich

32 Fahrenheit

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

15.-19.02.2020
GELATISSIMO STUTTGART
HALLE 10, STAND E56.