GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

# punto dE

# Nicht aufgeben

Nr. 24 SEPTEMBER.OKTOBER 2020

Suppl. al numero 99 Luglio/Agosto 2020 - anno 17° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

Quella®
The original

Coffee & Crystals

# ERWECKT DIE SINNE!

## NEUHEIT

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

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

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

MEC3
The Genuine Company

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!
+49 89 992 4950 • mail@mec3.de • mec3.com
MEC3
The Genuine Company

eis

# MIT ABSTAND DAS BESTE EIS!

# ALLES FÜR IHR TO GO GESCHÄFT

## Zuhause genießen!

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

## Auf die Hand!

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

## Schnelle Ausgabe!

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

EasyBest®
Thekengefrierschrank »Cube«

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

## Gratis

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

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

*Unser Innen- und Außendienst ist für Sie da!*

**eisUNION**
Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

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

## DER 1. EISGESCHMACK MIT

# SCHOKOLADE AUS MODICA I.G.P.

Nach dem ältesten Schokoladenrezept, das auf die Mayas und Azteken zurückgeht wird diese Schokolade mit der charakteristischen Sandigkeit hergestellt und von Elenka seit 2014 verwendet um daraus die Basis und den Überzug für Nero Modicano zu schaffen.

*Gib ihr dein ganzes Aroma*

Modica I.G.P. Schokolade ist ideal, um in verschiedenen Geschmacksrichtungen gewürzt zu werden. Deshalb können Sie mit Elenka Nero Modicano Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und die verlockendsten Variationen kreieren.

**Ein feinkörniger Schokoladenguss**

Der Nero Modicano Schokoladenguß bereichert Ihren Eisgeschmack Modica I.G.P. und macht ihn noch verführerischer

dal 1959

elenka

NERO MODICANO

elenka

#modicanoelenka

Elenka S.p.A. - Qualitätszutaten für die Eisdiele und Konditorei

www.elenka.it | info@elenka.it

Serviervorschlag

# KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

**Cookie Dough: der Trend für die Eistheke!**
Im Einzelhandel ist Cookie-Dough-Eis bereits seit Jahren eine weltweit beliebte Eissorte.

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

## Gelatop Keksteig Mix:

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

DREIDOPPEL

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

Gelatop

# inhaltsverzeichnis

60 Produkte ganz vorn
67 Enterobakterien in Sahneautomaten
71 Strategie der Preise
76 Rezepte by. Die Vorzüglichkeit von Obst
79 Treue ist eine Sache, die es zu pflegen gilt
82 Ein zukunftorientiertes Treffen
84 Die Abenteuer des Stopfens
88 Richtig und Falsch
90 Von den Vereinen



puntoDE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 99 Juli - August 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 - Mario Trabalza

**Übersetzung**
Vera Belli

**Titelseite**
Realisiert von Alice Vignoli
Foto von Giancarlo Bonomi

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

**Sekretariat**
Oksana Denys
(info@editradesrl.it)

**Graphik Layout Bilder**
www.shaken.it

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

**Werbung**
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

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

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

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



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

13 Leitartikel. Nicht aufgeben
14 Kurznachrichten
17 Wachsendes Business
21 Den Konsum fördern
25 Krieg gegen Kunststoff
28 Ideen aus Obst
33 Rezepte. Variationen mit Zitrusfrüchten
37 Im Labor. Weiße Sachertorte

41 Malz in seiner Vielfalt
45 Die Entdeckung der Guave
50 Sandpflaume
52 Ein Löffelchen voll Zucker...
56 Halbgefrorenes. Montblanc

# *Lernen. Experimentieren. Innovieren.*

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

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

**Welcome to your future!**

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

WORLD SCHOOL
Casa Optima
OF SWEET ARTS & INNOVATION

Class ditori 100 TOP Products 2020

Class ditori 100 TOP GAMBERO ROSSO

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

GERÖSTETE KOKOSFLOCKEN
UND EIN TOUCH COOKIES®

CRUMBLE

# SUPERGELATO

COOKIES®

# COCOBOOM!

KOKOS

GLUTEN FREE

**BANG!**

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

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

MEC3
The Genuine Company

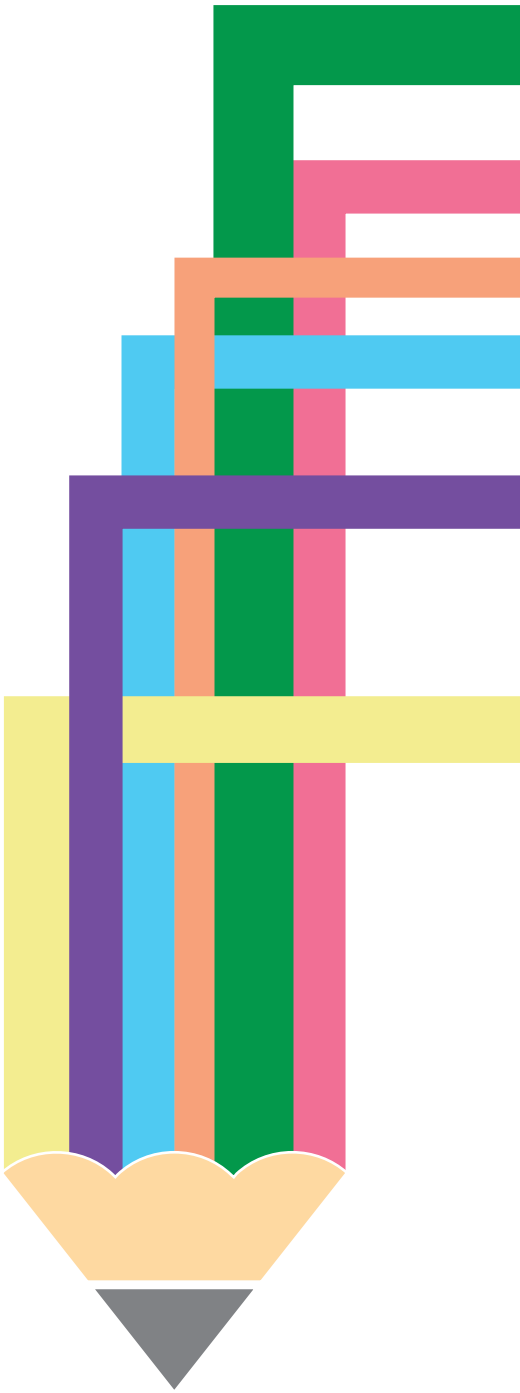
# Nicht aufgeben

Ein emblematischer Satz auf Englisch aus einem bekannten Lied lautet „The show must go on“. Dieses einfache, scheinbar traurige und bittere Konzept umfasst unser heutiges Leben, unsere nahe Zukunft. Wir müssen Widerstand leisten und dürfen uns nicht von diesem unsichtbaren Feind besiegen lassen, der in diesem Jahr die ganze Welt in die Knie gezwungen hat. In der Hoffnung, dass wir uns nicht plötzlich alle wieder im lockdown vorfinden, müssen wir den Mut haben, positiv zu denken, zu arbeiten und erfinderisch zu sein, jeder auf seinem eigenen Gebiet. Die Akteure in unserer Branche dürfen sich nicht entmutigen lassen und müssen jeden Morgen die Kraft finden, die Ladentür aufzuschließen. Mehr oder weniger jeder Staat hat seine Schwierigkeiten, sowohl im Gesundheitswesen als auch in der Wirtschaft; aber jede Regierung versucht auf ihre eigene Weise, Bürgern und Unternehmen zu helfen. In Deutschland beispielsweise hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie allein zur Unterstützung der öffentlichen Unternehmen seit Juli die befristete Senkung der Mehrwertsteuer bis zum 31. Dezember 2020 beschlossen; eine kleine konkrete Hilfe zur Wiederbelebung der Aktivitäten. Nicht zu vergessen die den Unternehmen gewährten Darlehen. Jeder muss seinen Teil dazu beitragen und weiterarbeiten, egal in welchem Beruf er tätig ist, und das Land und die ganze Welt unterstützen.

Auch wir bei PuntoDE tun unseren Teil dazu, wir geben nicht auf, schreiben unsere Artikel und unser Magazin erscheint pünktlich, um die Leser über aktuelle Ereignisse, Nachrichten, Trends, Neuigkeiten zu informieren. Das ist unsere Aufgabe, unsere Mission. Wir dürfen und können uns nicht unterkriegen lassen!

Gute Arbeit!

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin



# Verführerischer Trend

*Der Gesundheitsnotstand hat zu einem Boom bei der Lieferung und **Mitnahme** von Gelato geführt, wobei die Branche um 58% gestiegen ist. Wenn der Trend der Zukunft darin besteht, weiterhin Gelato zu Hause zu genießen, ist es richtig, Ihr Geschäft mit Lösungen zu **steigern**, die diesem Bedarf gerecht werden. Zu diesem Zweck hat **Gsg Service**, ein auf die Welt der Desserts spezialisiertes Kommunikationsunternehmen, eine Reihe von Rezepten für ein **handwerklich** hergestelltes Produkt entwickelt, das speziell für die häusliche **Tiefkühltruhe** bestimmt ist. Dabei handelt es sich um **Gelato To-Go**, eine digitale Rezeptsammlung, die in der Equilibrio App verfügbar ist und kostenlos im Apple Store heruntergeladen werden kann. In der Packung sind sechs Zubereitungen verfügbar, von Gelato und Sorbets bis hin zu zwei Kuvertüren für die Herstellung eines handwerklich hergestellten Gelatos, spachtelbar und cremig auch bei **niedrigen Temperaturen**, weich sogar direkt aus dem Tiefkühlfach zu Hause. Gelato To-Go bietet neben **Rezepten**, Verfahren und illustrativen Videos auch verschiedene trendige Formate und Ideen für das Zusammenstellen von Eistüten, Stieleis und Sandwicheis mit einer oder zwei Geschmackssorten. Es ist auch möglich, den **Nährwert** jedes einzelnen Produkts zu berechnen und das **Etikett** zu drucken, das das System automatisch generiert. Für weitere Informationen www.gsgservice.net*

# TERMIN VERSCHOBEN

**Die 29. Ausgabe der Stuttgarter Messe südback, die dem Bäckerei- und Konditorenhandwerk gewidmet ist, muss in diesem Jahr abgesagt werden. Die nächste südback findet im regulären Turnus vom 22.–25. Oktober 2022 statt. Die schwierige Entscheidung wurde gemeinsam mit den Ausstellern nach Abwägung aller Unsicherheiten getroffen. Trotz der sorgfältigen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen der Messe Stuttgart hat sich die Messegesellschaft für eine Verschiebung entschieden. Andreas Wiesinger, Mitglied der Messeleitung: „Wir bedauern die Entwicklung sehr, denn die Backbranche verliert in diesem Jahr ihre zentrale Plattform zum Austausch, die nach diesen schwierigen Krisenmonaten durch den Coronavirus notwendig gewesen wäre." Die Entscheidung wurde auch vom Partner BÄKO-ZENTRALE, dem Landesverband des Bäckerhandwerks Württemberg und dem Landeskonditorenverband Baden-Württemberg geteilt. Mehr Informationen unter www.suedback.de**

# Endlich Neustart

*Unter Einhaltung aller aktuellen Sicherheitsvorschriften, bezüglich der aktuellen „Covid-19"-Pandemie, beginnen die Kurse bei **Casa Optima Deutschland** in **Aschheim - München** wieder. Der große Unterrichtsraum bietet Platz für maximal acht Personen, sowohl um einen Abstand von eineinhalb Metern zwischen den Studenten zu gewährleisten, als auch um die „Eins-zu-eins"-Lernmethode zu respektieren, die den Unterricht des Ausbildungszentrums kennzeichnet. Die **Agenda** 2020/21 umfasst Kurse „vor Ort", die u. a. der Eisherstellung und der „kalten" Konditorei gewidmet sind. Bis April 2021 wird ein intensives Schulungsprogramm stattfinden, dass auf mehrere Ebenen und in transversaler Weise ausgesprochen wird und sich sowohl an qualifizierte Fachleute als auch an Neueinsteiger richtet. Vito **Ciniero**, Direktor von Mec3 Deutschland, hat folgendes hervorgehoben: „Wir bereiten die Aktivierung von Online-Lektionen vor! Dank der Positionierung von Kameras, ermöglichen diese unseren Lehrern, Webinare abzuhalten und so den Teilnehmern die Möglichkeit zu geben, ihre Ausbildung auch aus der Ferne fortzusetzen." Die Kurse des **Monats November 2020** sind **Master in Gelatoherstellung** (vom 3. bis 5. November 2020) und **Evolution der Klassiker** (vom 17. bis 19. November 2020). Für alle weiteren Termine und Infos besuchen Sie bitte die Website www.casaoptima.com/en.*

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

# BUTTERSCOTCH: DER ORIGINALGESCHMACK AUS GROSSBRITANNIEN

Das berühmte britische Dessert aus braunem Zucker und Butter ist jetzt auch in einer köstlichen Gelato Version erhältlich:
Unser neuer **Butterscotch Sprint** ist ein halbfertiges Pulverprodukt und einfach in der Herstellung. Passend dazu können Sie Ihre Gelato-Kreationen mit dem neuen **Arabeschi® Butterscotch** verfeinern, eine glänzende, glatte Sauce mit einer intensiven buttrigen Caramel-Note.

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

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

Rawpixel.com

# WACHSENDES BUSINESS

In Zeiten des Coronavirus haben die öffentlichen Einrichtungen einen dramatischen Umsatzrückgang zu verzeichnen. Seit letztem Juni hat sich die Situation verbessert, aber der Herbst mit den Ansteckungen, die drastisch zunehmen, ist ungewiss. Einen größeren Umsatzanstieg verzeichnen die Unternehmen, die sich auf die Lieferung von Lebensmitteln spezialisiert haben

*von Mario Trabalza*

## Angekündigter Erfolg

Der Covid-19 ist ein unglaubliches Geschäft für Take away-Betreiber, unter anderem nach Jahren des starken Wachstums in diesem Sektor. Seit Beginn der Pandemie konnten sie einen Umsatzanstieg von 50% verzeichnen. **Während im Jahr 2018 mehr als 12 Millionen Menschen auf den Plattformen der Branchenriesen mit einem Umsatz von 3,6 Milliarden Euro zu Hause Lebensmittel bestellt hatten, stieg die Zahl der Kunden bis Mai 2020 auf 19 Millionen.**

Rawpixel.com

## Gängige Lieblingsspeisen

**An der Spitze, mit unterschiedlichen Positionen, je nach den in der Branche tätigen Unternehmen, findet man die Klassiker:** Pommes Frites; Pizza, mit einer Vorliebe für Margherita und Pizza-Salami; Hamburger und Cheeseburger; Salat und Chicken Nuggets. Und Gelato? Es wird in der Rangliste der irrelevanten Zahlen nicht erwähnt, die ein wenig von den größeren Transportschwierigkeiten abhängen, vor allem aber davon, dass während der Epidemie die überwiegende Mehrheit der Eisdielen offen geblieben ist und es somit weniger negative Auswirkungen in der Branche gab.

## Neue Horizonte

Das Business der Hauszustellung von Gelato ist für große Ketten unattraktiv, die Lieferung wird von lokalen Eisherstellern angeboten, die sich neben dem Thekenverkauf für diesen Service entsprechend ausgerüstet haben. **Eine Gelegenheit, Kundenbeziehungen aufrechtzuerhalten, und eine Aktivität, die auch in Zukunft lebendig bleiben sollte, um den Umsatz zu steigern.** Die Eishersteller müssen sich an neue Verkaufskanäle anpassen, indem sie die speziellen Apps nutzen, mit denen sie das Menü aktualisieren, Werbeaktionen, Rabatte und Nachrichten an die Kunden senden können.

**DIE HAUSLIEFERUNG VON GELATO UND KUCHEN IST EINE CHANCE, DIE MAN NUTZEN SOLLTE**

Freepik.com - KamranAydinov

## Organisatorische Möglichkeiten

Für die Lieferungen können die Eishersteller Lieferplattformen nutzen oder sich selbst organisieren, Bestellungen abholen, den Transport verwalten und Lieferpersonal einsetzen. In diesem Fall können sie auf das Personal der Eisdiele zurückgreifen, das in dieser Zeit nicht mit den üblichen Aufgaben überfordert ist und entsprechend geschult werden muss. **Darüber hinaus wird es notwendig sein, sich mit einem Kühlfahrzeug oder einem isothermischen Kühlcontainer für den HACCP-Transport von gekühlten Lebensmitteln auszustatten, die im Fahrzeug platziert und bei jeder Lieferung gereinigt und desinfiziert werden müssen.**

## Funktioneller Lieferservice

**Für die Restaurants, die sich an delivery-Lösungen orientiert haben, waren die Ergebnisse aus wirtschaftlicher Sicht recht enttäuschend.** Eine Pizzeria, die eine Pizza für 10 Euro verkauft, wenn sie die Dienstleistungen von Take away in Anspruch nimmt, muss 13% (1,3 Euro) Provision zahlen, muss die Mehrwertsteuer hinzurechnen, 2 Euro gehen an die Steuerbehörden, 2,5 Euro sind die durchschnittlichen Kosten für den Rohstoff, zu denen noch Personalkosten hinzugerechnet werden müssen. Wenn alle Abzüge vorgenommen worden sind, bleibt dem Eigentümer etwa 1 Euro in der Tasche. Natürlich steigt der Umsatz der Pizzeria, aber die Gewinnspannen bleiben zu niedrig.

## Ungewisse Zukunft

Der bereits im August verzeichnete Anstieg der Ansteckungen in Deutschland lässt die Prognosen für das Gaststättengewerbe nicht sehr rosig erscheinen. **Zahlen des Statistischen Bundesamtes und des DEHOGA, dem Verband der Restaurant- und Hotelbetreiber, zeigen, dass 59,6% der Betreiber um ihr Überleben kämpfen.** Obwohl seit Juni eine Verbesserung der Verkäufe zu verzeichnen ist, ging der Umsatz von Januar bis Juli dieses Jahres um 60,1% zurück.

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

# KART

## DEINE BAR IST ÜBERALL

EINFACH ZU
**VERSCHIEBEN**
**SANIEREN**
**INDIVIDUELL GESTALTEN**

KART
BARTHEKE

KART
SPEISEEISTHEKE
POZZETTI

KART
COCKTAILS

KART
SPEISEEIS

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

# DEN KONSUM FÖRDERN

Seit dem vergangenen 1. Juli hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie die befristete Senkung der Mehrwertsteuer bis zum 31. Dezember 2020 beschlossen. Für die kommenden Monate wurden der Normalsatz und der ermäßigte Satz gesenkt, eine Entscheidung zur Ankurbelung des Verbrauchs und zur Wiederaufnahme der Produktionstätigkeit

*von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza*

Freepik.com - wirestock

## Eine konkrete Hilfe

Deutschland hat auf den Rückgang der Kaufkraft aufgrund der Covid-19-Pandemie mit dem Inkrafttreten des „Corona-Soforthilfe-Gesetzes“ reagiert, das seit Juli letzten Jahres eine Ermäßigung der Mehrwertsteuer für Restaurations- und Verpflegungsleistungen vorsieht. **Der Steuersatz für Güter des täglichen Bedarfs wurde von 7% auf 5% gesenkt, der allgemeine Steuersatz von 19% auf 16%.** Die neuen Mehrwertsteuerwerte sind bis zum 31. Dezember gültig. Theoretisch sollten die Händler ihre Preise senken, indem sie die eingesparte Mehrwertsteuer direkt an ihre Kunden weitergeben, aber in Wirklichkeit haben sie keine Verpflichtung seitens des Staates.

## Welche Dienstleistungen

Der ermäßigte Steuersatz von 5% gilt vorerst für Eisdielen-, Café-, Konditorei- und Restaurantdienstleistungen sowie für dem ToGo-Bereich. Für Getränke gilt weiterhin der allgemeine Steuersatz. Dieser wird - wie bereits erwähnt - für die Zeit vom 01.07.2020 bis 31.12.2020 von derzeit 19% auf 16% gesenkt. Die Einsparungen bei preisgünstigen Waren sind offenbar minimal. **Aus langfristiger Sicht sind kleine tägliche Ersparnisse ein Gewinn für alle Verbraucher.**

Freepik.com

Freepik.com

# Hygieneaufschlag

Aufgrund der gestiegenen Aufwendungen für Hygieneartikel, erheben einige Eisdielenbetreiber einen Hygieneaufschlag. **Dieser Hygieneaufschlag muss im Kassensystem separat erfasst werden, da es sich um einen Aufschlag handelt** und dem allgemeinen Steuersatz unterliegt.

DIE REDUZIERUNG IST TEIL EINES KONJUNKTURPAKETS ZUR BEHEBUNG DER AUSWIRKUNGEN DES CORONA-VIRUS

## WICHTIGE PUNKTE

- Die Umstellung muss pünktlich ab dem 01.07.2020 erfolgt sein. Es wird empfohlen, hierfür mit Ihrem Kassenhersteller zu sprechen, ob nachzufragen, ob dieser ein Update zur Verfügung stellen kann. Dies erspart die aufwendige und möglicherweise fehleranfällige manuelle Umstellung.
- Wir empfehlen anstatt eines Hygieneaufschlages, Speisen und Getränke neu zu kalkulieren und ggf. zu erhöhen.
- Bei sog. Kombiangeboten aus Speisen inklusive Getränke, wird der auf die Getränke entfallende Entgeltanteil pauschal mit 30% angesetzt werden.
- Die Inhaber müssen die Mehrwertsteuersenkung nicht an den Kunden weitergeben.
- Cappuccino oder Latte Macchiato mit einem Milchanteil von über 75 Prozent zum Mitnehmen wird mit dem ermäßigten Steuersatz besteuert.

Freepik.com - azerbaijan_stockers

***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

BEST SELLER

FABBRI 1905

Il Gelato di NONNA RACHELE

Il mio preparato in pasta per specialità artigianali

R. Fabbri

# Die Rezepte von Nonna Rachele jetzt auch für die Gelateria

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

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

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

## Warum ihn auswählen

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

Entdecken Sie jetzt die Winterrezepte!

Für Informationen, rufen Sie +49 89 6659560 an

FOLGEN SIE UNS FABBRI INSIDE • www.fabbri1905.com

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

# KRIEG GEGEN KUNSTSTOFF

**DER COVID-19-NOTSTAND HAT DIE POLITISCHE AGENDA DER DEUTSCHEN REGIERUNG MONOPOLISIERT UND ANDERE ZIELE VORÜBERGEHEND IN DEN SCHATTEN GESTELLT. BIS 2020 SOLLTE DAS GESETZ ZUR UNTERSAGUNG VON PLASTIKTÜTEN IN KRAFT TRETEN, EIN VERBOT WURDE AUF ENDE DES JAHRES VERSCHOBEN**

*von Mario Trabalza*

Freepik.com

## Nächste Deadline

Deutschland gehört trotz des Dieselskandals und der Verzögerung bei der Entwicklung des Elektromotors zu den Ländern in der Welt, die beim Umweltschutz in der ersten Reihe stehen. Im November letzten Jahres verabschiedete die Bundesregierung ein Verordnungsgesetz zur Abschaffung von Plastiktüten ab der zweiten Hälfte des Jahres 2020. **Der Covid-19-Notstand und der Widerstand eines Teils der Industrie, der eine längere Zeit bis zur Aufhebung des Verbots fordert, haben dessen Inkrafttreten auf Dezember 2020 verschoben.**

Freepik.com

## Die Gesundheit schützen

Ein „Zwischenfall", der das Verbot von Plastiktüten und generell die schrittweise Umsetzung der EU-Richtlinie 2019/904 nicht aufhalten wird, die die EU-Mitgliedstaaten zur Einhaltung der Gesetzgebung über Einweg-Plastikprodukte verpflichtet, um die Auswirkungen bestimmter Produkte auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. **Gemäß der Richtlinie der Europäischen Kommission müssen bis 2025 mehrere Artikel aus Kunststoff vom Markt genommen und durch nachhaltige Produkte ersetzt werden, um die Umwelt zu schützen.**

## Erste Verbote

Das Verbot von Einwegplastik ist einer der ersten Schritte angesichts der Tatsache, dass Strohhalme, Besteck, Teller, Getränkemixer und Fischfanggeräte 70% des Mülls im Meer ausmachen. Ihre Vermarktung wird verboten und sie müssen alternativ aus nachhaltigen Materialien hergestellt werden. **Getränkebehälter werden nur dann zugelassen, wenn die Kappen und Deckel an dem Behälter befestigt bleiben.** Die Verwendung von Getränkegläsern und Lebensmittelbehältern aus Kunststoff wird reduziert, und die Mitgliedstaaten werden dafür verantwortlich sein, indem sie die Verfügbarkeit von Alternativprodukten fördern oder die kostenlose Bereitstellung von Einwegprodukten aus Kunststoff verhindern.

## Schutz der Umwelt

**Die derzeitige Regierung verlässt sich nicht nur aus ökologischen Gründen, sondern auch als wirtschaftliche Chance, stark auf die grüne Wirtschaft.** Mit ziemlicher Sicherheit werden auch künftige Post-Merkel-Regierungen die Umweltpolitik ganz oben auf ihre Tagesordnung setzen. Ein großer Teil der öffentlichen Meinung, unabhängig davon, welche politische Partei sie bevorzugt, begrüßt Umweltschutzmaßnahmen, auch wenn sie für den Bürger Kosten verursachen.

**ALTERNATIVE MATERIALIEN ZU KUNSTSTOFF SIND INZWISCHEN TEIL DES TÄGLICHEN LEBENS GEWORDEN**

## Ein paar Zahlen dazu

Abgesehen von politischen Erwägungen ist die durch Kunststoffe verursachte Umweltverschmutzung ein echtes Problem. Nach Angaben der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM) im Auftrag des NABU - Naturschutzbund Deutschland e.V. landen **in Deutschland jährlich etwa 195.524 Tonnen Kunststoff im Zusammenhang mit Essen zum Mitnehmen (Verpackungen, Strohhalme, Besteck, Teller, Gläser etc.)** im Müll. Hinzu kommen etwa 2 Milliarden Plastiktüten, die derzeit von jedem Bürger verwendet werden (etwa 20 pro Person im Jahr). Signifikante Zahlen, die einen drastischen Richtungswechsel erfordern.

## Sich bewusst werden

Einerseits haben die obligatorischen Kosten für Plastiktüten (von 15 auf 20 Cent pro Stück) und vor allem die Sensibilisierung der Verbraucher das Bild verbessert, da die Verwendung von Plastikbeuteln seit 2015 um mehr als 64% reduziert werden konnte. Eine vom Meinungsforschungsinstitut Civey im Jahr 2019 durchgeführte Umfrage mit einer Stichprobe von 5008 Personen ergab ebenfalls, dass 73% der Befragten ein Verbot von Plastiktüten befürworten. **Der Krieg gegen Plastik wird daher auch von der Öffentlichkeit unterstützt.**

*Unsere Welt der IQF-Tiefkühlfrüchte ist mit neuen Produkten bereichert, die gut für Ihre Gesundheit sind. Die Avocado wird geerntet, gereinigt und gewürfelt, wenn sie voll ausgereift ist. Um Ihnen ein Produkt anzubieten, das für Ihre Vorbereitungen einfach perfekt ist. Erfahren Sie mehr auf rogelfrut.com*

*Follow us:*

Rogelfrut®
rogelfrut.com

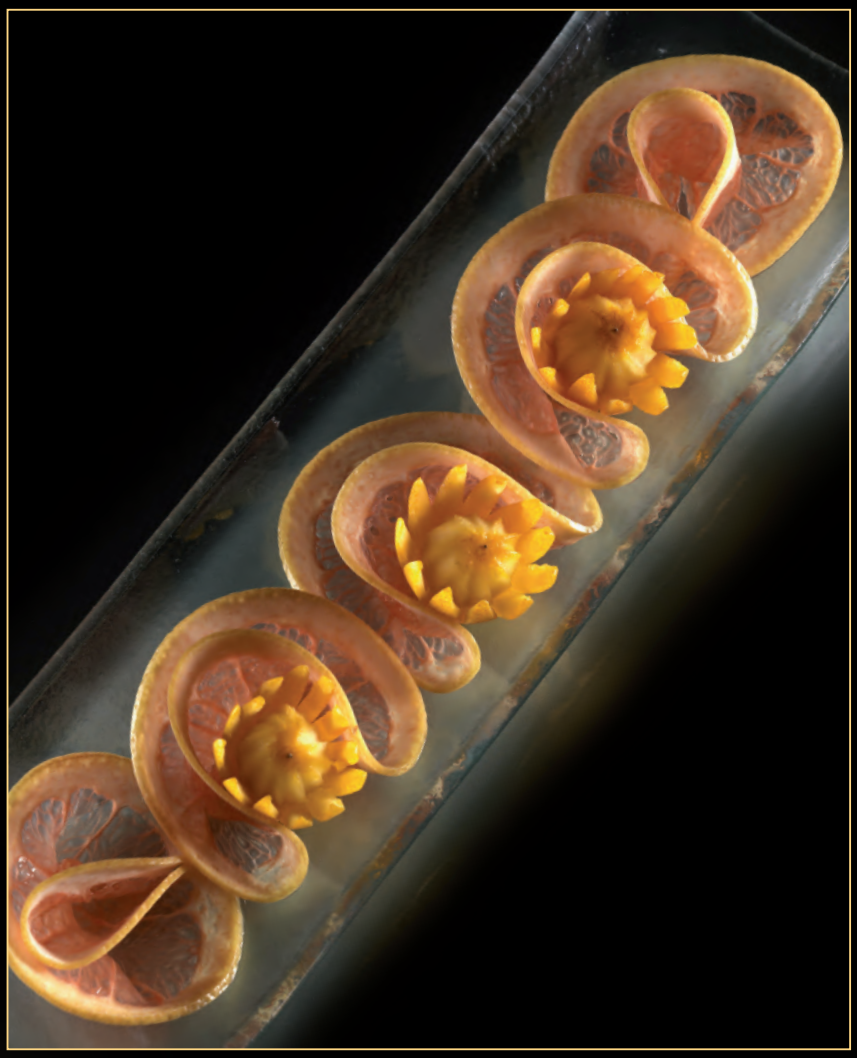
Beppo Tonon

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

# Kaiserliche Krone

Die rosa Grapefruit eignet sich dank ihrer dünnen Schale gut zur Herstellung von Carpaccio. Die Scheiben sind leicht zu handhaben, um wunderschöne Fruchtgerichte zu erzeugen. Sie ist nicht nur eine Zitrusfrucht, die reich an Vitaminen und Mineralien ist, sondern verströmt auch einen köstlichen Duft, der den Kunden nicht entgeht

Zuerst die rosa Grapefruitschale gründlich waschen, dann die Frucht in Scheiben schneiden. Um dünne und vor allem gleich dicke Scheiben zu erhalten, ein unverzichtbares Merkmal für die Herstellung eines anspruchsvollen und sehr szenografisch ausgefeilten Produktes, sollte man eine Rotationsschneidemaschine verwenden, die präzise Schnitte ermöglicht, ohne den Saft zu verbreiten. Die Scheibe in zwei Teilen falten und dabei sehr vorsichtig handhaben, um sie nicht zu beschädigen. Eine kandierte Mandarine, die zu einer Blüte geschnitzt wird, in der Einbuchtung positionieren. Dazu eine kleine Zitrusfrucht auswählen; mit einem Entkerner einige Einschnitte von etwa zwei Drittel der Höhe ausführen, um die länglichen Blütenblätter zu bilden, die vom Zentralkörper der Mandarine entfernt sein müssen, ein Vorgang, der einfach sein wird, weil das Kandieren der Frucht Plastizität verleiht.



**Tipp:** Die Blume kann durch eine Kugel Gelato ersetzt werden. Empfohlene Geschmacksrichtungen sind Fiordilatte, Joghurt oder Zitrusfrüchte.

# Rosa Kringel

Ein einfaches Carpaccio, das mit einem Hühner- oder Garnelensalat serviert werden kann; ein Vorschlag, der die Mittagspause schmackhafter und gesünder macht und einen Hauch von Raffinesse verleiht. Oder er kann als Obstsalat präsentiert werden, perfekt in diesen Wintermonaten, mit einer Kugel Gelato neben den Scheiben, die den Teller liebkosen

Eine perfekt kugelförmige Grapefruit wählen, waschen und vor dem Schneiden gründlich waschen und trocknen. Um einen „vibrierenden“ Effekt zu erzielen, die Oberfläche mit einem Entkerner in Längsrichtung ritzen, d.h. in Richtung der Scheiben. Wir empfehlen, mit einer Rotationsschneidemaschine Scheiben derselben Dicke zu schneiden, zwei oder drei Millimeter, damit das Fruchtfleisch beim Falten nicht Gefahr läuft, sich abzulösen. Die Größe der verwendeten Scheiben muss gleich sein, wobei darauf zu achten ist, dass von jeder Frucht die erste und die letzte Scheibe beiseitegelegt wird. Auf einem Teller oder in einen Eisbecher anrichten.

**Tipp:** Teller mit dunklen Farbtönen wählen, um den hellen Farbton der Früchte hervorzuheben und die Farben des verwendeten Gelatos hervorzuheben.

# BIANCHERÒ

## IHR BESTER FREUND IM LABOR

Exklusive Mischung in Pulverform um Torten und Halbgefrorene mit einer weichen Textur auch bei niedrigeren Temperaturen vorbereiten zu können.

*L'élite della qualità*

**FUGAR®**
**PRODUZIONE**

Fugar Produzione S.p.A. - Italy
T. +39 0541 679470 - www.fugar.it - estero@fugar.it

# VARIATIONEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Mit dem Zusatz von zerbröckeltem Schaumgebäck, Butterkeksen oder Combava-Pulver, einer Frucht aus Madagaskar, erhält man Gelati mit verschiedenen Geschmacksnuancen, die sie zu wahren Köstlichkeiten machen

*von Antonio Mezzalira*

## Surriento

Gelato aus Creme mit Zitronen aus Sorrent und Schaumgebäck

### MIT CREMEBASE 50

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 470 g |
| Sahne 35% Fettgehalt | 125 g |
| Fettarmes Milchpulver | 40 g |
| Saccharose | 110 g |
| Dextrose | 40 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 50 g |
| Cremebase 50 | 25 g |
| Eigelb | 60 g |
| Zitronensaft (aus Sorrent) | 80 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

### MIT CREMEBASE 100

| | |
|---|---|
| Frische Vollmilch | 470 g |
| Sahne 35% Fettgehalt | 125 g |
| Fettarmes Milchpulver | 40 g |
| Saccharose | 105 g |
| Dextrose | 30 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 40 g |
| Cremebase 100 | 50 g |
| Eigelb | 60 g |
| Zitronensaft (aus Sorrent) | 80 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Zitrone gut gemixt auf 85°C erhitzen. Nach dem Abkühlen auf 4°C den Zitronensaft hinzufügen und, um das Aroma in der Creme zu verstärken, mit einem Mikrohobel eine halbe unbehandelte Zitronenschale reiben und hinzufügen. Das Gelato in der Eismaschine fertigstellen und herausnehmen. Die Schale mit gebackenem Schaumgebäck dekorieren. Fünf Minuten lang schockfrieren und in der Vitrine ausstellen.

**Schaumgebäck aus dem Backofen**

| | |
|---|---|
| Pasteurisiertes Eiweiß | 200 g |
| Saccharose | 430 g |

Das Eiweiß durch Einbringen des Zuckers in zwei Stufen zu Schnee schlagen. Scheiben oder Häubchen formen. Bei 90°C backen, mit geöffnetem Ventil (oder mit einem Löffel, um die Feuchtigkeit aus dem Ofen abzuleiten) vier Stunden lang oder bei 130°C 90 Minuten.

# Süße Combava

Joghurt-Gelato mit Combava-Pulver aus Madagaskar und Cornflakes aus weißer Schokolade

## MIT CREMEBASE 100

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

5 g Combava-Pulver und 1 g Zitronensäure pro kg hinzufügen

## MIT CREMEBASE 50

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

5 g Combava-Pulver und 1 g Zitronensäure pro kg hinzufügen

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Combava und den Joghurt gut gemixt auf 85°C erhitzen. Die Mischung auf 30°C abkühlen den zuvor mit der Combava und Zitronensäure vermischten Joghurt hinzufügen. Das Gelato aus der Eismaschine nehmen und für etwa zehn Minuten in den Schockfroster geben. Nach einem Ruhetag bei -18°/-20°C mit den Cornflakes aus weißer Schokolade marmorieren und bei einer Temperatur von -12°/-13°C in der Vitrine ausstellen.

**Cornflakes mit Schokolade**

| | |
|---|---|
| Weiße Schokolade | 300 g |
| Sonnenblumenöl | 50 g |
| Cornflakes | 400 g |

Die Schokolade mit dem Sonnenblumenöl in der Mikrowelle oder im Wasserbad langsam schmelzen lassen. In einer Schüssel mit den Cornflakes mischen, dann die Mischung auf einem Backblech mit Backpapier verteilen; schockfrieren und zerbröckeln, dann als Marmorierung verwenden.

# Clementinen

Mandarinen-Sorbet mit Kardamom und Butterkeksen

## MIT FRUCHTBASE 50

| | |
|---|---|
| Mandarinensaft | 450 g |
| Wasser | 275 g |
| Saccharose | 100 g |
| Dextrose | 50 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 80 g |
| Fruchtbase 50 | 35 g |
| Inulin | 10 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

3 g Kardamompulver pro kg hinzufügen

## MIT FRUCHTBASE 100

| | |
|---|---|
| Mandarinensaft | 450 g |
| Wasser | 275 g |
| Saccharose | 95 g |
| Dextrose | 40 g |
| Dehydrierter Glukosesirup 30 DE | 70 g |
| Fruchtbase 100 | 70 g |
| **GESAMT** | **1000 g** |

3 g Kardamompulver pro kg hinzufügen

### ZUBEREITUNG

Die Base mit dem Zucker mischen, dann die im Rezept angegebene Wassermenge, die zuvor erhitzt wurde, hinzufügen und mit dem Tauchmischer gut vermischen. Bei einer Temperatur von 4°C der Mischung den Mandarinensaft und das Kardamompulver hinzufügen und dann alles zusammen verrühren. Die Mischung in die Eismaschine gießen. In der Endphase die zerbröckelten Mürbeteigkekse hinzufügen. Das Sorbet herausnehmen und fünf Minuten lang schockfrieren. Die Schale mit Mandarinenscheiben und Butterkeksen dekorieren. In der Vitrine bei einer Temperatur von -11°/-12°C ausstellen.

**Butterkekse**

| | |
|---|---|
| Butter | 180 g |
| Zucker | 120 g |
| Salz | 3 g |
| Eier | 100 g |
| Mehl | 300 g |
| Geriebene Zitrone | 1 |

Wie bei einem Mürbeteig vorgehen, bis zu einer Dicke von 3 mm ausrollen. Die Kekse formen und auf Backbleche legen, mit geschlagenem Ei bestreichen und mit geriebener Zitrone vermischtem Zucker bestreuen. Bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

# CRÊPES MIX

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

PISTAZIEN

ERDBEERE

VANILLE

TRADITIONELLE

TRADITIONELLE
GLUTENFREI

GELATITALIA

www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

# Weiße Sachertorte

von Ernst Knam

DIE KLASSISCHE SACHERTORTE MIT IHREM ZEITLOSEN CHARME WIRD IN DER VERSION MIT WEISSER SCHOKOLADE ANGEBOTEN. EINE ALTERNATIVE, DIE IHRE GANZE SÜSSE ZUM AUSDRUCK BRINGT, IM KONTRAST ZU DEN ZITRUSNOTEN DER ORANGENKONFITÜRE. EINE TORTE, DIE, IN EINEN WEISSEN MANTEL GEHÜLLT, RAFFINIERTE ELEGANZ ZUM AUSDRUCK BRINGT

Fotos von Francesco Mion

## ZUSAMMENSETZUNG

- *Weiße Masse Sacher*
- *Marmelade aus bitteren Orangen*
- *Orangenlösung*
- *Ganache aus weißer Schokolade*

## WEISSE MASSE SACHER

| | |
|---|---|
| *Butter* | *220 g* |
| *Puderzucker* | *70 g* |
| *Eigelb* | *200 g* |
| *Eiweiß* | *300 g* |
| *Zucker* | *300 g* |
| *Weiße Schokolade* | *120 g* |
| *Mehl Type 405* | *220 g* |
| *Salz* | *3 g* |

*Die Butter mit dem Puderzucker aufschlagen, dann langsam das Eigelb hinzufügen. Die Schokolade nicht über 40°C erhitzen und mit der verarbeiteten Butter mischen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig Salz und Mehl hinzufügen. In gebutterte und bemehlte Formen gießen und bei 170°C etwa 35 Minuten backen.*

## MARMELADE AUS BITTEREN ORANGEN

| | |
|---|---|
| *Bittere Orangen* | *250 g* |
| *Zucker* | *250 g* |

*Die Orangen gut waschen, in Würfel schneiden und ca. 15-20 Minuten mit dem Zucker kochen. Vom Herd nehmen und mit einem Holzlöffel weitere 10 Minuten umrühren. Abkühlen lassen.*

## ORANGENLÖSUNG

| | |
|---|---|
| *Wasser* | *50 ml* |
| *Zucker* | *50 g* |
| *Glukose* | *30 g* |
| *Zitronensaft* | *20 ml* |
| *Orangenlikör* | *100 ml* |

*Alle Zutaten zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.*

## GANACHE AUS WEISSER SCHOKOLADE

| | |
|---|---|
| *Frische Sahne* | *150 ml* |
| *Weiße Schokolade* | *300 g* |

*Die Sahne in einem Kochtopf zum Kochen bringen, dann die weiße Schokolade dazugeben. Mit einem Schneebesen eine Emulsion herstellen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Ganache muss glänzend und samtig werden.*

### MONTAGE

*Den Kuchen abkühlen lassen und horizontal so schneiden, dass zwei Scheiben entstehen; diese leicht mit der Lösung beträufeln und dann mit der Marmelade füllen. Nachdem die Scheiben übereinander gelegt wurden, die ganze Torte mit einer dünnen Schicht Marmelade bestreichen. Abschließend mit der weißen glänzenden Ganache glasieren.*

CUZCO
CON VERO CIOCCOLATO
LEIDENSCHAFT, DIE ÜBER EIN JAHRHUNDERT HINAUSGEHT,
UM IHNEN IN JEDER JAHRESZEIT DEN GESCHMACK DER ECHTEN SCHOKOLADE ZU BIETEN.
CUZCO
CON VERO CIOCCOLATO
Cuzco in Tazza ist die Neuheit von Giuso, die in den besten Eisdielen und Konditoreien nie fehlen darf. Ein heisses Getränk mit dem unwiderstehlichen Geschmack der Zartbitterschokolade, mit echter Schokolade im Rezept, ohne Zusatz von Milchderivaten. Ein Produkt mit einer äusserst cremigen und umhüllenden Konsistenz und einem warmen, intensiven Duft.
Zur Zubereitung benötigt man ausschliesslich Wasser.
giuso.it
GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Rawpixel.com

# MALZ IN SEINER VIELFALT

**INZWISCHEN WIRD BIER IN ALL SEINEN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN ALLGEMEIN GESCHÄTZT UND HAT DIE WELT DER COCKTAILS EROBERT**

*von Alessandra Poni*

## In Evolution

Die Welt der Mischungen wächst ständig, entwickelt sich weiter und wird einem immer breiteren Publikum zugänglich gemacht. Nachdem die handwerklich hergestellten Biere populär geworden waren, traten sie auch in die Welt der Mixology ein, ein Phänomen, das bereits in den USA und Europa bekannt ist. **Das blonde Getränk wird zur Zutat vieler Cocktails, von den wieder aufgegriffenen Klassikern, so genannten Twist, bis hin zu neuen Rezepten und Kombinationen.** Dank der zahlreichen Stile und des niedrigen Alkoholgehalts kann man mit den verschiedenen Geschmacksintensitäten spielen, von bitter bis süß, von sauer bis würzig.

## Vor langer Zeit

Das Mischen von Bier mit Spirituosen ist heute nicht gerade neu. **Im 18. Jahrhundert wurden sie Flip genannt und waren die Lieblingsgetränke in amerikanischen Kolonialtavernen.** Sie bestanden hauptsächlich aus Bier, Likör, z.B. Rum, Melasse und wurden heiß serviert. Um sie zu erhitzen, wurden sie mit Hilfe von Eisenpfannen gemischt, die zuvor im Feuer aufbewahrt wurden; die rasche Erhitzung der Flüssigkeit führte zu einer reichlichen Schaumbildung. Diesen Getränken wurden nach Belieben auch Eier hinzugefügt.

# Vergangenheit und Gegenwart

Es ist die Rede von einem echten Biercocktail mit Black Velvet, der 1861 anlässlich des Todes von Prinzgemahl Albert von Sachsen erfunden wurde; er besteht zu gleichen Teilen aus Champagner und Stout-Bier. Seit den 1940er Jahren hat sich Michelada aus Limettensaft, Worcestersoße, Tabasco, mexikanischem Lagerbier und Tomatensaft in Mexiko verbreitet. Aber die neue Generation von Cocktails mit Bier unter den Zutaten prof liert sich erst seit einigen Jahren. Einige sind neu aufgegriffene Rezepte von Klassikern wie Negroni, Margarita oder Mojito, andere sind Originalmischungen. **Bier wird zum Beispiel als Ersatz für Champagner oder Prosecco im Spritz verwendet; oder anstelle von Wein in der Lambic Sangria, wo das belgische spontan vergorene Getränk mit säuerlichem Nachgeschmack verwendet wird.**

DAS REZEPT

## MARE DI BIRRA

***von Charles Flamminio***

2 cl Gin 585.5 miles - 3 cl Limoncello - 10 cl Tonic premium mit Tee - Ingwer und Zitrone - 4-5 cl Bier Bad Brewer Mr. White Blanche (Brand Amarcord)

Alle Zutaten in den Shaker geben. Als letztes das Bier in das Glas geben. Mit einer Zitronenscheibe und einem Basilikumblatt garnieren.

DAS „TWIST ON CLASSIC"-KONZEPT, D.H. DIE NEUINTERPRETATION UND ANPASSUNG EINES STANDARD-COCKTAILS, GILT AUCH FÜR BIER

DAS WORT AN

## ATLANTISCHE INSPIRATION

Der bekannte Mixologe Charles ***Flamminio*** hat eine Cocktailkarte mit Bier für den Amarcord Italian Gourmet Pub in Riccione kreiert, ein von Amarcord signiertes Bier mit fünf Originalrezepten, darunter „Mare di birra" [Meer aus Bier], bei dem der Barkeeper den „585,5 miles" verwendet, einen portugiesischen Gin, der mit Algen von der Atlantikküste zubereitet wird, mit starken Algenanklängen, weil er gerne „den Gin verwendet, der nach Algen schmeckt".

Charles Flamminio

VOM LAGER ÜBER BELGISCHES BIER BIS HIN ZUM STOUT, DIE NEUE MISCHUNG ERFOLGT MIT BIER

## Glückliche Vereinigungen

**Als Alternative zu Soda oder Fruchtsaft kann man auch Helles zum Auffüllen verwenden; je nach Sorte kann es Bitterkeit, Säure, Süße oder fruchtige Noten hinzufügen.** Weizenbiere und belgische Fruchtbiere passen perfekt zu frischen Fruchtsäften und Fruchtlikören oder zu weißen Likören wie Gin und Wodka; dunkle Biere passen gut zu Rum; im Allgemeinen ist es besser, zu bittere Biere zu vermeiden. Ein guter Tipp ist, dass es immer im letzten Moment hinzugefügt werden sollte, um die Wirkung von Schaum und Gärung nicht zu vereiteln.

## Durchdachte Alternativen

**Apropos Neuinterpretationen: Mojito Fidel ersetzt die Soda des klassischen Mojitos durch Bier.** Lagerita ist ein Twist des Margarita, der zubereitet wird, indem man Tequila, Cointreau, Limettensaft in den Shaker gießt und zum Schluss ein Top mit hellem mexikanischen Bier in das Glas gibt, wobei der Rand mit Salz bestreut wird. Der Bloody Brew erinnert stattdessen an den Bloody Mary, und besteht aus Wodka, Lagerbier, Tomatensaft und Salz. Frittz gehört entsprechend dieser Theorie zum Sommer und wird mit 1/2 Lagerbier, 1/5 Cointreau, 1/3 Schaumwein und einer Zitronenscheibe zubereitet. Man schenkt zuerst den Cointreau ein und dann das Bier zusammen mit dem Sekt. Zum Schluss wird das Mixgetränk mit einer Zitronenscheibe garniert.

DAS WORT AN

### JAHRESZEITEN

Queen Makeda Grandpub in Rom hat mehr als vierzig Bieretiketten im Sortiment und bietet neben den klassischen Cocktails auch eine Liste von „Biercocktails“ an, die vom Barkeeper Simone ***Femia*** erstellt wurde, der eine Winter- und eine Sommerliste ausgearbeitet hat. „Es geht um Kontraste“, erklärt der Barkeeper, „denken wir zum Beispiel an einen Amerikaner, der aus Bitter, Wermut und einem Spritzer Soda besteht; wir können Soda durch ein rotes Bier mit Karamellnoten ersetzen, um einen interessanten Kontrast zu schaffen“. Eine sehr geschätzte Mischung ist Beer Island, ein Twist aus Amaretto Sour, hergestellt mit Di Saronno, Sour, Grapefruitsaft und einem Schuss Stout; dieses Bier mit einem Hauch von Lakritze und Schokolade passt sehr gut zur Süße des Amaretto. Schließlich Spritz Makeda, aus Campari oder Aperol, Prosecco und anstelle von Soda aus einem Golden Ale; die starken tropischen Aromen und die leichte Bitterkeit des Bieres kontrastieren mit der Süße von Aperol und Prosecco.

Simone Femia

# Nude to GO™ Liebe beim ersten Schluck...

**Ab heute auch biologisch abbaubar und kompostierbar**

***Nude to go*** *ist ein innovatives Gefäß von Medac für kalte Getränke. Das Verschließen ist sehr einfach durch leichten Druck über die oberen Papierflossen. Der dadurch entstehende Auslauf ermöglicht ein angenehmes Trinken.* ***Nude to go*** *ist formschön, praktischund schon die Umwelt.*

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

Rating della legalità — CE Direttiva 2014/32/UE — ecovadis Silver 2020 — SGS — DNV·GL ISO 14001 — DNV·GL ISO 9001 — Riciclabile con la carta — OK Compost (EN 13432:2002) — PEFC — FSC FSC® C016153 — BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl

# DIE ENTDECKUNG DER GUAVE

**EINE NOCH WENIG BEKANNTE EXOTISCHE FRUCHT. SIE IST DANK IHRER AUSSERGEWÖHNLICHEN NÄHRWERTEIGENSCHAFTEN SEHR INTERESSANT; IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG VON SÜSSIGKEITEN, SORBETS UND REMINERALISIERENDEN GETRÄNKEN**

*von Annamaria Andreasi*

## Antike Ursprünge

**Botaniker glauben, dass die Guave in einem Gebiet zwischen Brasilien und der Karibik beheimatet ist; sie war bereits den alten Azteken bekannt und wurde von den Einheimischen lange vor Mais und Bohnen angebaut.** Es waren europäische Seefahrer, die ihre Verbreitung auf anderen Kontinenten förderten; sie schätzten ihren süßen und wohlschmeckenden Geschmack und nahmen sie mit auf ihre Seereisen. Auf diese Weise erreichte die Guave die asiatischen Kolonien und Afrika, wo sie ein ideales Umfeld für ihr Wachstum fand. Die ersten historischen Informationen über den Verbrauch gehen auf die ersten Jahrzehnte um 1500 zurück und sind in den Schriften von Hernandez de Oviedo zu f nden. Heute gibt es über hundertfünfzig Sorten auf der Welt.

## Großzügige Frucht

Sie ist im Vergleich zu Mango, Ananas und Papaya noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer wichtigen gesunden Eigenschaften unsere ganze Aufmerksamkeit. **Sie ist eine wahre Vitamin-C-Fundgrube, besitzt eine hohe an Vitaminen des B-Komplexes und gehört zu den Früchten, die am reichsten an Antioxidantien sind; sie ist in der Lage, das Immunsystem deutlich zu stärken.** Die Samen sind ebenfalls wegen des hohen Anteils an Jod, Vitamin A, E und B gesund. Die Guave ist auch eine ausgezeichnete Quelle für Mineralien, Magnesium, Kalium, Kalzium, Kupfer und Phosphor und weist einen hohen Gehalt an Ballaststoffen auf.

# Anwendung in der Konditorei

Die Guave kann frisch und naturbelassen bestens verzehrt werden. **Geschält und in runde Stücke geschnitten, verleiht sie Obstsalat eine besondere süß-säuerliche Note und eignet sich perfekt zum Frühstück, gemischt mit Joghurt mit einigen Körnern braunen Zuckers.** Sie ist eine ideale Zutat für Cremes, Senffrüchte und viele süße Rezepte; ihr hoher Pektingehalt macht sie in der Tat perfekt für die Zubereitung von Konf türen und Gelees, die bei der Zubereitung von köstlichen Desserts verwendet werden, von der einfachsten Mousse über Torten bis hin zu gefüllten Keksen und unwiderstehlichen cheesecakes.

# Und in der Eisdiele

Laut Antonio Morgese, Geschäftsführer der Eisdielen von Rigoletto Gelato & Chocolate, **„besteht eines der Merkmale des echten handwerklichen Gelatos darin, einem Eishersteller die Möglichkeit zu bieten, neue Rezepte mit unerwarteten oder ungewöhnlichen Rohstoffen zu erf nden, und tropische Früchte gehören sicherlich dazu“.** Als Beweis dafür hat sich der Meister auf der Expo 2015 und auf der Mailänder „Brasilianischen Woche“ bei der Zubereitung von echtem handwerklich hergestelltem Gelato mit exotischen Früchten (Açaì, Acerola, Goiaba, Graviola, Cajà...) versucht, wobei er deren Geschmack und Aromen voll zur Geltung gebracht hat.

REZEPT

## GUAYABA GELATO

*von Antonio Morgese*

**Zutaten pro 1 kg:** 385 g Guayaba - 325 g Wasser - 165 g Saccharose - 25 g Dextrose - 75 g dehydrierte Glukose 37 DE - 16 g Inulin-Ballaststoffe - 5 g Guarkernmehl E412 - 4 g Johannisbrotkernmehl E410

**Zubereitung:** Wasser erhitzen und nach und nach alle Feststoffe erst bei einer Temperatur von mindestens 45°C hinzufügen. Das Guayaba-Fruchtf eisch in die erhaltene Mischung mischen, vollständig abkühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.

Freepik.com

## Die Goiabada

**Auch bekannt als „Pasta de Guayaba", ist es die Marmelade, die normalerweise in portugiesischsprachigen Ländern konsumiert wird.** Sie wird zum Füllen von Krapfen und Kaffeegebäck, zum Auftragen auf geröstetes Brot zum Frühstück und insbesondere als Beilage zu Minas, einem lokalen Frischkäse, verwendet. Diese Kombination wird Romeo und Julia genannt, und es gibt mehrere Variationen, mit oder ohne ganze Stücke Guave. In Portugal ist Goiabada die Hauptzutat eines typischen Desserts, des Bolo de Rosas, der in Form einer Rose gerollt wird.

Freeimages.com - Gary Tamin

## Saft, Likör…

Die Guave kann allein oder mit anderen Früchten mit exotischem Geschmack, wie Papaya, Ananas, Banane oder Mango, gemischt werden, um gesunde Getränke zu erhalten. **In Mexiko wird sie für die Zubereitung des typischen frischen agua-Erfrischungsgetränks verwendet, während man damit auf Kuba, in der Gegend von Pinar del Rio, einen einzigartigen Likör namens „Guayabita del Pinar" zubereitet, der wegen seines Kaliumgehalts hervorragend geeignet ist, um nach dem Training zur Muskelregeneration getrunken zu werden.**

**DIE GUAVE WIRD IN SUPPEN UND HERZHAFTEN REZEPTEN VERWENDET, MIT DER ROTEN VARIANTE WERDEN KÖSTLICHE SOSSEN HERGESTELLT, INDEM SIE TOMATEN, DEREN SÄUREGEHALT SIE VERRINGERT, HINZUGEFÜGT WIRD**

## … und Tees

**Auch die Blätter der Guave, die schmerzstillende und antibakterielle Eigenschaften haben, f nden ihre Verwendung und werden in der Volksmedizin für die Zubereitung von Tassen Tee und für reinigende und entgiftende Aufgüsse verwendet.** In China wird Guavenblatt-Tee vom Gesundheitsministerium offiziell als vorteilhaft anerkannt und die Japaner trinken ihn zur Bekämpfung von Diabetes.

REZEPT

### VEGANER COCKTAIL

**Zutaten:** 150 Gramm rosa Guave in kleine Stücke geschnitten - 50 Gramm brauner Zucker - 1 Glas Zitronensaft - 30 Gramm Ingwer in kleine Stücke geschnitten - 1 Glas Sprudelwasser - Eis nach Belieben

**Zubereitung:** Den Zucker bei geringer Hitze schmelzen, bis ein Sirup entsteht. Den Sirup zusammen mit der Guave, der Zitrone, dem Wasser und dem Eis in einen Mixer geben, gut verarbeiten bis die Mischung homogen ist; den Ingwer hinzufügen und erneut verrühren. Sehr kalt servieren.

# Wo kaufen

**Die Guave ist im Allgemeinen in Geschäften, die tropische Früchte verkaufen oder in Fair-Trade-Boutiquen und ethnischen Supermärkten zu finden.** Es ist einfacher, reinen Guavensaft und getrocknete Blätter zu finden, die in Reformhäusern, Apotheken und online über spezialisierte Websites gekauft werden können.

Freepik.com - lifeforstock

Freepik.com

GUAVENFRUCHTFLEISCH WIRD AUCH FÜR DIE HERSTELLUNG VON GESICHTS- UND KÖRPERKOSMETIKA UND ZUM STOPPEN VON HAARAUSFALL VERWENDET

# Wie man sie auswählt

Eine Guave optimaler Qualität muss bei Berührung weich sein, nachgiebig, aber nicht zu weich, mit einer gleichmäßigen Haut ohne Flecken, Schnitte oder Risse und einem süß-aromatischen Zitrusduft. Sie sollte maximal zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden oder sie kann für längere Zeit (etwa acht Monate) eingefroren werden. **Man kann sie noch gefroren mixen, um hervorragende Granitas zu erhalten, oder man kann Milchshakes mit Milchzusatz zubereiten.**

GUT ZU WISSEN

## NÜTZLICH, WEIL...

- Als Konzentrat von Vitamin A bereitet sie die Haut auf die Bräunung vor und nährt das Kollagen
- verhindert Diabetes. Laut einer in Indien durchgeführten Studie kann ihr Saft den Blutzuckerspiegel bis zu 20 Prozent senken und die nach den Mahlzeiten auftretenden Blutzuckerspitzen unter Kontrolle halten
- der hohe Kaliumgehalt (150 mg/100 g) bekämpft Hypertonie
- Guavenblätter enthalten Quercetin, eine Substanz, die in der Lage ist, die Symptome der rheumatoiden Arthritis zu lindern

Morguefile

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

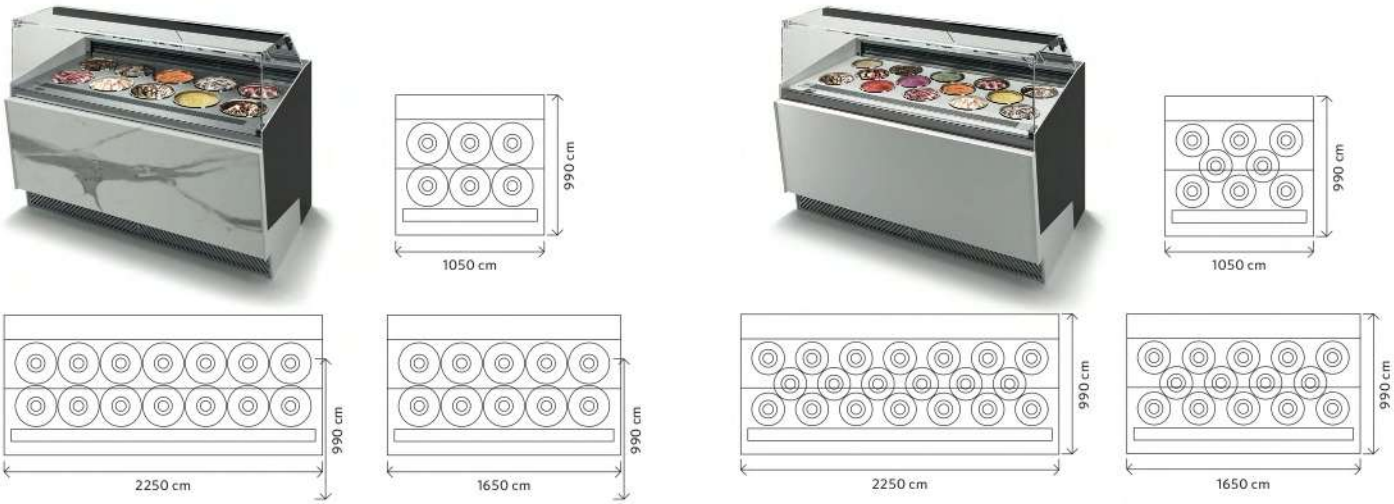
MADE IN ITALY

# SPEISEEISVITRINE VISTA:
# IN DIESEN POZZETTI SIEHT MAN DAS EIS.

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

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

**VIELE KONFIGURATIONEN MIT ZWEI ODER DREI REIHEN**




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

COMMUNICATIONLAB

# SANDPFLAUME

So nannten die alten Azteken die Guave; ein suggestiver Name, der den süßen und erfrischenden Geschmack einer in der Hitze der Tropen geborenen Frucht heraufbeschwört

*von Annamaria Andreasi*

## PASS

**Wissenschaftlicher Name:** Psidium Guajava. Der Name Psidion bedeutet auf Griechisch „Granatapfel", wegen der kleinen Kerne, die im Fruchtfleisch der Frucht verstreut sind
**Familie:** Mirtaceae
**Ursprung:** Südmexiko und Mittelamerika. Obwohl typisch für tropische Klimazonen, wächst sie auch in warmen, gemäßigten Umgebungen, wo die Temperatur nie unter null sinkt. Heute ist sie in allen Gebieten des tropischen Amerikas (Brasilien, Hawaii, Kalifornien, Florida), Afrikas und der Westindischen Inseln weit verbreitet. In Italien wächst sie problemlos in Sizilien
**Produktion:** Die größte Menge kommt hauptsächlich aus Brasilien und Indien; über drei Millionen Tonnen werden allein in Indien produziert

## BOTANISCHE MERKMALE

Immergrüner Strauch zwischen 2 und 7 Metern Höhe, mit großen grünen Blättern, weißen und duftenden Blüten, einzeln oder in kleinen Ansammlungen. Die Früchte sind rundlich, ein bisschen wie eine Birne, und enthalten zahlreiche kleine, weiße, essbare Samen. Es gibt mehr als 150 Sorten, die sich voneinander durch die Farbe der Schale (grün, gelb, rosa, rot, violett) und des Fruchtfleisches (rosa, weiß, amarantrot) unterscheiden; der Geschmack, frisch und zart, erinnert an eine Mischung aus Erdbeere, Birne, Banane und Pfirsich; die Konsistenz ist butterartig, der Duft ist intensiv

## ORGANOLEPTISCHES PROFIL

Die Guave enthält Antioxidantien und weist eine hohe Konzentration an Vitamin C auf, die fünfmal höher ist als die einer Orange; darüber hinaus kann sie sich eines hohen Anteils an Ballaststoffen und eines substanziellen Gehalts an Mineralien, darunter Eisen, Magnesium, Kalium, Kalzium, Kupfer und Phosphor rühmen. Die Samen sind auch gut für die Augen, da sie reich an Jod, Vitamin A und E sowie an denen des B-Komplexes sind. Die Frucht kann natürlich verzehrt werden, auch in Obstsalat, oder sie kann zur Herstellung von Säften, Sirupen, Likören, Aperitifs, Gelato, Sorbets, Granitas, Marmeladen, Gelees, Cremes und Süßigkeiten verwendet werden

## NÄHRSTOFFGEHALT

**Pro 100 g verzehrbares Fruchtfleisch:** kcal 68 - Wasser 80,8 g - Eiweiß 2,55 g - Fett 0,95 g davon gesättigt 0,272 g - Kohlenhydrate 14,32 g davon Zucker 8,92 g - Ballaststoffe 5,4 g - Vitamin C 228,3 mg - Cholesterin 0 g

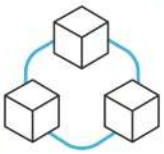
BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

MADE IN ITALY

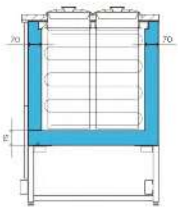
# POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

## DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

**Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX**

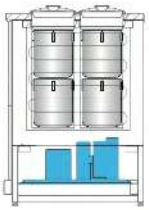


**MAXIMALE MODULARITÄT**
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.




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

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



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

COMMUNICATIONLAB

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

Elena Dogliotti Biologin & Ernährungsberaterin

# EIN LÖFFELCHEN VOLL ZUCKER...

Unser Körper benötigt für ein gesundes Leben eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen, von denen einige, die so genannten Makronährstoffe, durch bestimmte Stoffwechselprozesse in Energie umgewandelt werden

Freepik.com

## Saubere Energie

**Unter den verschiedenen Nährstoffen stechen Kohlenhydrate und insbesondere die Glukose hervor, die die bevorzugte Energiequelle unseres Körpers darstellen, eine „saubere“ Energie, da bei ihrer Umwandlung keine „gefährlichen“ Abfallstoffe entstehen.** Die Richtlinien für eine gesunde Ernährung empfehlen einen Verzehr von Kohlenhydraten, der 45-60 Prozent der täglichen Energie entspricht, aber sie unterscheiden komplexe Kohlenhydrate, wie Stärke, von einfachen Kohlenhydraten oder auch Zucker genannt, wie z.B. Glukose, die in der täglichen Ernährung nicht mehr als zehn Prozent ausmachen sollten.

Freepik.com

## Vorsicht vor Spitzenwerten

Zucker wird im Vergleich zu komplexen Kohlenhydraten viel schneller resorbiert und setzt das Blut plötzlichen Glykämie-Spitzenwerten, d.h. einem Glukoseüberschuss, aus. Dieser Überschuss würde, wenn er lange bestehen bliebe, zu Schäden an Organen und Geweben führen, weshalb die Glykämie dank des Hormons Insulin, das von der Bauchspeicheldrüse produziert wird, reguliert wird. **Die Hauptaufgabe des Insulins besteht nämlich darin, Glukose in die Zellen eindringen zu lassen und die Normalität wiederherzustellen.**

Freeimages.com - Levente Esterhazy

## Insulin, ein Hormon

Warum sollte man sich, bei richtig funktionierendem Insulinsystem, dann Sorgen machen, wenn man etwas mehr Zucker zu sich nimmt? **In Wirklichkeit hat dieses Hormon mehrere Funktionen: Es hat eine anabole Wirkung, d.h. es stimuliert die Bildung komplexer Moleküle wie z.B. Lipide, angefangen bei der Glukose und erhöht somit die Nahrungsreserven, was einer „Gewichtszunahme" gleichkommt.** Gleichzeitig verlangsamt es den Stoffwechsel und fördert die Cholesterinsynthese, verursacht Wassereinlagerungen und fördert Entzündungen. Stimulieren alle Zucker das Insulin? Eigentlich ist Glukose der am häufigsten belastete Stoff, aber es gibt auch andere Süßstoffe, deren Verzehr nicht zu hoch sein sollte.

## Nicht nur einer

Der in unseren Zuckerdosen übliche Zucker ist Saccharose, ein gewöhnlicher Zucker, der aus Rohr oder Rüben gewonnen wird und aus Glukose und Fruktose besteht. Der dunklere Zucker könnte aus beiden Quellen stammen und zuerst raffiniert und dann mit Melasse versetzt worden sein, oder es könnte ein weniger industriell verarbeitetes Produkt sein, das durch Pressen und Trocknen gewonnen wurde, dann mit mehr Unreinheiten und etwas Mineralsalz, wenn auch in für den Körper unbedeutenden Mengen. **Außer Saccharose gibt es eine breite Palette anderer Süßungsmittel, die Lebensmitteln zugesetzt werden oder in Industrieprodukten enthalten sind.** Sie können von natürlicher oder synthetischer Herkunft sein und mehr oder weniger Kalorien liefern.

*Das Reduzieren von Zucker ist der neue Trend in Eisdielen und Konditoreien*

## Natürliche Süßstoffe

**Zu den natürlichen Süßungsmitteln, die abgesehen von Saccharose Kalorien liefern, gehören die anderen Einfachzucker (Glukose, Fruktose, Laktose, Maltose, Sucralose) und Polyalkohole.** Der bekannteste Einfachzucker ist nach Glukose und Saccharose der Fruchtzucker Fruktose, der süßer (eineinhalb Mal) als gewöhnlicher Zucker ist, etwas weniger Kalorien aufweist und keinen direkten Einfluss auf den Blutzucker hat, aber bei Missbrauch einen negativen Einfluss auf die Triglyceride hat; auch Diabetiker müssen vorsichtig sein, da die Metaboliten der Fruktose bei Insulinmangel wieder in Glukose umgewandelt werden.

Freeimages.com - diego medrano

Freepik.com - timolina

## Merkmale von Polyalkoholen

Polyalkohole (Sorbit, Xylit, Maltit...) haben eine ähnliche Süßkraft wie Saccharose, werden aber weniger im Verdauungstrakt absorbiert (und liefern daher auch weniger Kalorien). Sie erreichen teilweise den letzten Teil des Darms, wo sie von der Mikroflora fermentiert werden, weshalb sie eine leicht abführende Wirkung haben können. **Insbesondere Sorbitol wird von der Industrie wegen seiner Fähigkeit, Wasser zurückzuhalten, verwendet, während Xylitol, das am wenigsten kariogene, häufig in Kaugummi verwendet wird.**

## Die kalorienarmen Süßstoffe

Unter den kalorienfreien Süßungsmitteln gibt es einige natürliche, darunter der Extrakt aus der Pflanze Stevia rebaudiana, der in Südamerika seit langem nicht nur wegen der süßenden Eigenschaften seiner Blätter, sondern auch als entzündungshemmendes und antioxidatives Mittel verwendet wird. **Andere Süßstoffe aus Amalor sind stattdessen synthetisch (Saccharin, Aspartam, Acesulfam k, Cyclamat...), alle mit einer viel höheren Süßkraft als Saccharose (50 bis 500 Mal).** In Bezug auf die Verwendung von Hypo- und Akaloriensüßstoffen argumentieren die Richtlinien, dass diese keinen wesentlichen Vorteil bringen, da sie nicht nur nicht zum Abnehmen beitragen, sondern in einigen Fällen (wie z.B. Aspartam, das für diejenigen schädlich ist, die an Phenylketonurie leiden, während der Schwangerschaft und der Stillzeit) sogar davon abgeraten wird.

## Eine Frage der Mäßigung

Auch die Welt der Gelato- und Konditoreiwarenherstellung achtet heute immer mehr auf die Gesundheit, indem sie nach Alternativen zum Zucker, seiner Reduzierung und der Verwendung von Zutaten wie Ballaststoffen sucht, die dazu beitragen, die Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel zu verringern, ohne die organoleptischen Eigenschaften der Produkte zu beeinträchtigen. **Die Verbraucher können sich für Mäßigung, Ausgewogenheit, Vielfalt und Qualität der Lebensmittel und ein körperlich aktives Leben entscheiden und sich dementsprechend ohne Angst ein bisschen „Süße“ gönnen.**

Freepik.com - azerbaijan_stockers

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

**Beware of imitations...**

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

# MONTBLANC

EIN HERBSTLICHES DESSERT AUF DER GRUNDLAGE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE, SAHNE UND MARONEN, EINER QUALITÄT VON EDELKASTANIEN VON ERHEBLICHER GRÖSSE, WEICHER UND SÜSSER PASTE, DAS IN EINZELPORTIONEN SERVIERT WIRD

## ZUTATEN

Dosen zur Herstellung von zwanzig mittelgroßen Einzelportionsgläsern

## HALBGEFRORENES

| | |
|---|---|
| Frische Sahne 35% Fettgehalt | 800 g |
| Pâte à bombe | 400 g |
| Maronencreme | 250 g |
| Zartbitterschokoladensoße | 200 g |
| Mascarpone | 150 g |

## GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen

**von Alice Vignoli**

*Foto von Phototecnica*

### REZEPT UND AUFBAU

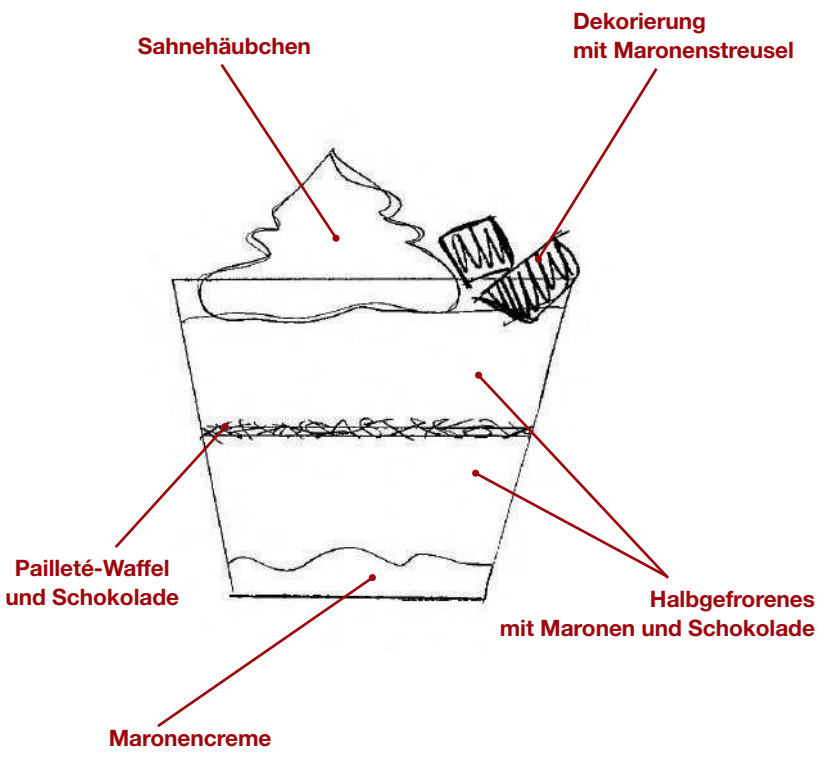
- Eine kleine Menge Maronencreme auf den Boden des Glases geben und darauf achten, dass der Rand nicht verschmutzt wird.
- Fünf Minuten in den Schnellkühler stellen.
- Die Maronencreme und die Schokoladensauce in einer Schüssel mischen.
- Die pâte à bombe vorsichtig in die Mischung einfügen.
- Frische Sahne und Mascarpone in einem Planetenrührgerät aufschlagen.
- Die Sahne mit dem Mascarpone löffelweise zu den restlichen Zutaten hinzufügen, dabei darauf achten, dass die Mischung nicht „zusammenfällt".
- Das Halbgefrorene mit dem Spritzbeutel auf der Maronencremeschicht bis zur Hälfte des Glases portionieren.
- Auf dem Halbgefrorenen eine dünne Schicht pailleté-feuilletine-Streusel und Schokokuvertüre verteilen, dann 5 Minuten lang in den Schnellkühler geben.
- Eine weitere Schicht Halbgefrorenes bis an den Rand des kleinen Glases anrichten und abkühlen lassen.

### DEKORIERUNG

- Die Einzelportionen auf Tabletts anrichten und ausstellen.
- Mit einem Häubchen Schlagsahne und Stückchen glasierter Maronen dekorieren.

### AUFBEWAHREN

- Das schockgefrorene und dekorierte Produkt kann in der Verkaufsvitrine bei -19°C für zwei Wochen ausgestellt werden.
- Das komplett schockgefrorene Produkt (z. B. -32°C für 1 Stunde) ohne Dekoration kann bei -19°C in einem Kühlschrank 3 Monate aufbewahrt werden.



# Heute wird viel über Umwelt gesprochen... aber

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

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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl

# uns liegt sie seit 60 Jahren am Herzen.

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

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

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

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

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2020 Silver · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

## Köstliche Versuchung

**Quella Coffee & Crystals** erweitert die Palette der Familie Quella **Mec3**. Eine weiche Kaffeecreme, die mit Kaffeebohnen und Kristallen angereichert ist. Eine neue Version, die den Geschmack des schwarzen Getränks hervorhebt. Die Neuheit mit ihrem unverwechselbaren Geschmack ist Liebhabern gewidmet, die von einem anhaltenden Geschmack und einer „crunchy“ Textur überrascht werden. Quella Coffee & Crystals knüpft an den Erfolg von Quella Ruby, der rosa Schokoladencreme aus Rubin-Kakaobohnen, und Quella Nocciola, an. Wie alle Referenzen der Linie zeichnet sie sich durch ihre Vielseitigkeit aus: sie kann als Gelato, als Variegato oder als Zutat für Kuchen und Schichtpralinen verwendet werden, und bringt eine wahre Geschmacksexplosion in die Eisdiele. Sie ist im Karton mit 2 Packungen zu je 6 kg erhältlich.

*Für die anstehende Herbstsaison kann das Produkt verwendet werden, um „Cremino Energy“ anzubieten, das neben dem Wohlgeschmack des Kaffees auch die Energie von Zabaione, die Knusprigkeit vom Variegato 5 weiße Zerealien und die köstliche Süße von Quello, der Creme mit Karamellgeschmack, enthüllt.*

**www.mec3.com**

## Zehn in einem

**Trittico One** ist die neue Multifunktionsmaschine für Gelato, Konditoreiprodukte und herzhafte Angebote, mit dem Markenzeichen **Bravo**. Ein äußerst vielseitiges und praktisches Gerät, das allen Labors zugänglich ist und mit einer vollständig Made in Italy-Technologie ausgestattet ist. Dank der Benutzerfreundlichkeit und der zehn vorprogrammierten Programme ist es möglich, die Produktion und damit das Angebot in der Vitrine leicht zu erweitern. Sie ist mit zwei unabhängigen Behältern für die automatische Herstellung von Konditoreiprodukten, Gelato und herzhaften Zubereitungen ausgestattet; oberer Behälter zum Kochen bis 110°C, unterer Behälter mit kontrollierter Abkühlung auf -10°C. Die bereits registrierten Programme sind der Herstellung von Gelato, Sorbets, Eiercreme, Bavaroisen, Pudding, Zitronencreme, Fruchtgelee, Béchamel und Granita gewidmet; außerdem kann ein freies Programm beliebig eingesetzt werden.

**www.bravodeutschland.de**

*Mit dieser Maschine ist es möglich, eine Produktion von 3 bis 9 l pro flexiblem Zyklus zu erreichen. Die Pasteurisierung erfolgt durch Thermoschock; die Kondensation entsteht durch Wasser oder Luft und die Leistung beträgt 8,5 Kw.*

Nero Luce

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

WILLST DU MEHR,

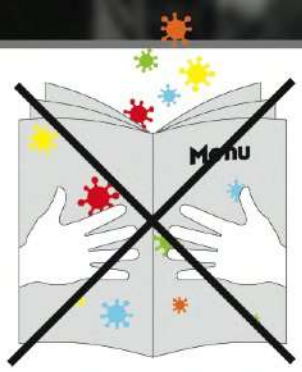
KOMM ZU **NEROLUCE!**

# PickU Revolutioniere deine Eiskarte

SCHAUE → WÄHLE → BESTELLE

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

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




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

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

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

## Leicht, praktisch, hygienisch!

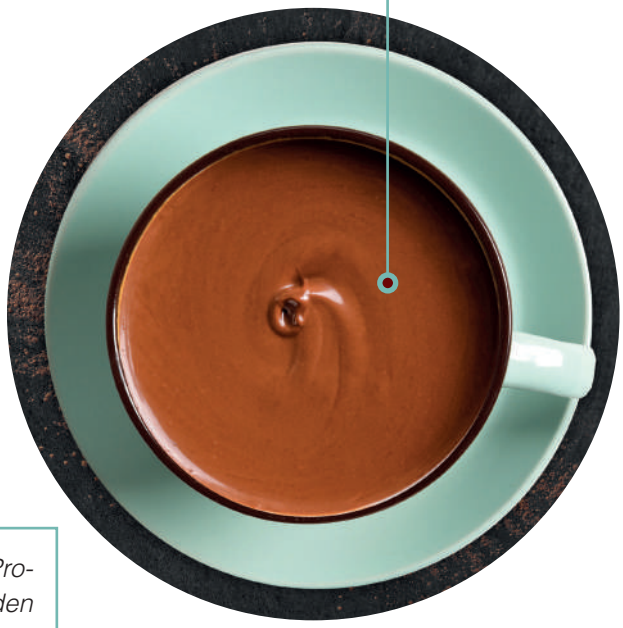
*Geppetto Eis hat sich mit dem Salva Cono etwas überlegt, was den Eisdielen in diesen schweren Corona Zeiten helfen wird. Er wird in Packungen mit je 4 Stück geliefert.*

**Salva Cono** der Waffelgreifer by **Geppetto Eis** erlaubt dem Eiskonditor die Waffel zu nehmen, mit Gelato zu füllen und dem Kunden zu servieren, ohne selbst die Waffel zu berühren. Eine Neuigkeit für mehr Hygiene im Eiscafé in der Corona Zeit! Es handelt sich um einen Waffelgreifer mit dem man dem Kunden kontaktlos die Eiswaffel anreichen kann. Man kann aber auch den Salva Cono in den Waffelhalter abstellen, aus dem der Kunde die Waffel dann entnimmt. Mit dem Waffelgreifer kann man alle Größen von Waffel greifen. Der Salva Cono ist aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt, umringt von einem O-Ring, der es durch leichtes Zusammendrücken erlaubt, die Waffel zu greifen. Die Reinigung ist simpel, es genügt den Salva Cono ohne chemische Zusätze unter laufendem Wasser zu reinigen. Der Salva Cono ist umweltfreundlich denn Sie benötigen keine Servietten oder Waffelhütchen und können ihn tausende Male nutzen. Die Abmessungen betragen Höhe 120mm und Durchmesser 40mm.

**www.geppetto-eis.de**

## Verführungen des Gaumens

**Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** präsentiert **Madama**, eine Linie Pulverpräparate zur Herstellung köstlicher und samtiger heißer Schokolade, perfekt für kalte Wintertage. Es stehen drei Referenzen zur Auswahl: Madama Classica, die den Liebhabern von Milchschokolade gewidmet ist; Madama Bianca, für Fans der weißen Schokolade und Madama Santo Domingo, die sich durch einen intensiven und kräftigen Geschmack auszeichnet, der durch die Verwendung von Schokolade eines einzigen Ursprungs hervorgerufen wird. Die Linie zeichnet sich durch die Verwendung eines hohen Anteils an echter Schokolade und natürlichen Aromen aus und enthält keine Konservierungsstoffe. Das Produkt wird mit einem kompletten Satz an Merchandising Artikeln geliefert, welcher eine Kanne für die heiße Schokolade, ein Tischmenü und Kommunikationsmaterial für die Ausstellung am Verkaufsort enthält.



*Um eine leckere heiße Schokolade herzustellen, das Produkt einfach in Milch oder Wasser auflösen, je nach den Vorlieben und Bedürfnissen des Kunden. Das Produkt wird in 10 Beuteln zu je 1 kg geliefert; Haltbarkeit 24 Monate.*

**www.pernigottigelatieri.com**

GRAN Torrone CANELLI

70% TORRONE

# *Für uns hat der torrone tiefe wurzeln*

msmdigital.it

Gran Torrone Canelli, von tollem geschmack!

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

## Die Zukunft des Menüs

**Pick'U'** von **Neroluce** ist ein innovatives System, das es den Kunden dank des Lesens des QR-Codes ermöglicht, das Foto-Menü auf ihrem Smartphone zu sehen und ihre Bestellung selbstständig aufzugeben. Gerade in einem so heiklen Moment ist Pick'U' die Lösung, um den Kontakt mit Gegenständen zu vermeiden, die unhygienisch sein könnten. Im Falle von Selbstbedienungsrestaurants wird der Kunde durch eine Benachrichtigung darüber informiert, dass die Bestellung zur Abholung bereit steht. Die Bilder sind bildschirmfüllend, die Grafiken sind individuell gestaltet und das Menü kann jederzeit durch das Einfügen von Angeboten, Nachrichten, Aktionen oder anderem aktualisiert werden. Darüber hinaus können die Produkte in Kategorien, Preise, Unverträglichkeiten, Allergien usw. eingeteilt werden. Schliesslich hat der Kunde die Möglichkeit, die gewünschte Sprache zu wählen.

*Pick'U' ist keine App, so dass es nichts herunterzuladen und keine Anmeldung vorzunehmen gibt. Das Unternehmen bietet einen Fotokatalog mit mehr als zweitausend Spezialitäten.*

**www.nero-luce.com**

## Unzählige Anwendungen

Die **Chicco-Linie** von **PreGel** besteht aus vier edlen UHT-Traubensäften mit feinen Duftnoten: Chicco Rosè, Chicco Oro, Chicco Bianco und Chicco Rosso. Die Produkte sind sehr vielseitig und eignen sich hervorragend sowohl zur Herstellung erfrischender Granitas und Gelatospezialitäten, als auch zur Anwendung in der Konditorei. Drei zusätzliche Pulverprodukte ergänzen die Linie: Die Base Chicco, der Sangria Mix und der Glühwein Mix. Die Base Chicco ist ein spezielles Produkt für die Zubereitung von Gelato in Kombination mit Chicco Rosso und zur Herstellung von Softeis mit allen vier Traubensäften der Linie. Mit dem Sangria Mix können Spezialitäten mit dem fruchtigen und charakteristischen Geschmack des berühmten spanischen Getränks realisiert werden. Der Glühwein Mix wurde speziell entwickelt, um zusammen mit Chicco Rosso den Geschmack des Winterklassikers anzubieten und dient zur Herstellung von Heißgetränken oder Gelato mit Glühweingeschmack.

*Die vier Traubensäfte der Linie sind in 6 Bricks zu je 1 Liter und die Base Chicco in 4 Beuteln zu je 2 kg verpackt. Der Glühwein Mix ist in 6 Dosen, und der Sangria Mix ist in 2 Dosen zu je 1 kg mit Messbecher verpackt.*

**www.pregel.com**

# Medac präsentiert medApp

## Die Welt von Medac in deinen Händen!

Hier ist MedApp! Es macht das Leben leichter für die Experten in dem Sektor! Die System Software der Produktkatalog nach Anfragen des Benutzers filtern, zu wählen der richtige Typ sofort. Um Zeit zu sparen, sicher bestellen, finden Neuheiten zuerst und über Messen und Ereignissen informiert werden.

**medApp ist kostenlos, herunterladen sofort!** JETZT BEI Google Play · Laden im App Store

medac S.r.l. industriacartotecnica – protegge la qualità, rispetta l'ambiente · Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

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

# Frisches, zubereitetes und serviertes Eis!

## GLS Gelato Live Show

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

STAFF 1959
ICE SYSTEM
macchine per gelato e pasticceria

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

Freepik.com

# ENTEROBAKTERIEN IN SAHNEAUTOMATEN

**SCHLAGSAHNE IST EINE DER AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN ZUTATEN IN KONDITOREIEN UND EISDIELEN, EINE ZARTE KÖSTLICHKEIT ZUM GENIESSEN. DIE SAUBERKEIT DER GERÄTE IST VON GRUNDLEGENDER BEDEUTUNG, UM HYGIENE UND SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN**

*von Paul Andrei*

## Delikate Zutat

**Aufgeschlagene Sahne ist bei Desserts, Patisseriewaren und Eisbecherkreationen eine unverzichtbare Komponente.** Leider ist dieses Produkt aber auch gleichzeitig ein mikrobiologisch leicht verderbliches Lebensmittel. Das liegt an den chemischen Eigenschaften der Sahne, die das Wachstum vieler Mikroorganismen begünstigt. Es ist zu berücksichtigen, dass man in aufgeschlagener Sahne auch häufig Mikroorganismen findet (insbesondere Pseudomonaden), die sogar auch bei Kühltemperaturen von +7°C noch wachsen können.

## Auswirkungen auf die Tätigkeit

Hinzu kommt die Schwierigkeit, dass viele Sahneautomaten eine hygienisch einwandfreie Handhabung nicht unterstützen, sondern Leitungssysteme, Schläuche, Dichtungsgummis… teilweise schwer zugänglich und schwer zu reinigen sowie zu desinfizieren sind. Dadurch kommt es in aufgeschlagener Sahne zu hohen Beanstandungsraten durch die Lebensmittelüberwachung (zwischen 15% und 30%) und zu Negativschlagzeilen in den Medien. **Insbesondere die Eiscafébranche steht durch diese jährlichen Berichte im schlechtem Licht und ihr Image leidet darunter.**

**ENTEROBAKTERIEN GELTEN ALS INDIKATOREN FÜR HYGIENE, ZU HOHE KEIMZAHLEN DEUTEN IN DER REGEL AUF EINEN HYGIENEMANGEL HIN**

# In der Zukunft…

Dies könnte sich in den kommenden Jahren sogar durch die Veröffentlichung der durchgeführten Untersuchungsergebnisse durch die Lebensmittelüberwachung (Stichwort „Hygienepranger“) noch verstärken und im Einzelfall für die betroffenen Betriebe gravierende Konsequenzen haben. **Zu berücksichtigen ist ebenfalls, dass aufgeschlagene Sahne seit Jahren in Deutschland als Verursacher von lebensmittelbedingten Erkrankungen praktisch nicht mehr dokumentiert worden ist** (siehe auch Jahresberichte der Lebensmittelüberwachung unter www.bvl.bund.de und www.bfr.bund.de). Proben aus Sahneautomaten werden oft beanstandet, da dabei die Keimzahl für Enterobakterien, so genannte Hygieneindikatoren, erhöht ist. Eine erhöhte Zahl an Enterobakterien deutet in der Regel auf einen hygienischen Mangel hin.

Freepik.com - lifeforstock

Racool_studio

# Worum handelt es sich?

**Die meisten Enterobakterien (Enterobacteriaceae) sind in unserer Umwelt weit verbreitet und gelten in vielen Lebensmitteln als allgemeine Hygieneindikatorkeime.** Darüber hinaus können sie bei Auftreten in hoher Anzahl zu Verderbniserscheinungen in Lebensmitteln führen. Innerhalb dieser Bakterienfamilie existieren aber auch wichtige Krankheitserreger wie z. B. Salmonellen, Yersinia enterocolitica, Shigellen und Escherichia coli-Stämme.

## URSACHEN FÜR ÜBERHÖHTE KEIMZAHLEN

- Hygienefehler bei der Herstellung (z. B. belastete Arbeitsgegenstände, -oberflächen und -geräte, mangelnde Personalhygiene…)
- mikrobiell belastete Rohstoffe
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- unzureichende Kühlung und/oder Überlagerung von Lebensmitteln (Überschreitung der Haltbarkeitsdauer)

## EINIGE EMPFEHLUNGEN

- Die Betriebsanleitungen der Hersteller der Sahneautomaten sind genau zu befolgen
- Der Sahneautomat ist täglich zu entleeren und anschließend zu reinigen und zu desinfizieren (Achtung: Betriebsanleitung beachten, richtige Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Dosierung, Einwirkzeit…)
- Weitere Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind je nach Maschinentyp erforderlich (z. B. der Kreislauf für die Luftregulierungen…)
- Bei vielen Automaten empfiehlt sich eine durchgängige Kühlung auch über Nacht (siehe jeweilige Betriebsanleitung)
- Regelmäßige Wartung durch Fachfirma durchführen (mind. 1 x jährlich) und zusätzlich bei Störungen bzw. Reparaturen, Verschleißteile wie z. B. Dichtungsgummis regelmäßig erneuern
- Das Personal muss hinsichtlich der Hygienemaßnahmen bei der Durchführung der Arbeiten am Sahneautomat geschult werden
- Mind. 2 x jährlich Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen der aufgeschlagenen Sahne gemäß den Leitlinien der HACCP zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht vorverpacktem Speiseeis

Freepik.com

**DIE REINIGUNG DER SAHNEAUTOMATEN MUSS MIT ÄUSSERSTER SORGFALT DURCHGEFÜHRT WERDEN, UM DIE VERMEHRUNG VON BAKTERIEN ZU VERMEIDEN**

## Wo findet man sie vor

Es handelt sich um Mikroorganismen, die regelmäßig in Erdboden, Wasser und auf Pflanzen nachgewiesen werden können. Sie befinden sich in der normalen Darmflora von Mensch und Tier. Eine gewisse Anzahl von Enterobakterien wird je nach Lebensmittelart toleriert. Insgesamt gesehen sind Enterobakterien in unserer Umwelt jedoch weit verbreitet. Es sollen jedoch bestimmte Werte nicht überschritten werden, denn überhöhte Keimzahlen von Enterobakterien deuten auf Fehler bei der Herstellung hin. **Meist spricht man in solchen Fällen von Hygienefehlern, jedoch können sich die Ursachen abhängig von den Lebensmitteln verändern.**

## ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

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

# 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/18-31-126 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

# Strategie der Preise

***Der Preis ist für die Strategie jeder handwerklich arbeitenden Eisdiele von wesentlicher Bedeutung. Hinter dem Preis steht die Berechnung der Lebensmittelkosten und der Gewinnspannen, aber es gibt auch ganz konkrete kommerzielle Entscheidungen***

*von Giacomo Tonelli - Fotos von Sigep2020*

## Falscher Ansatz

**Die meisten Speiseeishersteller scheinen zu ignorieren oder, schlimmer noch, missverstehen, was „Preisstrategie“ bedeutet.** Wenn es gut läuft, guckt sich der Handwerker bei den Konkurrenten um und wendet einfach die gleiche Preisliste oder etwas weniger an. Wenn die Aktivität dann auf Probleme stößt, besteht die am häufigsten angewandte Taktik darin, sie unverändert zu lassen, z.B. Werbeaktionen ohne Logik, mit einmaligen Rabatten, vielleicht in den Kreis der Einkaufsgruppen einzutreten. Das Ergebnis? Der Umsatz sinkt, die Gewinnspanne sinkt, das Image der Aktivität wird geschmälert.

## Möchte der Kunde sparen?

Wenn viele Speiseeishersteller am Ende ihre Gewinnspannen so lange reduzieren, bis sie dem Markt nicht mehr widerstehen können, dann liegt das daran, dass sie von einem Glauben ausgehen, der ebenso verbreitet wie falsch ist. Es wird angenommen, dass der Verbraucher seine Einkäufe durch die Wahl des niedrigsten Preises entscheidet. **In Wirklichkeit geschieht dies nur unter bestimmten Bedingungen; wenn das Angebot auf dem Markt undifferenziert ist und die Aktivitäten eine Kopie der anderen sind.** Wenn der Verbraucher keinen Unterschied zwischen einer Eisdiele und einer anderen wahrnimmt, dann ist es normal, dass er sich für diejenige entscheidet, bei der er beim Kauf einer Eistüte spart; eine wirksame Strategie muss stattdessen darauf abzielen, diesen Mechanismus zu durchbrechen, indem sie auf Differenzierung und Einzigartigkeit setzt.

# Die Wahrnehmung von Wert

**In den Augen des Verbrauchers wird ein Preis nur im Verhältnis zu dem Wert, den er bereit ist, einem bestimmten Produkt oder einer bestimmten Dienstleistung beizumessen, als angemessen oder überhöht empfunden.** Wenn er vom Wert dessen, was er kauft, überzeugt ist, wird er bereit sein, etwas mehr zu bezahlen als für ein ähnliches Produkt, das er aber für weniger wertvoll hält. Jeder, der sich entscheidet, eine bestimmte Eisdiele zu betreten, um ein gutes Gelato zu genießen, wird seine Meinung für einen Unterschied von 20 oder 50 Cent im Vergleich zu seinem Konkurrenten nicht ändern; solange er davon überzeugt ist, dass sie gut ausgegeben sind.

# Reduzieren ist falsch

Was passiert stattdessen, wenn der Preis zur Besessenheit wird? Wenn der einzig mögliche Stolz darin besteht, die billigste Eisdiele in der Gegend zu sein? **Die Folgen sind ziemlich vorhersehbar; man wird Kunden mit niedrigem Profil anziehen, die nur nach Schnäppchenpreisen suchen und daher nicht loyal sind.** Die Margen werden knapp sein, und deshalb wird es unerlässlich sein, immer größere Produktmengen zu verkaufen, um am Ende des Jahres Gewinne zu erzielen. Sobald ein Konkurrent auftaucht, der billiger verkauft, wird die ganze Arbeit zunichte gemacht, und der Eishersteller gerät in eine gefährliche Spirale, die das Unternehmen in Schwierigkeiten bringen könnte.

*Nur der Kunde kann entscheiden, ob der verlangte Preis korrekt ist und den Erwartungen entspricht*

# Richtige Antworten finden

Die richtige Wahl ist es stattdessen, den Weg der Wertsteigerung des eigenen Erzeugnisses einzuschlagen. Es ist notwendig, ein gesundes Marketing anzuwenden, das die Stärken intensiviert und dem Verbraucher gültige Motivationen liefert, um dieses bestimmte Lokal Vergleich zur Konkurrenz zu wählen. **Es gibt Fragen, die sich jeder Eishersteller stellen sollte, um sicherzustellen, dass er die richtigen Schritte unternommen hat.** Warum sollten Kunden zum Beispiel sein Gelato wählen und nicht das von nebenan? Was hat er getan, damit sie ihn bevorzugen sollten? Wie unterscheidet sein Service ihn von seinen Mitbewerbern?

## Der richtige Wert

Ein sicherer Weg, eine wirksame Differenzierung zu gewährleisten, ist die Erfindung eines neuen Produkt- und/oder Konsumtyps; das scheint heute zwar unmöglich zu sein, tatsächlich kann sogar ein einziges Detail eine neue Produktfamilie schaffen. Ein Weg, der in einem Markt wie dem des handwerklich hergestellten Gelatos, der von den Trends des Momentes beeinflusst wird, leicht beschritten werden kann. **Wer Erfolg hat, sichert sich einen wichtigen Vorzug; der Erste zu sein, der eine bestimmte Innovation vorschlägt, ist ein enormer Wettbewerbsvorteil.** Dann kann der Preis höher sein und somit zu einer größeren Marge führen.

## Ziel erreicht

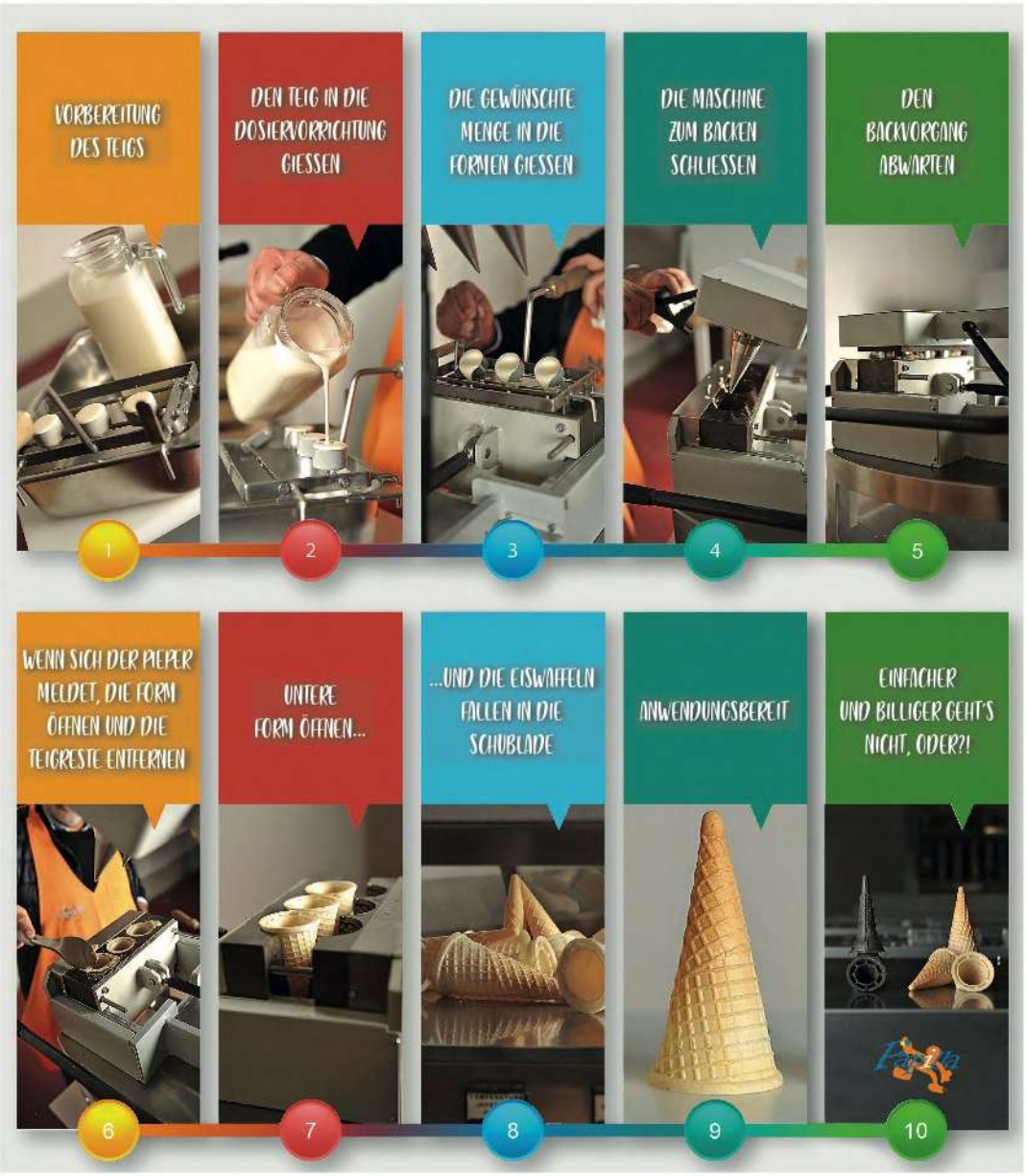
Der Eishersteller, der sich dafür entscheidet, mit dieser Strategie zu handeln, ist schlicht und einfach dabei, seine Produkte zu wertschätzen und kann einen fairen Preis im Vergleich zu den unternommenen Anstrengungen verlangen. Der Kunde wird gerne dafür bezahlen, da er sich des Wertes bewusst ist, den er im Gegenzug erhält. **So erhält man zufriedenstellende Gewinnmargen, die das Geschäft sichern und am Ende des Jahres für einen wohlverdienten Gewinn sorgen.**

## ZEHN VERHALTENSREGELN FÜR EINE **GUTE ROUTINE**

Zehn schnelle und einfache Regeln, um sicherzustellen, dass man über eine korrekte Preisstrategie verfügt:

1. Auf wirtschaftlicher Ebene sollte man **niemals** den geringsten Preishebel einsetzen.
2. Aufbau einer soliden **Marke**.
3. Die Stärken der Produkte identifizieren und **aufwerten**.
4. Verwendung von Zubehör und Verpackungen, die die Wahrnehmung der **Einzigartigkeit** erhöhen.
5. Ein unvergessliches **Einkaufserlebnis** in der Eisdiele ausarbeiten und realisieren.
6. **Schulung** des Verkaufspersonals im Sinne der Aufwertung des Produkts bei der Auslieferung.
7. Kunden in einem sauberen, angenehmen und **funktionellen** Raum willkommen heißen.
8. Kontinuierliche **Forschung** und Entwicklung betreiben, um neue Produkte und/oder Dienstleistungen zu schaffen.
9. Eine spezifische **Marktnische** ansprechen und zu ihrem absoluten Bezugspunkt werden.
10. In ständiger **Kommunikation** mit den Kunden stehen; online, z.B. in sozialen Netzwerken, und direkt am Verkaufspunkt.

# Revolution in der Eisdiele mit Papillina Ti




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

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

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

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

# Neu, sauber und lecker

## Grünere und umweltfreundlichere Produktionen in der Welt des Gelato

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

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

# Die Vorzüglichkeit von Obst

**ROGELFRUT** stellt vier köstliche Rezepte vor, in denen die Frucht als unbestrittener Protagonist schmackhafter, raffinierter Gerichte gilt. Das Unternehmen bietet IQF Tiefkühlfrüchte, Fruchtpürees und -säfte, pochierte halbkandierte Früchte, Coulis und Konfitüren ohne natürliche oder synthetische Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe, um Spezialitäten zu kreieren, die das Talent des Handwerkers zum Ausdruck bringen

## Avocado und Limetten-Sorbet

### ZUTATEN

| | |
|---|---|
| Saccharose | 700 g |
| Traubenzucker | 200 g |
| Glucose | 325 g |
| Base 50 | 150 g |
| Avocadowürfel | 2000 g |
| Limettensaft | 250 g |
| Wasser | 1375 g |

### Zubereitung

Das Pulver mit Wasser homogen vermischen und wie üblich pasteurisieren. Die Avocadowürfel zusammen mit dem Limettensaft homogenisieren. Das erhaltene Püree der Mischung zugeben und umrühren. Korrekt schockfrieren und in eine Vitrine oder eine Brunnentheke bei einer Temperatur von -12°C ausstellen.

## Heidelbeer-, Himbeer-, Erdbeer- und Yuzu-Sorbet

### ZUTATEN

| | |
|---|---|
| Heidelbeerpüree 10% Zucker | 915 g |
| Himbeerpüree 10% Zucker | 730 g |
| Erdbeerpüree 10% Zucker | 730 g |
| Wasser | 1832 g |
| Weißer Rohrzucker | 478 g |
| Fruchtbase 50 | 185 g |
| Glucose 38 DE | 55 g |
| Yuzu-Saft | 75 g |

### Zubereitung

Das Pulver mit Wasser homogen vermischen und wie üblich pasteurisieren. Das Püree und den Saft hinzufügen, mindestens zwei Minuten mischen und wie gewohnt kühlen. Schockfrieren und in einer Vitrine oder eine Brunnentheke bei einer Temperatur von -12°C ausstellen.

# Törtchen mit Chiboust-Creme mit Waldfrüchten und Mango

**ZUTATEN**

| | |
|---|---|
| Vollmilchjoghurt | 500 g |
| Moscato d'Asti (Muskateller) | 0,75 g |
| Zucker | 100 g |
| Eigelb | 150 g |
| Maisstärke | 50 g |
| Tiergelatine (50 g mit Wasser) | 10 g |
| Vanilleschote | 1 |
| Schaumgebäck | 150 g |
| Pochierte Waldbeeren | nach Bedarf |
| Pochierte Mango | nach Bedarf |

**Zubereitung**

Den Muskateller auf 65°C erhitzen und die Dotter mit Zucker, Stärke und Vanille aufschlagen. Auf den warmen Wein gießen und im Wasserbad (82°-83°C) kochen. Die hydratisierte Gelatine in Wasser hinzufügen und auf 30°C abkühlen lassen, danach mit dem Schaumgebäck mischen.

**Vorbereitung**

Mit Hilfe eines Spritzbeutels die kleinen Schokoladengläser füllen. Bevor die Creme dickflüssig wird, nach Belieben mit den pochierten Waldbeeren und der pochierten Mango dekorieren.

# Mousse au Chocolat und Himbeeren

**ZUTATEN**

| | |
|---|---|
| Himbeerpüree mit 10% Zucker | 500 g |
| Bitterschokolade 68% | 400 g |
| Halbgefrorene Sahne | 500 g |
| Tiergelatine (optional) | 10 g |

**Zubereitung**

Das Püree auf 38°C erhitzen, die eingeweichte Gelatine auflösen und die geschmolzene Schokolade einarbeiten. Bei einer Temperatur von 35°C die halbsteif geschlagene Sahne einarbeiten.

**Vorbereitung**

Mit einem Spritzbeutel mit Sternspitze mit 6/8 mm Durchmesser die Schokoladenbecher oder -tulips füllen. Nach Belieben mit frischem Obst und/oder Schokoladendekorationen garnieren.

naturesse

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

# FÜR EINMAL IST DER HOLZWEG DER RICHTIGE.

GESCHIRR VON NATURESSE AUS FSC®-HOLZ

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

COMPRITAL GROUP

## Innovation ist unsere Geschichte

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

GIUBILEO EXPERIENCE

NATURAL GELATO

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

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

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

FROZEN YO+

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

SOFT GELATO

Hochwertige Produktlinie speziell für Softservice-Maschinen..

**Großartige Schokoladen aus aller Welt**

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

**Auf den ersten Blick erkennbar**

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

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

AMREIN food solutions food packaging

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

**www.gastromarketing.it**

# Treue ist eine gute Sache, die es zu pflegen gilt

## Sie ist der Schlüssel zum erfolgreichen Mikromarketing

*„Treue ist ein Geschenk, keine Pflicht“*
Lili Palmer, deutsche Schauspielerin

## Der Fall

„Ich verstehe nicht, warum so viele Unternehmen weiterhin Kundenbindungsprogramme durchführen und dabei nicht nur physische Karten verwenden, sondern sogar Apps, die speziell auf diese Prämien ausgerichtet sind!“. Diese lapidare Aussage kommt von Meike, einer jungen Frau, die mit anderen Müttern spricht und darauf wartet, dass ihre Tochter aus der Schule kommt. Der Impuls erzeugt eine Konfrontation zwischen den vielen Frauen, die, obwohl sie unterschiedliche Meinungen über die tatsächliche Wirksamkeit von Treueprogrammen haben, entdecken, dass sie alle zahlreiche Programme zur Förderung in ihren Brieftaschen oder auf ihren Smartphones haben. „Ich glaube, dass das Engagement, einen Kunden an sich zu binden, ein großartiges Zeichen von den Unternehmern ist“, antwortet eine Mutter, die sich bis dahin nicht zu diesem Thema geäußert hatte. „Persönlich stört es mich sehr, wenn ich einen Laden oder ein Café betrete, in der ich mich wie irgendeine Art Kunde fühle, ohne dass ich den kleinsten Versuch der Betreiber sehe, meine Aufmerksamkeit zu wecken, von dem Ort und den Vorschlägen gefesselt zu sein. Ich glaube, wenn ein Manager kein Interesse daran zeigt, einen Kunden an sich zu binden, ist das einfach ein Symptom dafür, dass er nicht mit Herzblut bei der Sache ist und deshalb meine Aufmerksamkeit nicht verdient“. Der Beitrag entfacht eine neue Diskussion, und die Parallelen zu einer persönlichen Beziehung werden spontan, es ist weiterhin Meike, die den Einsatz erhöht, indem sie sagt: „Wenn die Teilnahme an einem Lokal persönlich wird, macht es Spaß und man fühlt sich wohl, es ist wie in einer freundschaftlichen Beziehung, man fühlt sich gut und kann es kaum erwarten, dieses Gefühl wieder zu spüren“. In der Diskussion dieser Mütter scheint der Wert der Treue immer wichtiger, zumindest solange, bis die Stimmen der Kinder, die aus der Schule laufen, ihre Aufmerksamkeit auf sich ziehen.

## 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

Für einen neugierigen Eroberungsgeist ist es oft so, dass diejenigen, die eine starke kommerzielle Neigung haben, am Ende mehr durch die Eroberung neuer Kunden angezogen werden, als durch die Erhaltung bereits erworbener Kunden. Tatsache bleibt, dass die Store Loyalty (Ladentreue), um den Begriff des angelsächsischen Marketing-Glossars zu verwenden, der Indikator ist, der den Grad der Loyalität zu einer bestimmten Verkaufsstelle misst; während die moderne Kultur eine Debatte über den tatsächlichen Wert der Loyalität unter den Menschen eröffnet hat, ist das Ziel, die Treue der Kunden zu gewinnen, weiterhin der Aspekt, auf den die meisten Marketingaktionen abzielen müssen. Die Bindung eines Kunden ist alles andere als offensichtlich; in der wilden Welt der Apps beispielsweise liegt die Bindungsrate eines Benutzers nach drei Monaten seit dem Download einer neuen App bei lächerlichen 4 Prozent. In der realen Welt, in der die Beziehung zum Kunden persönlich ist, können die Prozentsätze viel befriedigender sein, aber unterschätzen Sie niemals die unzähligen Gelegenheiten zum Vertrauensbruch, denen der moderne Kunde mit extremer Leichtigkeit begegnet. Die Fokussierung auf die Kundenbindung ist äußerst wichtig, vor allem angesichts der Daten aus einer Untersuchung der Harvard Business School, die gezeigt hat, dass ein neuer Verkauf bei bestehenden Kunden eine Erfolgschance von 60 bis 70 Prozent hat, verglichen mit einem Wert von kaum mehr als 20 Prozent bei neuen Kunden. Der Anreiz zur Treue gegenüber seinen Kunden kann auch einfach durch eine spontane und positive Beziehung erzeugt werden, was aber nicht bedeutet, dass es nicht möglich ist, auf echte Förderprogramme zurückzugreifen, wie uns die berühmten „Frequent Flyers"-Programme der Fluggesellschaften gelehrt haben, die im Laufe der Zeit viele ähnliche Initiativen in verschiedenen Bereichen angeregt haben. Glückliche Kunden zu haben, die gern in ein Geschäft oder Lokal zurückkehren, um zu konsumieren, ist eine gute Sache, aber noch besser ist es, wenn treue Kunden zu echten Fans werden und die ersten Förderer sind, die die Gewinnung neuer Kunden erleichtern. Dies ist ein Phänomen, das dem Erfolg der Mund-zu-Mund-Propaganda zugrunde liegt und das auftritt, wenn ein Verbraucher sehr zufrieden ist und zum Testimonial der Marke oder Aktivität wird, indem er anderen die Möglichkeit zum Konsum nahe legt oder sogar kollektive Besuche organisiert.

Es ist wichtig, Marketingaktionen zu wählen, die die Kundenbindung festigen

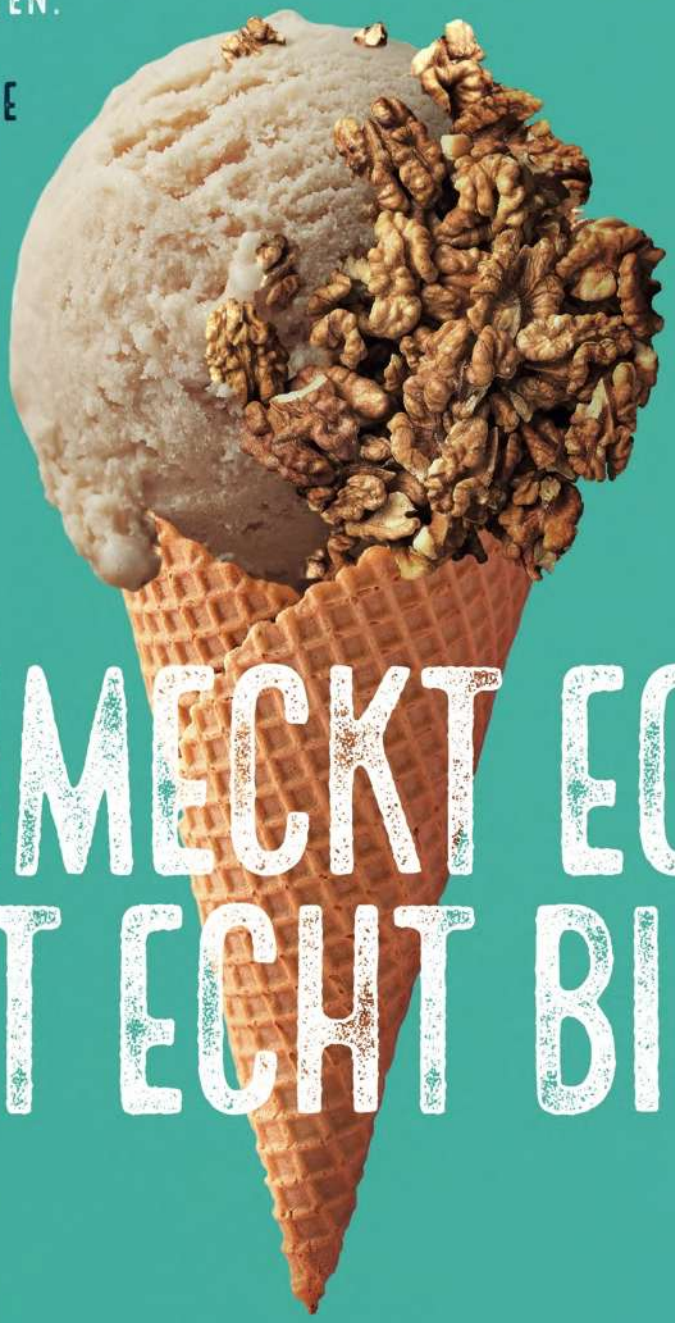
Der Kunde muss sich im Verkaufspunkt verwöhnt und wichtig fühlen

### Direkt ins Herz

Kümmern Sie sich um Ihre Kunden, sonst tut es jemand anders! Denken Sie immer daran, dass der Mensch eigentlich ein Gewohnheitstier ist, aber auch stark vom Verrat angezogen wird. Behandeln Sie Ihre unbekannten Klienten gut, lassen Sie sie Ihren Dank spüren, wenn sie zu Ihnen zurückkommen, und helfen Sie ihnen dann, Sie zu verraten... mit Ihnen. Überraschen Sie sie mit neuen Vorschlägen, achten Sie auf Veränderung und Erneuerung. Achten Sie darauf, keine traumatischen Eingriffe vorzunehmen, sondern kleine Anpassungen, die den treuen Kunden überraschen können, um nicht Gefahr zu laufen, als selbstverständlich und veraltet angesehen zu werden.

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

WWW.32-FAHRENHEIT.DE



# SCHMECKT ECHT. IST ECHT BIO.

## DIE MARKE FÜR BESTE BIO-EISZUTATEN.

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

32 Fahrenheit

pfersich

# Ein zukunftorientiertes Treffen

Am 1. und 2. Dezember diesen Jahres findet in Longarone das Forum der Eisherstellung statt, eine Veranstaltung, die von Longarone Fiere stark gefördert wurde, um die Strategien für den Neustart 2021 zu erarbeiten

*von Gloria Levati*

## Sicheres Zusammentreffen

**Die 61. Ausgabe der Mig in Longarone wurde aufgrund der wohlbekannten Probleme mit dem Covid-19 auf nächstes Jahr verschoben.** „In Anbetracht der Tradition und der Geschichte der Gelato-Ausstellung war es für den Vorstand von Longarone Fiere eine sehr schmerzhafte Entscheidung, die jedoch von einem starken Verantwortungsbewusstsein sowohl gegenüber den Ausstellern als auch den Besuchern, insbesondere den ausländischen, diktiert wurde", sagte der Präsident Gian Angelo Bellati. Longarone Fiere entschied sich daher für eine zweitägige Veranstaltung, bei der alle Sicherheitsvorkehrungen strengstens berücksichtigt werden.

## Nötige Änderungen

In den letzten Monaten gab es viele Veränderungen in der Branche und bei den Gewohnheiten der Verbraucher. **Das Forum wird daher eine Gelegenheit zum Austausch zwischen den verschiedenen Verbänden und den Hauptbeteiligten der Lieferkette bieten.** Das Treffen wird sich auf Strategien konzentrieren, um der nächsten Saison 2021 besser begegnen zu können, indem neue Ideen, Dienstleistungen und digitale Innovationen vorgeschlagen werden, und es wird auch über Green Economy und Nachhaltigkeit diskutiert werden, ein Thema, das den ganzen Wirtschaftszweig betrifft.

## Gelato-Oscar

Darüber darf der 51. Coppa d'Oro-Wettbewerb nicht fehlen, der jedes Jahr den Eisherstellern die Gelegenheit bietet, ihre beruflichen Fähigkeiten hervorzuheben. **Nach Haselnuss ist Zitrone, ein begehrter Klassiker der für den Wettbewerb ausgewählte Geschmack. Die Teilnehmer müssen die Schalen am 1. Dezember** vorlegen, und eine Jury, in Zusammenarbeit mit der Abteilung für sensorische Analysen der Veneto Agricoltura, wird das Gelato bewerten. Die ersten zehn werden zur zweiten Stufe zugelassen und von einer Expertenjury öffentlich beurteilt. Der erste Klassifizierte wird mit der Coppa d'Oro 2020 ausgezeichnet, während der erste der Teilnehmer unter 35 Jahren zum „Gewinner under 35 der Coppa d'Oro" erklärt wird.

# JEDE JAHRESZEIT IST GUT, UM IHRE KUNDEN ZU VERWÖHNEN.

Auch wenn die Temperaturen sinken, die Lust zu Schlemmen steigt! Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani - Meister der italienischen Speiseeishersteller- bietet Ihnen Lösungen, die jeden Gaumen in Erstaunen versetzen: **Madama Chocolates**, um cremige Genüsse in der Tasse mit echter Schokolade zuzubereiten; **Waffle Ready**, um weiche und duftende hausgemachte Waffeln herzustellen. Probieren Sie die Qualitätszutaten, die Ihr Lokal zu einem Paradies für Schlemmer und Geniesser werden lässt.

pernigottigelatieri.com

PERNIGOTTI DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

# DIE ABENTEUER DES STOPFENS

Freepik.com - Racool_studio

**Die faszinierende Geschichte der Stöpsel entfaltet sich im Laufe der Jahrhunderte, von der Antike bis in die Gegenwart; eine außergewöhnliche Reise, die von bedeutenden Veränderungen durch brillante Entdeckungen geprägt ist**

*von Annamaria Andreasi*
*Fotos von Amorim Cork Italia*

## Seit der Antike…

Es scheint, dass die ersten bekannten Stopfen aus der Jungsteinzeit stammen, als die Menschen von nomadischen Jägern und Sammlern, zu Bauern wurden, indem sie sich an ein dauerhaftes Heim banden. Sie lernten, wie man Werkzeuge herstellt, die für den Anbau und das Kochen von Lebensmitteln geeignet sind, und erfanden auch Behälter zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, die mit Deckeln versehen sind, um sie zu verschließen. Viele Exemplare wurden in Dörfern in den östlichen Regionen (Südostanatolien, Syrien, Israel, Palästina) gefunden. **Das verwendete Material war formbarer Ton, leicht zu finden und zu bearbeiten.**

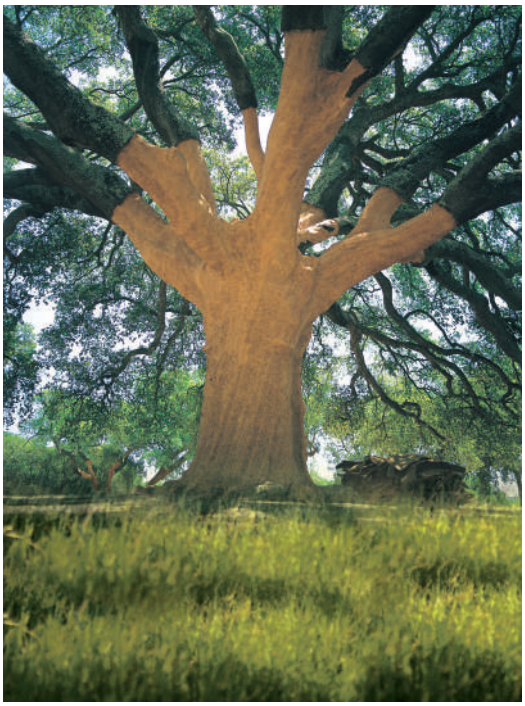
## … zur modernen Methode

**Die erste, grundlegende Veränderung fand mit der Einführung des Korkens statt, den die Griechen und Römer als Stöpsel zu verwenden begannen, um die mit Wein und Öl gefüllten Amphoren, besser zu verschließen.**

Von Amphoren ging man zu Fässern über. Es gibt Hinweise darauf, dass bereits in römischer Zeit Korkstopfen zum Schutz des in den Fässern vergorenen Weins verwendet wurden, aber erst 1661 wurde entdeckt, dass Kork perfekt ist, als der Engländer John Colnett die erste Weinflasche aus besonders widerstandsfähigem Glas patentierte.

# Ein legendärer Mönch

Ein großer Teil des Verdienstes gebührt Dom Pierre Pérignon, einem Cellistenmönch aus der Abtei von Hautvillers, der zu einer Legende wurde, weil er Ende des 17. Jahrhunderts den Champagner erfand. **Die Entdeckung des französischen Mönchs war das Ergebnis jahrelanger Studien dieses Materials, das dank seiner Durchlässigkeit sicherlich am besten geeignet ist, die Entwicklung eines lebenden Getränks wie Wein zu fördern und seine Alterung und Konservierung zu unterstützen.** Von diesem Moment an erlebte die Produktion von Korkstopfen einen wahren Boom und erreichte sehr hohe Qualitätsstandards.



**Die größten Korkproduktionsländer sind Portugal (mit 70% der Weltproduktion), Spanien, Algerien, Marokko, Frankreich, Tunesien und Italien**

## DIE NATUR DIKTIERT DIE ZEITEN

Kork entsteht aus der Trennung der Rinde der Korkeiche von ihrem Stamm; ein Prozess, der die Pflanze regeneriert, ihr gut tut, so ähnlich wie das Scheren den Schafen. In den mediterranen Korkwäldern (dem Gebiet der Welt, in dem Quercus Suber weit verbreitet ist) findet die Periode des Entrindens jedes Jahr von Mai bis Juli statt, aber einen guten Kork zu bekommen ist nicht einfach, es braucht Zeit, Geduld und Pflege. Von der Aussaat bis zur ersten Schälung vergehen fünfundzwanzig Jahre. Der erste gesammelte Korken ist grob; weitere neun Jahre müssen bis zur zweiten Dekortikation vergehen und weitere neun Jahre, um die richtigen, wasserdichten und elastischen Korken herzustellen, die den Wein atmen lassen.

Foto von Renato Vettorato

# Maßgeschneiderte Produktion

Jemand hat vorausgesagt, dass diese Entwicklung den Korkstopfen bald überflüssig machen würde, aber zwanzig Jahre später sehen wir, dass er weiterhin gedeiht und bei weitem das am häufigsten verwendete Material für den Verschluss von Qualitätswein bleibt. **Es ist bezeichnend, dass ein Land wie Frankreich, ein großer Produzent von edlen Weinen und Champagner, sich dem Ersatz durch synthetische Materialien widersetzt und sich ständig um die Verbesserung der Qualität bemüht.** Das Ziel besteht darin, sicherzustellen, dass jede Weinsorte ein Produkt ist, das „nach Maß“ entwickelt wurde, um seine Eigenschaften und seine Entwicklung zu respektieren. Heute werden 70% des Korkmarktes von der Weinindustrie beansprucht.

## Alternative Modelle

In den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts orientierte die Entdeckung neuer Materialien mit „korkähnlichen“ Eigenschaften den Markt auf andere Arten von Korkstopfen. Die Gründe? Niedrigere Kosten und die Notwendigkeit, das starke Wachstum der Nachfrage aufgrund des Anstiegs der Weinproduktion und des weltweiten Verkaufs zu bewältigen. Auf diese Weise verbreitete sich die Verwendung alternativer Verschlüsse: aus Glas, Schraubverschluss mit oder aus Kunststoff. **Die neue Produktion begann vor allem in Ländern wie den Vereinigten Staaten, Chile, Australien, Neuseeland und Südafrika, die keinen Kork anbauen und daher wenig mit dieser Traditionen verbunden sind.**

## Ressource für die Umwelt

Die Realität sieht so aus, dass angesichts des ständig steigenden Weinkonsums in der Welt die eigentliche Gefahr darin besteht, nicht genug Korken für alle zu haben. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, neue Wälder mit einem vorwiegenden Anteil an Kork zu pflanzen und ihre natürliche Erneuerung durch sorgfältige und rationale Bewirtschaftung zu schützen. **Das Ziel ist ein zweifaches: die Korkbäume vor der Degradation zu schützen und die biologische Vielfalt des Planeten zu erhalten.** Die Korkwälder des Mittelmeerraums, die sich auf einer Fläche von 2,2 Millionen Hektar entwickelt haben, sind ein weltweit einzigartiges Ökosystem, das in der Lage ist, jährlich mehr als 14 Millionen Tonnen CO2 zu absorbieren. Diese Bäume, die sich durch einen sehr langen Lebenszyklus (mehr als zweihundert Jahre) auszeichnen, sind eine Garantie für eine nachhaltige Gestaltung der Zukunft.

## Auch Sammlerstücke

Man kann die Geschichte der Verschlüsse nicht abschließen, ohne Kronenkorken zu erwähnen. **Sie wurden 1832 in Amerika erfunden, als der New Yorker John Matthews eine Vorrichtung zum Einbringen von Kohlendioxid in Wasser erfand.** Der Markt für kohlensäurehaltige Getränke wurde eröffnet und es begann eine Revolution, die ein Ire, William Painter, realisierte. Er studierte ein universelles Flaschenmodell, das für neue Getränke geeignet war und brachte es auf den Markt. Um diese zu verschließen, erfand er einen Einwegverschluss, der sowohl die Explosion von Soda als auch den starken Druck der Bier-Hopfen-Gärung wirksam aufhalten konnte. Im Laufe der Zeit wurden Millionen und Abermillionen von Kronenkorken hergestellt, heute eines der begehrtesten Sammlerstücke.

# Unsere neuesten Entwicklungen
## für maximale Hygiene

2020 new new new GEPPETTO EIS

**Waffelgreifer**
***SALVA CONO***

***Waffeln greifen, befüllen und überreichen ohne sie zu berühren!***

2018 new new new GEPPETTO EIS

**Spaghetti**
**Eispresse**
***UNICA***

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

2019 new new new GEPPETTO EIS

Für große Teller geeignet

SHOP ON LINE

GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

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

## AUCH DIE GESUNDHEIT DER AUGEN HÄNGT VON DER RICHTIGEN ERNÄHRUNG AB

**RICHTIG** Es ist wichtig, durch eine angemessene Ernährung die Substanzen einzunehmen, die helfen, der Alterung der Augenzellen vorzubeugen; und nicht nur Karotten, die gut tun, weil sie Carotinoide einschließlich Lutein enthalten, das besonders wirksam ist, um der altersbedingten Makuladegeneration vorzubeugen. Alle orangen, roten und violetten Früchte und Gemüse enthalten diese Substanzen. Trockenfrüchte sind reich an Zink, einem in der Netzhaut konzentrierten Element, dessen Mangel zur Entwicklung von Grauem Star führen kann. Kohl, Spinat und grünes Blattgemüse sind reich an Lutein und Zeaxanthin, die bei der Bekämpfung der Makuladegeneration helfen. Sehr wichtig sind auch die in Kakao und grünem Tee enthaltenen Katechine, die die Durchblutung der Netzhaut erhöhen und damit die Sauerstoffversorgung fördern sowie die Zellalterung verzögern.

Freepik.com - Racool_studio

## TROCKENOBST MACHT DICK

**FALSCH** *Laut einer Studie, die vor kurzem auf dem Kongress der American Heart Association in Chicago vorgestellt wurde, machen Trockenfrüchte nicht dick, sondern tragen dazu bei, eine langfristige Gewichtszunahme im Erwachsenenalter zu verhindern; es wird empfohlen, täglich eine 30-Gramm-Portion Nüsse, Erdnüsse oder andere Trockenfrüchte anstelle von nährstoffarmen Lebensmitteln zu verzehren, wie rotes Fleisch, Wurst, Pommes Frites und Süßspeisen. Die Studie analysierte den Einfluss des Nuss- und Erdnusskonsums auf das Körpergewicht von 125.000 gesunden Probanden. Außerdem hat der regelmäßige Verzehr von Nüssen nachweislich eine Verringerung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zur Folge.*

## Tomaten und Auberginen sind Früchte

**RICHTIG** Es mag unglaublich erscheinen, aber Kürbis, Paprika, Auberginen, Zucchini, Gurken, Tomaten sind - vom gastronomischen Standpunkt des Gemüses aus betrachtet - für den Botaniker in Wirklichkeit Früchte. Die Botanik definiert die Frucht als den Teil der Pflanze, der nach der Befruchtung der Blüte entsteht und dessen Hauptaufgabe darin besteht, die Samen aufzubewahren. Der Begriff Gemüse bezieht sich hingegen auf verschiedene Pflanzenteile wie Blätter (Salat, Brokkoli), Stängel (Sellerie, Spargel), Wurzeln (Radieschen, Karotten), Knollen (Knoblauch, Zwiebeln). Die einzige Unterscheidung, die zwischen den beiden Kategorien getroffen werden kann, betrifft den Gehalt an bestimmten Nährstoffen, höhere Mengen an Fruktose in Obst, mehr Ballaststoffe in Gemüse.

Freepik.com - mdjaff

## ROHRZUCKER IST BESSER ALS WEISSER ZUCKER

**FALSCH** Die beiden Zucker, der aus Zuckerrüben (weiß) extrahierte Zucker und Rohrzucker, sind gleichwertig, da beide das gleiche Molekül, Saccharose, enthalten. Der einzige Unterschied besteht darin, dass weißer Zucker nur Saccharose enthält, während brauner Zucker auch einige Melassereste (zwischen 1 und 5%) enthält, die ihm eine dunklere Farbe und einen aromatischen Geschmack verleihen. Dies hängt von der Qualität der Rückstände ab, die im Rohprodukt vor der endgültigen Raffination vorhanden sind; die Rückstände von Zuckerrüben sind nicht angenehm für den Gaumen und erfordern einen weiteren Reinigungsprozess. Es stimmt zwar, dass einige Mineralien und Vitamine in sehr geringen Mengen in Melasse enthalten sind, aber da Zucker in kleinen Dosen eingenommen wird, haben diese Stoffe keine Möglichkeit, dem Organismus besondere Vorteile zu bringen.

Freepik.com - azerbaijan_stockers

## SPEISEEISMASCHINEN

VALMAR

Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

## PASTEURISIERER & REIFEWANNEN

## KOMBINIERTE EISMASCHINEN

## SAHNEMASCHINEN

## CREMEKOCHER

Salečić
Eistechnik

### Verkauf & Service von

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

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

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

# VERSPÄTETE ERÖFFNUNG DER EISSAISON

**MIT CORONA-BEDINGTER VERZÖGERUNG FAND DIE OFFIZIELLE EISSAISONERÖFFNUNG 2020 ERST VERSPÄTET STATT. DIE PRÄSENTATION ERFOLGTE IN DER GELATERIA ALBERTI UND BEI DIESER GELEGENHEIT WURDE DIE SPENDE DER SPEISEEISHERSTELLER AN DIE ST. ANNA KINDERKREBSFORSCHUNG FÜR DIE ERFORSCHUNG VON KINDERKREBS ÜBERGEBEN**

## Offizielle Präsentation

**Im Zuge der Eröffnung präsentierten Andrew Nussbaumer, Sprecher der handwerklichen Speiseeiserzeuger des Österreichischen Fachverbandes Gastronomie und Luca Alberti, Vertreter der handwerklichen Eismacher in Wien, das „Eis des Jahres 2020“.** Für die heurige Saison hatten die österreichischen Eissalons eine spezielle, von den Verbrauchern besonders geliebte, Eissorte ausgewählt: Mohn in allen Variationen. Speisen mit Mohn, aber auch Eiskreationen aus Mohn haben in Österreich eine lange Tradition.

Foto von Rupprecht/WKÖ

## Für Groß und Klein

Die erste Woche, die dem Eis gewidmet war, vom 29. Juni bis 12. Juli, fiel mit dem Ferienbeginn von Schulen zusammen, und war dieses Jahr den von den Kindern am meisten geschätzten Geschmacksrichtungen gewidmet. „Ob Eis mit Keksen, Marshmallow- oder das beliebte Einhorn-Eis - gute Gründe, in den Eissalon seiner Wahl zu gehen, gibt es viele“, luden Nussbaumer und Alberti zum Besuch ein. **Die Woche des Mohneises fand vom 24. bis 30. August statt.**

## Wichtiger Beitrag

Traditionellerweise engagieren sich die handwerklichen Eismacher in Österreich auch für Kinder. Seit mittlerweile bereits 19 Jahren sind sie für die St. Anna Kinderkrebsforschung aktiv. **„Mit einer Spendensumme von mehr als 100.000 Euro hat unsere Branche in diesen Jahren einen kleinen, aber wichtigen Beitrag geleistet“, unterstreichen Andrew Nussbaumer und Luca Alberti.** „Im vergangenen Jahr konnte mit 8.535 Euro erneut ein stattlicher Spendenbetrag gesammelt werden. Der Dank gilt hier der großartigen Unterstützung der Eissalon-Kolleginnen und -Kollegen. Die Spendenaktion wird übrigens auch in dieser Saison weitergeführt.“

FaccioBuono®
Viel mehr als eine intelligente Waage

**Sie haben vor, den Gewinn zu steigern und die Vergeudung zu reduzieren, wissen aber nicht wie?**

**Sind Sie nicht in der Lage, Ihre Arbeit zu delegieren, Ihr Unternehmen einfach und vollständig zu kontrollieren?**

# FaccioBuono®

## Viel mehr als eine intelligente Waage

Die erste und einzige Software, die an Ihr Labor anpassbar ist, vollständig modulierbar, vom Rezeptabgleich bis zum Verkauf, in einem einzigen System.

**BEANTRAGEN SIE EINE 3-MONATIGE, KOSTENLOSE PROBEZEIT**

## SIE TUN DIE GLEICHEN DINGE, ABER MIT UNTERSCHIEDLICHEN ERGEBNISSEN

Melden Sie sich für den Fachkurs an, der Ihnen hilft, als Unternehmer zu wachsen:

**SIEGREICHER ONLINE-KURS FÜR EISHERSTELLUNG**

**Fordern Sie hier folgend weitere Informationen an:**

Info@facciobuono.it - www.facciobuono.it

YouTube

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

# FORUM GELATERIA

# LONGARONE - 2020

## 1. - 2. DEZEMBER

*Tools für einen erfolgreichen Neustart!*

Neue Trends und Innovationen
im Eiscafé-Management

Konditoreiwaren
in der Eisdiele

Schokoladenprodukte
in der Eisdiele

Die Green Economy
in der Eisdiele

Die Eisdiele in
Deutschland in
Zusammenarbeit
mit Uniteis e.V.

51. Wettbewerb
Coppa D'Oro

LONGARONE FIERE DOLOMITI

MIG LONGARONE - DOLOMITI

www.mostradelgelato.com

facebook.com/mig.longarone

miglongarone

con il patrocinio di

Regione del Veneto

Provincia di Belluno Dolomiti

mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

# 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

CATERINA VERRI

# SIGEP, IM JAHR 2021 EINE „EXPANDED“-AUSGABE

Die Italian Exhibition Group hat SIGEP EXP vorgestellt, das hochinnovative Projekt für die Fachmesse für Gelato-, Konditoren- und Bäckereihandwerk und Kaffee: Ein neues Format und neue Termine, um den Bedürfnissen der Wiederbelebung des süßen Foodservice und Out of Home gerecht zu werden

**Auf der Messe in Rimini vom 15. bis 17. März live, am 18. und 19. März mit der Digitalen Agenda**

Die IEG Italian Exhibition Group steht mit der SIGEP 2021, der Fachmesse für Gelato-, Konditoren-, Bäckereihandwerk und Kaffee, in den Startlöchern und startet mit einer Sonderausgabe neu: „SIGEP EXP - The expanded edition“, die sich über eine ganze Woche erstreckt, mit einer hohen realen Anwesenheit und einem strategischen digitalen Angebot. Die SIGEP EXP wird live stattfinden - ein unersetzlicher und entscheidender Moment der Begegnung zwischen den Beteiligten - auf der Messe in Rimini am 15., 16. und 17. März, mit einem neuen Zeitrahmen, der im Hinblick auf eine günstigere Weltsituation konzipiert wurde. Der 18. und 19. wird dann als Digitale Agenda für eine zweitägige Veranstaltung fortgesetzt, die das technologische Know-how von IEG durch eine beeindruckende Plattform nutzen wird, die das Matching zwischen Unternehmen und internationalen Käufern erleichtern soll. Ein Chorprojekt, das aus der Beobachtung des Marktes und aus dem Wunsch entstanden ist, die Verbände und Unternehmen zu unterstützen und die neue Saison des süßen Foodservice bestmöglich anzugehen.

Die Unternehmen, mit denen das Projekt gestern in Rimini geteilt wurde, werden eine leichte und smarte Ausstellung vorfinden, die es ermöglicht, sich auf Geschäfte und Treffen zu konzentrieren. Den Ausstellern stehen essentielle und elegante Ausstattungen zur Verfügung gestellt, mit definierten Modulen (aber mit der Möglichkeit von zusätzlichen Kits) und Paketen, die digitale Dienste in einem perfekten Gleichgewicht zwischen physischer Ausstellung und Matching beinhalten, ein Modus, der mit der Wertschätzung der Kunden während der letzten IEG-Ausstellungen, wie VOICE in Vicenza und ENADA in Rimini, erlebt wurde. In dieser völlig außergewöhnlichen wirtschaftlichen Phase möchte die Italian Exhibition Group mit SIGEP EXP mehr denn je in der Nähe der Unternehmen sein, um deren konkrete und greifbare Antriebskraft für die wirtschaftliche Entwicklung zu repräsentieren.

Das anwesende Fachpublikum kann seinen Messebesuch strategisch organisieren, indem es Unternehmen und Veranstaltungen entsprechend seinem spezifischen Interesse unter seinen Favoriten auswählt und speichert, um die Vorteile des Matchmaking, des Agendamodus zur Terminvereinbarung, der Teilnahme an Konferenzen und der Ausweitung der Netzwerkaktivitäten zu nutzen. Der digitale Besucher kann mit leistungsstarken Tools Chat und Video-Chat aktivieren, an allen im Kalender verfügbaren Veranstaltungen per Fernzugriff teilnehmen und virtuelle Termine vereinbaren.

Um das Bild des Ausstellungsbereichs zu vervollständigen, gibt es fünf thematische Schwerpunkte und sieben Sonderbereiche, von denen einige echte Neuheiten sind, wie die Innovation Gallery, eine Auswahl der neuesten Produkte, Technologien und Dienstleistungen für die Out of Home-Welt, und die Meeting Zone, die „Lounge-Bereiche“, die ad hoc für Geschäftstreffen eingerichtet wurden und allen Ausstellern zur Verfügung stehen. Im Jahr 2021 wird die Vision Plaza erneut stattfinden, auf der die wichtigsten Experten der Branche ihre Visionen zur Zukunft des Soft Business vorstellen werden.

SIGEP EXP wird in Übereinstimmung mit den staatlichen Vorschriften zur Gesundheitssicherheit durchgeführt, die durch das AEFI-Protokoll, das Projekt #Safebusiness by IEG und den internationalen Akkreditierungspfad GBAC STAR™ geregelt sind.

Eine Vorschau des Videos finden Sie unter folgendem Link: https://youtu.be/4tprAYWttco

# SEIT DEM ERSTEN TAG HABEN SEIEN SIE IMMER EINEN

ON IDEA

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

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

www.medac.it - info@medac.it - medapp - medacsrl

# WIR EINE VISION VERFOLGT EISBECHER VORAUS

1960 - 2020

WIR FEIERN DIE DIAMANT-HOCHZEIT ZWISCHEN INNOVATION UND QUALITÄT

60 Jahre sind vergangen, aber wir sind immer noch begeistert von unserer Vision: vereinen Sie das Beste aus Innovation mit höchster Qualität. Deshalb geben wir unser Bestes ein Eisbecher an der Spitze zu sein: in Design, Reichweite und Personalisierung. Der Erfolg unserer Kunden ist für uns die größte Zufriedenheit.

Rating della legalità · CE Direttiva 2014/32/UE · ecovadis 2020 Silver · SGS · DNV·GL ISO 14001 · DNV·GL ISO 9001 · Riciclabile con la carta Aticelca 501 · OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL OK Compost (EN 13432:2002) · PEFC · FSC FSC® C016153 · BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

PreGel
Your passion. Our ingredients.
Chicco®
Natürliche Traubensäfte mit feinen Duftnoten, ideal für verschiedene Anwendungen: Zur Herstellung von Gelato und Granita, um köstliche und durstlöschende Getränke herzustellen oder um neue Geschmacksrichtungen für die Konditorei zu kreieren.
Verfügbar in vier verschiedenen Sorten: Bianco, Oro, Rosè und Rosso.
SCHOOL OF GELATO & PASTRY
WWW.PREGELTRAINING.COM
www.pregel-deutschland.de
info@pregel-deutschland.de