GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Hymne an das Leben

Nr. 28 SEPTEMBER.OKTOBER 2021

Suppl. al numero 105 Luglio/Agosto 2021 - anno 18° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 353 Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

MONTEBIANCO

all about Gelato

Unser täglicher Einsatz soll Ihnen
in jedem Augenblick Ihres Lebens und
bei Ihrer Arbeit
Freude bereiten.

www.montebiancogelato.com

Das Leben findet jetzt statt,
lassen Sie sich überraschen.

MONTEBIANCO S.p.A. | Tel +39 02 982 931 | info@montebiancogelato.com

QUELLA® VANIGLIA
AUSGEZEICHNETES HANDWERK

Raffiniert und elegant: **Quella® Vaniglia** ist die absolute Neuheit unter den Streichcremes für die handwerkliche Speiseeisherstellung. Dank vorzüglicher **Bourbon-Vanille aus Madagaskar** vermag sie es, jedes kreatives Gelato mit ihrem süßen und intensiven Geschmack gekonnt aufzuwerten.

Verführen Sie Ihre Kunden mit einem einzigartigen Geschmack.

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

MEC3
The Genuine Company

DIE KRÖNUNG DER SCHMELZSCHOKOLADE

Quella® Dark entwickelt den Zartbitter-Geschmack weiter und veredelt ihn mit den intensiven Nuancen des ausschließlich aus Santo Domingo stammenden Kakaos.

STARTEN SIE DURCH MIT QUELLA® DARK: DIE LIEBHABER DER SCHMELZSCHOKOLADE WERDEN ES IHNEN DANKEN!

MEC3
The Genuine Company

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

ESPRESS!MO
Gourmet Caffè
Gourmet
Caffè
AUS BESTEN ANBAUGEBIETEN
S!

eis

AB JETZT VERFÜGBAR

Wir bieten Ihnen Kaffee in Spitzenqualität!

Sechs bekömmliche Sorten

Als ganze Bohnen oder gemahlen

eisunion-shop.de/espressimo

Bestellungen online, telefonisch oder über unseren Außendienst

Röstmeister Heiko Bitcher empfiehlt:

»Lagern Sie den Kaffee immer kühl, trocken und abgedunkelt. Somit verliert er nichts von seinem Geschmack und bleibt sogar 2 bis 2,5 Jahre frisch.

Wussten Sie? Je länger man Kaffee röstet, desto stärker wird er und hat weniger Bitterstoffe. Deshalb ist ein starker Espresso gerade besonders bekömmlich!«

Unsere Rösterei in Bremen

Die Basis unserer Kaffeespezialitäten bilden feinste hochwertige Arabica und Robustabohnen aus verschiedenen Kaffeeanbauländern, die wir bei regionalen Rohkaffeehändlern einkaufen.

Wir nutzen das traditionelle, besonders schonende Trommelröstverfahren. Im Gegensatz zu den großen Kaffeeproduzenten wird unser Kaffee langsam und schonend, in kleinen Chargen von 25 kg, je nach Sorte bei Temperaturen von ca. 160 – 205 Grad immer frisch geröstet.

Wir geben den Bohnen Zeit ihr volles Aroma zu entfalten. Der Röstvorgang dauert 16 bis 25 Minuten. Dabei werden viele Reizstoffe, wie Gerbsäuren und Chlorogensäuren herausgeröstet. Diese bewährte Methode erzeugt ein phantastisches Aroma, erhöht die Bekömmlichkeit und ist magenschonend.

Unser Angebot umfasst auch individuell zusammengestellte und handwerklich geröstete Kaffeemischungen. Mit unserer Erfahrung sind wir in der Lage für jeden Kaffeeliebhaber die richtige Mischung zu rösten. Espresso in italienischer Barista Qualität oder die Tasse Kaffee mit vollem Aroma.

Unser Röstmeister Herr Bitcher und unser Außendienst beraten Sie gerne!

eisUNION Bremen

Telefon: +49 (0) 421 - 691 078-818
E-Mail: info@eisunion.de

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

PREMIUM

DIE EISVITRINE 4.0

host Milano

22/26.10.2021
PAD 2 STAND C33

frigomeccanica

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

Autorisierter Carpigiani Distributor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARPIGIANI

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

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

70794 FILDERSTADT
ALOIS KRÄ GmbH
Filiale Filderstadt
Echterdinger Str. 111
Telefon +49 711-70709290
filderstadt@krae-eistechnik.de
www.alois-krae.de

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

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

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

Autorisierter Carpigiani Händler

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

KEKSTEIG – JETZT AUCH IM EIS

Der neue Trend für die Eistheke!
Cookie Dough (engl. für roher Keksteig) zum Naschen ist der Social-Media-Trend des Jahres. Im Einzelhandel ist Cookie-Dough-Eis bereits seit Jahren eine weltweit beliebte Eissorte.

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

Der intensiv buttrige, vanillige Geschmack und die weiche, teigige Konsistenz wecken bei Jung und Alt gleichermaßen Erinnerungen an das Naschen beim „Plätzchenbacken mit Großmutter".

Warum unser Keksteig Mix?

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

Keksteig Mix (Art.-Nr. 44000)

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

Zum Marmorieren, Schichten oder pur!

Auch gefroren portionierbar!

DREIDOPPEL

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

Gelatop

13 Leitartikel. Hymne an das Leben
14 Kurznachrichten
16 Die Gewalt des Wassers
20 Mehr Obst & Gemüse
24 Mehrfarbiges Wohlbefinden
27 Anders gut
31 Lust auf Veränderung
35 Flucht aus der Gastronomie?
39 Rezept. Cheesecake mit Himbeeren

43 Plastik Adieu!
46 Wir liefern Zahlen
49 Im Labor. Würzige Reiseroute
53 Digitale Assistenten
58 Ideen aus Obst
63 Klein und duftend
66 Verbündeter der Sonne

inhaltsverzeichnis

68 Geschäfte schließen
72 Produkte ganz vorn
78 Rezepte von. Natur zum Greifen nah
81 Virtuelle Treffen
83 Sind Sie in der Lage Probleme zu lösen?
86 Halbgefrorenes. Cappuccino
88 Vorschau Host
90 Richtig und Falsch
92 Vorschau Mig

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 105 Juli - August 2021

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 18. 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 (redazione4@editradesrl.it)
Federica Serva (redazione2@editradesrl.it)

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

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Francesco Lo Greco
Margherita Mogliazzi - Davide Pini
Sergio Prano - Marina Sella
Mario Trabalza - Margherita Treves

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Foto von istockphoto.com

Produktionsleiterin
Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Sekretariat
Oksana Denys
(info@editradesrl.it)

Graphik Layout Bilder
www.shaken.it

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

Werbung
Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

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

Druck
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 vonGelato.Café.KonditoreipuntoDEfrei veröffentlicht und verwendet werden.

Lernen. Experimentieren. Innovieren.

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

Das Beste der Didaktik „on-site“ und **„online“** mit den besten Dozenten und Kursen, die die Anforderungen von Einsteigern und Profis erfüllen. Dies ist Casa Optima, eine hoch qualifizierte Schule zur Ausbildung in Sweet Arts, die verschiedene didaktische Ansätze verfolgt, um ein **Berufsbild nach Maß zu kreieren: Kurse zur Speiseeis- und Süßwarenherstellung (Gelateria und Konditorei), thematische Workshops und Webinar.**

Mit Casa Optima sind der Leidenschaft, der Innovation und der Professionalität „Made in Italy“ keine Grenzen gesetzt!

Tel.: +49 89 992 4950 - email: reservierung@casaoptima.com
www.casaoptima.com

WORLD SCHOOL
Casa Optima
OF SWEET ARTS & INNOVATION

Classditori 100 TOP Products 2020

Classditori 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!

EIN GELATO, EINE MISSION: JEDES KIND EROBERN!

nickelodeon

PAW KIT

Geschmacks-kennzeichnung

Spender + Dotzbälle

Floor Graphic 3D

Überraschen Sie die Kinder mit dem **neuen Gelato PAW PATROL**! In Anlehnung an die aktuelle Serie ist das Azurblau des Himmels über der Adventure Bay auch die Farbe des Gelato, das mit feiner Biskuit-Nuance und zahlreichen farbigen Konfetti mit Schokoladengeschmack besticht. Verwöhnen Sie die Kinder mit **exklusiven POP-Materialien** und bei jedem Eis doppelt mit den **begehrten Sammel-Gadgets!**

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

MEC3
The Genuine Company

Hymne an das Leben

Das Cover zeigt eine ungewöhnliche DNA aus Obst und Gemüse. Wesentliche Elemente für unser Wohlbefinden. Eine Aufforderung zum Leben, auch wenn die Zeiten noch so hart sind. In der Tat ist die Pandemie noch nicht vorbei und unterliegt Schwankungen. An manchen Tagen geht die Zahl der Fälle zurück, an anderen steigt sie wieder in besorgniserregender Weise an. Wir befinden uns in einer langen Phase der Unsicherheit und der Besorgnis. Das wird wohl auf absehbare Zeit unsere bittere Realität sein. Aber wir können nicht mehr Tag für Tag warten, hoffen, uns verschließen... das ist kein Leben. Wir müssen uns darüber im Klaren sein, dass sich die Welt verändert hat, dass sich die Bedürfnisse geändert haben, dass die Erwartungen gesenkt wurden, aber wir müssen leben und arbeiten, sicherlich auf eine andere Art und Weise und mit anderen Regeln, aber wir müssen leben. Auch unsere Branche befindet sich im Aufschwung. Die Unternehmen haben langsam begonnen, wieder zu investieren und sich auf die Zukunft zu konzentrieren. Endlich, nach fast zwei Jahren der Schließung, organisieren sich die Messen, mit allen Vorsichtsmaßnahmen, die die Sicherheitsprotokolle verlangen, um wieder zu öffnen. In den kommenden Monaten werden zahlreiche Ausstellungen stattfinden. Sie beginnen im Oktober in Mailand mit Host, im November in Longarone mit der historischen Mig, im Januar in Rimini startet die Sigep wieder und im Februar findet Gelatissimo in Stuttgart in Verbindung mit Intergastra statt. Dies ist ein starkes und einschneidendes Signal, dass wir den Markt und unsere Zukunft wieder selbst in die Hand nehmen wollen. Wir dürfen uns nicht von Angst und Unsicherheit überwältigen lassen und sollten diese Einladungen zu einer langsamen, aber stetigen Erholung gewissenhaft annehmen.

Manuela Rossi
Verantwortliche Direktorin

EINE GESCHICHTE DER SPITZENLEISTUNGEN

*Im Jahr 2021 bestätigte **PreGel** erneut seine Position als **Impresa Champion** und gehört damit zu den **dreißig** besten Unternehmen im Lebensmittel- und Getränkesektor. Diese prestigeträchtige Auszeichnung basiert auf einer Untersuchung, die vom ItalyPost Research Centre in Zusammenarbeit mit Economia del Corriere della Sera durchgeführt wurde und bei der die Bilanzen von Unternehmen analysiert wurden, die eine überdurchschnittliche Leistung erzielt haben. Um stets innovative Lösungen anbieten zu können, investiert das Unternehmen **drei Prozent** seines Umsatzes in **Forschung** und **Entwicklung**; ein Team von dreißig Forschern arbeitet täglich daran, exzellente Technologien und Rohstoffe zu gewährleisten, die es ermöglichen, qualitativ hochwertige Endprodukte herzustellen. Produkte, die auch im Ausland geschätzt werden; in der Tat exportiert das Unternehmen mehr als fünfundsiebzig Prozent seines Umsatzes in über hundertdreißig Länder, dank achtzehn ausländischer Niederlassungen und einem gut ausgebauten Netz von Vertretern. www.pregel.com*

Ein tolles Resultat

Die **Cibus 2021** in Parma, die erste große internationale Lebensmittelmesse, die in Parma in Präsenz veranstaltet wurde, ging mit einem Erfolg zu Ende, der alle Erwartungen übertroffen hat. „Cibus ist eine Wette, die gewonnen wurde", sagte Giancarlo **Giorgetti**, Minister für wirtschaftliche Entwicklung, der die Ausstellung besuchte. **Zweitausend** ausstellende **Unternehmen** mit fünfhundert neuen Produkten und fast **40 Tausend** Besucher, davon 2 Tausend aus dem Ausland. Große Aufmerksamkeit wurde der **Ausbildung** und der **Innovation** gewidmet. Auf dem Forum „World Food Research and Innovation" wurde untersucht, wie sich die verschiedenen klimatischen, digitalen und sozialen Veränderungen auf die Unternehmen auswirken, und es wurde betont, dass „die Entwicklung von **Kompetenzen** zur Nutzung neuer Technologien unerlässlich ist, um die von den Institutionen zur Verfügung gestellten Finanzmittel in vollem Umfang zu nutzen und im globalen Szenario wettbewerbsfähig zu bleiben". www.cibus.it

Auf dem Weg zur Ziellinie

Vom 22. bis 26. Januar 2022 kehrt die Sigep, die internationale Veranstaltung, die jedes Jahr die gesamte Gelato-, Konditorei-, Kaffee- und Bäckereibranche empfängt, in die großen Ausstellungsräume zurück. Die 43. Ausgabe findet auf dem Messegelände von Rimini statt. Unter den Neuheiten werden die Marktteilnehmer einen besonderen Schwerpunkt auf Zutaten, Einrichtung von Außenbereichen, umweltverträgliche Verpackungen, digitale Dienstleistungen, Logistik und Kühlkette legen. Die Arenen, die den einzelnen Lieferketten der vier Sektoren gewidmet sind, wurden bestätigt, und auf der Vision Plaza werden Gespräche in Zusammenarbeit mit internationalen Forschungsunternehmen, Verbänden und Medienpartnern stattfinden. Nicht zu verpassen sind die Thematic Days, eine Reihe von digitalen Terminen, die den Fachleuten vorbehalten sind und die den Weg zur nächsten Ausgabe aufzeigen. Informationen unter www.sigep.it.

Beste Traditionen

Im Vorfeld der zehnten Ausgabe des ***Gelato Day***, der am 24. März 2022 in ganz Europa stattfinden wird, hat ***Artglace*** einen ***Videowettbewerb*** organisiert, an dem Eishersteller aus ganz Italien und Europa (mit einem außer Konkurrenz stattfindenden Wettbewerb aus Kolumbien) teilgenommen haben; ein kurzes 90-Sekunden-Video, in dem die Teilnehmer die Türen ihrer Werkstätten öffnen, um zu zeigen, wie sie den Geschmack des Jahres, und zwar ***Mantecado***, nach dem offiziellen Rezept zubereiten. Eine Geschichte, die in Bildern erzählt wird und die zeigt, wie Gelato Menschen verbinden kann, die Tausende von Kilometern voneinander entfernt sind, aber von einer Leidenschaft angetrieben werden, die seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die drei ***Gewinner*** des Wettbewerbs wurden in drei Stufen ausgewählt. Der erste Platz auf dem Podium ging an Taila Semeraro von der Eisdiele Ciccio in Piazza in Ostuni (Apulien), der zweite an Luca Coccè von der Eisdiele Peccati di Gola in Gallarate (Lombardei) und schließlich an Andrea Lunardon von der Eisdiele Temptations in Soave (Venetien). Für weitere Details siehe www.gelato-day.com

Heute wird viel über Umwelt gesprochen... aber 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 **E-CUP** 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 **E-CUP Medac** zu wählen: je nach Wunsch personalisierbar, oder auch naturbelassen schön.

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

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

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

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

DIE GEWALT DES WASSERS

Photo by Jonathan Ford on Unsplash

Die Überschwemmungen in Deutschland im Juli haben Verwüstungen, Tote und enorme wirtschaftliche Schäden verursacht.
Das Leben vieler Menschen wurde erschüttert, auch das der Eishersteller und Konditoren

von Mario Trabalza

Überschwemmte Städte

Der wirtschaftliche Schaden wird von den deutschen Versicherungsgesellschaften auf rund 7 Milliarden Euro geschätzt. Die Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz haben am meisten unter den Niederschlägen gelitten, in geringerem Maße auch Bayern und Sachsen. Bis Ende August sind mehr als 184 Menschen ums Leben gekommen, 776 waren verletzt worden und etwa 60 wurden noch vermisst.

Die Verantwortung

Angesichts einer solchen Tragödie stellt sich sofort die Frage, ob alles getan wurde, um das Schlimmste zu verhindern. Offenbar nicht, denn von den 160 Warnungen der Behörden und Institutionen in den beiden am stärksten betroffenen Bundesländern waren 25% falsch oder irreführend. **Solange die Schuldfrage noch nicht geklärt ist, ist die enorme Solidarität mit den Opfern hervorzuheben.**

Das Hochwasser hat eine bereits vom schlechten Wetter gezeichnete Saison noch verschlechtert

Photo by Jonathan Kemper on Unsplash

Die Lage war extrem dramatisch, das Wasser ist bis 4 Meter hoch gestiegen

Kompakte Solidarität

Dank der zahlreichen Initiativen sind mehr als hundert Millionen Euro an Spenden zusammengekommen, was alle optimistischen Erwartungen übertroffen hat. Auf institutioneller Seite haben Bund und Länder einen 30-Milliarden-Euro-Fonds mit der Bezeichnung „Aufbauhilfe 2021“ eingerichtet, um Familien für die Schäden zu entschädigen und die zerstörte Infrastruktur wiederaufzubauen.

„GERINGFÜGIG BETROFFEN“

***Stefano Bortolot** und sein Bruder **Dario** betreiben seit 2003 die Eisdiele und den Kiosk Fratelli Bortolot in Cochem, einer kleinen Stadt an der Mosel in Rheinland-Pfalz.*

Was sind Ihre Erinnerungen an diese dramatischen Tage?
Glücklicherweise waren wir nur geringfügig betroffen. Hier in Cochem sind wir an Überschwemmungen gewöhnt, die recht häufig auftreten, weil die Mosel durch die Stadt fließt. Deshalb wurden wir einen Tag vor dem Hochwasser gewarnt und hatten somit Zeit, uns vorzubereiten. Wir hatten zwar einige Unannehmlichkeiten, aber das ist nichts im Vergleich zu den Nachbargebieten, die stärker betroffen waren und wo andere Eismacher ihre Betriebe restlos verwüstet sahen.

Welchen Schaden haben Sie erlitten?
Die Schäden hielten sich in Grenzen und betrafen nur den Kiosk, der etwa einen Meter hoch unter Wasser stand. Wir mussten ihn für etwa eine Woche schließen, während die Eisdiele keinen materiellen Schaden erlitten hat, aber wir mussten sie drei Tage lang geschlossen halten, weil die Straße unter Wasser stand.

Haben Sie Hilfe von der Bundesregierung und den Ländern erhalten?
Nein, angesichts des Ausmaßes des Schadens haben wir keinen Anspruch auf Entschädigung. Um ehrlich zu sein, halte ich das für richtig.

Wie verlief die Saison?
Die Überschwemmungen haben ein schlechtes, vom Wetter benachteiligtes, Jahr noch schlimmer gemacht. Das Jahr 2020 stand im Zeichen von Covid-19, so dass wir dieses Jahr eine bessere Saison erwarteten. Aber das war bei der Flut und dem schlechten Wetter nicht der Fall.

„VOLLSTÄNDIG ZERSTÖRTES LOKAL“

***Dominga Pfaifer** arbeitet seit 30 Jahren in der Gelateria Calchera der Familie Del Longo in Schleiden, Nordrhein-Westfalen.*

Wie haben Sie das Hochwasser erlebt?
Es war gegen 22 Uhr am 14. Juli. Es regnete und das Wasser begann zu steigen. Mir wurde klar, dass es sich um etwas Außergewöhnliches handelte. Dem Besitzer gelang es, in das Restaurant zu gelangen, das an diesem Tag geschlossen war, während Tische und Stühle im Wasser schwammen. Am Ende musste er fliehen, weil das Wasser von überall herkam. Bis zu vier Meter hoch. Ein solch dramatisches Ereignis hatte ich noch nie erlebt. Am nächsten Morgen konnten wir uns ein Bild von den Schäden machen. Es war eine Katastrophe, das Lokal war völlig verwüstet.

Haben Sie derzeit geöffnet?
Nein, die Saison ist für uns vorbei und wir werden nächstes Jahr weitersehen. Der Schaden wird auf etwa eine Million Euro geschätzt, aber wir warten noch auf die Ergebnisse des Berichts der Versicherungsgesellschaft, um die genaue Summe zu erfahren.

Sind staatliche und finanzielle Mittel zur Verfügung gestellt worden?
Überhaupt keine Hilfe. Da das Lokal versichert ist, muss die Versicherungsgesellschaft für den Schaden aufkommen. In der Zwischenzeit sind wir auf uns allein gestellt. Zusammen mit einer Freundin habe ich eine Spendenaktion auf Facebook gestartet. Bis jetzt haben wir noch nicht viel gesammelt, aber wir sind zuversichtlich.

Wie kommen Sie als Arbeitnehmer damit zurecht?
Ich habe einen Antrag auf Arbeitslosenunterstützung gestellt.

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

Mehr Obst & Gemüse

Die Förderung eines abwechslungsreichen Konsums und einer nachhaltigen Produktion sind die Ziele des International Year of Fruits and Vegetables, das von der FAO lanciert wurde

von Margherita Treves

Freepik.com

Mehr Engagement

Wie wichtig es ist, regelmäßig Obst und Gemüse zu essen, ist allgemein bekannt, trotzdem wird diese gesunde Angewohnheit nicht immer in allen Ländern der Welt beachtet. **Deshalb hat die FAO das Jahr 2021 zum Internationalen Jahr des Obstes und Gemüses (IYFV2021 - International Year of Fruits and Vegetables) ausgerufen.** Das Ziel ist nicht nur, das Wissen über die Eigenschaften von Äpfeln und Orangen, Zucchini und Karotten zu vertiefen, sondern auch einen gesunden Lebensstil zu fördern, Abfall zu reduzieren und Best Practices auszutauschen. „Das Jahr 2021 - so Antonio Guterres, Generalsekretär der Vereinten Nationen - ist eine Gelegenheit, unsere Ernährungssysteme zu überdenken und uns zu einer gesünderen, widerstandsfähigeren und nachhaltigeren Welt zu verpflichten, in der jeder Zugang zu einer vielfältigen Ernährung hat und sich diese leisten kann."

Photo by Sahand Babali on Unsplash

Freepik.com - Racool_studio

Verschiedene Initiativen

Um dieses Engagement zu unterstützen, hat die FAO das Eröffnungsvideo und das Referenzdokument des Internationalen Jahres für Obst und Gemüse zur Verfügung gestellt, für das ein Logo geschaffen wurde, das von einer stilisierten Komposition des Malers Arcimboldo inspiriert wurde. Sie plant außerdem ein Gipfeltreffen zu Lebensmittelsystemen, um die Bemühungen zu intensivieren, diese Systeme inklusiver und nachhaltiger zu gestalten. Es liegt an jedem Land, Initiativen zu starten, um die Art und Weise, wie Obst und Gemüse produziert und konsumiert wird, zu überdenken, umso mehr in dieser Zeit der Pandemie. **Eine gesunde Ernährung hilft, das Immunsystem zu stärken.**

Gesunde Angewohnheiten

Laut der Weltgesundheitsorganisation und der FAO sollten wir täglich fünf Portionen Obst und Gemüse essen, was etwa 400 Gramm entspricht, da sie wichtige Quellen für Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien und nützliche phytochemische Verbindungen sind, die bei der Vorbeugung von Übergewicht und Fettleibigkeit, chronischen Entzündungen, hohem Cholesterinspiegel und Bluthochdruck nützlich sind. **Es ist eine gesunde Angewohnheit, die man von klein auf lernen und als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung beibehalten sollte.** Im Durchschnitt werden jedoch nur zwei Drittel der empfohlenen Dosis konsumiert und in einigen Teilen der Welt, wie z. B. in Afrika südlich der Sahara, wird sogar nur ein Drittel konsumiert.

Photo by Nathan Dumlao on Unsplash

DIE BASISDEFINITION

Obst und Gemüse sind die essbaren Teile, z. B. Wurzeln, Stängel, Blätter, Sprossen, von Kultur- oder Wildpflanzen, in rohem oder minimal verarbeitetem Zustand. Ausgeschlossen von dieser Definition sind stärkehaltige Knollen und Wurzeln, wie z. B. Kartoffeln; getrocknete Hülsenfrüchte und Getreide, es sei denn, sie werden unreif geerntet; Nüsse und Samen; Gewürze und krautige und medizinische Pflanzen, außer sie werden als Gemüse verwendet; Tee, Kaffee, Kakao; verarbeitete Produkte, die aus Obst und Gemüse gewonnen werden, wie z. B. Wein, Fleischersatz auf pflanzlicher Basis oder Obst- und Gemüseprodukte mit zugesetzten Zutaten, wie z. B. verpackte Fruchtsäfte.

depositphotos

Vermeiden von Vergeudung

Das gravierende Problem ist, dass entlang der Lieferkette zwischen Ernte und Verzehr leider ein erheblicher Teil von Obst und Gemüse verloren geht; in Entwicklungsländern sind es sogar bis zu fünfzig Prozent. Aus diesem Grund hat die FAO die Aufmerksamkeit auf die Notwendigkeit gelenkt, in Technologien und Infrastrukturen zu investieren, um die Verderblichkeit von Obst und Gemüse zu bekämpfen und die Effizienz und Produktivität durch Verbesserung von Verarbeitung, Lagerung und Transport zu steigern. Der Verlust von Obst und Gemüse bedeutet auch eine Verschwendung von lebenswichtigen Ressourcen wie Land und Wasser. So können beispielsweise bis zu 50 Liter Wasser für die Herstellung einer Orange benötigt werden. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Unterstützung der Förderung des Verzehrs von unvollkommenem Obst und Gemüse.

Gefährdete Sorten

Viele Obst- und Gemüsesorten werden vom Verbraucher übersehen. Nach Angaben der FAO wurden im Laufe der Menschheitsgeschichte von etwa 30 Tausend Arten essbarer Pflanzen 6-7 Tausend Arten für den menschlichen Verzehr angebaut. **Heute gibt es jedoch nur etwa 170 Obst- und Gemüsesorten in kommerziell bedeutendem Umfang, und die tägliche Kalorien- und Nährstoffzufuhr hängt überwiegend von etwa 30 davon ab.** Viele Arten wurden vernachlässigt, nicht ausreichend genutzt und sind leider vom Aussterben bedroht, weil sie in bestimmten Regionen der Welt heimisch oder traditionell sind oder weil sie einen geringen Ertrag haben, so dass sie nicht erforscht wurden und nicht auf den Weltmarkt gelangt sind.

OBST UND GEMÜSE SOLLTEN TÄGLICH IN AUSREICHENDER MENGE VERZEHRT WERDEN

Vom Brauch zum Trend

Gemüse und Wildfrüchte, d.h. natürlich vorkommende essbare Kräuter, Beeren und Steinobst, die zur Deckung des Nahrungsmittelbedarfs beitragen können, sollten ebenfalls neu bewertet und gefördert werden. **In den letzten Jahren wurde das Foraging, das Sammeln von wild wachsendem Obst und Gemüse, wiederentdeckt.** Von einer Angewohnheit unserer Großmütter ist es zu einem echten Beruf geworden, der das Ernten mit dem Kochen und der Verbreitung verbindet.

Freepik.com - aleksandarlittlewolf

Babbi, die Kunst der Auslese

Es gibt Passionen, die den Unterschied machen. Wie die, die dafür sorgt, dass wir akribisch nur die besten Pistazien für unsere Kreationen auswählen. So entstehen auch die einzigartigen Erlebnisse bei den renommiertesten Eisdielen, Konditoreien und Küchen.
Dank dieser Leidenschaft, bedeutet die Entscheidung für Babbi immer auch die Entscheidung für Exzellenz.

Babbi. Auslese wird belohnt.

pistacchio.babbi.com

PASSIONE · PISTACCHIO · SELEZIONE · BABBI

host Milano
Milano
22-26/10/2021
Hall 2
Stand B28-B34 C29-C33

TUTTOFOOD MILANO
Milano
22-26/10/2021
Hall 4
Stand A02-A04

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO
Rimini
22-26/01/2022
Hall C7
Stand 103-109-143

GELATISSIMO
Stuttgart
05-09/02/2022
Hall 10
Stand 10C16

BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952

babbi.com

Mehrfarbiges WOHLBEFINDEN

Nicht nur fünf Portionen, sondern auch fünf Farben von Obst und Gemüse sind die ideale Regel, um gesund zu bleiben. Eine Idee, die die Vitrinen von Eisdielen und Konditoreien vermitteln können

von Margherita Treves

Menge und Vielfalt

Zusätzlich zu ihren ernährungsphysiologischen Eigenschaften sind Obst und Gemüse reich an Farbe. Die Zubereitung von süßen Spezialitäten auf Basis dieser Zutaten ermöglicht es daher, besonders attraktive Vitrinen und Schaufenster zu gestalten. Die Regeln einer richtigen Ernährung sehen nicht nur vor, die richtige Menge an saisonalem Obst und Gemüse zu essen, die fünf Portionen (drei Obst- und zwei Gemüseportionen) pro Tag betragen sollte, sondern auch deren Farbe zu variieren. In der Tat bietet jeder Farbton unterschiedliche Eigenschaften und Vorteile. Die Vitrinen und Schaufenster von Eisdielen und Konditoreien lassen sich dann in leuchtendem Rot, sonnigem Gelb-Orange, ausgewogenem Weiß, strahlendem Grün und kräftigem Blau-Violett gestalten.

ROT

WO: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Wassermelonen, Granatapfel - Tomaten, Rote Beete, Rettich, Rhabarber

WAS: Das Vorhandensein von Lycopin und Anthocyanen hilft, das Risiko von Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu reduzieren

GELB-ORANGE

WO: Orangen, Aprikosen, Mangos, Zitronen, Ananas - Kürbis, Karotten, gelbe Paprika, Mais

WAS: Der Reichtum an Beta-Carotin und Flavonoiden verbessert die Effizienz des Immunsystems

WEISS

WO: Bananen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche - Lauch, Rüben, Blumenkohl, Zwiebeln, Fenchel

WAS: Der Allicin-Gehalt senkt Cholesterin und Blutdruck, der Kalium-Gehalt verhindert die Zellalterung

GRÜN

WO: Kiwi, Avocado, grüne Äpfel, Limette - Brokkoli, Erbsen, Spinat, Artischocken, Kopfsalat

WAS: Das Vorhandensein von Chlorophyll hat eine starke antioxidative Wirkung und reduziert Schäden durch freie Radikale erheblich

BLAU-VIOLETT

WO: Pflaumen, Feigen, Trauben, Brombeeren, Heidelbeeren - Auberginen, Radicchio, Kartoffeln und lila Möhren

WAS: Der Reichtum an Ballaststoffen und Carotinoiden wirkt neurodegenerativen Erkrankungen und der Hautalterung entgegen

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

ANDERS GUT

DEUTSCHLAND HAT SICH DER UGLY-FOOD-BEWEGUNG ANGESCHLOSSEN, MIT DEM ZIEL, DIE WENIGER SCHÖNEN, ABER EBENSO SCHMACKHAFTEN GESCHENKE VON MUTTER NATUR WIEDERZUGEWINNEN UND ZU EINEM NIEDRIGEN PREIS ANZUBIETEN. AUCH FÜR DEN GELATO- UND KONDITORMEISTER IST ES EINE GUTE MÖGLICHKEIT, GELD ZU SPAREN

von Margherita Mogliazzi

Eintritt verboten

Nicht alle Früchte sind so perfekt, um in den Regalen der Geschäfte und Supermärkte ausgestellt zu werden. **Tatsächlich bleiben jedes Jahr weltweit Tonnen von Obst und Gemüse auf den Feldern liegen, die aufgrund rein ästhetischer Mängel nicht verkauft werden können.** Selbst bei Biobauern wird alles, was „unförmig“ ist, weggeworfen, jedes Jahr bis zu 40 Prozent der Ernte. Slow Food Berlin bekämpft diesen Wegwerftrend, indem es hässliches Gemüse und Obst verteidigt.

jonathan tobin freeimages

Auf dem Boden gelassen

Die FAO hat errechnet, dass in Europa ein Fünftel des weggeworfenen Obstes und Gemüses auf den Feldern liegen bleibt. Einige sind zu klein oder zu groß, andere sind nicht symmetrisch oder haben Narben, die durch schlechtes Wetter verursacht wurden. Sie werden auf dem Boden zurückgelassen oder als Kompost verwendet, weil sie nicht den Standards der Lebensmittelindustrie entsprechen. Und so erleiden die Landwirte hohe wirtschaftliche Verluste und machen oft keinen Gewinn.

In schlechter Gesellschaft

Auf der anderen Seite des großen Teichs ist es nicht besser. **Tatsächlich scheint es, dass in den Vereinigten Staaten etwa 26% der Produktion weggeworfen wird, bevor sie den Supermarkt erreicht.** In Singapur werden jedes Jahr schwindelerregende 760.000 Tonnen weggeworfen. Dieser Abfall ist hauptsächlich auf die strengen lokalen Normen zurückzuführen, die die genaue Größe, Form und Farbe der zu vermarktenden Produkte vorschreiben. Soziale Medien und der Aufstieg der Food Art verstärken diese Art der Besessenheit von schönem Essen nur noch.

BIS AUF DEN MILLIMETER GENAU

Bis vor kurzem gab es in der Europäischen Union strenge Regeln, die den Verkauf von minderwertigen Produkten verhinderten. Ein emblematisches Beispiel. Spargel durfte nur in den Verkehr gebracht werden, wenn mindestens 80 Prozent seiner Länge eine schöne grüne Farbe hatte.

Photo by abcdz2000 - Freeimages

Hässlich ja, aber lecker

Um diese unnötige Verschwendung zu bekämpfen, wurde die Ugly-Food-Bewegung (aus dem Englischen „häßliche Lebensmittel“) ins Leben gerufen, die die Menschen dazu ermutigt, über das bloße Aussehen hinauszugehen und Produkte zu wählen, die weniger schön, aber genauso schmackhaft und nahrhaft sind. So kann man dem Planeten helfen und den Geldbeutel schonen. **Trotz der Tatsache, dass der Name die authentischere Essenz der Bewegung widerspiegelt, haben es einige Länder vorgezogen, alternative Bezeichnungen zu verwenden.** Tatsächlich raten Marketingfachleute eher davon ab, das Wort „hässlich“ zu verwenden. So hat sich eine französische Supermarktkette dazu entschlossen, unrühmliche Lebensmittel zu verkaufen, die in England ramponiert und in Kanada natürlich unvollkommen genannt werden.

SOCIAL ERFOLG

Die #UglyFruitAndVeg-Kampagne wurde von End Food Waste gefördert, einer Organisation, die den Verzehr von unvollkommenen Lebensmitteln wärmstens befürwortet. Auf Twitter, Instagram und Facebook hat die Initiative über 100.000 treue Follower in über hundertachtzig Ländern auf der ganzen Welt.

Photo by Benigno Hoyuela on Unsplash

Photo by Carly Reeves on Unsplash

Photo by Carly Reeves on Unsplash

Jeder ist anders

Die Verbraucher haben sich daran gewöhnt, perfekt aussehende Produkte zu kaufen, die strukturell einheitlich und frei von Makeln sind. Es kann daher einige Zeit dauern, diese Denkweise zu ändern. Immerhin wurden Bio-Lebensmittel schon vor mehr als vierzig Jahren auf den Markt gebracht, haben sich aber erst in den letzten Jahrzehnten etabliert. **Unperfekte Lebensmittel haben einen großen Vorteil: Sie werden zu einem niedrigeren Preis angeboten als ästhetisch genormte Lebensmittel. Sich häßlichen Produkten zu nähern, heißt, das wahre Wesen von Lebensmitteln zu erkennen.** Menschen unterscheiden sich in ihrem Aussehen genauso wie landwirtschaftliche Produkte. Es ist daher ein Fehler zu erwarten, dass Obst und Gemüse aussehen, als wären sie in einer Fabrik hergestellt worden.

Die Antwort der Gdo

In den USA hat Bon Appetit Management, ein auf Catering-Dienstleistungen spezialisiertes Unternehmen, ein Programm ins Leben gerufen, um ausrangiertes Obst und Gemüse in Restaurants und Kantinen zu bringen. Misfits Market in Philadelphia bietet Abo-Kisten mit hässlichem Obst und Gemüse an, das direkt von Bauernhöfen bezogen und unter dem Einzelhandelspreis verkauft wird. In Hongkong, wo täglich etwa dreitausend Tonnen Abfall auf Deponien landen, hat das Unternehmen Kadoorie Farm and Botanic Garden stattdessen mit öffentlichen Seminaren und Kochvorführungen die aufklärende Botschaft „Hässlich produzieren ist gut“ verbreitet.

Auch in Deutschland

Die SirPlus-Supermärkte verkaufen in ihren fünf Filialen und auf ihrer Online-Plattform deformiertes, „optisch unattraktives“ Obst und Gemüse. **Auf der Rübenretter-Website werden leckere, aber krumme Obst- und Gemüsesorten gerettet und in selbst entworfenen Verpackungen an die Käufer verschickt.** Auf dem Blog erhält man auch regelmäßig Rezepte und Inspirationen, was man aus den geretteten Köstlichkeiten zaubern kann.

SÜSSES ECHO

Ausnahmsweise geht es nicht um Ökologie, sondern um Ökonomie. Der Kauf von Obst und Gemüse, das auf den Feldern verbleiben soll, direkt von den Bauernhöfen ist eine Möglichkeit, Geld zu sparen. Erdbeeren, Äpfel, Bananen, Birnen und so weiter, die in Eisdielen verwendet werden, können leicht durch ästhetisch unvollkommene Produkte ersetzt werden, die während der Gefrierphase gemischt werden. Konditoreien können stattdessen den intakten Teil für Dekorationen verwenden und den weniger vorzeigbaren Teil für die Herstellung von Mousses und Marmeladen zurückhalten.

msmdigital.it

GOLDEN

ZUM GESCHMACK ROCHER

Das Warten Golden Hour

Vielseitiges produkt zur verwendung sowohl als paste als auch als ROCHER-GESCHMACK MIT 84 % HASELNUSS.

NUTMAN SRL GROUP

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER LA GELATERIA E LA PASTICCERIA

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

LUST AUF VERÄNDERUNG

Photo by Bimo Luki on Unsplash

COVID-19 HAT NEBEN DEN FOLGEN FÜR DIE GESUNDHEIT, DIE WIRTSCHAFT UND DEN ARBEITSMARKT DAZU GEFÜHRT, DASS DIE MENSCHEN ANDERE LEBENSENTSCHEIDUNGEN IN ERWÄGUNG ZIEHEN ALS DIE, DIE SIE BISHER GETROFFEN HABEN

von Mario Trabalza

Vorsichtiger Optimismus

Die deutsche Wirtschaft erholt sich, wie das Ifo-Institut für Wirtschaftsforschung in München bestätigt, das ein BIP-Wachstum von 3,3% in diesem Jahr und 4,3% im Jahr 2022 prognostiziert. Aber die Situation ist noch weit entfernt von der Realität vor der Pandemie. An der Jobfront gibt es immer noch eine große Anzahl von Mitarbeitern, die in Teilzeit arbeiten, und die Anforderung, von zu Hause aus zu arbeiten, wurde aufgehoben.

Eine konkrete Hilfe

Kurzarbeit war eines der häufigsten Wörter während der Pandemie, eine Maßnahme der deutschen Bundesregierung zur Sicherung von Arbeitsplätzen in angeschlagenen Unternehmen. Der Mitarbeiter, der eine Arbeitszeitverkürzung erlitten hat, erhält ein Gehalt proportional zu den geleisteten Stunden. **Für den Ausgleich der Differenz ist jedoch die Bundesagentur für Arbeit zuständig.** Arbeitet der Arbeitnehmer dagegen nicht, weil der Betrieb vorübergehend geschlossen wurde oder weil er keine Arbeit hat, erhält er eine Zulage von 60% des entgangenen Nettolohns, die sich bei einem unterhaltsberechtigten Kind auf 67% erhöht. Diese Zulage gilt für zwölf Monate und nur, wenn der Arbeitnehmer einen Verlust von mehr als 10% seines Bruttomonatsgehalts erlitten hat, das er vor der Pandemie hatte.

Die aktuelle Situation

Aus den Daten des Ifo Instituts für den Monat Mai dieses Jahres geht hervor, dass von den insgesamt 2,3 Mio. Kurzarbeitern 489.000 dem Gastgewerbe angehören, gut 46,1% der Beschäftigten im Gastgewerbe sind in Kurzarbeit. **Zwei Aspekte gehen aus den Daten hervor: Die Auswirkungen der Pandemie sind noch nicht vorbei, und einige Sektoren waren stärker von der durch das Virus verursachten Wirtschaftskrise betroffen.**

Freepik.com

Neues Szenario

Mit dem Aufkommen von Covid-19 hat die Arbeitswelt das Home-Office entdeckt. Die Angaben des Bitkom, des Bundesverbandes Informationswirtschaft, Telekommunikation und neue Medien e. V. zeigen, dass vor der Pandemie nur 18% der Beschäftigten im Home Office tätig waren (1,4 Mio. Vollzeitbeschäftigte entsprechend 3% der Gesamtbeschäftigung und weitere 6,3 Mio. Teilzeitbeschäftigte entsprechend 15% der Gesamtbeschäftigung). Mit der Ausbreitung des Virus und den unvermeidlichen Schließungen wurde die Arbeit von zu Hause aus von der Bundesregierung auferlegt, so dass im Januar dieses Jahres 25% der Vollzeitbeschäftigten im Home Office (entspricht 10,5 Mio.) tätig waren, zu denen weitere 20% der Teilzeitbeschäftigten (8,3 Mio. Mitarbeiter) hinzukamen.

Offene Debatte

Am 1. Juli ist die neue Arbeitsschutzverordnung in Kraft getreten, die die Vorgaben des Innenministeriums für Mitarbeiter aufhebt. Unternehmen können nun Mitarbeiter hinzuziehen, wenn sie es für notwendig erachten, wobei die Sicherheitsvorschriften (Gesichtsmaske, soziale Distanzierung, Hygienemaßnahmen, Begrenzung von Personen in geschlossenen Räumen) dennoch eingehalten werden. **Die Rücknahme des Rechts auf Home Office hat eine Debatte über das Für und Wider der Heimarbeit eröffnet.** Ohne auf die Argumente für oder gegen diese Praxis eingehen zu wollen, bleibt die Tatsache, dass die Hälfte der Mitarbeiter im Home Office dafür wäre, weiterhin aus der Ferne zu arbeiten.

Natur ist beliebt

Auch aus einer Umfrage des Bitkom unter 1503 Personen ab dem erwerbsfähigen Alter geht hervor, dass 21% der Arbeitnehmer, die das Arbeiten von zu Hause aus bevorzugen, gerne umziehen würden. **Das erste Ziel wäre ein Ort inmitten der Natur, der von 39% der repräsentativen Stichprobe bevorzugt wird.** 28% würden gern in der Nähe von Familie und Freunden leben, während 23% lieber in eine interessante Stadt ziehen würden.

Photo by Kate Townsend on Unsplash

START BEREIT

Eine andere interessante Tatsache geht aus der Umfrage hervor. Junge Menschen im Alter von 16 bis 24 Jahren wollen am ehesten umziehen (35%), gefolgt von 29% der Arbeitnehmer in der Altersgruppe zwischen 25 und 34 Jahren.

PinoPinguino

Eine Creme mit tausend Anwendungsmöglichkeiten

PinoPinguino ist die Creme für das Eiscafé mit dem umhüllenden Schoko-Haselnussgeschmack, die auch bei Minustemperaturen weich bleibt und Ihrer Kreativität freien Lauf lässt.

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

#PinoPinguino

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.

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

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Vorführung in Ihrer Filiale an!

Schreiben Sie an: SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT
Rufen Sie SONIA an unter
333 3750805

Folge uns auf

Photo by jessie-mccall on Unsplash

Flucht aus der Gastronomie?

Die Pandemie hat sich negativ auf das Gastgewerbe ausgewirkt und einige ohnehin schon problematische Fragen verschärft, wie z. B. den Mangel an Fachkräften und jungen Menschen, die Einführungskurse absolvieren

von Sergio Prano

Covid-19-Effekt

Während die Pandemie aus gesundheitlicher Sicht unter Kontrolle zu sein scheint, sind die negativen Auswirkungen der Schließungen auf die Unternehmen noch immer zu spüren. Zu den am stärksten betroffenen Branchen gehörte zweifellos das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe, das, wie Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. DEHOGA in Berlin, betonte, durch die beiden Sperrungen 62 Mrd. Euro verlor, während der Umsatz im Jahr 2019 bei 94 Mrd. Euro lag.

Verheerende Zahlen

325 Tsd. Arbeitnehmer waren in Kurzarbeit und erhielten dementsprechende Beiträge in Höhe von 60% bis 87% des Nettogehalts (der Prozentsatz variiert je nachdem, ob der Empfänger Kinder hat und wie lange er bereits in Kurzarbeit ist). **Zu ihnen gesellten sich eine Million Studenten und Menschen, die ohne Vertrag als Angestellte arbeiteten, die so genannten Minijobs, die ihr Einkommen komplett verloren, ohne einen Beitrag zu erhalten.**

Zu wenig Personal

Mit den erzwungenen Schließungen suchten sich Kellner und Köche anderweitig Arbeit, z. B. in Supermärkten, die stattdessen aufgrund des erhöhten Arbeitsaufkommens ihr Personal aufstocken mussten. Mit anderen Worten: Es gab eine „Flucht“ von Mitarbeitern, die nie zurückkehrten. Jetzt, mit dem Rückgang der Ansteckungen und der damit verbundenen Wiedereröffnung von Betrieben, kehrt die Situation aus arbeitsrechtlicher Sicht in die Zeit vor dem Covid zurück. Auf dem Stepstone-Stellenportal stieg die Zahl der Anzeigen für neue Stellen im Restaurant- und Hotelleriebereich seit Ende Mai dieses Jahres um 62% gegenüber dem Vorjahreszeitraum.

Die Gründe

Die Gastronomen haben ihre alten Mitarbeiter nicht mehr, die inzwischen eine andere Beschäftigung gefunden haben, und tun sich schwer, neues, vor allem qualifiziertes Personal zu finden. **Um die Wahrheit zu sagen: Personalmangel und hohe Mobilität waren schon vor der Pandemie ein Problem.** Die Gründe sind immer mit den Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbunden: anstrengende Schichten, Dauerstress, Überstunden, Wochenenden ohne Erholung, Arbeit an Feiertagen, niedrige Löhne, manchmal Schwarzarbeit.

Photo by Louis Hansel on Unsplash

Photo by tyler-nix on Unsplash

Freie Plätze

Im Jahr 2019 und in diesem Jahr sind 52% der verfügbaren Lehrstellen, die von Unternehmen aller Branchen angeboten werden, nicht besetzt worden. Allerdings verringerte die Pandemie auch das Gesamtangebot an Ausbildungsplätzen, die von den Betrieben zur Verfügung gestellt wurden. Im Mai dieses Jahres gab es 447.900 freie Ausbildungsplätze in Betrieben (minus 9% gegenüber dem gleichen Monat im Jahr 2020). Personal ist daher ein rares Gut, egal ob es sich um Fachkräfte oder Nachwuchs handelt.

Ausbildung rückläufig

Die Daten der Bundesagentur für Arbeit und des Statistischen Bundesamtes zu den Ausbildungsplätzen bestätigen, dass die Welt der Gastronomie für junge Menschen wenig attraktiv ist. Während 2003 die Kochausbildung in den Präferenzen der Jugendlichen noch an fünfter Stelle stand, ist sie inzwischen auf Platz 19 zurückgefallen. **Der beliebteste Ausbildungsberuf bei den Jugendlichen ist Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel.**

DIE PANDEMIE HAT DAS PROBLEM DER VERFÜGBARKEIT VON SPEZIALISIERTEM, SERIÖSEM UND ZUVERLÄSSIGEM PERSONAL VERSCHÄRFT

Die Neue Pasta mit Keks Geschmack

BisCottella

Fuer die Zubereitung eines unwiderstehlichen Eises mit reichen und unverwechselbarem Geschmack. Gepaart mit Variegato i Paciugotti einer koestliche Nugatcreme mit Keksstueckchen.

GELATITALIA

www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

LA STRACCIATELLA.
PUNKT.
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
pernigottigelatieri.com

Cheesecake mit Himbeeren

von Ernst Knam

EINE SÜSSSPEISE ANGELSÄCHSISCHEN URSPRUNGS, DIE INZWISCHEN ZUR LISTE DER BELIEBTESTEN DESSERTS GEHÖRT. DIE SCHLICHTHEIT DES VOLLKORNMÜRBETEIGS KONTRASTIERT ANGENEHM MIT DER SÜSSEN WEICHHEIT DER CREME UND STEHT IM EINKLANG MIT DER GESUNDHEITSPOLITIK, DIE DIE VERWENDUNG VON UNRAFFINIERTEN MEHLEN BEVORZUGT

Fotos von Francesca Lazzarini F2 Studio

ZUSAMMENSETZUNG

- *Vollkornmürbeteig*
- *Käsecreme*
- *Himbeerpüree*

VOLLKORNMÜRBETEIG

Butter	*150 g*
Zucker	*150 g*
Ei	*1*
Vanille	*1 g*
Zimt	*2 g*
Backpulver	*6 g*
Weißmehl	*150 g*
Vollkornmehl	*150 g*
Salz	*nach Belieben*

Die in kleine Stücke geschnittene Butter zusammen mit dem Zucker gut mit der Hand, eventuell mit Hilfe eines Spatels, bearbeiten, dann das Ei, Salz, Zimt und eine Prise Vanille hinzufügen. Den Teig kneten, bis er glatt ist. Die Hefe und das gesiebte Mehl hinzugeben und gut durchkneten, um einen homogenen und festen Teig zu erhalten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und vor der Verwendung etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen und eine gebutterte Form damit auslegen.

KÄSECREME

Cremiger Frischkäse	*120 g*
Quark	*90 g*
Zucker	*60 g*
Sahne	*45 g*
Joghurt	*12 g*
Eier	*2*
Orange (Schale)	*½*
Vanilleschote	*1*
Maisstärke	*6 g*
Salz	*2 g*

Den Quark, den streichfähigen Frischkäse, den Joghurt, den Zucker und die Sahne mit dem Schneebesen verrühren. Wenn die Mischung homogen ist, die Eier und die Aromen hinzufügen. Den Vollkornmürbeteig mit der gewonnenen Masse zu 3/4 in die Kuchenform füllen und anschließend bei 140°C ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit der Dekoration fortfahren.

HIMBEERPÜRE

Himbeerpüree	*100 g*
Blattgelatine	*1*

Das Himbeerpüree separat erwärmen, die eingeweichte Gelatine schmelzen und dann zum Püree geben. Die Mischung auf der Oberfläche des Kuchens verteilen, dann zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Mit frischen Himbeeren verzieren.

DIE HANDSCHRIFT DER GELATO-MEISTER

Die Maestri Gelatieri Italiani haben **ihr gesamtes Wissen in zwei Pasten von ausgezeichneter Qualität eingebracht. Nocciola Maestro** ist das Ergebnis einer **sorgfältigen Auswahl** feinster Haselnüsse, die **nach allen Regeln der Kunst geröstet** und **verarbeitet** werden. Demgegenüber sind die **reinen Pistazien aus dem Herzen der Mittelmeer-Region, ihre schonende Röstung** und eine Prise **Salz** die Grundlagen für das außergewöhnliche Gelato **Pistacchio Maestro. Voller Geschmack dank meisterlicher Verarbeitung.**

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

PLASTIK ADIEU

SEIT DEM 3. JULI LETZTEN JAHRES IST DAS GESETZ ZUM VERKAUFSVERBOT VON EINWEGPLASTIKARTIKELN IN KRAFT GETRETEN. ABER DAS IST NOCH NICHT ALLES. FÜR DIE KOMMENDEN JAHRE HAT DIE BUNDESREGIERUNG WEITERE MASSNAHMEN ZUR EINSPARUNG VON ENERGIERESSOURCEN UND ZUM SCHUTZ DER UMWELT GEPLANT

von Mario Trabalza

Freepik.com

Im Detail

Verbannt sind Einwegplastikprodukte, Besteck und Geschirr, Trinkhalme, Rührstäbchen, Ballonstäbe, Trinkgläser zum Mitnehmen, Wattestäbchen, Fastfood-Verpackungen und Styropor-Lebensmittelbehälter. Einwegteller, Becher oder Besteck aus biobasierten oder biologisch abbaubaren Kunststoffen sind ebenfalls verboten. Das Gleiche gilt für Einweggeschirr aus Pappe, das nur zu einem geringen Teil aus Kunststoff besteht oder mit Kunststoff überzogen ist. **Einzelhändlern ist es jedoch erlaubt, ihren Bestand zu verkaufen.**

Einige Ausnahmen

Einwegprodukte, die aus Kunststoff bestehen oder diesen enthalten, wie Feuchttücher und einige Hygieneprodukte, Zigaretten mit kunststoffhaltigen Filtern und Getränkebecher sind weiterhin erlaubt, **müssen aber ab dem 3. Juli mit einem speziellen Etikett versehen werden, das die Verbraucher über die durch Kunststoff verursachten Umweltschäden und die ordnungsgemäße Entsorgung der Produkte informiert.**

Zum Schutz des Meeres

Den größten Schaden durch Plastikmüll erleidet das Meer. Man lese nur einige Zahlen der Bundesregierung und des Plastikatlas 2019, herausgegeben vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland. Es wird geschätzt, dass es 86 Millionen Tonnen Plastik in den Ozeanen gibt und dass etwa 10 Millionen Tonnen Müll, zu 75%-85% aus Plastik bestehen. **Bei diesem Tempo wird es bis 2050 voraussichtlich mehr Kunststoffgegenstände als Fische in den Meeren geben.** Die Elbe schüttet jedes Jahr 42.000 kg Plastik in die Nordsee, deshalb ist die Bundesregierung im vergangenen Jahr der „Global Ocean Alliance“ beigetreten.

Photo by Ishan@seefromthesky on Unsplash

Kein Export

Ein weiterer Schritt der EU-Länder gegen Plastik ist das am 1. Januar 2021 in Kraft getretene Verbot des Exports von schwer verwertbarem, vermischtem oder verunreinigtem Plastikmüll. Allerdings hat Deutschland, das nach Angaben des Statistischen Bundesamtes nach wie vor der größte Kunststoffproduzent unter den EU-Ländern ist (29% der Gesamtproduktion), die Exporte, vor allem nach China und in asiatische Länder, längst reduziert. **Im Jahr 2020 exportierte Deutschland weltweit eine Million Tonnen Kunststoffe, was einem Rückgang von 33% in den letzten zehn Jahren entspricht.**

Die nächsten Schritte

Seit dem 1. Januar 2019 ist das Verpackungsgesetz (VerpackG) in Kraft, ab dem 1. Januar 2022 wird ein Pflichtpfand für Einweg-Getränkeflaschen aus Kunststoff (bis drei Liter) und Getränkedosen eingeführt, ab 2024 auch für Kunststoffflaschen mit Getränken auf Milchbasis. **Derzeit gibt es 25 Cent Pfand auf Einwegflaschen von Bier, Mineralwasser, Softdrinks und alkoholhaltigen Mischgetränken.** Ab 2025 müssen PET-Einwegflaschen mindestens 25% recyceltes Plastik enthalten.

Was wird sich ändern

Ab 2023 wird es für Restaurants, Caterer und Liefer- oder Take-away-Dienste verpflichtend sein, wiederverwendbare Behälter anstelle von Einwegbehältern für Lebensmittel bereitzustellen. Nur kleine Betriebe, wie z.B. Bars mit bis zu fünf Mitarbeitern und einer maximalen Verkaufsfläche von 80 Quadratmetern, werden von Kunden mitgebrachte Behälter füllen können.

VERBRAUCHER UND EINKÄUFE

In Bezug auf Plastiktüten zeigt eine aktuelle Umfrage von Statista Global Consumer Survey an einer repräsentativen Stichprobe von 1013 Personen, dass 63% der Befragten mit ihrer eigenen Tasche, die sie wiederverwenden, oder ihrem eigenen Korb einkaufen gehen, ohne die Umwelt zu belasten.

Photo by Volodymyr Hryshchenko on Unsplash

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

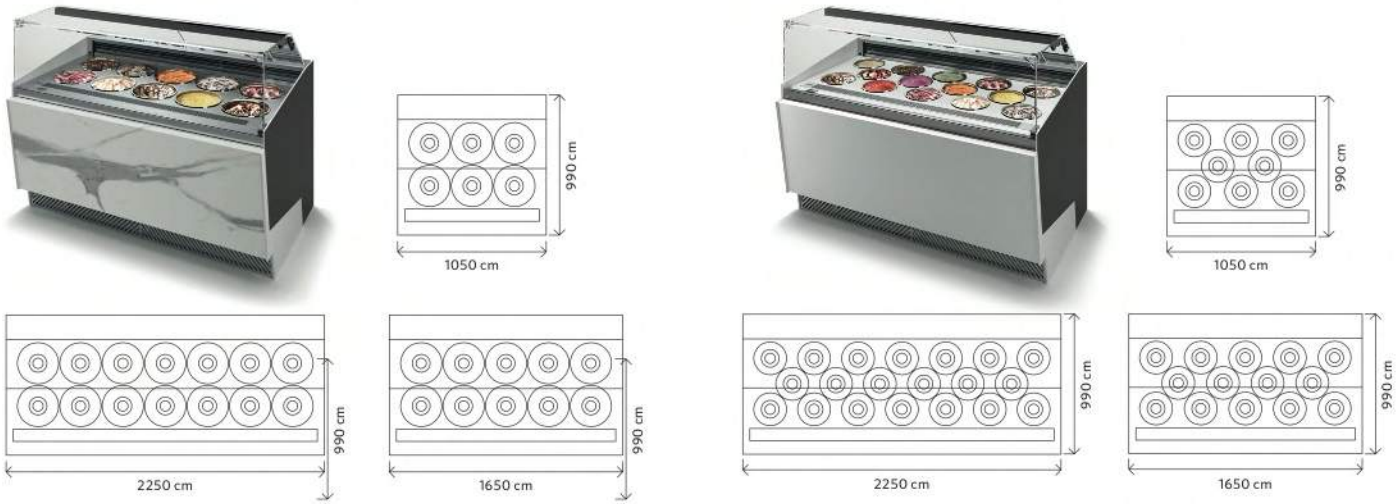
MADE IN ITALY

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

AUF DER WELT

1950

wurde das erste Kunststoffprodukt auf den Markt gebracht

16 Milliarden

Coffee-2-go-Becher werden jedes Jahr verwendet

1,5 Milliarden

Tonnen Kunststoff entspricht heute der weltweiten Jahresproduktion

1 MILLION

Plastik-Getränkeflaschen werden jede Minute verkauft

36,4 Milliarden

Einweg-Plastikstrohhalme werden jedes Jahr verbraucht

IN DEUTSCHLAND

320.000

Becher Coffee-2-go werden pro Stunde konsumiert. Das sind fast 3 Milliarden pro Jahr

14 Millionen

Tonnen Kunststoff werden jedes Jahr produziert

2 Milliarden

Plastiktüten werden jedes Jahr verbraucht (24 Plastiktüten pro Kopf)

(Statistik aus dem Plastikatlas 2019, herausgegeben vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland)

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

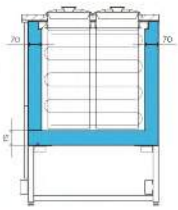
MADE IN ITALY

POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

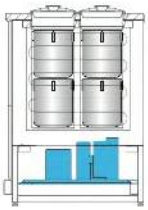
Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

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

medac S.r.l. Industriacartotecnica
protegge la qualità, rispetta l'ambiente
Rating della legalità
Direttiva 2014/32/UE
ecovadis
SGS
DNV·GL
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 - medac s.r.l.

WÜRZIGE REISEROUTE

Reisen, um neue Orte, neue Geschmacksrichtungen kennenzulernen und ungewöhnliche Kombinationen zu kreieren, die ein einzigartiges, duftendes und farbenfrohes, handwerkliches Gelato bescheren. Eine trendige Kombination mit Gewürzen, die eine kulinarische Reise in ferne Länder ermöglicht

von Antonio Mezzalira

SÜD-WESTEN

MIT FRUCHTBASE 50

Kokosnuss-Fruchtfleisch	170 g
Wasser	475 g
Limettensaft	100 g
Saccharose	100 g
Traubenzucker	50 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	70 g
Fruchtbase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT FRUCHTBASE 100

Kokosnuss-Fruchtfleisch	170 g
Wasser	470 g
Limettensaft	100 g
Saccharose	90 g
Traubenzucker	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	60 g
Fruchtbase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

5 g gemahlenes Kardamom-Pulver pro kg Mischung hinzufügen

ZUBEREITUNG

- Die Base mit dem Zucker und dem Kardamom mischen und dann mit dem Wasser verrühren.
- Die Anweisungen auf dem technischen Datenblatt der Base sind zu beachten.
- Das Kokosnuss-Fruchtfleisch und den Limettensaft bei 4°C in die Mischung geben.
- Die Mischung in den Mixer geben.
- In der letzten Aufschlagphase die geraspelte Kokosnuss einfügen.
- Das Sorbet herausnehmen, 5 Minuten schockkühlen und bei -11°/-12°C ausstellen und mit Kokosraspeln und schockgefrorenen Limettenscheiben dekorieren.

REISE

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	185 g
Magermilchpulver	34 g
Saccharose	110 g
Dextrose	35 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Tonkabohnen	1 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	550 g
Sahne 35% Fettgehalt	185 g
Magermilchpulver	24 g
Saccharose	100 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Tonkabohnen	1 g
GESAMT	**1000 g**

Tipp: Die Bohnen etwa eine Stunde lang zwischen zwei Blätter feuchtes Papier legen; dies ist notwendig, um die Rinde aufzuweichen und sie mit einem kleinen Messer entfernen zu können. Die Bohnen reiben.

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten im Pasteurisierer auf 85°C erhitzen.
- Die Mischung in den Mixer gießen.
- Das Gelato herausnehmen und mit der Orangenmarmelade und den mit Paprika gewürzten Erdnüssen marmorieren.
- Etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C ausstellen.

ORANGENMARMELADE

Navel-Orangen	1200 g
Saccharose	900 g
Trehalose	100 g
Wasser	500 g
Rum	50 g

Die Schale der Orangen vorsichtig waschen und mit einer Nadel einstechen. Dann in frisches Wasser tauchen und sie für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Aus dem Behälter nehmen und nach dem Abschneiden der beiden Enden in Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen. In einen Topf geben, mit dem Wasser des Rezepts aufgießen und zum Kochen bringen; die beiden Zuckersorten und den Rum hinzufügen. Langsam kochen lassen, bis 72°Brix erreicht werden, wenn man ein Refraktometer hat, oder bis man eine gute Dichte erhält. Abkühlen lassen und zum Marmorieren verwenden. Wenn man die Marmelade verdünnen möchte, ein wenig Invertzucker verwenden.

ERDNÜSSE MIT PAPRIKA

Ungesalzene Erdnüsse	500 g
Wasser	500 g
Saccharose	700 g
Trehalose	300 g

Das Wasser, die Trehalose und die Saccharose zum Kochen bringen, dann abkühlen lassen. Erdnüsse einlegen, auf einem mit einem Silpat oder einem Blatt Backpapier belegten Backblech abtropfen lassen. Ca. 8-10 Minuten bei 170°C backen. Abkühlen lassen und in einem Behälter die Erdnüsse mit 20 g Paprika mischen.

CANADIAN

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	475 g
Sahne 35% Fettgehalt	190 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	35 g
Dextrose	25 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	15 g
Ahornsirup	190 g
Cremebase 50	35 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	475 g
Sahne 35% Fettgehalt	190 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	25 g
Dextrose	20 g
Ahornsirup	190 g
Cremebase 100	70 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut gemischten Zutaten im Pasteurisierer auf 85°C erhitzen, mit Ausnahme des Ahornsirups, der später hinzugefügt wird, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.
- Bei 40°C, während des Abkühlens, den Ahornsirup hinzufügen.
- Die Mischung bei 4°C in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und es für einen Tag bei -18°/-20°C in den Schockfroster stellen.
- In der Vitrine bei einer Temperatur von -12°/-13°C ausstellen.
- Mit karamellisierten Zimt-Pekannüssen garnieren.

KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE MIT ZIMT

Pekannüsse	500 g
Wasser	500 g
Saccharose	1000 g
Zimtpulver	20 g

Das Wasser, die Saccharose und den Zimt zum Kochen bringen und dann den Sirup abkühlen lassen. Die Pekannüsse auf ein mit einem Silpat oder einem Blatt Backpapier belegtes Backblech legen. Ca. 8-10 Minuten bei 170°C backen. Abkühlen lassen und die Pekannüsse zur Dekoration verwenden.

Eismaschinen
horizontal, vertikal, kombiniert, etc.

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

Cremekocher
Sahnemaschinen
Becher-Abfüllmaschinen

SALEČIĆ EISTECHNIK

Verkauf & Service von

VALMAR-Eismaschinen
Reifewannen
MUSSANA-Sahnemaschinen

Pasteurisierern
Cremekochern
Becher-Abfüllmaschinen

Salečić Eistechnik
Fremersbergstr. 36
D-76530 Baden-Baden

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

DIGITALE ASSISTENTEN

SIE WERDEN CHATBOTS GENANNT UND SIND VIRTUELLE FÜHRER, DIE DEN BESUCHERN EINER WEBSITE DIE GEWÜNSCHTEN INFORMATIONEN ANBIETEN. SIE KÖNNEN AUCH BESTELLUNGEN ERFASSEN UND EINE ZEIT FÜR DIE LIEFERUNG EINES GELATO-BECHERS ODER EINES TABLETTS MIT GEBÄCK FESTLEGEN

von Angela Ortalli

Freepik.com

Fragen? Direkte Antworten

Es geschieht inzwischen jeden Tag, dass man mit einem Chatbot interagiert, ohne es zu wissen. Während man zum Beispiel auf dem Smartphone nach einem Produkt sucht, erscheint ein Fenster auf dem Bildschirm, das Hilfe anbietet. In einigen Fällen kann man sogar per Sprachbefehl einen Termin in der Reifenwerkstatt vereinbaren und in Echtzeit die verfügbaren Termine und Kosten erfahren. **Gesteuert durch künstliche Intelligenz verarbeiten Chatbots Daten, um auf Anfragen aller Art die richtigen Antworten zu geben.**

Für jeden Bedarf

Es gibt zwei Arten von Chatbots. Die beliebtesten sind deklarative, die sich auf die Ausführung einer bestimmten Funktion konzentrieren. Sie können allgemeine Fragen oder einfache Transaktionen bearbeiten, die nicht viele Variablen beinhalten. Obwohl sie den Eindruck erwecken, recht gesprächig zu sein, sind ihre Fähigkeiten rudimentär. **Wesentlich anspruchsvoller sind die Conversationals, also echte virtuelle Assistenten, die auf Basis des Besucherprofils personalisierte Unterstützung bieten.** Mit jedem Besuch können sie Vorlieben erfahren, Ratschläge geben und sogar Bedürfnisse vorhersehen. Außer der Überwachung von Daten sind sie in der Lage, echte Unterhaltungen zu unterstützen. Siri und Alexa sind derzeit die bekanntesten Fälle.

ZUSÄTZLICHER WERT

Chatbots erhöhen die betriebliche Effizienz des Unternehmens und sparen Geld. Sie können leicht viele Arten von Fragen beantworten und einige Kundenprobleme lösen, ohne dass eine menschliche Interaktion erforderlich ist. Außerdem interagieren sie mit einer unbegrenzten Anzahl von Personen gleichzeitig.

Von der Öffentlichkeit gefeiert

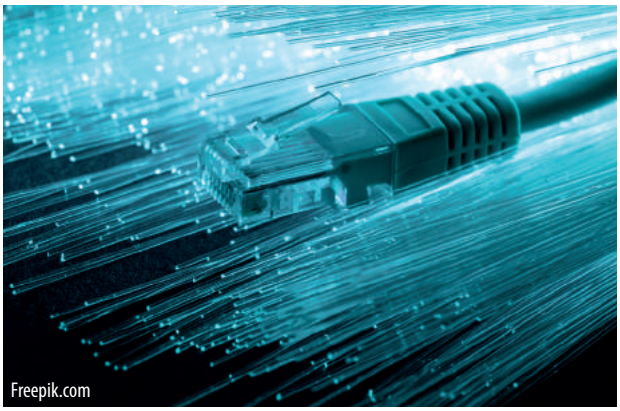
Einige kürzlich durchgeführte Verbraucherumfragen haben ergeben, dass dieses System in bestimmten Situationen zur bevorzugten Methode der Interaktion mit Unternehmen wird. Sie bietet ein hohes Maß an Service und Komfort, das in vielen Fällen, das übertrifft, was Menschen bieten können. Und, nicht zu unterschätzen, es vermeidet lange und lästige Wartezeiten, wie wir sie von den traditionellen Call Centern gewohnt sind.

So süß wie ein Chatbot

Die Einbindung eines Chatbots auf der Website oder Facebook-Seite einer Eisdiele oder Konditorei kann eine wertvolle Unterstützung für den Take-away-Service sein. **Der professionelle Betreiber kann also auf einen virtuellen Assistenten zählen, der vierundzwanzig Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, in der Lage ist, mit mehreren Kunden gleichzeitig zu sprechen und jedem einzelnen die Spezialitäten des Tages zu präsentieren.** Er nimmt dann den Auftrag auf und legt den Liefertermin fest.

UNGREIFBARE LEICHTIGKEIT

Einer der großen Vorteile von Chatbots ist, dass sie im Gegensatz zu Apps nicht auf das Mobilgerät oder den PC heruntergeladen werden müssen. Es ist daher nicht notwendig, sie zu aktualisieren und sie nehmen keinen Platz im Speicher ein.



Für jedermann zugänglich

Es gibt viele Online-Tools, mit denen jeder schnell und einfach seinen eigenen Chatbot erstellen kann. **Dabei handelt es sich um Do-it-yourself-Lösungen, die kein Eingreifen eines IT-Experten erfordern und keine Kenntnisse von Programmiersprachen voraussetzen.** Zu den bekanntesten gehören ChatFuel, das auch von einigen großen Marken in der Consumer-Welt genutzt wird, ManyChat und Botsify. Sie sind in der Regel in der Basisversion kostenlos und bieten die Möglichkeit, aus vordefinierten Vorlagen einen digitalen Assistenten zu erstellen.

IMBALLAGGI ALIMENTARI

imballaggialimentari.eu

REMAXIGEL

KUNSTSTOFF WIEDERVERWERTEN

Für die Herstellung unserer PS-Thermo-Eisboxen wird Pyrolyseöl verwendet, das aus Post-consumer-Kunststoffabfällen hergestellt wird. Auf diese Weise wird eine Kreislaufwirtschaft weiter ausgebaut.

BOX-GEL
ICE CREAM PACKING

zertifizierten Produkt

Imballaggi alimentari Srl
REMAXIGEL
A 60-63% recycled
RI-PRC00432-21
RE MADE IN ITALY
www.remadeinitaly.it

22.01.22

STAFF®
ICE SYSTEM 1959

DAS IST DER BEGINN VON ETWAS AUßERGEWÖHNLICHEM

www.staff1959.com

Beppo Tonon

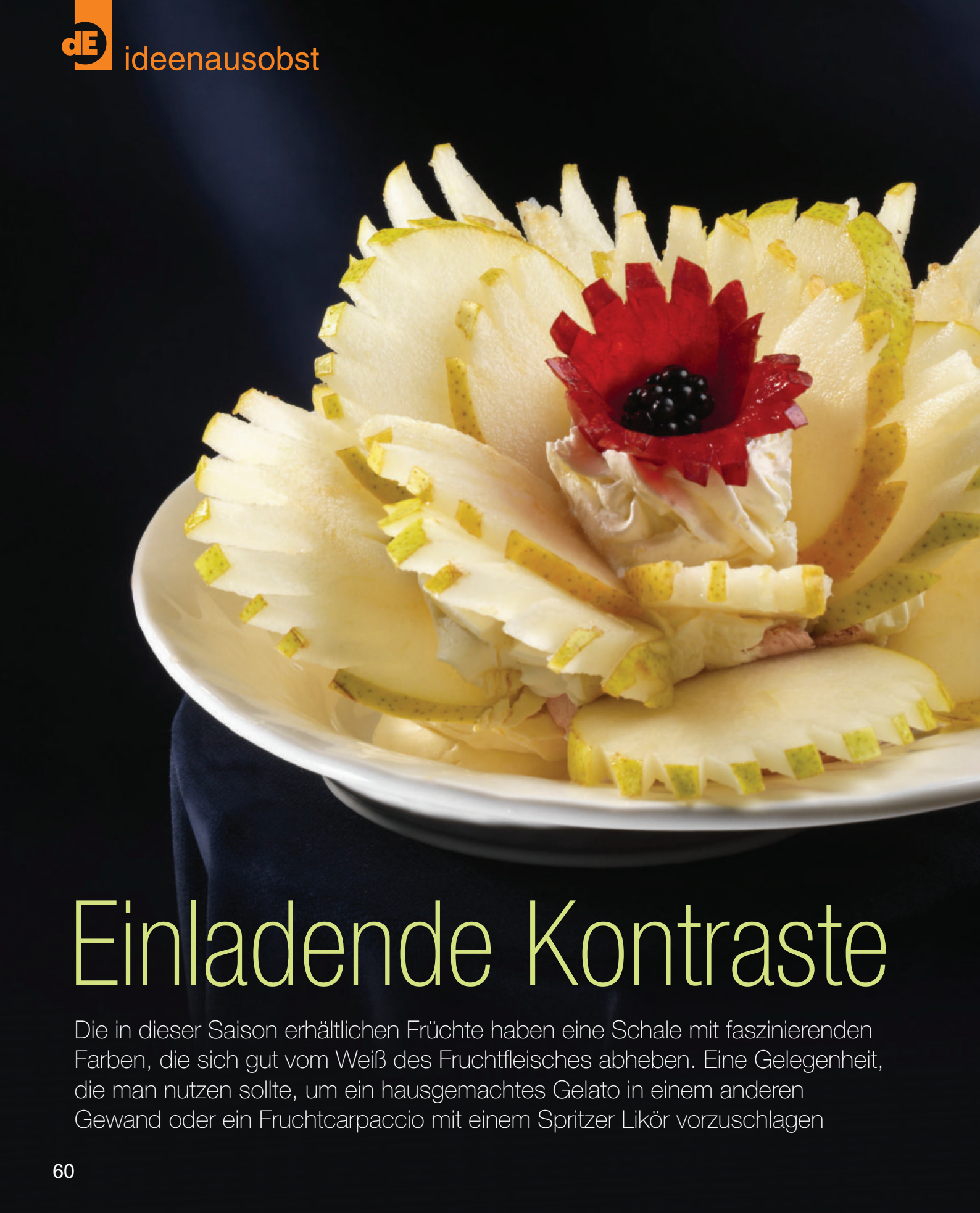
Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Zarte Rosenknospe

Auch an Wintertagen genießt man gern ein gutes hausgemachtes Gelato mit Schlagsahne und frischen Früchten. Die Max Red Bartlett Birne, die an ihrer leuchtend roten, gestreiften Färbung leicht zu erkennen ist, bietet einen duftenden, leicht zuzubereitenden, raffinierten Genuss, der auf der Speisekarte nicht fehlen sollte

Eine mittelgroße Birne mit intakter Schale wählen und diese gründlich waschen. Waagerecht halbieren und den unteren Teil der Frucht verwenden. Mit einem Messer mit glatter Klinge vier halbkreisförmige Schnitte um die Frucht herum durchführen. Auf der Innenseite kreisförmig einschneiden und dann den Überschuss entfernen. Man erhält somit die erste Blumenkrone aus Blütenblättern. Die vier halbkreisförmigen Schnitte wiederholen, gefolgt von einem zweiten kreisförmigen Schnitt auf der Innenseite. Den überschüssigen Teil entfernen, um die zweite Blütenblattkrone zu erhalten. Wenn man in die Mitte der Birne geht, erhält man eine hübsche Rose. Um die “Blätter” herzustellen, die Frucht der Länge nach in zwei Teile teilen. Jede Birnenhälfte in zwei weitere Teile schneiden und mit einem Obstmesser mit langer Klinge in Scheiben schneiden, wobei man darauf achten muss, dass die Dicke bei allen Scheiben gleich ist. Das Vanille-Gelato auf einem Teller anrichten und mit Häubchen aus Schlagsahne garnieren. Nun die Blätter und schließlich die Rose einfügen.

Tipp: Der Vorteil bei der Arbeit mit Birnen ist, dass es viele Sorten gibt, alle mit leuchtenden Farben. Für alle gilt die gleiche Regel: Immer Früchte wählen, die nicht zu reif sind.



Einladende Kontraste

Die in dieser Saison erhältlichen Früchte haben eine Schale mit faszinierenden Farben, die sich gut vom Weiß des Fruchtfleisches abheben. Eine Gelegenheit, die man nutzen sollte, um ein hausgemachtes Gelato in einem anderen Gewand oder ein Fruchtcarpaccio mit einem Spritzer Likör vorzuschlagen

Die am besten geeigneten Birnen für diese Art der Verarbeitung sind Kaiser und Abate. Eine mittelgroße Birne mit intakter Schale wählen und gründlich waschen. Das Schneiden mit einem kleinen Obstmesser über die gesamte Höhe der Frucht beginnen; die tiefen Einschnitte müssen eine Reihe von Rillen im gleichen Abstand bilden. Zuerst die Birne mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, die Scheiben sollten eine Dicke von ca. 4 mm haben. In dieser Phase ist es wichtig, dass man versucht, das gleiche Kaliber beizubehalten, damit das Ergebnis homogen ist. In Richtung des Kerns der Frucht vorgehen. Die gleiche Schnitttechnik wird bei einer Pflaume mit rotem Fruchtfleisch angewandt, um dann mit einer gefalteten Scheibe die zentrale Blüte zu erzeugen. Frucht-Gelato und Schlagsahne auf dem Teller anrichten, die Birnenblütenblätter und die Pflaumenblüte in die Mitte setzen. Schließlich eine Brombeere in die Mitte legen, um den Stempel nachzubilden.

Empfehlung: Dünn geschnittene Birnenspalten können auch zum Belegen von Mürbeteigkuchen verwendet werden. Umgeklappt und auf die Oberfläche des Kuchens gelegt, geben sie ein Gefühl von „Bewegung“ und ein Hauch von Puderzucker gibt den letzten Schliff.

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 gehärtete und raffinierte pflanzliche Fette. Giubileo Basen, ermöglichen einfache und schlanke Zutatenlisten.

Base San Marco

Für Kalt- und Heissanwendung, cremig, gut spachtelfähig, geschmacksneutral.

Sehr grosser Erfolg weltweit dank seiner Stabilität. Neutraler Geschmack (aber auch in der Sahne-Version erhältlich)

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.

Plastikverbot in der EU

Wir haben die perfekten Alternativen für die demnächst verbotenen Einwegkunststoffprodukte und können Ihnen ein vollumfängliches Packaging-Produktesortiment anbieten. Mit den natürlichen Tellern, Bowlen, Schalen, Deckeln, Bechern, Gläsern und Bestecken sind praktisch alle Bedürfnisse gedeckt.

Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen auf nachhaltige Verpackungslösungen umzusteigen.

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
Pacovis-Amrein

pacovis

Freepik.com

Klein und duftend

MOHN MIT SEINEM ANGENEHM NUSSIGEN AROMA UND SEINEN GESUNDEN EIGENSCHAFTEN BEREICHERT DAS ANGEBOT IN KONDITOREIEN UND EISDIELEN

von Annamaria Andreasi

Rot wie Feuer

Die Gattung Papaver bezieht sich auf eine vielfältige Gruppe von Pflanzen, sowohl wild als auch kultiviert, die in den gemäßigten Zonen Asiens und Europas wachsen. In Deutschland ist die häufigste Sorte Papaver rhoeas, die wild in Weizenfeldern wächst und eine leuchtend rote Blüte aufweist. Die Arten, aus denen Samen für die Ernährung gewonnen werden, sind jedoch der Papaver setigerum, der fast im gesamten Mittelmeerraum wild wächst, und der Papaver nigrum, der ursprünglich aus der Türkei stammt.

Nussiges Aroma

Die Samen des Mohns sind ausgesprochen klein, in der Größenordnung von ein paar Millimetern, und können weiß und schwarz (oder blau) sein. **Sie sind knusprig und haben einen aromatisch-nussigen Geschmack dank der vielen flüchtigen Fettsäuren und ätherischen Öle, die etwa fünfzig Prozent des Nettogewichts ausmachen.** Das gewonnene Öl ist viel wertvoller als das von Erdnüssen oder anderen Samen und wird vor allem in Mittel- und Osteuropa in der Süßwarenbranche eingesetzt.

Die richtige Anwendung

Die verschiedenen Arten sind nicht zu verwechseln mit dem aus Asien stammenden Papaver somniferum, der in den Zellwänden seiner Früchte zahlreiche Alkaloide enthält, aus denen Opium gewonnen wird. In Europa werden die Wirkstoffe von Somniferum ausschließlich zu therapeutischen Zwecken zur Behandlung von akuten und chronischen Schmerzen (Morphin) oder zur Linderung von Keuchhusten eingesetzt. Die Samen, die zur Herstellung von Öl und zum Verzehr verwendet werden, gehören zu verschiedenen botanischen Familien, aus denen kein Opium gewonnen wird.

Freepik.com-wirestock

Photo by Whitney Wright on Unsplash

Ein bisschen Geschichte

Wegen ihres angenehmen Geschmacks und ihrer gesunden Eigenschaften werden Mohnsamen seit der Antike für medizinische und kulinarische Zwecke verwendet; Ägypter und Perser stellten aus der zweiten Pressung ihres Öls auch Seifen, Salben und Farbstoffe her. Die Römer verzehrten sie roh, um Honig zu aromatisieren, und rösteten sie als Zutat in der papaver placenta mellita, einer sehr raffinierten Süßspeise, die sie aus mit Mohnöl und Honig vermischtem Mehl zubereiteten. Sie schrieben diesen Samen tonisierende und fast aphrodisierende Eigenschaften zu und fügten sie dem Cocetum zu, einem Getränk, das Neuvermählten angeboten wurde. Die gallischen Völker (Kelten, Aquitaner und Belgier) bauten ebenfalls Mohn zur Ölgewinnung an und trugen dazu bei, seine Verwendung in ganz Mitteleuropa zu verbreiten.

Aus den Samen wird ein wertvolles Öl gewonnen, das in der Süßwarenbranche verwendet wird

Nordische und…

In Mitteleuropa sind sie in Bäckereien und Konditoreien noch weit verbreitet. **Die kleinen Ölsamen werden zum Aromatisieren und Dekorieren von Brot in phantasievollen Formen, Zöpfen, Bagels, Brezeln und Kuchen, wie dem berühmten Mohnkuchen und Strudeln, verwendet.** Von Deutschland und Österreich aus hat sich die Verwendung nach Norditalien verbreitet, insbesondere im Trentino-Südtirol. Geröstet und mit Zucker zu einer Paste zerkleinert, werden sie zum Aromatisieren von Füllungen süßer Brötchen, Muffins, plum cakes, mit Früchten der Saison kombiniert, vor allem mit Äpfeln und Birnen, aber auch mit Trockenfrüchten und Marzipan verwendet.

… mediterrane Traditionen

Die Kombination mit Zitrusfrüchten ist besonders geschmackvoll. Der Zitrusduft von Zitrone oder Orange verleiht dem Teig von Kuchen, Donuts und Keksen einen besondern Duft, denen Mohn eine rustikale Note verleiht. **Um ein Gourmet-Aroma zu erhalten, kann man auch eine zarte Note von Honig hinzufügen oder mit Zimt würzen.** Zur heißen Schokolade empfehlen wir einen Kuchen aus Reismehl und weißem Joghurt mit einem knusprigen Hauch von Mohn; zum Tee den Mürbeteig mit einer weichen Ricotta-Füllung, die mit Bitterorangenmarmelade aromatisiert und mit den schwarzen Samen bestreut wird.

Weitere Anwendungen

Mohn kann auch zur Bereicherung von Salaten, Vorspeisen und Hauptgerichten verwendet werden, indem man ihn nach dem Rösten einfach darüber streut. In Indien und Pakistan werden sie in der abwechslungsreichen lokalen vegetarischen Küche sowie in Saucen und Dressings verwendet. **Wenn sie zur Herstellung von Süßigkeiten verwendet werden, weicht man sie am besten eine Stunde lang in kochendem Wasser ein, bevor man sie zerkleinert und dem Teig hinzufügt, da sie schwer zu mahlen sind.** Eine ihrer Eigenschaften ist die, dass sie als Verdickungsmittel wirken; in diesem Fall lässt man die Samen einige Stunden lang zugedeckt in Wasser einweichen, dann werden sie gemixt und beim Kochen in der Mischung verwendet.

Sxc.hu und Morguefile

Photo by Diane Alkier on Unsplash

Auch im Gelato

Diese Aromen können erfolgreich in die Eisdiele übertragen werden, um Spezialitäten zu schaffen, die für Kunden, die neugierig auf neue Geschmacksrichtungen sind, attraktiv wirken. Zum Beispiel bekommt Honig-, Zimt- oder Melisse-Gelato durch die Zugabe von Mohn neues Leben. Eine hervorragende Idee ist es, Eiswaffeln mit Samen zu aromatisieren oder kleine knusprige Eiswaffeln zur Begleitung von Tee oder Fruchtsorbets zuzubereiten.

Wie man sie aufbewahrt

Mohnsamen, die reich an ungesättigten Fettsäuren sind, neigen dazu, leicht zu oxidieren und ranzig zu werden. Daher ist es ratsam, sie sorgfältig in verschlossenen Gläsern zu lagern und an einem trockenen Ort aufzubewahren. Auf diese Weise können sie bis zu sechs Monate halten.

VERBÜNDETER DER SONNE

Mohn, eine kurzlebige auffällige Blume, hat Maler aller Kunstrichtungen inspiriert, insbesondere die Macchiaioli und Impressionisten, und seine prächtigen Farben haben ihre Naturdarstellungen verschönert. Die Samen sind in der Küche und Phytotherapie kostbar

von Annamaria Andreasi

PASS

Familie: Papaveraceae
Genre: Papaver
Arten: Papaver setigerum und nigrum
Botanische Merkmale: Einjährige krautige Pflanze, bis zu 80 cm hoch. Borstiger, behaarter Stängel, große Blätter, einzelne vierblättrige Blüten in Weiß, Rosa, Rot oder Violett.
Blütezeit: Von April bis Juli
Früchte: Wenn die Blütenblätter abfallen, entstehen die Früchte, kleine kahle Kapseln mit vielen Samen, die bei starken Windstößen abfallen
Samen: Schwarz (oder blau) und weiß, klein (einige Millimeter), reich an Ölsäure und Linolsäure

VERWENDUNG

In der Küche: Die Samen werden seit jeher, vor allem in Nordeuropa, zum Würzen und Dekorieren von Brot, Kuchen und Keksen verwendet, passen aber auch hervorragend zu Gemüse, Reis und Spaghetti. Die Ölgewinnung ist besonders wertvoll für die Süßwarenbranche
Phytotherapie: Die verwendeten Teile des Mohns sind die Blüten und Samen; sie werden in der Rezeptur vieler traditioneller Arzneimittel und bei der Herstellung von Sirup gegen Husten und schleimlösenden Mitteln sowie in entspannenden Aufgüssen verwendet
Kosmetik: Dank ihres erweichenden Öls werden sie auch zur Herstellung von Cremes, Badeschaum, Aftershave... verwendet, die man in Kräuterläden und Apotheken findet

ZUSAMMENSETZUNG

Mohnsamen haben einen geringen Wassergehalt, aber einen hohen Gehalt an Lipiden und komplexen Kohlenhydraten; sie sind daher ziemlich kalorienreich (100 g ergeben 525 Kcal), aber über 50% der enthaltenen Lipide bestehen aus einfach ungesättigten Fettsäuren, die bei der Vorbeugung von Koronarerkrankungen nützlich sind. Die Proteine sind nicht sehr bedeutend, da ihnen essentielle Aminosäuren fehlen. Hoch, stattdessen die Verfügbarkeit von B-Vitaminen, wie Thiamin, Pantothensäure, Riboflavin, Niacin und Folsäure. Der Gehalt an Mineralsalzen ist gut, die wichtigsten sind Calcium, Kalium, Eisen, Magnesium, Kupfer, Selen, Mangan und Phosphor. Der äußere Teil der Samen ist reich an Ballaststoffen

EIGENSCHAFTEN

Cholesterin und Gefäßerkrankungen: Dank des Vorhandenseins von Phytosterinen, wie Omega6, ist Mohn nützlich bei der Kontrolle des Cholesterinspiegels und der Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
Knochen: Mohn ist geeignet, die Knochengesundheit zu unterstützen, da er eine große Menge an Kalzium enthält
Zellalterung: Die in den Samen enthaltenen Vitamine haben eine antioxidative Wirkung gegen freie Radikale
Angst und Stress: Mohnsamen, die zu diätetischen Zwecken verwendet werden, enthalten geringe Mengen an Alkaloiden, die eine entspannende Wirkung auf das Nervensystem haben können und daher für diejenigen angezeigt sind, die unter Angstzuständen leiden

Caipiroska-Creme

MIT ERDBEERGESCHMACK

Bellini-Creme

Denn jeder Tag kann zum Fest werden

Caipiroska und **Bellini**, diese zeitlosen, auf der ganzen Welt berühmten Cocktails, halten Einzug in die Patisserie.
Die zwei gebrauchsfertigen Cremes sind perfekt, um jede Art von Gebäck auf Hefeteigbasis sowie Schokoladen und Pralinen zu füllen, wie auch als Einlage für Parfaits.

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

Photo by Kevin Martin Jose on Unsplash

Geschäfte schließen

Im Falle einer Betriebsaufgabe muss man bestimmte rechtliche Regelungen und Rechtsfolgen beachten. Viele Vorkehrungen müssen getroffen werden, um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Was tun

Der Eisdielenbetreiber muss unverzüglich mit seinem Steuerberater den Gewinn bei Einstellung des Betriebs ermitteln. Außerdem muss er Gutachten über sich im Betrieb befindende Wirtschaftsgüter erstellen lassen, um lästige Fragen des Finanzamts zu vermeiden, und schließlich die Steuerabzüge überprüfen.

Zahlreiche Vorkehrungen müssen getroffen werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren

Steuerliche Aspekte

Bei einer Betriebsaufgabe muss der Eisdielenbetreiber auf seinen Aufgabegewinn Einkommensteuer zahlen. Der Aufgabegewinn wird durch den Steuerberater ermittelt. **Wer das 55. Lebensjahr vollendet hat oder zum Zeitpunkt der Geschäftsaufgabe dauernd berufsunfähig ist, hat recht auf einen Freibetrag in Höhe von 45.000 EUR des Aufgabegewinns.** Ferner sollte man sich ein Gutachten über sich im Betrieb befindende Wirtschaftsgüter erstellen lassen, um lästige Rückfragen vom Finanzamt zu vermeiden. Auch Freibeiträge müssen berücksichtigt werden.

Step by step

Sehr wichtig ist es laufende Verträge zu kündigen, denn in den laufenden Betriebsjahren werden immer wieder neue Miet- und Leasingverträge abgeschlossen, mit unterschiedlichen Laufzeiten. Diese Laufzeiten sollten in einer Liste erfasst werden. Im Falle der Betriebsaufgabe, sollten die einzelnen Verträge fristgerecht gekündigt werden. Man kann einen Berater hinzubitten, um Fristen nicht zu versäumen. Falls der Betrieb auf einen neuen Eigentümer übertragen wird, können ggf. Miet- oder Leasings Verträge auf den neuen Pächter übertragen werden. **Es ist ebenfalls notwendig, einen Überblick über bestehende Verträge zu haben, z.B. Miete, Leasing von Kassen, Firmenversicherungen, Telefonverträge.** Es ist auch wichtig, so bald wie möglich einen Termin mit der Versicherungsgesellschaft zu vereinbaren, um zu klären, wann die verschiedenen Verträge gekündigt werden können.

Folgende Schritte

Gleichzeitig sollten die Lieferanten über die Betriebssaufgabe informiert, Abrechnungen erstellt und ggf. Gutschriften, z. B für Leergut, angefordert und das Geschäftskonto gelöscht werden, sobald die letzten Geschäftsvorgänge stattgefunden haben. Außerdem muss der Postversand so organisiert werden, dass Schlussrechnungen und Geschäftsunterlagen nicht mehr an der alten Adresse eingehen. Schließlich muss die Geschäftstätigkeit bei der Gemeindeverwaltung abgemeldet werden.

Freepik.com - Frimufilms

Francesco Lo Greco ist Berater für Unternehmensgründungen und bei KFW und BAFA als Unternehmensberater registriert. Seine Beratung gilt für das gesamte Bundesgebiet. Zu seinen Aufgaben gehört die Begleitung von Unternehmern im Bereich der Gastronomie und Existenzgründung, aber auch die Unterstützung im laufenden Betrieb.
www.logreco.eu - buero@logreco.eu

5.–9.2.
2022
Messe Stuttgart

GELATISSIMO: Erfolgsrezepte für Eisprofis

Coole Technik, heiße Trends und Ideen zum Dahinschmelzen: Sämtliche Zutaten für Ihr erfolgreiches Eisgeschäft finden Sie auf der größten Fachmesse für handwerklich hergestelltes Speiseeis nördlich der Alpen. Mit Innovationen und einem breiten Angebot erschließen Ihnen Top-Unternehmen und Hidden Champions neue Wege zum Kunden. Nutzen Sie den unverzichtbaren Branchentreff für Gelatieri, Gastronomen und Hoteliers für einen weitreichenden Marktüberblick und den perfekten Start in die Eissaison!

Gutes Eis, gute Geschäfte

Anfassen, ausprobieren, diskutieren – auf der GELATISSIMO finden Sie alles, was Ihren Kunden noch mehr Lust auf Eis macht. Erleben Sie die einzigartige Vielfalt rund ums Speiseeis für Ihren Geschäftserfolg!

- Rohstoffe
- Toppings und Waffeln
- Eismaschinen und Equipment für das Eislabor
- Kühltheken und Vitrinen
- Eiskarten, Becher und Zubehör
- Ladenbau und Einrichtung

Alle Aussteller unter:
gelatissimo.de/ausstellerverzeichnis

Aktuelle Messe-Infos, Tipps und Trends?
Melden Sie sich jetzt zum Newsletter an:
gelatissimo.de/newsletter

Vier Tage coole Eis-Duelle: Wer gewinnt den Fiat 500?
Beim 4. Grand Prix GELATISSIMO stellen die Gelatieri ihr ganzes Können unter Beweis. An den ersten drei Wettbewerbstagen geht es für sie darum, das beste Eis in den Geschmacksrichtungen Pistazie, Joghurt und Erdbeere herzustellen. Die Experten-Jury kürt TagessiegerInnen, die brandneue Vespas gewinnen.

Das Finale des Grand Prix GELATISSIMO krönt den vierten Messetag: Die „Coppa GELATISSIMO" gewinnt, wer das beste Kokosnuss-Eis kreiert. Alle drei Gelatieri, die das Finale erreicht haben, treten außerdem beim „Intercoppa" gegen die FinalteilnehmerInnen der beiden Vorjahre an – als Preis winkt ein Fiat 500!

Mehr Highlights für Erfolgshungrige
Verkostungen, spannende Vorträge und interaktive Workshops: Der Stuttgart Coffee Summit ist ein Beispiel für vielfältige Angebote, die Wissen praktisch vermitteln. Hier erleben Sie die rasante Entwicklung der Kaffee-Branche und treffen KaffeefarmerInnen, RösterInnen und Baristi.

Auf der Sonderschau Outdoor.Ambiente.Living. erfahren Sie, welche Chancen die Außengastronomie eröffnet. Präsentiert werden unter anderem wetterfeste Anlagen, Windschutz und Wärmekonzepte.

Starkes Messe-Duo: GELATISSIMO und INTERGASTRA
Wertvolle Impulse und fachlicher Austausch: Die GELATISSIMO findet parallel zur INTERGASTRA statt, der Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie im Süden Deutschlands. Eisprofis und Einsteiger erwartet dort eine Vielfalt an Lebensmittelprodukten, Küchentechnik, IT und Ausstattung, die sie für erfolgreiche Angebote im gastronomischen Bereich benötigen. Besondere Akzente setzt die Messe im Getränkebereich und rund um die ganze Welt des Kaffees.

SAFE EXPO – Ihre Messe

Sicher für die Menschen. Gut für die Wirtschaft.
Die GELATISSIMO kann sicher durchgeführt werden, unter anderem durch verbreiterte Gänge in den Messehallen. Weitere Infos: **gelatissimo.de/safeexpo**

Thematische Hallenaufplanung 2020:

Ihr kurzer Weg zum Erfolg
Mitten in Europa präsentiert sich die GELATISSIMO in zentraler Lage, mit bester Logistik und kurzen Wegen auf dem Gelände:

- 15.000 Parkplätze rund um das Messegelände
- Direkt an der Autobahn
- 30 min mit der S-/U-Bahn vom Stuttgarter Hauptbahnhof / Innenstadt
- 300 m vom Flughafen entfernt

Jetzt Tickets sichern unter:
gelatissimo.de/tickets

Medienpartner:
dE

GELATISSIMO
Die ganze Welt der Eiskultur
5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart

Freunde der Umwelt

Um der gestiegenen Nachfrage nach kompostierbaren und biologisch abbaubaren Produkten gerecht zu werden, erweitert **Florida** sein bereits umfangreiches Sortiment an Holz- bzw. Bambusprodukten um die **Birkenholz-Spatel**. Es handelt sich um einen Eislöffel, mit einer natürlichen Farbe, komplett aus Holz, ohne jegliche Behandlung. Nur in einer Größe (9,5 cm) erhältlich, mit einem Gewicht von 1,05 Gramm. Es ist möglich, zwischen zwei Versionen zu wählen: die einfache Spatel, die in Kartons zu 100 Stück geliefert wird, oder in kompostierbares Papier verpackte Spateln in Kartons zu 6 Beuteln mit 500 Stück.

Die hölzerne Gelatospatel ist völlig natürlich, da sie aus unbehandeltem Birkenholz hergestellt ist. Sie kann in zwei Versionen erworben werden, verpackt oder „pure“.

www.floridasnc.it

Köstlicher Snack

Biscottella, von **Gelatitalia**, ist eine Paste, um ein köstliches Biskuit- und Eigelb-Gelato mit weicher Textur herzustellen. Das Produkt gehört zu den klassischen Gelatopasten, die fast vierzig verschiedene Referenzen umfassen; eine breite Palette, die von den traditionellsten Geschmacksrichtungen bis zu den appetitlichsten für diejenigen Gourmets reicht, die nach neuen Reizen suchen. Aus dieser Paste wird ein exquisites Gelato mit einem vollmundigen Geschmack auf der Basis von Keksen und Eigelb hergestellt, das an die süße Zwischenmahlzeit von früher erinnert, die aus geschlagenem Ei und darin getunkten Keksen bestand. Eine Geschmacksrichtung, die nicht nur zu klassischen, sondern auch sehr gut zu fantasievolleren Marmorierungen passt. Sie eignet sich z.B. hervorragend zur Kombination mit „Paciugotti Biscotto“, einer köstlichen Gianduia-Creme mit Kakao-Mürbegebäckstücken.

Die empfohlene Dosierung beträgt 70-80 Gramm des Produkts pro Liter Mischung. Die Paste wird in einem Karton geliefert, der zwei Dosen zu je 3 kg enthält. Die Haltbarkeit beträgt 36 Monate.

www.gelatitalia.it

Spaghetti Eispresse FUTURA

2017 new new new

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

2019 new new new

Portioniererspülen

2018 new new new

Waffelgreifer SALVA CONO

Schauen Sie sich dazu unser Video an:

SHOP ON LINE

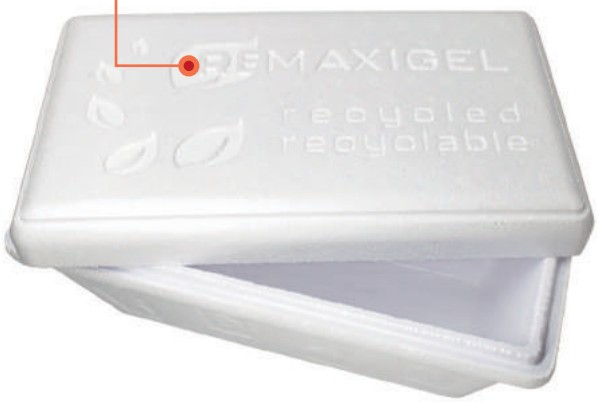
GEPPETTO®-EIS

WWW.GEPPETTO-EIS.DE

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

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

Stoff wiederverwerten



Aus der Forschungs- und Entwicklungsarbeit von **Imballaggi Alimentari** zum Recycling von Kunststoffen ist die **Re-Maxigel** Thermobox entstanden. Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft zeichnen das Produkt aus, das das Ergebnis einer kontinuierlichen Forschung und Entwicklung von umweltverträglichen Verpackungen für die Lebensmittelindustrie ist. Die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignete Gelato-Thermobox ist das Ergebnis einer Studie über das Recycling von Kunststoffabfällen, die bisher nur schwer wiedergewonnen und aufgewertet werden konnten; außerdem kann sie nach Gebrauch einfach in die Plastiktonne geworfen werden, um erneut regeneriert zu werden. Auf diese Weise wird ein endloser Prozess der Kreislaufwirtschaft geschaffen. Neben dem Respekt für die Umwelt zeichnet sich das Produkt auch durch den Wert des Made in Italy aus, da es mit dem Zertifikat Remade in Italy versehen ist. Sie ist in verschiedenen Größen erhältlich, um den Anforderungen von Eisdielen voll gerecht zu werden.

Der Gelato-Behälter besteht aus 63% recyceltem Kunststoff und ist zu 100% recycelbar. Er wird in Packungen zu 60 Stück geliefert und es stehen vier Größen zur Verfügung: 350 g - 500 g - 750 g - 1000 g.

www.imballaggialimentari.eu

Tradition & Moderne

Die Delipaste **„Nonna Rachele“** ist ein Angebot von **Fabbri 1905**; eine Hommage an die Familientradition. Das Produkt trägt den Namen der Frau des Firmengründers, die Erfinderin der berühmten Amarena. Die neue Delipaste ist einerseits fest in der Tradition verwurzelt und andererseits der Kreativität und dem Erfindungsreichtum eines jeden Eisherstellers fest verbunden. Es handelt sich um eine sehr vielseitige Paste, die den typischen und grundlegenden Geschmack von Teigzubereitungen aus Butter, Eiern, Mehl und Zucker aufweist und es so ermöglicht, jedes mögliche traditionelle Dessert in der Gelato-Version herzustellen. Es tun sich grenzenlose Möglichkeiten auf, Gelato als Erinnerung an persönliche Erfahrungen und Erlebnisse in der Familie, mit Freunden und Verwandten herzustellen. Es werden zusätzlich vier verschiedene Kits angeboten: Amarena Fabbri, Klassik, Schokolade und Buongiorno. Außerdem gibt es ein Rezeptbuch, mit dem sich zwanzig verschiedene Geschmacksrichtungen ganz einfach herstellen lassen.

Das Produkt wird in einer praktischen 1,5-kg-Dose geliefert und ist 36 Monate haltbar. Die empfohlene Dosierung beträgt 70/100 g pro Liter Mischung.

www.fabbri1905.com

Ich bin mit Leidenschaft dabei

Ich habe meine Arbeit und meine Kunden immer geliebt. Deshalb wähle ich mit großer Leidenschaft die besten Rohstoffe aus, kalibriere und bearbeite sie, um ein konkurrenzloses Produkt zu erhalten. Aus meiner Erfahrung und der Frucht jahrelanger Forschung und Entwicklung, mit der Zusammenarbeit und Unterstützung von Ernährungsexperten und technischen Laboranalysen des Produkts, ist "Calibro Zero" entstanden, das derzeit einzige Produkt auf dem Markt, das durch ein Patent zertifiziert ist und völlig frei von Zucker ist. Es enthält keine Milch, kein Gluten, keine Eier, ist vegan und garantiert 100% Made in Italy Qualität.

Sergio Colalucci

COLALUCCI

Tel. 06 9209 9203 - info@colalucci.it - www.colalucci.it

Mehr Geschmack & Genuss

Die von Firma **Cesarin** vorgeschlagenen neuen **PasteDiFrutta** bestehen aus homogenisiertem Fruchtfleisch mit Zusatz von Pflanzenfasern, Zitronensaft und völlig natürlichen Extrakten und sind frei von Zusatzstoffen, Farbstoffen, Emulgatoren und zugesetzten Aromen. In Eisdielen werden sie auf gleiche Art bei Gelato-Torten, Softeis, Gelato oder zum Hinzufügen einer fruchtigen Note zur Basismischung und Sorbets verwendet. In der Konditorei sind sie ideal zum Aromatisieren von Mousses, Parfaits und Pudding. Es gibt eine große Auswahl an Referenzen, die von den beliebtesten Geschmacksrichtungen - Erdbeere, Himbeere, Blaubeere - bis hin zu trendigen Sorten wie grüner Apfel, Melone, späte Ciaculli-Mandarine - reichen.

Die neue Pasta-Linie ist VeganOK und glutenfrei. Das Produkt wird in zwei leicht zu öffnenden Dosen zu je 3 kg geliefert und ist an einem kühlen, trockenen Ort 18 Monate lang haltbar.

www.cesarin.it

Automatische Sanierung

Twist 60 von **Frigomat** ist der erste Speiseeisbereiter, der eine vollautomatische Reinigung und vollständige Sanierung für maximale Hygiene ermöglicht. Es handelt sich um eine Maschine auf dem höchsten Stand der Technik, mit einem automatischen Waschsystem des gesamten Verarbeitungskreislaufs, das die Tätigkeit des Bedieners erleichtert und beschleunigt. Mit einem einzigen „Klick“ auf dem Touchscreen ist es möglich, die Reinigung und Desinfektion aller Komponenten zu starten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, vom Trichter über die Tür und das Rührwerk bis hin zum Zylinder. Das Be- und Entladen des Waschwassers und Anschlusses der Kreisläufe an das Wassernetz sind automatisch; darüber hinaus wird durch ein integriertes Wasserheizsystem der Anschluss externer Heizkessel überflüssig. Es ist möglich, zwischen fünf voreingestellten automatischen Waschprogrammen zu wählen, auch die Beladung und Dosierung des Desinfektionsmittels ist automatisch. Die Touchscreen-Oberfläche ist übersichtlich und intuitiv.

Mit Wasserkondensierung. Die Abmessungen (H/B/T) betragen 148x52x75-101 cm. Die Twist-Serie ist in fünf Modellen erhältlich.

www.frigomat.com

Revolution in der Eisdiele mit

Papillamitica

Mit Papillamitica besteht die Möglichkeit, Eiswaffeln direkt bei Bedarf anzufertigen.

Wir sprechen hier nicht von einer Maschine, die gerollte Waffeln, eine nach der anderen, herstellt, sondern von einer manuellen Maschine, die in weniger als einer Minute 4 Eistüten herstellt, in der Form, die man möchte, mit dem bevorzugten Geschmack und vor allem mit dem Duft einer frisch zubereiteten Eiswaffel, warm und intensiv.

In wenigen einfachen Schritten bereitet jeder Eismacher den Teig selbst zu, wählt die Form der herzustellenden Eiswaffel und beginnt mit der Zubereitung. Es ist möglich, Tüten mit verschiedenen Geschmacksrichtungen herzustellen, sogar bei jedem Backvorgang: Vanille, Kaffee, Rosmarin, Anis, Orange, Mandarine und viele andere.

Der Kunde kann nicht nur die Geschmacksrichtung des Eises wählen, sondern auch die der Waffel, die in diesem Moment oder vorher hergestellt wird.

Mit einem Standardbasisteil können 700-800 Tüten hergestellt werden, je nach Größe der Tüte selbst. Man kann die Tüte auch mit dem eigenen Logo versehen oder eine andere Form als die Standardtüten wählen.

Auf diese Weise nimmt die Waffel keine Feuchtigkeit auf, braucht nicht transportiert oder gelagert werden, zerbricht nicht beim Öffnen der Verpackung und ist immer knusprig und duftend!

Die Maschine hat eine kleine Stellfläche, so dass sie leicht im Verkaufsraum platziert werden kann, um das Konzept der "Handwerkskunst" von Speiseeis aufzuwerten.

Alles Made in Italy in Florenz.

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

Fordern Sie jetzt eine kostenlose Vorführung in Ihrer Filiale an!

Schreiben Sie an: SONIARAGUSA@LMTSATURN.IT
Rufen Sie SONIA an unter
333 3750805

Folge uns auf

Natur zum Greifen nah

Rogelfrut bietet Eisherstellern und Konditoren vielfältige Möglichkeiten, ihr Talent zum Ausdruck zu bringen, dank der breiten Palette an Referenzen, die ideal sind, um alle Verbraucherwünsche mit innovativen Rezepten zu erfüllen, die zum Staunen einladen. Das Unternehmen bietet Früchte, Fruchtpürees und Fruchtsäfte von höchster Qualität in vielen Varianten und Formaten an...

SORBET MIT KAKAOFRÜCHTEN, ROSMARIN UND GERÖSTETEN MANDELN

Rezept von Ciro Fraddanno, Gelato Chef Chocolate Academy Mailand

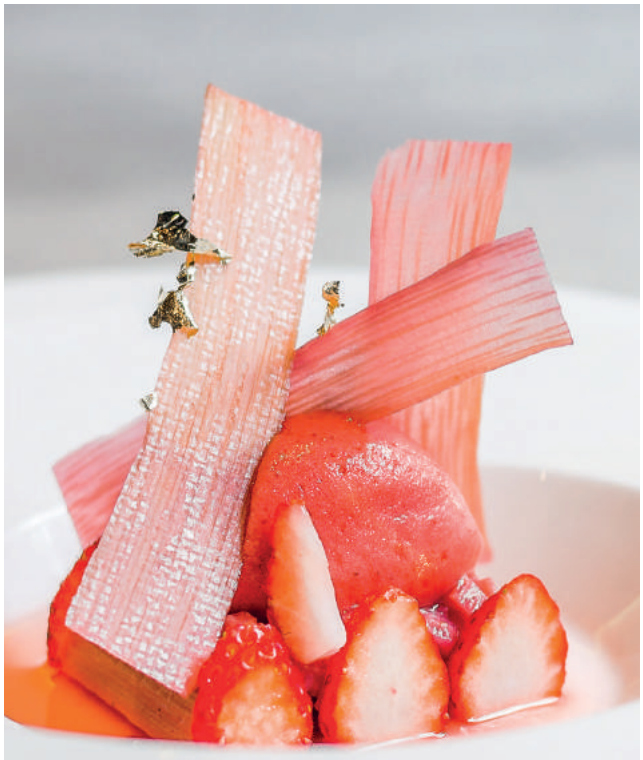
ZUTATEN

(Rezept für eine Gelato-Schale)

Rogelfrut Kakaofrucht	4 Packungen
Frischer Rosmarin	25 g
Geröstete Mandelsplitter	nach Belieben

Zubereitung

Den Rosmarin abspülen und trocknen. In kleine Stücke hacken und zu 1 kg Kakaofrucht geben. In der Mikrowelle auf ca. 70/75°C erhitzen und zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Rosmarin abtropfen lassen und die restlichen drei Packungen hinzufügen. Wie üblich mischen. Bei der Extraktion nach Belieben zerkleinerte und geröstete Mandeln hinzufügen.



ERDBEER-RHABARBER-SORBET

Rezept von Ivan Giacovazzo - Voglia di Gelato - Raubling

ZUTATEN

Saccharose	480 g
Dextrose	120 g
Glukose	220 g
Base 50	140 g
Erdbeerpüree Rogelfrut	1200 g
Rhabarber	800 g
Wasser	1040 g

Zubereitung

Die im Rezept genannten Zuckersorten und die Basis wie üblich pasteurisieren. Erdbeerpüree und Rhabarberpüree unter Rühren hinzufügen. Wie gewohnt aufschlagen und kühlen und in der Vitrine bei -12°C ausstellen.

SÜSSE SYMPHONIE

Rezept von Roberto Lestani

PISTAZIEN-MINZE-MÜRBETEIG

Butter	280 g
Puderzucker	180 g
Pistazienpulver	160 g
Salz	2 g
Eiweiß	60 g
Mehl 150 W	400 g
Minzblätter	5 g

Zubereitung

Butter, Puderzucker, gehackte Minzblätter und Salz mischen. Die Mischung mit den restlichen Zutaten vermischen.

MANGOGELEE

Rogelfrut Mangofruchtfleisch	125 g
Gelatine	4 g
Zucker	15 g

Zubereitung

Die zuvor hydrierte Gelatine zusammen mit 1/3 des Fruchtfleisches und dem Zucker auflösen, das restliche Fruchtfleisch einarbeiten.

ZITRONE, MINZE UND KOKOSNUSS-CREMINO

Sahne	150 g
Rogelfrut Kokosnussmilch	50 g
Saccharose	15 g
Dextrose	5 g
Weiße Schokolade	60 g
Gelatine	2 g
Zitronenschale/Minze	8 g

Zubereitung

Die Sahne, die Kokosmilch, die Saccharose und die Dextrose auf eine Temperatur von 60°C bringen. Die weiße Schokolade hinzufügen und 2 Minuten lang homogenisieren, dann die geschmolzene Gelatine hinzufügen und 12 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Die Sahne mit der gehackten Minze und der geriebenen Zitronenschale schlagen, in die Förmchen füllen und schockkühlen.

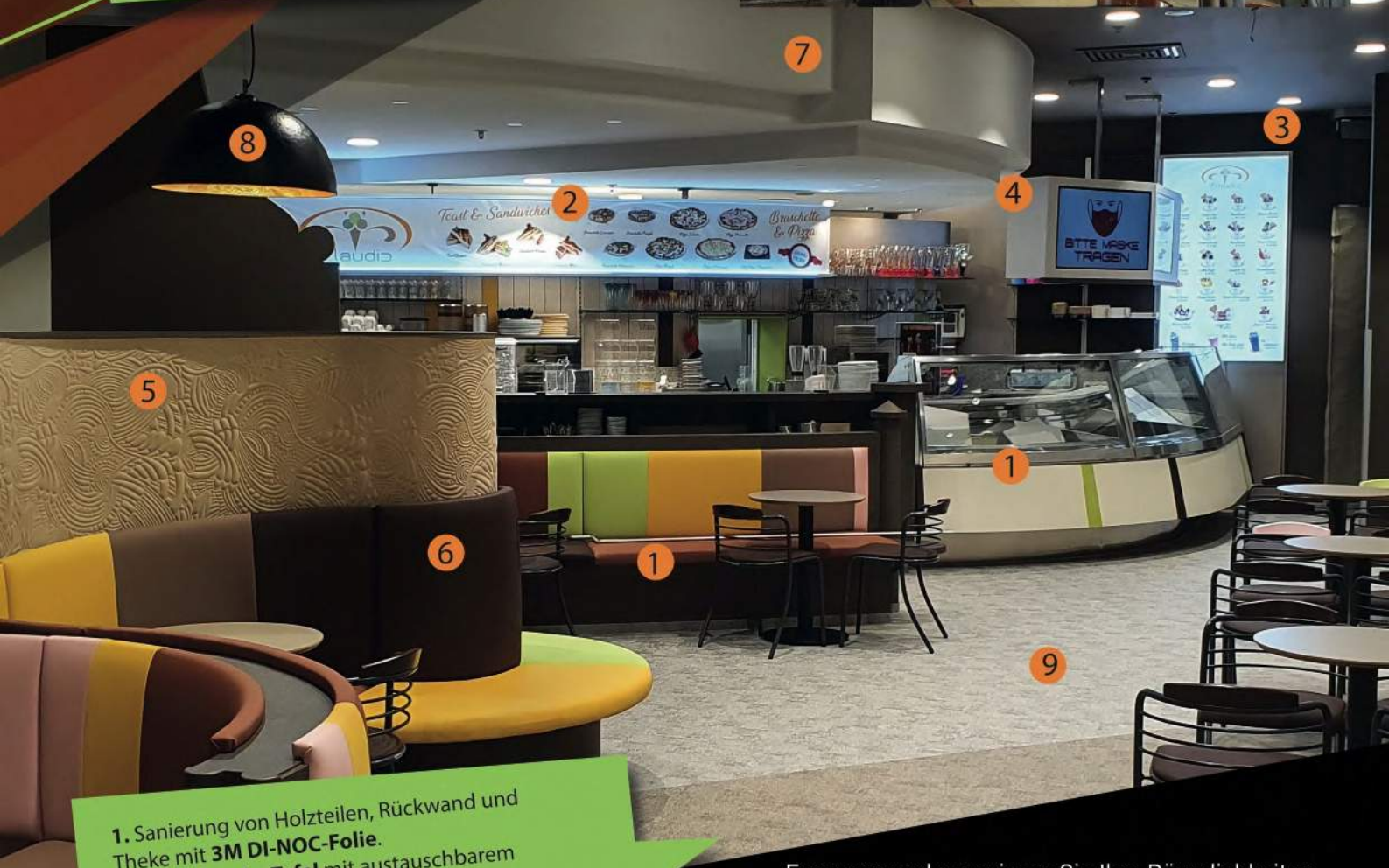
MONTAGE

Das Mangogelee in eine zuvor gebackene Mürbeteigform gießen. Das Zitronen-, Minz- und Kokosnuss-Cremino stürzen, mit dem neutralen Vanillegelee glasieren und mit frischen Früchten und Schokolade dekorieren.

Krea restyling

Vorher

Nachher



1. Sanierung von Holzteilen, Rückwand und Theke mit **3M DI-NOC-Folie**.
2. Magnetische Tafel mit austauschbarem Aufdruck.
3. Leuchtkasten-Produkte.
4. Videoinstallation und Montage.
5. Anbringen von **3D-Tapeten**.
6. Erneuerung von Bank- und Stuhlbezügen.
7. Erneuerung von Decken und Wänden.
8. Ersatz der **Beleuchtung** durch LED-Strahler und Hängelampen.
9. Verlegung von Vinyl-, Glasfaser- und PET-Teppichbodenbelägen.

Erneuern und renovieren Sie Ihre Räumlichkeiten **KREA-tiv**, und sparen Sie dabei **Zeit** und **Investitionen**! Fachkundiges Personal, hochwertige Materialien, Innovation und Kreativität. Alles, was Sie brauchen, **um Ihrem Unternehmen neues Leben einzuhauchen!**

Krea srl
Via Agordo, 247 - I - 32100 Belluno (BL)
tel. +39 (0)437 932564
mail: info@krea-web.it
www.krea-web.it

Freepik.com - tirachardz

VIRTUELLE TREFFEN

DANK DER TECHNOLOGIE WERDEN TREFFEN UND VORTRÄGE ORGANISIERT, DIE DIE PHYSISCHEN BARRIEREN DER SOZIALEN DISTANZIERUNG ÜBERWINDEN. NÜTZLICHE ALTERNATIVE MITTEL, DIE SICH AUCH IM BEREICH DER HANDWERKLICHEN KONDITOREI ENTFALTEN

von Marina Sella

Hilfreiche Links

Videos, virtuelle Rundgänge und Webinare haben in den letzten Monaten Ausbildung und Information unterstützt. **Diese digitalen Werkzeuge wurden auch von Unternehmen und Schulen in der Welt des Gelatos, der Konditorei und des Kaffees genutzt, um Kurse und Produkte zu präsentieren und technischen Unterricht abzuhalten.** Ein typisches Werkzeug für diese Zwecke ist das Webinar, ein Begriff, der sich aus den Wörtern Web und eben Seminar zusammensetzt. Es ist wie ein Klassenzimmer oder ein virtuelles Auditorium, das für Fernunterricht eingerichtet ist. Es kann kostenlos oder gegen eine Gebühr angeboten werden.

Einfache Alternativen

Handelt es sich um eine Online-Veranstaltung mit nur wenigen Teilnehmern, werden Videokonferenzen eingesetzt. Im Gegensatz zu Webinaren haben bei Videokonferenzen alle Teilnehmer die Möglichkeit, live und damit interaktiv zu sprechen, Audio und Video auszutauschen und miteinander zu interagieren. Kurze Videos können auch in sozialen Netzwerken übertragen werden, z. B. über Facebook Live, den Live-Streaming-Dienst von Facebook. Wenn ein Video in Echtzeit angezeigt wird, erhalten die Kontakte eine Benachrichtigung über das Streaming. Am Ende der Videokonferenz bleibt das Video im Tagebuch des Projektträgers sichtbar.

WIE FUNKTIONIERT ES

Die Teilnehmer des Webinars werden über einen per E-Mail zugesandten Link eingeladen und können dann auf die Konferenz zugreifen. Zu den beliebtesten Webinar-Plattformen gehören Skype, Zoom, GoToMeeting, WebEx. Der Sprecher, der Videos, Bilder und Folien teilen kann, hat die exklusive Möglichkeit, den Ton der Teilnehmer ein- oder auszuschalten, die die Veranstaltung sehen und über einen Chat eingreifen können.

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

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

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

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

www.gastromarketing.it

Sind Sie in der Lage Probleme zu lösen?

Das Leben ist eigentlich eine Reihe von zu treffenden Entscheidungen

„Niemand kann Probleme für diejenigen lösen, deren Problem es ist, dass sie ihre Probleme nicht gelöst haben wollen“

Richard Bach, Pilot und amerikanischer Schriftsteller

Der Fall

„Okay, rechnen wir mal nach. Die Scout-Mission sollte eigentlich 31 SOL dauern, nur für den Fall, dass sie Vorräte für 68 SOL schicken, die Menge für sechs Leute, aber es gibt nur mich, also habe ich Nahrung es für 300 SOL, obwohl ich denke, dass ich sie auf 400 bringen kann, wenn ich sie rationiere. Ich muss also herausfinden, wie ich drei Jahre lang Nahrung auf einem Planeten anbauen kann, auf dem nichts wächst.“ So beschreibt Mark Watney, ein amerikanischer Astronaut, der von seinen Forscherkollegen auf dem Mars zurückgelassen wird, weil man ihn fälschlicherweise für tot hielt, die dramatische Situation, in der er sich befindet. Es handelt sich um eine der Eröffnungsszenen des Films „Der Marsianer - Rettet Marc Watney“, der 2015 in die Kinos kam und in dem Matt Damon die Titelrolle spielt. Der Film basiert auf dem 2011 erschienenen Roman „Der Marsianer“ von Andy Weir, einem echten Problemlösungshandbuch, in dem die Gedanken, Ängste, Emotionen und kalkulierten Listen, mit denen der unglückliche Astronaut zu überleben versucht, in einer hochgradig extremen Situation präzise und didaktisch aufbereitet sind; alle schwierigen Entscheidungen, die Mark Watney treffen muss, eint im Falle eines Fehlers das gleiche unerbittliche Schicksal: der sichere Tod! Die Lektüre von Weirs Buch ermöglicht es, durch die Gedanken des Astronauten in der ersten Person eine Reihe von Situationen zu erleben, in denen die möglichen Optionen zur Lösung des aktuellen Problems mit äußerster Sorgfalt untersucht werden, wobei alle Vor- und Nachteile mit Methode abgewogen werden, um zur besten Wahl zu gelangen. Auch wenn es das Ergebnis der Phantasie eines Schriftstellers ist, erinnert der Roman eng an eine wahre Geschichte, das dramatische Abenteuer von Apollo 13 im April 1970, währenddessen der berühmte Satz „Okay, Houston, wir haben hier ein Problem“ gesagt wurde und das die Fähigkeit des Programms demonstrierte, mit unvorhersehbaren Krisensituationen umzugehen und die gesamte Besatzung in Sicherheit zu bringen. Glücklicherweise lassen die meisten Entscheidungen im Alltag eine größere Fehlertoleranz zu, aber dies zeigt, dass die Fähigkeit, kritischen Momenten mit einer korrekten Methodik zu begegnen, eine Fähigkeit ist, die zur Verbesserung der eigenen Lebensqualität beitragen kann.

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

Im Leben kommt es immer wieder vor, dass man mit zu lösenden Problemen konfrontiert wird, für die eine Lösung zu finden keine Wahl, sondern eine nicht verhandelbare Notwendigkeit ist; einige Menschen scheinen jedoch eher als andere geneigt zu sein, an Krisensituationen heranzugehen und bei Wahrung der richtigen Klarheit präzise Techniken bei der Steuerung ihrer Reaktionen zu befolgen. Das sind die wahren Zauberer der Problemlösung. Es kommt vor, dass man Menschen begegnet, die bei beruflichen Problemen Aufmerksamkeit und Methode anwenden, während sie bei persönlichen Problemen völlig instinktiv vorgehen. Ein verständlicher Fehler, der aber dennoch schwerwiegend ist, denn jedes Problem kann nur mit Methode gelöst werden, wobei je nach Schwierigkeitsgrad eine unterschiedliche emotionale Beteiligung akzeptiert wird. Eine erste Regel der Herangehensweise könnte wie folgt definiert werden: Beginnen Sie nicht am Ende! Stellen Sie niemals eine direkte Verbindung zwischen Problem und Lösung her, sie wird nur selten die richtige Richtung angeben; der erste Schritt ist immer die sorgfältige Definition des Problems, wobei man als Ermittler agiert, um in die Tiefe zu gehen und die ursprüngliche kritische Situation zu identifizieren, das Hauptproblem in sekundäre Probleme zu zerlegen, um die relevanten Faktoren zu erkennen, zu verstehen, welche Informationen benötigt werden, Referenzdaten zu finden. Bei guter Durchführung dieser Übung ist man dann in der Lage, die wahre Ursache zu ermitteln und zu verstehen, was die wirklichen Prioritäten für ein Eingreifen sind; sie entsprechen fast nie dem, was bei einer ersten Analyse der Situation erscheinen mag. An diesem Punkt muss man phantasievoll sein, d. h. nach möglichst vielen Lösungen suchen, diese sorgfältig analysieren, indem man sie mit der Art des korrekt aufgeschlüsselten Problems vergleicht, und dann die am besten geeignete Lösung für die Umsetzung ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich daran zu erinnern, dass man in der Lage sein muss, eine emotionale Distanz zur Situation einzunehmen, um bei der Problemlösung effektiv zu werden, da das eigentliche Problem, das gelöst werden soll, oft unter einer Reihe von Symptomen verschachtelt ist, die seine wahre Einheit verzerren.

Das Problem definieren...

... und methodisch damit umgehen

Direkt ins Herz

Wollen Sie ein Zauberer bei der Problemlösung sein? Seien Sie wie Albert Einstein, der sagte: „Wenn ich eine Stunde hätte, um ein Problem zu lösen, von dem mein Leben abhängt, würde ich die ersten 55 Minuten nutzen, um das Problem klar zu definieren“. Daher sollten Sie nichts überstürzen. Gehen Sie nicht mit einem Jack-Nicholson-Grinsen und einer Axt in der Hand wie in The Shining an ein Problem heran, sondern betrachten Sie es als ein kristallines Erbstück, das in kleine Teile zerlegt und wieder richtig zusammengesetzt werden muss. Lassen Sie sich nicht vom ersten Eindruck täuschen, sondern suchen Sie gezielt nach den verschiedenen Ursachen und entfesseln Sie dann Ihre Kreativität auf der Suche nach möglichen Lösungen. Und vergessen Sie auf jeden Fall nie eine gehörige Portion Humor, denn ein Hindernis zu umschiffen ist immer der beste Weg.

SPAREN SIE WASSER UND GELD IN IHRER EISBAR

MIT SALVALACQUA **100%** WASSER **SPAREN**

NEUHEIT LINIE COMPAT FÜR JEDEN PLATZ

IMMER MEHR EISCAFÉS NEHMEN **SALVALACQUA, DAS KÄLTESYSTEM** FÜR EISMASCHINEN MIT WASSERGEKÜHLTEN KONDENSATOREN: **EIN GESCHLOSSENER KREIS MIT GESCHLOSSENEM BEHÄLTER, IN DEM KEIN WASSER MEHR VERBRAUCHT WIRD** UND DER FÜR **100% EINSPARUNG** BEI DER STEUERUNG DER KÜHLANLAGEN SORGT

SALVALACQUA
WATER ECONOMIZER _ A BRAND OF BRX

WÄHLEN SIE UNTER VIELEN MODELLEN UND KONFIGURATIONEN **IHREN WASSERSPARER**
TELEFON +39.**0721.499611 _ INFO@SALVALACQUA.COM _ WWW.SALVALACQUA.COM**

SKOOTER.IT

CAPPUCCINO

EINE EINLADENDE KÖSTLICHKEIT, DIE EINFACH VORZUBEREITEN IST UND DEREN GESCHMACK VON DEN VERBRAUCHERN SEHR GESCHÄTZT WIRD. IDEAL ALS DESSERT MIT FREUNDEN ODER FÜR EINE SÜSSE PAUSE

ZUTATEN

Dosen für die Zubereitung von zwanzig Glasbechern large

HALBGEFRORENES

Frische Sahne 35% Fettgehalt	500 g
Italienisches Schaumgebäck	270 g
Vanillecreme	200 g
Gefriergetrockneter Kaffee	30 g
Konzentrierter Kaffee	1

GEEIGNET FÜR...

- Einzelportionen

von Alice Vignoli
Foto von Phototecnica

REZEPT UND AUFBAU

- Die Glasbecher auf ein Serviertablett stellen.
- Leicht angefeuchtetes Küchenpapier auf das Tablett legen, damit sie nicht verrutschen.
- Eine Schicht Haselnusscreme auf den Boden des Bechers anrichten, damit sie bei Minustemperaturen nicht gefriert.
- Zehn Minuten in den Schockfroster stellen.
- Eine Paste zubereiten, indem man den konzentrierten Kaffee und den Instant-Kaffee mischt.
- In einer Schüssel die Vanillecreme und die Kaffeemasse mischen.
- Das italienische Schaumbegäck einfügen.
- Die frische Sahne in einem Planetenmischer zu einer halbsteifen Konsistenz aufschlagen.
- Die Sahne löffelweise zu den restlichen Zutaten hinzufügen und dabei darauf achten, dass die Mischung nicht „zusammenfällt".
- Das Halbgefrorene mit dem Spritzbeutel auf der Haselnusscreme-Schicht bis zu 2 cm vom Glasrand portionieren.
- Die Gläser bis zum Aushärten in den Schnellkühler stellen.

DEKORATION

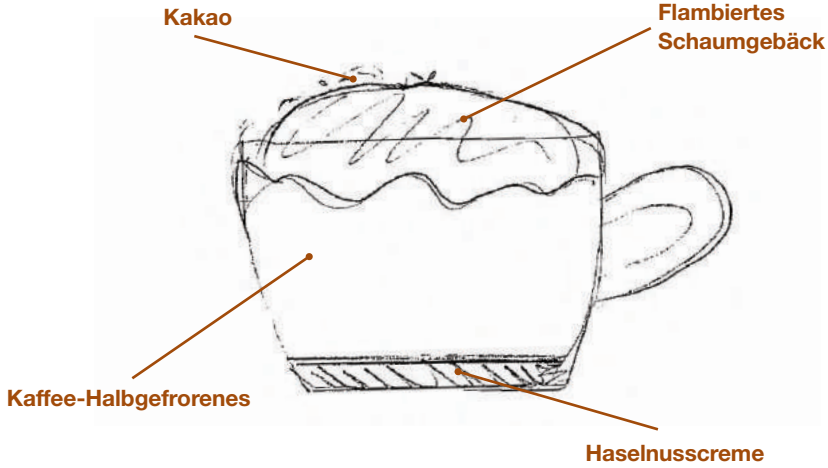
- Sehr süßes italienisches Schaumgebäck zubereiten (zum Beispiel: 2 Teile Zucker und 1 Teil Eiweiß).
- Das Halbgefrorene mit einem Spritzbeutel portionieren, so dass der Schaum eines Cappuccinos simuliert wird.
- Das italienische Schaumgebäck mit einem Bunserbrenner flambieren.
- Mit Kakaopulver dekorieren.

AUFBEWAHREN

- Das schockgefrorene, gekühlte und dekorierte Produkt kann in der Verkaufsvitrine bei -19°C eine Woche lang ausgestellt werden.
- Das bis auf den Kern gekühlte (z.B. -32°C für 1 Stunde) und nicht dekorierte Produkt kann bei -19°C in einem Konservierungsschrank für 1 Monat gelagert werden.

AUF DEM MARKT

Es ist auch möglich, den aufgeschlagenen Teil durch eine Basis für geschmackneutrales Halbgefrorenes zu ersetzen, die mit einer Kaffeepaste oder einem -extrakt aromatisiert werden kann.



ES GEHT WIEDER LOS

HOSTMILANO wird vom 22. bis 26. Oktober 2021 wieder als Präsenzveranstaltung stattfinden, zeitgleich mit der TUTTOFOOD, der B2B-Messe für das Ökosystem der Agrar- und Ernährungswirtschaft

von Samanta Alessi

Einige Voraussagen

Das Programm der 42. Ausgabe der HostMilano bietet zahlreiche Veranstaltungen, die von allen wichtigen Branchenverbänden organisiert werden. **Die wichtigsten Themen in diesem Jahr sind Innovation, Nachhaltigkeit, Technologie und Sicherheit von Produkten und Umwelt.** Fiera Milano Platform ist die detaillierte digitale Karte von HostMilano und TuttoFood, die den Fernzugang und direkte Verhandlungen in Echtzeit ermöglicht.

Veranstaltungen & Wettbewerbe

Zu den zahlreichen Wettbewerben gehört auch der Smart Label Host Innovation Award, ein Wettbewerb für alle innovativen Unternehmen, in Zusammenarbeit mit POLI.Design. FIPE wird Ristorazione 4.0 vorstellen, eine Beobachtungsstelle für digitale Innovation in dieser Branche. Außerdem finden internationale Meisterschaften statt, die von der FIPGC organisiert werden. Ebenfalls auf dem Programm steht die Veranstaltung Luxury Pastry in the World von Iginio Massari, an der die bedeutendsten internationalen Konditoren teilnehmen werden.

Neuheiten bei Kaffeebohnen

Im Bereich Kaffee finden zahlreiche Veranstaltungen, Treffen und Wettbewerbe statt, organisiert von Altoga. **Man wird ungewöhnliche Verwendungsmöglichkeiten für das Getränk entdecken können, das für Spitzenköche und in den Konditoreien zu einer vollwertigen Zutat geworden ist.** Auch in der Kaffeelieferkette wird es große Innovationen geben, bei denen die Technologie eine zentrale Rolle spielt. Die Tasse, das letzte Glied in der Kette, wird in zunehmendem Maße die Umwelt und die menschliche Arbeitskraft respektieren.

EINZIGARTIGES FORMAT

TuttoFood ist in Produktbereiche unterteilt und bietet eine Produktpalette, die nicht nur die traditionellen Angebote berücksichtigt, sondern auch aufkommende Verbrauchertrends und neue Marktsegmente. Es handelt sich um eine Veranstaltung, die es Einkäufern, Besuchern und Ausstellern ermöglicht, die wichtigsten Innovationen im Bereich food&beverage auf nationaler und internationaler Ebene kennenzulernen.

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

WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

WIR ERWARTEN SIE IN:

GELATISSIMO

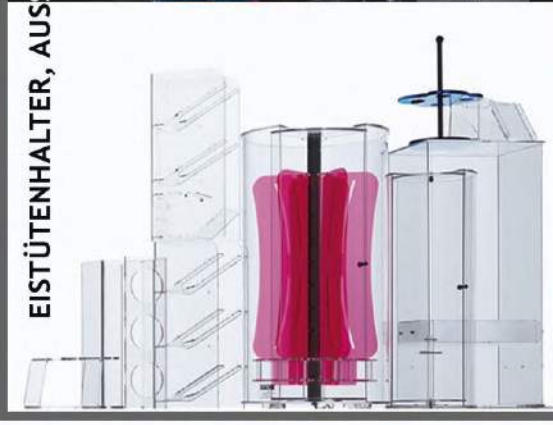
Tutto il mondo del gelato

5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart (DE)

EISKARTEN
EISKARTEN-HALTER

EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG



LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

Alle Fische sind voll von QUECKSILBER

FALSCH

Der Quecksilbergehalt in Fischen variiert je nach Art; große Raubfische sind leichter kontaminiert als kleine. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit empfiehlt, zwei- bis dreimal pro Woche Fisch zu essen, die Arten zu variieren und den Verzehr von solchen einzuschränken, die einen höheren Methylquecksilbergehalt haben könnten, d.h. große Raubfische (Haie, Schwertfisch, Hecht, Thunfisch und Seehecht). Die Einfuhr und der Handel mit tierischen Produkten unterliegen strengen Kontrollen.

Freepik.com - bearfotos

Photo by Vera De on Unsplash

Safran ist ein starkes Antioxidans

RICHTIG

Allerdings nur bei roher Verwendung. Seine Verwendung beim Kochen, um Speisen Geschmack und Farbe zu verleihen, beraubt es seiner gesundheitsfördernden Wirkung. Um seine antioxidativen Eigenschaften voll auszunutzen, ist die ideale Verwendung daher roh, ein halber Esslöffel pro Tag, zum Beispiel in Salaten.

DÄMPFEN IST DIE GESÜNDESTE KOCHMETHODE

RICHTIG

Dämpfen ist ideal, um den Vitamingehalt von Lebensmitteln, insbesondere von Gemüse, zu erhalten. Bei dieser Art des Garens gehen die wasserlöslichen Vitamine (vor allem die der Gruppen B und C) nicht im Wasser verloren, und die anderen leiden weniger unter der Hitze, weil sie durch den Dampf selbst ins Innere der Lebensmittel getragen werden. Darüber hinaus gibt es eine minimale Dispersion der Aromastoffe, so dass auch der Geschmack besser erhalten bleibt.

TIEFKÜHLGEMÜSE HAT DIE GLEICHEN NÄHRWERTE WIE FRISCHES GEMÜSE

RICHTIG

Photo by Iñigo De la Maza on Unsplash

Tiefgefrorenes Gemüse behält seine Nährwerte sehr gut bei, manchmal besser als frisches. Tatsächlich verliert es während des Verpackungsprozesses einen kleinen Teil seiner Vitamine und Mineralien, aber dieser Verlust ist minimal im Vergleich zu dem Verlust, den frisches, nicht tiefgefrorenes Gemüse in nur wenigen Tagen erleidet. Für den Erhalt seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften ist es wichtig, die Unterbrechung der Kühlkette zu vermeiden; wenn die Verpackung zum Zeitpunkt des Kaufs Frost oder Feuchtigkeit auf der Oberfläche aufweist, bedeutet dies, dass die Kühlkette unterbrochen wurde.

host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

host.fieramilano.it

22–26
OKTOBER
2021
fieramilano

#FieraMilanoSafeTogether

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

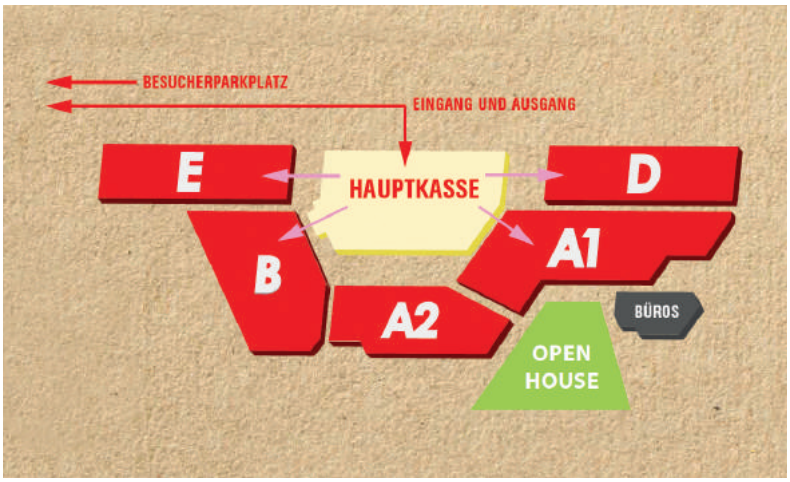
#BetterTogether
TUTTOFOOD MILANO + host Milano

gleichzeitig mit
MEAT TECH by Ipack Ima

in zusammenarbeit mit
ITA ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

NEUER LOOK



Die 61. Ausgabe der Mig-Messe in Longarone findet vom 28. November bis zum 1. Dezember statt; zahlreiche Neuerungen sorgen dafür, dass sie in aller Sicherheit stattfinden kann

von Gloria Levati

Strukturelle Neuheiten

In der Halle C wurde ein neuer, großer zentraler Eingang geschaffen, der es den Veranstaltern und Ausstellern ermöglicht, sich in Sicherheit zu registrieren und alle Hallen einfach und direkt zu erreichen. In diesem Jahr können die Verbraucher die traditionelle Verkostung nur am Tag der offenen Tür vornehmen, einer „Eisdiele", die außerhalb der Pavillons eingerichtet wird und in der man auch Gelato kaufen kann.

Die Zukunft vor der Tür

Im Einklang mit dem Nachhaltigkeitstrend wird die Messe plastikfrei sein, d. h. ohne Einwegplastik, und Mig wird Unternehmen für ihre umweltfreundlichen Projekte auszeichnen. In der üblichen Meeting Area werden Anreize zur Verringerung der Kohlendioxidemissionen erörtert; **für Italien und Deutschland sind Beiträge für den Ersatz alter Maschinen durch umweltfreundliche Maschinen der neuen Generation vorgesehen.** Darüber hinaus wird ein Team deutscher Techniker den Unternehmen und Betreibern für eine ausführliche Beratung über die verschiedenen Finanzierungsformen der Bundesländer zur Verfügung stehen.

Auszeichnungen & Wettbewerbe

Der Wettbewerb Coppa d'Oro, der nun schon zum 51. Mal stattfindet, ist einem Klassiker der Speiseeisherstellung gewidmet: der Zitrone auf Wasserbasis. Beim 27. Wettbewerb „Carlo Pozzi" werden Studenten aus zahlreichen Hotelfachschulen gegeneinander antreten. Bestätigt ist auch die zweite Ausgabe von „Gelato a due". Wie üblich werden einige prestigeträchtige Preise vergeben. Die „Mastri Gelatieri" die „Gelaterie in Web", die sowohl für Webseiten, als auch für soziale Seiten reserviert ist und zum ersten Mal der Preis „Green 2021".

Ab diesem Jahr wird es als Ergänzung des Angebots in den Wintermonaten einen Bereich geben, der ausschließlich der Schokolade gewidmet ist. Die Verbände und Unternehmen der Branche werden verschiedene Vorführungen in den Bereichen Produktion, Verkauf und Verpackung organisieren.

ENTDECKEN SIE

MIG

LONGARONE - DOLOMITI
28.11.2021 - 01.12.2021

SICHERE VERANSTALTUNGEN

MIG Die erste **plastikfreie** Gelato-Messe

61. Internationale Messe für das Speiseeisgewerbe

Anmeldung für freien Eintritt zur **MIG 2021 PROFESSIONAL** reserviert für Fachbesucher

www.mostradelgelato.com/de/ticket2021

Folgen Sie uns auf:

FORUM GELATERIA
forum.mostradelgelato.com

www.mostradelgelato.com

LONGARONE FIERE DOLOMITI

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

GELATO-BRANCHE

51. Coppa d'Oro - Fruchteis Zitrone

Chocolaterie in den Wintermonaten

NEUE FACHBESUCHER

Rückverfolgbarkeit der Zutaten

FÖRDERUNGEN FÜR NACHHALTIGKEIT

Beratung und weiterführende Informationen zur green economy in der Eisdiele

NEUE AUSSTELLUNGSFLÄCHEN

MIG Professional und MIG Open House

Cre@tive Mean'

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

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22. - 26. JANUAR 2022
RIMINI MESSEGELÄNDE
ITALIEN

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

GELATO · PASTRY · CHOCO · BAKERY · COFFEE

sigep.it

VERANSTALTER

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

ufi Approved International Event

GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihrem Eis und Ihren Getränken mit den Bechern der City Linie hinzu.

Ice & City,Drink & City,Hot &City Medac ist die Linie der Becher mit originellem Design, die einige der faszinierendsten Städte der Welt widergeben: von Neapel nach London, von Sydney nach Berlin und von Paris nach Barcelona. Stilvolle, nachhaltige Eisbecher Ice & City, Getränken becher Drink & City und Hot &City die komplett recyclebar und mit dem Papiermüll entsorgt werden können, sind dazu gedacht, als idealer Reisebegleiter die schönsten Ecken der Welt zu erkunden und den Geschmack jedes Eises und Getränks zu entdecken.

Richten Sie Ihr Smartphone auf den QR code, um Informationen zur Umweltkennzeichnung zu erhalten.

medac S.r.l. Industriacartotecnica

protegge la qualità, rispetta l'ambiente

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

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

Rating della legalità

Direttiva 2014/32/UE

2021 ecovadis Sustainability Rating

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

PreGel

YOGOMIX-YOGGI®

Einzigartig und unnachahmlich seit 1985

Mit Yogomix-Yoggi® bringst du den echten Joghurtgeschmack in dein Eiscafé.

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