GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

punto dE

Ein Schritt vorwärts

Nr. 29 NOVEMBER.DEZEMBER 2021

Suppl. al numero 107 Novembre/Dicembre 2021 - anno 18° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.

MONTEBIANCO

all about Gelato

Eine weitere Saison neigt sich dem Ende zu.
Wir von Montebianco
werden immer an Ihrer Seite sein,
um Sie in jedem Moment Ihrer Arbeit
zu unterstützen.

www.montebiancogelato.com

Lassen Sie
sich überraschen.
Es gibt tolle Neuigkeiten...

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

ChocoPretzel

Die perfekte Verknüpfung

ZWISCHEN SÜSSE UND SALZIGER WÜRZE

Cremigkeit, Knusprigkeit, Süße und Schmackhaftigkeit vereinen sich meisterlich im **Kit Chocopretzel**! Eine unwiderstehliche Kombination aus **blonder Schokolade** und einer **auf dem Markt einzigartigen Marmorierung**, die den Feingeschmack der **Karamell- und Malz-Schokoladensauce** mit der Crunchy-Knusprigkeit von **Brezelstückchen** und den unverwechselbaren Nuancen von **Erdnusspaste** verbindet.
Ein Fest für den Gaumen!

+49 89 992 4950 • mail@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

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

PRONTO MULTI FRUTTI

NEU!

Mit dem neuen Pronto Multi Frutti erweitern Sie Ihr fruchtiges Eisangebot um den süßen Geschmack beliebter Multifrucht Bonbons.

Gelatop Pronto Multi Frutti (47500)

- Einfach und gelingsicher in der Zubereitung: 1 Beutel + 3 Liter Wasser oder Fruchtsaft nur anrühren, reifen, frieren, fertig.
- Süßer Geschmack nach Multifrucht Bonbons
- Ausgewogene Rezeptur für gleichbleibenden Geschmack
- 6 x 1,2 kg

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Tipp: Multi Frutti – auch als Fruchteis
Pronto Multi Frutti eignet sich auch für die Herstellung von Fruchteis. Hierfür müssen Sie das Wasser durch die entsprechende Menge Fruchtsaft ersetzen.

Besuchen Sie uns!

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

Halle: A2
Stand Nr.: E 1-5/ C 37-41

EISPASTE PISTAZIE 100

NEU!

Vollmundig, rund, fein-nussig: Für ungesüßten Pistaziengeschmack in Ihrer Eistheke sorgt unsere neue Eispaste Pistazie 100 im 3 kg-Eimer.

Gelatop Eispaste Pistazie 100 (42390)

- Reiner und natürlicher Pistazien-Geschmack
- Ungesüßt
- Vegan
- Markant grüne Farbe
- Dosierung: 100 g : 1.000 g Eismix
- 3 kg-Eimer

Fragen Sie Ihren Fachberater!

Pistazien-Power im 3-kg-Eimer

Mit unserer veganen Eispaste Pistazie 100 bringen Sie puren Pistaziengeschmack in Ihr Eisangebot!

DREIDOPPEL

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

Gelatop

Perla delle Langhe

ein ikonisches Meisterwerk

msmdigital.it

KIT PERLA DELLE LANGHE: das Eissymbol des Piemont.

NUTMAN GROUP SRL

INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

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

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

13 Leitartikel. Ein Schritt vorwärts
14 Kurznachrichten
17 Ein gefährdeter Wert
19 Zielsetzung: Wassereinsparung
22 Ideen aus Obst
27 Rezept. Look

32 Grün denken
35 Im Labor. Ein Hoch auf Schokolade
40 Vom neuen Kontinent
44 Viele Tugenden
46 Sizilianischer Duft
49 Gelato Best Seller. Dune
52 Produkte ganz vorn
62 Was tun bei saisonaler Betriebsschließung
65 Die zwei Seiten der Medaille

inhaltsverzeichnis

71 Nicht zu vergessende Maßnahmen
74 Halbgefrorenes. Nougatschnittchen
78 Vorschau Gelatissimo
81 Seid Ihr für Opfer bereit?
85 HostMilano. Positive Rückkehr
88 Richtig und Falsch
90 Vorschau Sigep

GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

Beilage zu Nr. 107 November - Dezember 2021

gelato&barpasticceria puntoIT
Zweimonatliche Zeitschrift 18. Jahr
Eintrag beim Gericht Mailand
Nr. 29 am 28-01-2004

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

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

Koordination
Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)

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

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

Mitarbeiter
Samanta Alessi - Paul Andrei
Francesco Lo Greco - Davide Pini
Mario Trabalza

Übersetzung
Vera Belli

Titelseite
Herausgegeben von Beppo Tonon

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.

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

ICETEAM 1927

SEIT 1927
EINE STÄNDIGE ENTWICKLUNG

• psk 185 *pro*

easymix 60+60 *plus* •

Compacta VariO *elite* •

MIG
LONGARONE - DOLOMITI

28 NOV - 1 DIC 2021

Besuchen Sie uns auf der MIG!

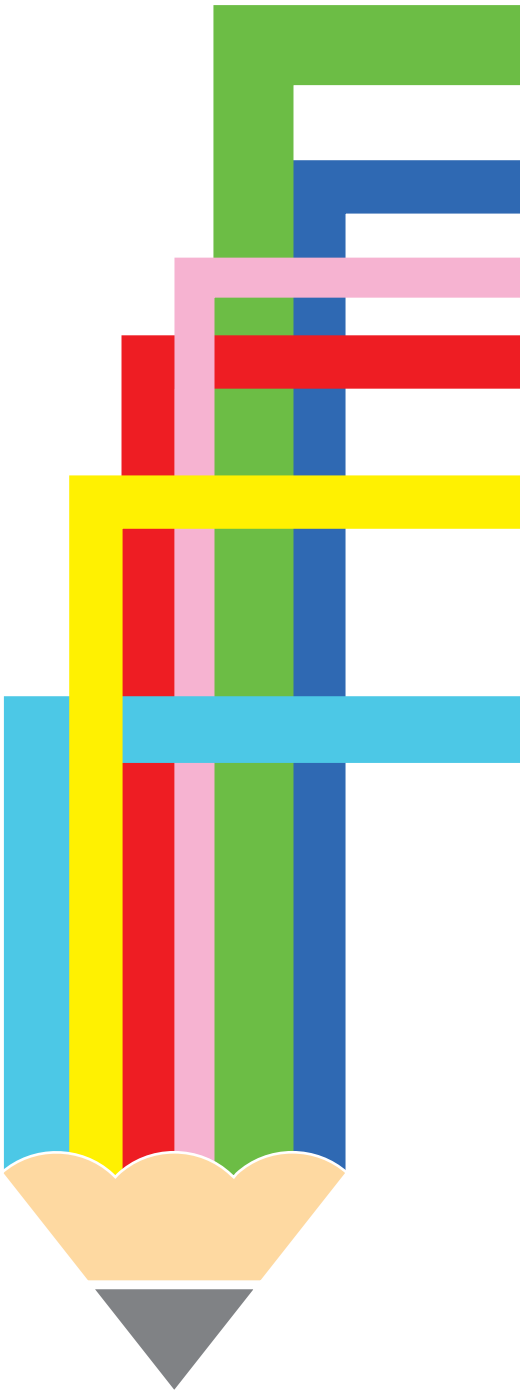
cattabriga COLDELITE PROMAG Ott freezer

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

Ein Schritt vorwärts

Vielleicht sind die Grundlagen für einen gerechteren Aufschwung gelegt worden. Die Länder, die am G20-Gipfel in Rom teilgenommen haben, haben sich zu dem schwierigen Ziel verpflichtet, die Erderwärmung auf unter 1,5 Grad zu begrenzen. Die Dringlichkeit des globalen Klimawandels wurde von allen Premierministern geteilt. Eine Brücke der guten Absichten, die sich mit der UN-Konferenz, der Cop26 in Glasgow, verband. Für viele sind es immer noch nur Worte, aber es ist sicherlich ein Anfang, um zu versuchen, den Planeten zu retten. Aber auch unsere kleinen täglichen Gesten können viel bewirken und dazu beitragen, dass sich eine kritische Situation nicht verschlimmert. In dieser Ausgabe finden Sie einige interessante Artikel dazu. Zunächst geht es um die Frage des Wassers, einer kostbaren Ressource, die es zu bewahren gilt, da sie nicht unbegrenzt verfügbar ist. Die Dringlichkeit zu handeln wird durch die immer gravierenderen Folgen des Klimawandels noch verstärkt. Mit einfachen Verhaltensweisen, die sowohl zu Hause als auch im Geschäft befolgt werden können, und mit dem Einsatz der neuen Technologien, die uns zur Verfügung stehen, kann unnötiger Abfall vermieden werden. Ein weiteres Thema, das in der Öffentlichkeit in Deutschland weit verbreitet ist, ist der Umweltschutz und damit die Nachhaltigkeit. Die grüne Philosophie wurde in Europa bereits mit der EU-Richtlinie 2019/904 umgesetzt, die die Verwendung von Einwegplastik einschränkt und als Alternative Verpackungen aus biologisch abbaubaren und kompostierbaren Materialien auf Pflanzenbasis vorsieht. Kleine Gesten und kluge Entscheidungen, die Tag für Tag dazu beitragen werden, vielleicht besser zu leben und den neuen Generationen eine gesündere Welt zu hinterlassen.

Manuela Rossi
Veranwortliche Direktorin



SCHLÜSSELFERTIGE ÜBERGABE

Krea mit Sitz in Belluno hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Räumlichkeiten mit minimalinvasiven, schnellen und wirtschaftlichen Eingriffen vollständig zu sanieren. Dank der Partnerschaft mit 3M, einem führenden Unternehmen auf dem Gebiet der Klebstoffbeschichtungen, werden maßgeschneiderte Lösungen für die Neugestaltung von Wänden, Decken, Beleuchtung, Möbeln und Böden geschaffen. Die Sanierung umfasst auch den Austausch oder die Integration neuer, effizienterer Beleuchtungspunkte und die Restaurierung der Sitzmöbel. Eine vollständige Neugestaltung ist mit geringeren Investitionen verbunden als eine traditionelle Renovierung. Das Unternehmen mit Sitz in Venetien bietet auch Siebdruck- und Digitaldruckdienste an und ist ein zuverlässiger Partner für advertising solutions. Weitere Informationen auf www.krea-web.it

LUST AUF INNOVATION

Neben dem **ikonischen** Keramikgefäß, das als kostbarer Behälter für Amarena-Kirschen geschaffen wurde, bringt **Fabbri 1905** „Ingwer & Sirup“ auf den Markt. Das neue Gefäß, das Ergebnis eines von **Robilant** Associati durchgeführten Restylings, mit leuchtenden Spiralen, die sich mit den klassischen weißen und blauen Dekorationen abwechseln, bereichert die Linie mit einer unverwechselbaren Identität mit einem innovativen Rezept. Eine gekonnte Interpretation des **Ingwers** auf italienische Art, die es ermöglicht, mit den würzigen Stückchen und dem köstlichen Ingwer- und Kurkuma-**Sirup**, in den sie getaucht sind, tausend Rezepten und Cocktails einen modernen, kreativen Touch zu verleihen und so den Geschmack der Feinschmecker zu treffen. Es handelt sich nicht nur um eine Erweiterung der Produktpalette, sondern um die Anerkennung einer Reise, die vor über hundert Jahren begann. Der elegante und praktische Behälter ist in zwei **Größen** erhältlich: in der 600-Gramm-Version und in der 230-Gramm-Miniaturausführung. www.fabbri1905.com/zenzero-fabbri/

Bereit für das große Finale

Im Dezember findet in Bologna das Weltfinale des Gelato Festival World Masters statt, der wichtigste internationale Wettbewerb für handwerklich hergestelltes Gelato, der von Carpigiani und Sigep-IEG gesponsert wird. Katarina Rankovic von der Eismanufaktur Kolibri in Wolfurt (AT) tritt für Österreich mit der Geschmacksrichtung „Contessa delle Alpi“ an, einem köstlichen und duftenden Alpenmilch-Gelato mit Minzaufguss, Limette und Erdbeermarmorierung. Aus Deutschland sind Raffaele Cimino vom Eiscafé Rimini in Rastatt-Plittersdof (Baden-Württemberg) mit der Geschmacksrichtung „Sorbetto di Physalis e Avocado“ vertreten, die mit den typischen Zutaten des Tropengürtels, Physalis und Avocado, hergestellt wird; Claudia Trotta vom Eiscafé Venezia in Werningerode (Landkreis Harz in Sachsen-Anhalt) mit der Geschmacksrichtung „Edelweiß“, einem Gelato aus Ziegenjoghurt und griechischem Joghurt mit dunkler Schokoladenvariation. Alle Neuigkeiten auf www.gelatofestival.com

Katarina Rankovic

Raffaele Cimino

Claudia Trotta

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
SIGEP
E DOLCE WORLD EXPO
Rimini
22-26/01/2022
Hall C7
Stand 103-109-143
ISM
Colonia
30/01-02/02/2022
Hall 4.2
GELATISSIMO
Stoccarda
05-09/02/2022
Hall 10
Stand 10C16
BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952
babbi.com

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

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-31-726 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER

Photo by Erda Estremera on Unsplash

EIN GEFÄHRDETER WERT

WASSER, DAS BLAUE GOLD DER MENSCHHEIT, IST EINE KOSTBARE RESSOURCE, DIE ES ZU BEWAHREN GILT, DA SIE NICHT UNBEGRENZT VERFÜGBAR IST

von Federica Serva

Nicht für alle

Es wird als „blaues Gold“ bezeichnet, ein kostbares Gut, das nicht allen Menschen auf der Welt in gleichem Maße zur Verfügung steht. Trotz der Fortschritte in den letzten Jahren haben weltweit immer noch 2,2 Milliarden Menschen keinen Zugang zu sauberem, sicher bewirtschaftetem Wasser; 4,2 Milliarden leben ohne angemessene sanitäre Einrichtungen. Die Pandemie hat einmal mehr deutlich gemacht, wie wichtig Wasser und sanitäre Einrichtungen für die Bekämpfung von Infektionskrankheiten sind. Die Dringlichkeit zu handeln wird durch die immer schwerwiegenderen Folgen des Klimawandels verstärkt. Angesichts der häufigen Dürren und tropischen Regenfälle ist es dringend notwendig, die Wasserspeicherkapazitäten zu erhöhen.

NACHDENKEN UND HANDELN

Seit 1993 wird der Weltwassertag am 22. März gefeiert. Ziel ist es, die Öffentlichkeit auf die Bedeutung des Wassers aufmerksam zu machen und einen verantwortungsvolleren und bewussteren Wasserkonsum zu fördern sowie Initiativen zur Erreichung des Ziels der nachhaltigen Entwicklung (SDG) - Wasser und Sanitärversorgung für alle bis 2030 - zu unterstützen. Das diesjährige Thema „Wertschätzung von Wasser“ sollte über die Frage des Preises hinausgehen. Wasser hat einen „immensen und komplexen Wert für Ernährung, Kultur, Gesundheit, Bildung, Wirtschaft und die Unversehrtheit der natürlichen Umwelt“.

Mehr Sicherheit

Eine gesetzliche Frist rückt näher, nämlich die Umsetzung der europäischen Richtlinie 2020/2184 über Wasser für den menschlichen Gebrauch bis Januar 2023. Die Maßnahme umfasst eine Reihe wichtiger Änderungen in Bezug auf den risikobasierten Ansatz für die Wassersicherheit, die Risikobewertung und das Risikomanagement, die Anpassung der Überwachungspläne und die Festlegung von Mindesthygieneanforderungen für Materialien, die mit Trinkwasser in Berührung kommen. **Darüber hinaus bezieht sich die Richtlinie auf die Information der Öffentlichkeit mit dem Ziel, das Vertrauen der Öffentlichkeit in den Verbrauch von Leitungswasser zu stärken.**

esploratori dello spazio

in BARBA alla solita CREMA

So schokoladig, besonders lecker!

Loveria ist die Creme für die Eisdiele... und vieles mehr! Weich und mit einem intensiven Geschmack ist Loveria ideal, um Eiscreme zu marmorieren, Semifreddi und Kuchen zu dekorieren und zu glasieren, Eistüte und Crêpes zu füllen und das köstliche **Cremino Eis** und viele originale Iced Latte zuzubereiten. Heute ist Loveria dank des praktischen Spenders noch einfacher zu dosieren! Dank ihrer besonderen Struktur kann die Loveria-Creme so genossen werden, wie sie ist, oder zur Zubereitung Ihrer Eiscreme verwendet werden! Erhältlich in 10 Geschmackssorten: **Klassik, Zartbitterschokolade (vegan), Weiße Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Karamell, Milchschokolade, Kaffee, Crunchy Bitter, Mandel.**

LOVERIA

DA LECCARSI I BAFFI

LEAGEL
ingredienti per gelateria e pasticceria

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

loveria.it

Freepik - rawpixel.com

ZIELSETZUNG: WASSEREINSPARUNG

TÄGLICHE ACHTSAMKEIT UND DER EINSATZ WASSERSPARENDER GERÄTE SIND LÖSUNGEN, DIE ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN, INSBESONDERE EISDIELEN, ZUR VERRINGERUNG DER WASSERVERSCHWENDUNG ANWENDEN KÖNNEN

von Federica Serva

Nicht nur Notfälle

So wie zu Hause der gesunde Menschenverstand hilft, den Wasserverbrauch einzuschränken, so können auch in einem Café, einer Eisdiele oder einer Konditorei verschiedene Maßnahmen ergriffen werden, um Verschwendung zu vermeiden. Es ist der Mangel an einem Gut, der seinen Wert erkennen lässt, und Wasser erweckt zu bestimmten Zeiten, wie z. B. in Dürreperioden und bei Rationierung, viel größeres Interesse. Ein sorgfältiges Management ist für Lebensmittel- und Getränkehersteller tagtäglich unerlässlich, da der tägliche Betrieb vom Wasser abhängt.

Nutzung und Verbrauch

Vom Geschirrspülen bis zur Kühlung von Laborgeräten, von der Befüllung der Kaffeemaschine bis zur Zubereitung von Gebäck, Granitas und Sorbets werden täglich Liter um Liter benötigt. Nicht zu vergessen der Ausschank von Mineralwasser in Flaschen an der Theke oder auf dem Tisch, für den es eine große Auswahl an Etiketten mit unterschiedlichen Eigenschaften und Merkmalen gibt. **Im Jahr 2020 wurden in Deutschland rund 5,6 Milliarden Liter Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure hergestellt.**

GESUNDER MENSCHENVERSTAND, KLEINE ALLTÄGLICHE MASSNAHMEN UND DIE VERWENDUNG BESTIMMTER GERÄTE TRAGEN DAZU BEI, DIE STROMRECHNUNG ZU SENKEN

Photo by Jacek Dylag on Unsplash

Kontinuierliche Pflege

Abgesehen von außergewöhnlichen Ereignissen, wie z. B. einer plötzlichen Unterbrechung der Wasserversorgung oder einer Naturkatastrophe, ist es bei normalem Betrieb an einem öffentlichen Ort sinnvoll, regelmäßige Kontrollen der Sanitäranlagen vorzusehen. **Es ist besser, Wasserhähne mit Luftsprudlern auszustatten als mit einem einfachen Strahlregler, der nur den Durchfluss reguliert, da der Luftsprudler Luft hinzufügt und weniger Wasser entweichen lässt, was zu einer Reduzierung von bis zu 50 Prozent führt.** Eine weitere Möglichkeit ist die Verwendung von recyceltem Wasser, wann immer dies möglich ist, für alle nicht lebensmittelverarbeitenden Tätigkeiten. Wenn man sich beispielsweise für eine Geschirrspülmaschine der neuesten Generation entscheidet, verbraucht man weniger Wasser und Energie, aber es ist wichtig, die Maschine zu warten und den Filter regelmäßig zu reinigen. Auch die Wahl von Zweimengenspülungen für Toiletten spart Wasser.

Gezielt eingesetzte Maschinen

Auch Investitionen in technische Lösungen, d.h. die Anschaffung spezieller Geräte zur Einsparung von Wasser und Energie, sollten in Betracht gezogen werden. Eine Eisdiele gibt mehrere Tausend Euro pro Jahr für Rechnungen aus. **Der größte „Abfluss“ ist die Wassermenge, die zur Kühlung der Maschinen im Labor benötigt wird, die an die örtliche Wasserversorgung angeschlossen sind.** Je nach Größe des Labors und dem Produktionsbedarf können Kühler oder Economiser eingesetzt werden.

Freepik.com

Geschlossenes System

Economiser sind eine kompakte und effiziente Lösung, um die Verschwendung von Trinkwasser zu vermeiden. Normalerweise wird das für den Kühlprozess benötigte Wasser direkt abgeleitet und dann verteilt. Mit diesem Gerät, das auf einem geschlossenen Kreislaufsystem basiert, wird das gereinigte Wasser, das zur Wärmeabgabe verwendet wird, bei geringem Stromverbrauch wiederverwendet. **Der Economiser wird an Pasteurisierer, Eismaschinen, Schockkühler und Vitrinen angeschlossen und sorgt so für eine Senkung der Rechnung.**

Der einzige, selbstreinigender Speiseeisbereiter der Welt.

THE FIRST TWIST THE ORIGINAL

DIE MASCHINE, DIE VORHER NICHT EXISTIERTE, IST JETZT DA.

FRIGOMAT **TWIST**

Die erste Speiseeismaschine, die mit einem Klick gewaschen und desinfiziert werden kann.

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria

frigomat.com

GELATISSIMO 2022
(STUTTGART, 5-9 FEBRUAR): HALL 10 - STAND 10E12

SIGEP 2022
(RIMINI, 22-26 JANUAR): HALL C1 - STAND 200-164

Beppo Tonon

Herausgegeben von Beppo Tonon
Fotos von Studio Phototecnica

Süßes Körbchen

Eine spritzige und farbenfrohe Komposition aus verschiedenen kandierten Obstsorten. Ein einladender Korb, den man im Schaufenster aufstellen kann, um einen Hauch von Originalität zu vermitteln, oder den man auf dem Kuchenbuffet anbieten kann

Am besten ist eine quadratische, transparente Glasschale. Für die Herstellung der Blätter empfehlen wir Mandarinen-, Orangen- und Traubenschalen, die einfach halbiert werden. Es gibt zwei Arten von Blättern, mit glattem oder gezacktem Rand. Im ersten Fall mit einem glatten Messer in die Schale schneiden, so dass kleine Blätter entstehen; im zweiten Fall einige V-förmige Schnitte entlang des Randes machen, bis die ganze Seite gezackt ist, und dann mit der anderen Seite fortfahren. Es gibt fünf Verfahren, um die Blumen zu erhalten. Für die Aprikosenblüte mit Segmenten schneidet man mit einem kleinen runden Ausstecher die Frucht in der Mitte von außen nach innen ein und legt ein kleines Stück rote Birne in die Mitte, um den Stempel zu bilden. Die Aprikosen mit abgerundeten Blütenblättern können mit einem scharfen, nach innen gerichteten Messer eingeschnitten werden, wobei fünf halbkreisförmige Schnitte gemacht werden, die die Blütenblätter der Blume darstellen; die beiden erhaltenen Teile vorsichtig drehen. Eine Mandel in die Mitte der Knospen setzen. Bei den Birnenrosen schneidet man die Frucht waagerecht an und formt aus dem unteren Teil die Blütenblätter, indem man mit einem Messer mit glatter Klinge vier halbkreisförmige Schnitte um den Schnitt herum macht; man fährt mit einem kreisförmigen Schnitt auf der Innenseite fort und entfernt den Überschuss; man wiederholt diesen Vorgang, bis man eine Blumenkrone erhält. Die gleiche Frucht wird für die Callablüte verwendet. Mit einem V-förmigen Ausstecher eine Feige in der Höhe einritzen; dann einen Kranz von Einschnitten machen, die eine Reihe von länglichen Blütenblättern bilden; nachdem der gesamte Umfang fertiggestellt ist, den oberen Teil vorsichtig vom Fruchtkörper lösen. In das Herz der Blüte wird ein kleines Stück Aprikose gesetzt, das den Stempel bildet. Für die farbenfrohe rote Birnenblüte mit einem kleinen Messer kreisförmig um den mittleren Teil der Frucht schneiden, um den Stempel zu bilden, und mit einem runden Ausstecher rund um die Frucht, um die Blumenkrone zu bilden, wobei der Überschuss entfernt wird.

Stickereien mit Zitrusfrüchten

Ein raffiniertes Gericht mit kostbaren „Stickereien“ aus kandierten Früchten. Mandarinen, Orangen und Birnen zur Begrüßung des Winters. Eine Delikatesse, die den Kunden anstelle des klassischen Obstes oder als außergewöhnliche Verkostung angeboten wird

Einige dünne Scheiben helles Birnenfleisch in die Mitte des Tellers legen und die Orangenschalenstreifen so darauflegen, dass ein Sonnenstrahl entsteht, in dessen Mitte die Orangenschale mit einem kleinen glatten Messer kreisförmig platziert wird, dann ein kleines Kürbisrädchen darauflegen. Als Nächstes wird ein Kreis mit der in dünne Scheiben geschnittenen Orangenschale geformt, auf den mit Hilfe der Schablonen einfache Formen von blassen Birnenblüten gelegt werden können. Die Mandarinenscheiben mit einem scharfen Messer halbieren und so anordnen, dass sie einen doppelten Außenrahmen bilden. Der äußerste Ring der Komposition ist mit einigen kandierten Kürbisstückchen durchsetzt.

KANDIERTE FRÜCHTE

(250 g Obst - Wasser 500 ml - Kristallzucker 650 g)

Die Früchte mit Wasser und Natron waschen, trocknen und nach Bedarf schneiden. 500 ml Wasser und 130 g Kristallzucker in einem Topf aufkochen. Die Früchte eintauchen und weitere fünf Minuten kochen lassen. Die Früchte vierundzwanzig Stunden lang im Sirup abkühlen lassen. Diesen Schritt am nächsten Tag wiederholen: 130 g Zucker in den Sirup mit den Früchten geben, fünf Minuten kochen lassen und abkühlen. Die nächsten drei Tage auf die gleiche Weise fortfahren und jedes Mal 130 g Zucker hinzufügen. Am letzten Tag, nach dem Aufkochen, die Flüssigkeit abgießen. Auf einen Grill legen und die Früchte stündlich mit dem Sirup bestreichen, bis er vollständig aufgebraucht ist. Die kandierten Früchte vierundzwanzig Stunden lang an einem kühlen, trockenen Ort auf dem Rost trocknen lassen.

NAPOLITANER

EIN JAHRHUNDERT DER TRADITION

FÜR NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE MIT EINEM GROSSEN KLASSIKER

Giuso hat die **klassische Napolitaner-Creme** durch zwei neue Varianten mit **Bitterschokoladen- bzw. Vanillegeschmack** bereichert und somit eine Produktlinie geschaffen, die im Zeichen dieses **feinen und mürben Gebäcks steht. Samtige Cremes, reich an eingearbeiteten Waffelstücken** und perfekt, um den ikonischen Waffelgeschmack in unzähligen Anwendungen für **Gelato und moderne Konditorei-Produkte neu zu kreieren**. **Ein Versprechen für ausgezeichneten Wohlgeschmack, der selbst anspruchsvollste und raffinierte Gaumen zu beeindrucken vermag**.

giuso.it

GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

MARCO PEDRON
Pastry Chef - Restaurant Cracco in der Dom-Galerie in Mailand

LOOK

EINE AUSGEWOGENE TORTE, DIE EINE MISCHUNG AUS GEGENSÄTZLICHEN AROMEN UND UNTERSCHIEDLICHEN TEXTUREN BIETET, VON KNUSPRIGEM PUFFREIS BIS ZUR ZIEGENJOGHURT-MOUSSE. DAS BESONDERE DARAN IST, DASS KEINE FORM VERWENDET WERDEN MUSS

ZUSAMMENSETZUNG

KNUSPRIGER BODEN AUS PUFFREIS / WEISSER ÜBERZUG / REISBISKUIT / ERDBEERGELEE
ERDBEERÜBERZUG / ZIEGENJOGHURTMOUSSE / SCHOKOLADENRAND

KNUSPRIGER BODEN AUS PUFFREIS

WEISSE SCHOKOLADE	450 g
KAKAOBUTTER	100 g
ROHRZUCKER	100 g
SALZ	2 g
CRISPY-JOGHURTPULVER	60 g
PUFFREIS	300 g

Den Puffreis bei 100°C 20 Minuten lang rösten. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade mit der Kakaobutter schmelzen, den Rohrzucker, das Salz, das Crispy-Joghurtpulver und den Puffreis zur weißen Schokolade geben und glatt rühren. Den Teig mit einem Nudelholz zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Etwa 5 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen und dann in Formen mit einem Durchmesser von 14 cm schneiden.

WEISSER ÜBERZUG

WEISSE SCHOKOLADE	200 g
KAKAOBUTTER	200 g

Die Kakaobutter mit der weißen Schokolade schmelzen und auf dem Boden verteilen.

REISBISKUIT

EIER	450 g
HONIG	20 g
ZUCKER	380 g
EIGELB	200 g
VANILLESCHOTE	1/2
REISMEHL	400 g
KARTOFFELSTÄRKE	50 g
SALZ	2 g

Die Eier mit dem Honig, dem Salz, dem Zucker und der Vanilleschote in einer Rührschüssel verquirlen; das Eigelb hinzufügen, bis eine geschlagene Masse entsteht. Das Reismehl und die Kartoffelstärke sieben und mit Hilfe eines Spatels unter die geschlagene Masse heben, dabei von unten nach oben vorgehen, damit der Biskuitteig nicht zerfällt. 750 g der Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Backform verteilen und bei 180°C etwa 11 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Biskuit stürzen und in eine Form mit 14 cm Durchmesser geben.

ERDBEERSOFTGEL

ERDBEERPÜREE	500 g
KRISTALLZUCKER	30 g
PEKTIN NH	3 g
FRISCHE ERDBEEREN	250 g
LIMETTENSCHALE	1/2
ZITRONENSAFT	1/2

Die Erdbeeren putzen und in Würfel schneiden. Das Erdbeerpüree in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Den Zucker mit dem NH-Pektin getrennt verrühren, um Klumpen zu vermeiden, und erst dann zum Püree geben, wenn es kocht. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft und die gehackten Erdbeeren hinzufügen. Abkühlen lassen und die Schale einer halben Limette abreiben. Die Masse in halbkugelförmige Formen mit einem Durchmesser von 2 cm füllen und etwa eine Stunde lang kaltstellen.

ERDBEERÜBERZUG

SCHOKOLADE INSPIRATION FRAISE VALRHONA	200 g
KAKAOBUTTER	200 g

Die Schokolade und die Kakaobutter gleichmäßig schmelzen. Sobald die Halbkugeln fertig sind, diese mit Hilfe eines Zahnstochers in den Überzug tauchen und auf Backpapier legen.

ZIEGENJOGHURTMOUSSE

ZIEGENJOGHURT	200 g
HALBSTEIF GESCHLAGENE SAHNE	400 g
ZUCKER	50 g
FISCHLEIM	30 g
WASSER	150 g

Den Fischleim 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Den Fischleim zum Schmelzen bringen, in den Joghurt geben und verrühren. Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen und unter den Joghurt heben.

SCHOKOLADENRAND

SCHOKOLADE INSPIRATION FRAISE VALRHONA	500 g

Die Schokolade Inspiration Fraise bei 45°C im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und 2/3 davon auf die Arbeitsfläche gießen. Die Schokolade mit einem Spatel verteilen, damit sie abkühlt, zur Mitte hin anheben und den Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine Temperatur von etwa 27°C erreicht ist. Nun die abgekühlte Schokolade zum restlichen Drittel der Schüssel geben und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Endtemperatur sollte etwa 29°C betragen. Die temperierte Schokolade mit Hilfe eines Spachtels dünn auf der Acetatplatte verteilen. Wenn sie zu kristallisieren beginnt, auf den Umfang eines Rings mit einem Durchmesser von 14 cm legen. Sobald die Schokolade kristallisiert ist, 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

DEKORATION

4 FRISCHE ERDBEEREN / 6 PINEBERRY ERDBEEREN / NEUTRALE GELATINE 20 g
FRISCHE MINZE NACH BELIEBEN

ZUSAMMENBAU

Die Torte im Inneren des Schokoladenrings aufbauen; den knusprigen Puffreis auf den Boden legen, eine sehr dünne Schicht Ziegenjoghurtmousse auftragen, mit der der Biskuit befestigt wird. Erneut mit einer (reichlicheren) Mousse-Schicht bedecken, dann die Halbkugeln aus weichem Erdbeergelee beliebig verteilen und mit unregelmäßigen Mousse-Häubchen schließen, die mit einem Spritzbeutel mit glatten Tüllen Nr.8 und Nr.10 hergestellt werden. Das Acetat von der Schokoladenfraise entfernen. Die Erdbeeren putzen und in vier Stücke schneiden, diese und die Pineberry Erdbeeren mit neutraler Gelatine bestreichen und auf der Mousse anrichten. Mit ein paar frischen Minzblättern und Schokoladendekoration abschließen. Im Kühlschrank aufbewahren.

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

frigomeccanica

GRÜN DENKEN

FÜR 75% DER DEUTSCHEN IST DER UMWELTSCHUTZ DAS WICHTIGSTE ZIEL. DIESES BEWUSSTSEIN FÜHRT AUCH ZU EINEM WANDEL IM BEREICH DER GASTRONOMIE, DIE SICH ZUNEHMEND AUF NACHHALTIGKEIT KONZENTRIERT

Freepik - valeria_aksakova

von Mario Trabalza und Federica Serva

Vor allem die Umwelt

Der Schutz der Umwelt ist ein sehr wichtiges Thema für die Öffentlichkeit. Laut einer im Juni 2021 durchgeführten Studie der Internationalen Hochschule IUBH mit dem Titel „Einstellungen zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit“ halten 75% der Befragten (mehr als 2.000 Personen im Alter zwischen 18 und 65 Jahren) den Umweltschutz für das wichtigste Ziel der gesamten Menschheit. Junge Studenten unter 25 Jahren und Erwachsene mit höherer Bildung und höherem Einkommen sind für das Thema besonders sensibilisiert und bereit, mehr für umweltfreundliche Produkte auszugeben. Aber auf die Worte folgen auch Taten. 73% der Befragten gaben an, dass sie regionale Produkte kaufen, 70% kaufen nachhaltige Produkte und 69,8% halten Informationen über die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln für wichtig.

Photo by Toa Heftiba on Unsplash

NACHHALTIGKEIT KANN AUCH ALS BEKÄMPFUNG VON VERSCHWENDUNG INTERPRETIERT WERDEN

VERSCHWENDUNG VERMEIDEN

Nachhaltigkeit kann auch als Abfallvermeidung verstanden werden und beginnt bereits bei der Zusammenstellung der Liste der Produkte, die für das eigene Lokal gekauft werden sollen. Man sollte den Bedarf auf der Grundlage der eigenen Erfahrung gut berechnen und die Mengen sorgfältig planen, damit man die Produkte nicht wegwirft.

Photo by Anthony Espinosa on Unsplash

Lust auf Grün

Dieses Bewusstsein wurde während Covid-19 zu einer Art Mantra. Die Pandemie steigerte die Bereitschaft von politischen Institutionen, Unternehmen, Verbänden, aber auch von Verbrauchern, sich für den Umweltschutz einzusetzen. Auch in den Eisdielen hat sich der Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit verlagert. **Die Unternehmen und Speiseeishersteller investieren immer mehr Mittel in die verschiedenen Branchen, von der Ausrüstung bis zu den Produkten, von der Verpackung bis zur Einrichtung.** Umweltbewusstes Handeln ist eine umfassende Verpflichtung. Ökologisches Handeln erfordert Organisation, Disziplin, Zeit- und Geldaufwand.

Schritt auf Schritt

Die Bevorzugung von Bio-Rohstoffen, die die Saisonalität und die Umwelt respektieren, indem sie den Einsatz von Pestiziden vermeiden, oder von Produkten, die nur kurze Wege zurücklegen, um die Umweltverschmutzung durch den Verkehr zu verringern und die lokalen Gemeinschaften zu unterstützen, ist ein erster Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Es ist wichtig, die Kunden zu informieren, die die getroffene Wahl verstehen und schätzen werden, auch wenn das Angebot in der Vitrine reduziert ist. **Ein weiterer wichtiger Schritt ist die Wahl von Pasteurisierern, Gefriergeräten, Schockfrostern und energiesparenden Vitrinen, die Einsparungen beim Energieverbrauch garantieren, sowie die Ausstattung mit einem Wasserspargerät.**

Kampf gegen Plastik

Die Umsetzung der grünen Philosophie erfordert die Verwendung von Verpackungen mit geringen Umweltauswirkungen. Das Inkrafttreten der EU-Richtlinie 2019/904 über Einwegkunststoffe hat nicht nur die Verwendung von Behältern, Löffelchen und Strohhalmen, die unter die Richtlinie fallen, beschleunigt, sondern auch die Verwendung von Bechern, Schalen und Gläsern aus biologisch abbaubaren und kompostierbaren pflanzlichen Materialien als Alternative zu Kunststoff. **Auch die Verwendung von Einkaufstaschen und Servietten aus Recyclingpapier oder mit dem FSC-Siegel hat zugenommen.** Die Entscheidung für diese Materialien wird zur Selbstverständlichkeit, ein Beitrag, der gut für die Umwelt und das Image der Eisdiele ist.

NICHT NUR G.G.A.

Die Maestri Gelatieri Italiani haben sich nicht damit zufrieden gegeben, hochwertige Haselnüsse zu verarbeiten, sondern entschieden, **ausschließlich die Sorte aus dem kleinen und umschriebenen Landstrich in Piemont mit der Bezeichnung Langhe zu verwenden.** Eine exklusive Auswahl, die zusammen mit der Erfahrung als Röstmeister garantiert, dass wahrscheinlich die schmackhaftesten Haselnüsse der Welt zu feinem Gelato verarbeitet werden. **Die reine Paste und die typische, Crema Gianduiotto** sind eine Hommage an unsere Geschichte und die piemontesische Chocolaterie-Tradition. Mit ihnen entsteht ein Gelato, das den ausgezeichneten Wohlgeschmack des, Gianduia wiedergibt.

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

EIN HOCH AUF SCHOKOLADE

Der gemeinsame Nenner ist Schokolade, ein Klassiker der Eisdiele. In Kombination mit drei Zutaten entstehen Geschmacksrichtungen und Kombinationen, die handwerklich hergestelltem Gelato einen köstlichen Geschmack verleihen

von Antonio Mezzalira

KOKOSWEISS

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	580 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Mascarpone	60 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	80 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	65 g
Cremebase 50	35 g
Honig	45 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	580 g
Sahne 35% Fettgehalt	100 g
Mascarpone	60 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	45 g
Cremebase 100	70 g
Honig	45 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten außer Honig und Mascarpone auf 85°C erhitzen.
- Während des Abkühlens auf etwa 40°C die beiden fehlenden Zutaten mit dem Schneebesen einrühren, um die Zusammensetzung der Mischung zu vervollständigen.
- Während der Abkühlungsphase wird die Mischung bei 4°C herausgenommen und 12 Stunden lang bei derselben Temperatur ruhen gelassen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen, 10 Minuten schockfrieren lassen und dann mit Kokosraspeln und mit Kokosraspeln überzogenen Schokoladenstückchen dekorieren.

SCHOKO-ERDBEER

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	530 g
Mascarpone	80 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	95 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	50 g
Cremebase 50	25 g
Eigelb	150 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	530 g
Mascarpone	80 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	90 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	40 g
Cremebase 100	50 g
Eigelb	150 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten im Pasteurisierungsbehälter auf 85°C bringen.
- Während des Abkühlens die Samen einer Vanilleschote pro 4 kg Gelato hinzufügen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und das Gelato herausnehmen.
- Die Schale mit weißen Schokoladenstückchen und dehydrierten Erdbeeren dekorieren.

SCHOKO-HASELNUSS

MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	640 g
Magermilchpulver	35 g
Saccharose	70 g
Honig	20 g
Dextrose	50 g
Eigelb	20 g
Haselnusspaste	90 g
Cremebase 50	35 g
Vollmilchschokolade	40 g
GESAMT	**1000 g**

MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	635 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	60 g
Honig	15 g
Dextrose	40 g
Eigelb	20 g
Haselnusspaste	90 g
Cremebase 100	70 g
Vollmilchschokolade	40 g
GESAMT	**1000 g**

ZUBEREITUNG

- Alle gut vermischten Zutaten auf 85°C bringen, mit Ausnahme der Milchschokolade, die unter Rühren bei max. 50°C hinzugefügt wird.
- Die erhaltene Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato herausnehmen und mit der Zartbitterschokolade und den Praliné-Haselnüssen verfeinern.
- Kurz bei negativer Temperatur schockfrieren, etwa 5 Minuten, und dann in die Vitrine stellen.

Seit achtzig Jahren leben wir die Welt de

Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

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

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER

es Speiseeises mit der gleichen Emotion.

Cartoprint
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

von Annamaria Andreasi

VOM NEUEN KON

DER FEIGENKAKTUS, EINE URALTE PFLANZE AUS DEN TROCKENEN GEBIETEN MEXIKOS, WIRD HEUTE DANK SEINES GESCHMACKS UND SEINER VIELSEITIGKEIT GESCHÄTZT

Geschichte einer Reise

Wir wissen mit Sicherheit, dass die einheimischen Völker Mittelamerikas bereits vor der Ankunft der europäischen Kolonisatoren Kaktusfeigen verzehrt haben. **Die Azteken nannten sie „Nopalli“ und wählten sie zum Wahrzeichen ihrer Hauptstadt Tenochtitlán; ein auf großen Blättern ruhender Adler ist noch heute auf der Flagge Mexikos abgebildet.** Sie wurden von den Konquistadoren nach der Entdeckung Amerikas nach Europa gebracht und - zusammen mit aztekischem Gold - an Bord von Galeonen gebracht, damit die Besatzung sie während der Seereisen gegen Skorbut verzehren konnte. Von da an verbreiteten sich die Pflanzen über die Handelswege rasch im Mittelmeerraum.

DAS ROT DER AZTEKEN

Aus dem Körper der Cochenille, die auf dem Feigenkaktus lebte, gewannen die Azteken ein karminrotes Pigment von höchster Qualität, das sie zur Verzierung von Ornamenten, Fresken, Kleidungsstücken und den Symbolen ihrer Schrift verwendeten; es war ein Farbstoff von solchem Wert und solcher Schönheit, dass die Spanier von der Farbe, die sie nie zuvor gesehen hatten, beeindruckt waren und, da sie erkannten, dass die europäischen Kaufleute jede Menge Geld dafür ausgeben würden, das Geheimnis ihrer Zusammensetzung mitbrachten. Zweieinhalb Jahrhunderte lang hatte Spanien das Monopol auf die Produktion, und die Engländer kauften es zu einem hohen Preis und verwendeten es für ihre Uniformen, die berühmten „Rotröcke“.

Freepik - 8photo

DIE KAKTUSBLÄTTER WERDEN AUCH IN DER KÜCHE VERWENDET, UM REZEPTE FÜR SOSSEN UND BEILAGEN ZU ERSTELLEN

EINIGE DATEN

Italien ist nach Mexiko der zweitgrößte Produzent der Welt. In der Region Sizilien werden auf rund 8.000 Hektar Kaktusfeigen angebaut, davon 2.000 Hektar in Form von Spezialkulturen, die anstelle von Mischkulturen angebaut werden. Es gibt vier Produktionspole, und die dort tätigen Unternehmer haben von der Region die offizielle Anerkennung als Produktionsgebiet für Kaktusfeigen in Sizilien erhalten, an dem die Agrar- und Lebensmittelindustrie, die pharmazeutische und kosmetische Industrie, Universitäten und Forschungszentren beteiligt sind.

Pflanze der Wüste

Opuntia ficus indica (wissenschaftlicher Name) gehört zur Familie der Kakteengewächse (Cactaceae), einer großen Gruppe von Pflanzen, die als Wüstenpflanzen bekannt sind, weil sie dank der Fähigkeit ihrer fleischigen Stämme, Wasser zu speichern, unter unwirtlichen Bedingungen leben können. **Die Früchte sind rote, gelb-orange oder weiße Beeren und haben eine eiförmige Form; sie wachsen malerisch an den Spitzen großer, flacher „Zweige“ (Kladodien) und haben eine Haut, die mit mehr oder weniger auffälligen Dornen bedeckt ist.** Gemeinsam ist ihnen ein saftiges Fruchtfleisch mit kleinen Kernen. Die erste Ernte findet Ende August statt, die zweite - später - im Oktober/November. Letztere bietet die besten Früchte, größer, wertvoller und schmackhafter, ein Genuss für den ganzen Winter, mit dem man Gelato, Parfait, köstliche Kuchen und Desserts zubereiten kann.

Das Problem der Dornen

Es ist schwierig, die Stacheln des Feigenkaktus zu entfernen, wenn sie sich einmal in den Händen festgesetzt haben; sie sind winzig und praktisch unsichtbar, aber sehr lästig. Es ist daher verboten, die Frucht mit bloßen Händen zu berühren. Die Kaktusfeigen werden mit Handschuhen in ein Becken mit zimmerwarmem Wasser getaucht, wodurch die Stacheln aufgeweicht werden und sich mit einer Bürste leicht entfernen lassen; dann werden die Enden der Kaktusfeigen abgeschnitten und die Frucht der Länge nach aufgeschnitten, wobei die Haut in Streifen entfernt wird.

Depositphotos.com

Eigenschaften und Vorzüge

Obwohl sie stachelig sind, sind sie unglaublich süß und wertvoll für die Gesundheit. Ihre Zusammensetzung wurde in zahlreichen Studien untersucht, und in allen Teilen der Frucht - von den Samen bis zu den Blütenblättern, von den Beeren bis zu den Blättern - wurden Wirkstoffe mit heilenden Eigenschaften gefunden. **Die positiven Eigenschaften sind auf den Gehalt an wichtigen chemischen Verbindungen wie Flavonoiden zurückzuführen, die eine entzündungshemmende, leberschützende und krebshemmende Wirkung haben, sowie auf den Reichtum an Ballaststoffen, Mineralien, Vitaminen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Aminosäuren.** Aufgrund ihres hohen Gehalts an Beta-Carotin, Magnesium und Kalium, den Vitaminen A und C, Thiamin und Eisen gelten sie zudem seit jeher als hervorragende Verbündete gegen Depressionen und Müdigkeit.

istockphoto.com

VERBÜNDETE DER SCHÖNHEIT

Sie werden auch häufig in Kosmetika verwendet. Das Fruchtfleisch, das reich an antioxidativen Stoffen wie Indicaxanthin und Betain ist, bietet wirksame Anti-Aging-Eigenschaften und wird daher für die Herstellung von straffenden und tonisierenden Cremes verwendet. Das aus den Blättern gewonnene Gel wird vor allem wegen seiner lindernden und beruhigenden Eigenschaften verwendet, während die Schale zur Herstellung einer sanften Seife für die Haut verwendet wird. Außerdem spielt das aus den Blättern gewonnene getrocknete Fruchtfleisch, das reich an Polysacchariden ist, eine wichtige Rolle bei der Behandlung von Übergewicht und Fettleibigkeit.

Depositphotos.com

DER AUFGUSS SEINER BLÜTEN WIRKT SICH POSITIV AUF DIE GESUNDHEIT DER LEBER AUS, INDEM ER SIE VOR TOXISCHEN SUBSTANZEN SCHÜTZT

Ein Triumph in der Konditorei

Kaktusfeigen können in einer Vielzahl von Rezepten verwendet werden, von Konfitüren bis zu Granitas und Gelato, von Halbgefrorenem nach italienischer Art bis zu Mürbeteigkuchen, von Bavaroisen bis zu Torten, von Likör bis zu Cocktails... es gibt viel Raum für Experimente und die Erfindung neuer Kreationen. Kaktusfeigensirup ist ein vielseitiges Produkt, das sich ideal für Joghurt, Pfannkuchen oder zum Verfeinern von Desserts und Gelato eignet. Konfitüren eignen sich hervorragend zum Füllen von Keksen und Torten, Gelees werden zum Überziehen von Käsekuchen verwendet, und Senfprodukte passen wunderbar zu Käse und Fleischgerichten. „Gelo di fico d'india", d.h. so viel wie Kaktusfeigenfrost, ist ein frisches und delikates Löffeldessert, eine Spezialität, die mit gleichfarbigen oder gemischten Feigen zubereitet und mit Zimtstangen aromatisiert werden kann.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

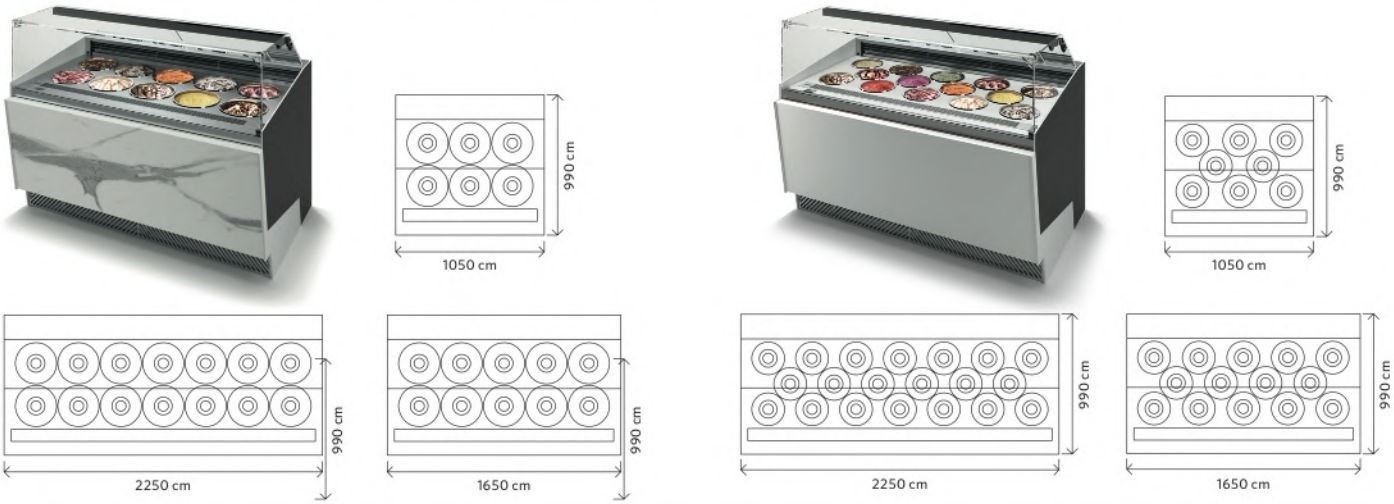
MADE IN ITALY

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



COMMUNICATIONLAB

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

VIELE TUGENDEN

Die saftige und üppige Frucht des Feigenkaktus ist so reich an gesundheitlichen Eigenschaften, dass sie als Functional Food gilt

von Annamaria Andreasi

PASS

Familie: Kakteengewächse
Art: Opuntia ficus indica
Ursprüngliches Habitat: Mexico
Produktion: Auf Mexiko entfallen 45% der Weltproduktion, gefolgt von Italien mit 800.000 Doppelzentnern pro Jahr. In der freien Natur wächst die Pflanze in verschiedenen Ländern, darunter in den Vereinigten Staaten, im Mittelmeerraum, in Angola, Australien, Kenia und Südafrika.
Sorten: Die häufigsten sind die orangefarbene Moscateddo, die rote Sanguigna, die gelbe Sulfarina und die weiße Muscarella.

BOTANISCHE MERKMALE

Da der Feigenkaktus nur sehr wenig Wasser zum Leben braucht, wächst er auch in heißem und trockenem Klima ohne chemische Hilfsmittel. Er vermehrt sich durch Samen oder durch Stecklinge, indem man einen oder zwei Zweige (die sogenannten Blätter) der Mutterpflanze teilweise vergräbt. An den Blattspitzen blühen im Frühjahr dekorative gelbe Blüten, aus denen sich ovale, tonnenförmige Früchte entwickeln; die Ernte erfolgt im August und bei den späten Exemplaren im Oktober. Letztere werden durch eine spezielle Technik gewonnen, bei der ein großer Teil der Blätter (etwa 50%) geopfert wird, um eine zweite Blüte zu erhalten, aus der süßere und größere Früchte hervorgehen, die ab Dezember während der gesamten Wintersaison erhältlich sind.

THERAPEUTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Volksmund schreibt dem Feigenkaktus seit jeher therapeutische Eigenschaften als Antioxidans, sowie entzündungshemmend, desinfizierend, wundheilend und adstringierend zu; in jüngerer Zeit haben wissenschaftliche Studien seine Wirksamkeit in verschiedenen klinischen Bereichen bestätigt. Im Magen-Darm-Trakt hat er nachweislich eine schützende Wirkung auf den Magen, die Leber und den Darm, und aufgrund des hohen Opuntia-Mannan-Gehalts verringert er die Aufnahme von Fetten und Zuckern und trägt so zur Kontrolle des glykämischen Gleichgewichts und zur Senkung von Cholesterin und Triglyceriden bei. Die Frucht ist reich an Eisen, Phosphor und Kalzium und eignet sich als Hilfsmittel bei der Behandlung von Osteoporose und ist ein guter Verbündeter bei Gelenkentzündungen.

NÄHRWERTE

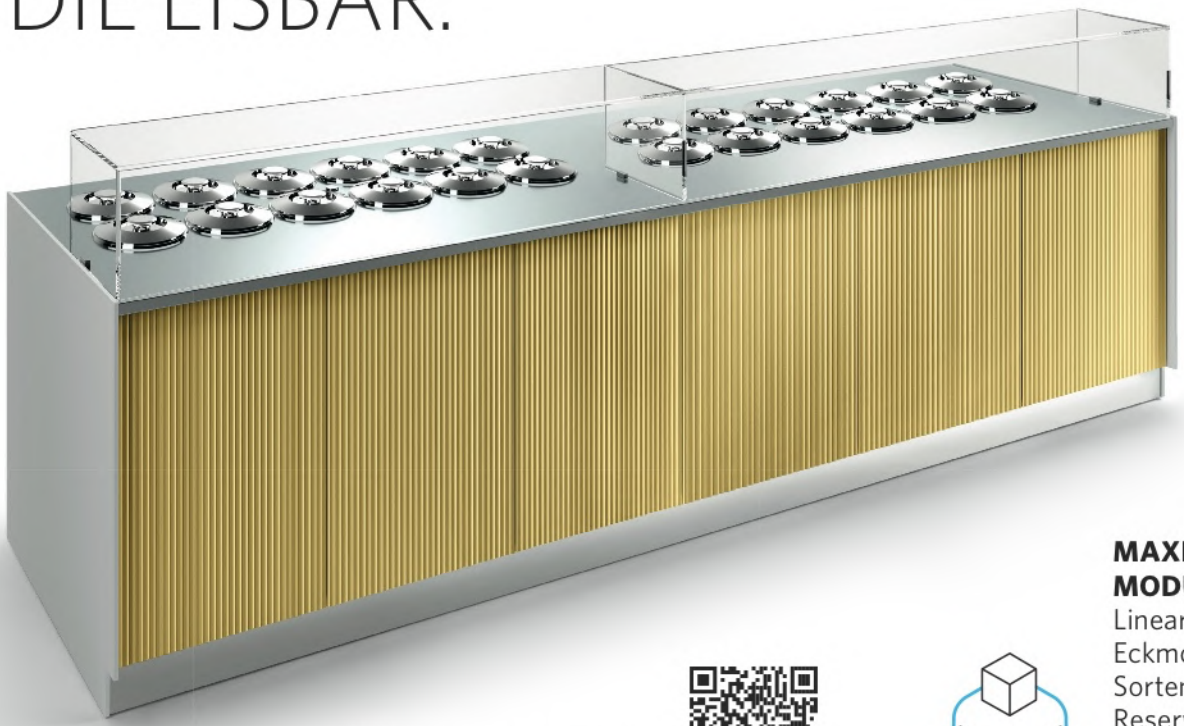
100 g Früchte (64 g essbarer Teil) enthalten etwa 53 Kalorien - 83,2 g Wasser - 0,8 g Eiweiß - 0,1 g Fette - 13 g Kohlenhydrate - 5 g Ballaststoffe - 30 mg Kalzium - 190 mg Kalium - 0,4 mg Eisen - 25 mg Phosphor - 10 mg Vitamin A - 18 mg Vitamin C.

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

MADE IN ITALY

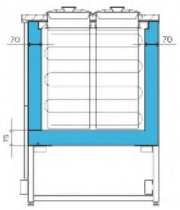
POZZETTI FÜR SPEISEEIS VON BRX

DIE BESTE LÖSUNG FÜR DIE EISBAR.

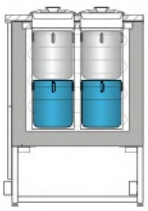


Mehr über die Pozzetti für Speiseeis von BRX

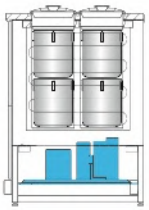
MAXIMALE MODULARITÄT
Lineare, runde und Eckmodelle für 2 bis 20 Sorten, mit und ohne Reserve, zwei- oder mehrreihig. Es gibt auch eine Serie auf Rädern.



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

Sizilianischer Duft

Zwei Rezepte mit einzigartigem Geschmack aus Kaktusfeigen, inspiriert von der Insel Sizilien, die für den Meister Nicola Fiasconaro eine unerschöpfliche Quelle der Kreativität darstellt

KAKTUSFEIGEN-PARFAIT

Zutaten: italienisches Schaumgebäck 260 g Kaktusfeigenpüree 290 g - Zitronensaft 10 g frische Sahne 215 g

ITALIENISCHES SCHAUMGEBÄCK

Zutaten: Eiweiß 100 g - Kristallzucker 200 g Wasser 60 g

ZUBEREITUNG: Das Wasser und den Zucker auf 120°C bringen und in den Eischnee gießen. Die Hälfte des Kaktusfeigenpürees zum Schaumgebäck geben und unter leichtem Rühren das restliche Püree, den Zitronensaft und die halbgeschlagene Sahne hinzufügen. Die Masse in die Förmchen füllen und schockfrieren. Aus der Form nehmen und mit Lebensmittelfarbe verzieren.

SÜSSE SCHATZTRUHE

MÜRBETEIG

Zutaten: schwaches Mehl 500 g - Puderzucker 200 g - Butter 200 g - Eigelb 110 g Backpulver 12 g - Salz 2 g - Vanilleschote 1/2 - geriebene Zitronenschale ½

Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, Eigelb, Aromastoffe und das Salz dazugeben und das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl dazugeben, bis es sich vollständig vermischt hat. Den Mürbeteig in eine Frischhaltefolie einwickeln und 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

VANILLECREME AUS DEM BACKOFEN

Zutaten: frische Vollmilch 500 g - Kristallzucker 200 g - ganze Eier 100 g Maisstärke 32 g - Reisstärke 32 g - Salz 1 g - Vanilleschote 1/2 - geriebene Zitronenschale ½

Die Milch mit den Aromen zum Kochen bringen. Aus den Eiern, der Maisstärke, der Reisstärke und dem Zucker einen Teig zubereiten und diesen in die kochende Milch geben. Gut umrühren und unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen. Die Creme in einer Backform verteilen und mit einem Schneebesen weiterrühren, bis die Temperatur abgekühlt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank kalt stellen.

MONTAGE: Den gekühlten Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen, einstechen und in die gebutterte Form legen. Die Hälfte mit der Creme füllen, mit etwas Zimt bestreuen und eine dünne Schicht Kaktusfeigenmarmelade darauf verteilen, eine weitere Schicht Creme darauf geben und mit einer Teigscheibe verschließen. Im Backofen bei 240°C /250°C 15-20 Minuten backen.

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

DAS GELATO MIT AUTHENTISCHEM GESCHMACK | MIT 65% JOGURT

RIMINI EXPO
22 - 26 JANUAR 2022
HALL C3 | STAND 039

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR

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

OK compost TÜV AUSTRIA INDUSTRIAL S0147

compostable

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

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

PEFC PEFC/18-31-728 Promuoviamo la Gestione Sostenibile delle Foreste www.pefc.it

TADDIA

EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

DUNE

„Etwas geschieht mit mir, etwas erwacht in meinem Kopf, das ich nicht kontrollieren kann“

Paul Atreides

von Antonio Mezzalira

Ein gelungenes Remake. Der Film spielt in einer fernen Zukunft, in der eine Art Feudalismus vorherrscht und jedes Lehen von einem Haus regiert wird. Herzog Leto aus dem Hause Atreides erhält das Angebot, den unwirtlichen Wüstenplaneten Arrakis, bekannt als Dune, zu verwalten, und zieht mit seiner Familie und einigen vertrauenswürdigen Beratern dorthin, in der Hoffnung, einen sicheren Ort für seine Gemeinschaft zu finden. Der Planet steht jedoch im Fadenkreuz aller Mächte des Universums, denn unter der Erde befindet sich eine seltene Substanz - Spice -, die denjenigen, die sie einnehmen, die Fähigkeit verleiht, durch den Weltraum zu reisen, außergewöhnliche geistige Fähigkeiten zu besitzen und länger zu leben. Die Gewinnung der wertvollen Substanz wird jedoch von Letos Feinden, riesigen Sandwürmern und den Fremen, den Ureinwohnern von Dune, behindert. Außerdem wird die exklusive Kontrolle über die Substanz nur denjenigen gehören, die es schaffen, ihre Ängste zu überwinden und auf dem Planeten zu überleben. Paul, der Sohn des Herzogs, gerät in den Mittelpunkt dieser Auseinandersetzungen, in deren Verlauf er große Taten vollbringen wird...

REGIE	VERÖFFENTLICHUNG	GENRE	VERTEILUNG	ADAPTATION
Denis Villeneuve	22 Oktober 2021	Abenteuer, Sciences Fiction	Warner Bros. Pictures	vom Roman von Frank Herbet

DUNE

Von den Landschaften von Arrakis inspiriert, ein perfektes Rezept für Herbst und Winter. Die Kombination verschiedener Gewürze, vor allem Zimt, mit Spekulatius-Keksen, macht dieses Rezept sehr einladend für alle, die auf der Suche nach intensiven Aromen und Geschmacksrichtungen sind

MIT CREMEBASE 50	
Frische Vollmilch	570 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	40 g
Saccharose	90 g
Dextrose	40 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	60 g
Cremebase 50	35 g
Zimt in Pulver	12 g
Muskat in Pulver	1 g
Gewürznelken in Pulver	2 g
GESAMT	1000 g

50 g Spekulatius-Keske pro kg Gelato **hinzufügen**

Freepik - Racool_studio

Photos on Unsplash

MIT CREMEBASE 100	
Frische Vollmilch	570 g
Sahne 35% Fettgehalt	150 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	80 g
Dextrose	30 g
Dehydrierter Glukosesirup 30DE	55 g
Cremebase 100	70 g
Zimt in Pulver	12 g
Muskat in Pulver	1 g
Gewürznelken in Pulver	2 g
GESAMT	1000 g

50 g Spekulatius-Keske pro kg Gelato **hinzufügen**

ZUBEREITUNG

- Die festen Bestandteile des Rezepts gut mischen und dann mit dem Schneebesen unter die flüssigen Bestandteile mischen.
- Alle Zutaten im Pasteurisierer auf 85°C erhitzen und anschließend die Mischung abkühlen lassen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben und das Gefrierprogramm starten.
- In der letzten Gefrierphase die zerbröselten Spekulatius-Keske einfügen.
- Das Gelato herausnehmen und etwa 10 Minuten lang im Schockfroster stabilisieren lassen.
- Die empfohlene Temperatur der Vitrine liegt bei -12°C/-13°C.
- Die Schale mit ganzen Zimtstangen und Spekulatius-Kesken dekorieren.

Frigogelo

THE EXPERIENCE YOU NEED

Kommende Messen:
SIGEP
Rimini
22/26 Januar 2022
Pad. C1 Stand 121

Kommende Messen:
GELATISSIMO
Stuttgart
05/09 Februar 2022
Paul Horn Hall (Hall 10)
Stand no. 10B20

WIR STELLEN DEINE TRAUMEINRICHTUNG HER.

ICETECH

GELATO EXPERTISE

EISMASCHINEN

NEXT GENERATION

Automatische programme
- Wahltaste energy saving.
- Regulierungssystem overrun
- Automatic diagnostic control
- System connect

PASTEURIZER

200XL NEXT GENERATION

- Grosser lcd-touchscreen
- Erhitzung und kühlung mit dem "wasserbad"- system mit glykol
- Edelstahlbehälter
- Automatische programme
- Emulgator mit inverter
- Inverter stirrer system
- Haccp-steuerung mit "USB KEY"- system
- D.A.T. (Diagnostic automatic temperature)
- System connect

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

Respekt vor der Umwelt

Die **Eco Cup** Produkte von **Cartoprint** sind das Ergebnis eines konkreten Engagements für Umwelt und Nachhaltigkeit. Die Becher für Gelato und Gläser für kalte Getränke werden aus Papier hergestellt, das aus Wiederaufforstungswäldern stammt; die Innenseite ist mit einem Biopolymer beschichtet, das aus GVO-freien Pflanzenölen gewonnen wird. Das Endergebnis ist ein Produkt, das vollständig biologisch abbaubar, kompostierbar und gemäß der europäischen Norm EN 13432 recycelbar ist. Darüber hinaus wird das Produkt nach den strengsten Umweltnormen hergestellt, mit ISO 14001-zertifizierten Prozessen und unter Einhaltung der Vorschriften zur Verringerung der für die Entsorgung in der Mülldeponie bestimmten Verpackungen, womit der wachsenden Nachfrage nach ökologisch nachhaltigen Verpackungen entsprochen wird.

Die Becher sind in Größen von 60 bis 1180 cc und die Gläser in Größen von 200 bis 500 cc erhältlich. Beide Produkte werden ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen und in Produktionszyklen mit geringer Umweltbelastung hergestellt.

www.cartoprint.com

Eine raffinierte Note

Fugar hat **Cremino Bellini** kreiert, dessen delikater Pfirsich- und Weißweingeschmack von dem zeitlosen venezianischen Cocktail inspiriert ist. Das neue Produkt, das weder Milch noch Derivate enthält und glutenfrei ist, erweitert die Palette der von der Welt des Shakens inspirierten Produkte. Es ist ideal für Eisdielen zum Dekorieren von Sahne-, Obst- und Parfaitschalen, für Konditoreien zum Füllen von großen Hefeteigprodukten wie Panettone und Colomba, aber auch zum Veredeln von einfachen Backwaren wie Kuchen und Croissants. Cremino ist gebrauchsfertig und die Dosierung liegt im Ermessen des Handwerkers.

www.fugar.it

Das Produkt wird in einem Karton mit vier Eimern zu je drei kg vertrieben. Wir empfehlen, es vor Gebrauch gut zu mischen.

20TH ANNIVERSARY

COOKIES® The Original

Delicious Birthday

Das einzigartige, originelle, unnachahmliche
Cookies® The Original
feiert sein 20-jähriges Jubiläum!

20 JAHRE KNUSPRIGKEIT
20 JAHRE VOLLER GESCHMACK
20 JAHRE WOW

Schon immer in den besten Eissalons
und Eiscafés!

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

MEC3
The Genuine Company

Frisches Sorbet

Die gefrorene, gebrauchsfertige **Kakaofrucht** wurde von **Rogelfrut** und Cabosse Naturals auf der Grundlage von Studien der Chocolate Academy entwickelt. Jahrhundertelang wurden Cabossen (Kakaofrucht) nur wegen ihrer Samen geerntet, und im Laufe der Zeit ging die Verbindung zum Rest der Kakaofrucht, die einen ganz eigenen Geschmack hat, verloren. Aber heute kann man sie in vollem Umfang schätzen lernen. Aus der Zusammenarbeit zwischen Rogelfrut und Cabosse Naturals (einer Neugründung der Barry Callebaut Gruppe) entsteht ein originelles Sorbet auf der Basis von Kakaomark mit einem süßen und köstlich fruchtigen Geschmack, reich an Proteinen und Vitaminen und von weißer Farbe. Das Produkt für den handwerklichen Gelato-Markt enthält vierzig Prozent Kakaomasse und ist äußerst einfach zu verwenden, da es sofort einsatzbereit ist. Wir empfehlen, Kakao-Gruè mit dem Sorbet anzubieten, um einen gewissen knusperigen Touch zu erhalten.

Für eine Gelato-Schale werden vier Packungen benötigt. Das Produkt wird in sechs 1-kg-Packungen geliefert und ist drei Jahre lang haltbar.

www.rogelfrut.com

Im Einklang mit der Natur

Das vom Forschungs- und Entwicklungsteam von **Medac** entwickelte **E-Cup**-Sortiment besteht aus Bechern zum Mitnehmen mit Deckeln aus biologisch abbaubarem Material, die zu den zahlreichen Referenzen des Katalogs gehören. Die Becher und Deckel bestehen aus reinem Zellulosepapier, das mit einer Biokunststofffolie laminiert ist. Die Becher sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich, vom Einzelportionsbecher mit 140 ml bis zum Becher „Extra“ mit 550 ml Fassungsvermögen. Die Deckel sind auch mit einem integrierten Holzlöffel erhältlich, ein Detail, das maximale Hygiene garantiert. Darüber hinaus sind einige Deckel mit Bechern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen kompatibel, was die Handhabung der Referenzen in der Eisdiele vereinfacht. Sowohl die Becher als auch die Deckel können mit dem Logo des Unternehmens und der gewünschten Grafik versehen werden. Schließlich können die Farbpalette und die Texturen in den Ratgebern MedaColor, MedaCoffee und MedaConi nachgeschlagen werden.

Die E-Cup Becher sind FSC®-konform und ebenso wie die Deckel vom TÜV Österreich nach EN 13432 : 2002 mit „OK Compost“ zertifiziert.

www.medac.it

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

Bitte auffallen

Neroluce, ein Unternehmen, das sich auf die Erstellung von Speisekarten für handwerkliche Eisdielen spezialisiert hat, bietet eine attraktive und hochkarätige **Tischliste**. Sie zeichnet sich durch eine spezielle Bindung mit verbundenen Seiten aus, die sie stabiler und widerstandsfähiger macht. Das Unternehmen ist in der Lage, eine vollständige Anpassung des Formats und der Grafiken anzubieten, was den exklusiven Charakter dieser eleganten Liste noch verstärkt. Für alle, die die Spezialitäten ihres Lokals fotografieren möchten, kann der Kunde auch die Eisbecher aus einem umfangreichen Fotokatalog auswählen oder ein Fotoshooting mit einem erfahrenen Profi vereinbaren. Schließlich überprüft ein deutschsprachiger Experte sorgfältig die beschreibenden Teile der Preisliste.

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

www.nero-luce.com

Ganz natürlich

Simone Gatto bereichert sein Sortiment an Säften für die Eisdiele mit unpasteurisiertem und gefrorenem **Pink Grapefruitsaft**. Das Verarbeitungsverfahren ermöglicht es, ein völlig natürliches Produkt zu erhalten, das die wertvollen ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften bewahrt, ohne den Gehalt an Vitamin C, die Konzentration an Antioxidantien, die entschlackenden und energetisierenden Eigenschaften zu beeinträchtigen. Außerdem enthält es keine zugesetzten Aromen, Zucker, Farb- oder Konservierungsstoffe. Die Früchte sind von der Sorte Star Ruby, und der Saft wird mit amerikanischen Hochleistungsextraktoren gewonnen, die ausgezeichnete Qualitätsergebnisse liefern. Das Produkt ist ideal für die Zubereitung von Gelato, Sorbets und Granitas. Nach dem Auftauen sollte es innerhalb von zwei Tagen verbraucht werden. In den endgültigen Zubereitungen beträgt die empfohlene Dosierung etwa 30%.

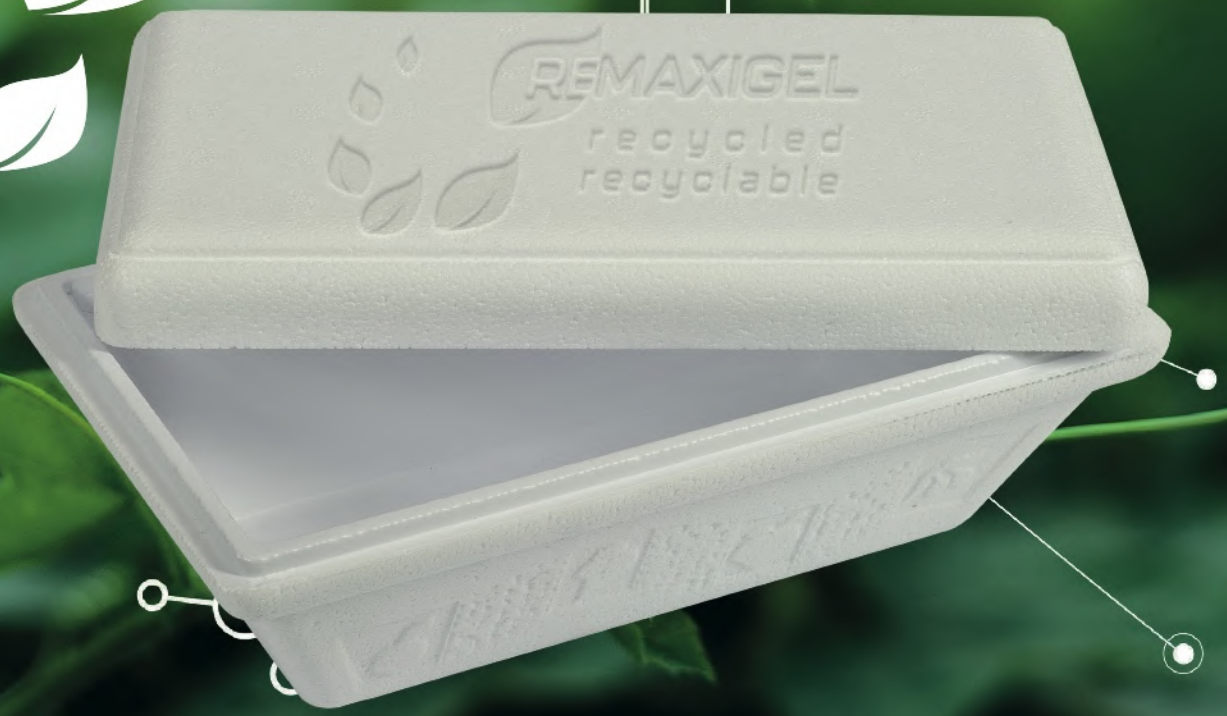
Der delikate Geschmack, in dem sich Süße und Bitterkeit auf angenehme Weise verbinden, macht diesen Pink Grapefruitsaft besonders angenehm. Er wird in einem praktischen 500-ml-Tetrarex geliefert. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 30 Monate.

www.simonegatto.com

Besuchen Sie uns in:
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
22-26 Januar 2022
HALL A7 - STAND 007

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
RII-PRC00432-21
REMADE IN ITALY
www.remadeinitaly.it

Für alle geeignet

Meister Sergio **Colalucci** stellt die **Base Calibro Zero** der Wellness-Linie vor, die ideal für die Zubereitung von Gelato für Verbraucher ist, die besonders darauf achten, die Menge an Saccharose und anderen Zuckerarten in ihrer Ernährung zu begrenzen. Darüber hinaus ist das neue Produkt vegan und enthält weder Gluten noch Milch oder Eier und ist damit besonders geeignet für Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien gegen diese Zutaten. Calibro Zero wurde nach jahrelanger Forschung und technischer Laboranalyse in Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern entwickelt und entspricht perfekt dem Gesundheitstrend der letzten Jahre hin zu gesunden Lebensmitteln, die auf Wohlbefinden ausgerichtet sind, ohne auf Geschmack zu verzichten. Die patentierte Base garantiert hohe Made in Italy Qualität.

Das Produkt wird in einem Karton mit acht Beuteln zu je 1.300 g geliefert und ist zwei Jahre lang haltbar. Die Geschmacksrichtungen der Linie sind Zartbitterschokolade, Haselnuss, Pistazie, Nougat und Kaffee.

www.colalucci.it

Totale Einsparung

Compat 1 ist eines der verfügbaren Modelle von **Salvalacqua**-Economiser, einer Brandmarke von Brx. Das Modell hat eine minimale Grundfläche und besteht aus einer einzigen Inneneinheit mit den Maßen 65x65 Zentimeter und einer Höhe von weniger als zwei Metern, die über ein einziges, auch langes Abluftrohr mit dem Außenbereich verbunden ist. Die von dem Unternehmen hergestellten Economiser haben einen geschlossenen Kreislauf mit einem geschlossenen Behälter, eine Lösung, die die Kühlung der wassergekühlten Motoren der Maschinen im Labor ermöglicht. Das System muss nicht an die Wasserleitung angeschlossen werden, verbraucht kein Wasser und bildet keinen Kalk, was eine hundertprozentige Wassereinsparung ermöglicht. Es erfordert auch keine häufige Wartung.

Das Modell Compat 1 hat die folgenden Abmessungen (H/B/T) 188x65x65 Zentimeter und ist für zwei Maschinen im Labor geeignet. Bei der Installation wird es manuell mit Wasser gefüllt, ohne dass ein Bypass vorhanden ist, und ist unabhängig vom Wassernetz.

www.salvalacqua.com

CRÊPES MIX

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

PISTAZIEN

ERDBEERE

VANILLE

TRADITIONELLE

TRADITIONELLE GLUTENFREI

GELATITALIA

www.gelatitalia.it | +39 035 4824335

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

ADV AF DESIGN

Photo by Aaron Burden on Unsplash

Was tun bei saisonaler Betriebsschließung

Viele Eisdielen stellen ihren Betrieb in den Wintermonaten ein, um dann im Februar des folgenden Jahres wieder zu eröffnen. Es folgt eine Liste von Dingen, die der „Gelatiere" beachten sollte, bevor er in Urlaub fährt

von Francesco Lo Greco und Mario Trabalza

Das acht zu vier Prinzip

Viele Eisdielen, Cafés und Ausflugslokale werden saisonal betrieben. Für die meisten gilt das 8 zu 4 Prinzip. Das 8 zu 4 Prinzip bedeutet, dass man 8 Monate im Jahr sein Lokal betreibt und 4 Monate geschlossen bleibt. Die Hauptsaison ist März bis Oktober. Da die Kunden in den Monaten November bis Februar in der Regel kein Gelato essen, kann der Eisdielenbesitzer seinen „Urlaub" in dieser Zeit nachholen. Die meisten Eisdielenbesitzer erholen sich in diesen Monaten zu Hause. Im Vorfeld sollten einige Vorkehrungen getroffen werden.

Erste Schritte

Es ist notwendig dem Personal rechtzeitig zu kündigen und die Unterlagen zum Erlangen von sozialen Leistungen auszuhändigen. **Weiterhin muss kontrolliert werden, ob alle Mitarbeiter ordnungsgemäß abgemeldet worden sind, um unberechtigte Nachforderungen zu vermeiden.** Die Buchhaltungsunterlagen müssen rechtzeitig an den Steuerberater geschickt werden, um Strafen vom Finanzamt zu vermeiden, auch aus diesem Grund sollte das Jahresergebnis mit dem Steuerberater/Unternehmensberater besprochen werden. Falls notwendig, die Zahlen erläutern und ggf. steuerliche Aspekte berücksichtigen.

Freepik - t-rex

Finanzen und Liquidität

Unter Betrachtung der langen untätigen Monate müssen die Steuervorauszahlungen angepasst bzw. Einzugsermächtigung erteilt werden, sodass Zahlungen fristgerecht gezahlt werden können. Außerdem Abschläge der Energieversorger während Betriebsschließung anpassen, um unnötige hohe Abschläge zu vermeiden und mit dem Berater die laufenden Kosten der folgenden Monate besprechen und sich vergewissern, dass genügend Liquidität auf dem Geschäftskonto ist. **Steuerzahlungen oder Abschlusszahlungen von Energieversorger, können zu unerwarteten Zahlungen führen. Daher ist es besser, die verfügbare Liquidität in der Bank im Auge zu behalten.**

Photo by Riley Pitzen on Unsplash

Freepik - t-rex

Lieferanten und Kunden

Bevor man die Rollgitter herunterlässt, sollte man alle rückständigen Rechnungen zahlen, sonst kann man rechtliche Schritte riskieren. Die Kunden frühzeitig über die Betriebsschließung mittels einer schriftlichen und auch verbalen Mitteilung informieren und schließlich den Kunden mitteilen, ab wann man voraussichtlich wieder öffnet.

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

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

Die zwei Seiten der Medaille

BEWERTUNGEN AUF WEBPLATTFORMEN SIND FÜR VIELE EISHERSTELLER EIN HEIKLES THEMA. TRIPADVISOR, GOOGLE, FACEBOOK UND VERSCHIEDENE SOZIALE NETZWERKE DRÄNGEN MEHR UND MEHR AUF DEN MECHANISMUS DER KOMMENTARE, INZWISCHEN FÜHLT SICH JEDER WIE EIN SCHRIFTSTELLER, JOURNALIST UND KRITIKER...

von Giacomo Tonelli

Keine Angst

Ein gutes Lokal, das gut funktioniert, sollte sich nicht vor dem Urteil der Benutzer fürchten. Aber es gibt Ausnahmen oder Ungerechtigkeiten. **Man muss wissen, wie man sich gegen eine Kritik verteidigt, die wegen eines vorübergehenden Problems oder eines Fehlers des Kunden auftritt.** Es ist wichtig, mit erfundenen Bewertungen umgehen zu können.

Nicht emotional reagieren

Es ist entscheidend, sich daran zu erinnern, dass emotionale Haltungen nicht helfen. **Ein anonymer Kunde beschwert sich, dass es im Dezember kein Erdbeer-Gelato gibt? Es hat keinen Sinn, beleidigt zu sein oder aggressiv zu reagieren.** Es ist sinnvoller, darauf hinzuweisen, dass sich die Geschmacksrichtungen das ganze Jahr über ändern, da sie mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet werden. Es gibt viele Geschichten und Beispiele für ausgesprochen unsachliche Bewertungen, wie z. B. Beschwerden über Verspätungen im Service, wenn nur ein Kunde im Laden war, oder über Schließ-zeiten oder aus tausend anderen Gründen, die mehr mit der Stimmung des Kunden und nicht mit der Qualität des Service und des Gelatos zu tun hatten. Leider oder zum Glück ist es nicht der richtige Weg, es persönlich zu nehmen und in hitzigen Tönen zu reagieren.

Depositphotos

Nicht zu unterschätzen

Statistiken besagen, dass acht von zehn Menschen Bewertungen im Internet vertrauen. Das ist eine riesige Zahl. Diese Zahl geht aus einem Bericht von Bright Local aus dem Jahr 2017 hervor, einem britischen Unternehmen, das auf dem nordamerikanischen Markt tätig ist. Es ist jedoch zu erwarten, dass die Situation in den europäischen Ländern im Wesentlichen ähnlich ist; es handelt sich stets um Analysen zum Verhalten von Menschen, in Gesellschaften, die den unseren sehr ähnlich sind. In drei Jahren kann die Zahl eigentlich nur gestiegen sein. Wenn es nicht acht von zehn Menschen in Deutschland wären, sondern „nur“ sieben, wäre das immer noch eine riesige Zahl...

Man antwortet für die anderen

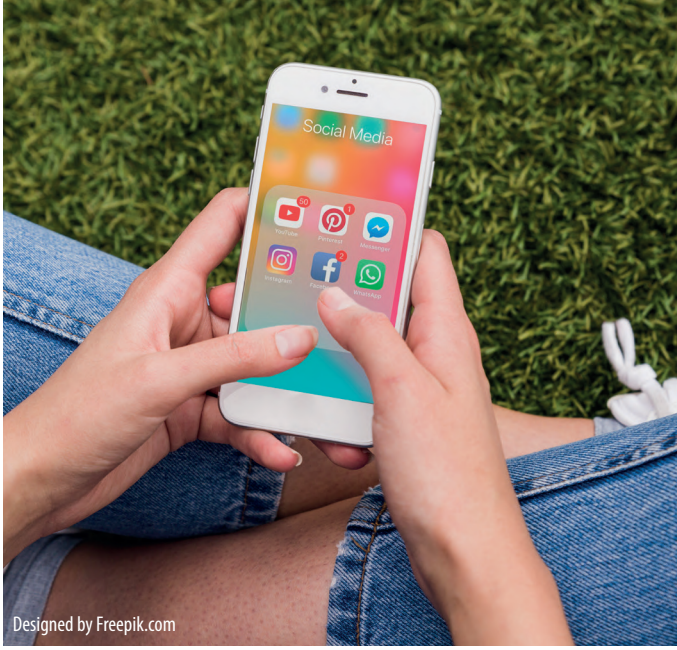
Es ist gut, sich daran zu erinnern, dass die Antwort nicht für den Kritiker ist, oder besser gesagt nicht nur für ihn, sondern für jene sieben oder acht von zehn, die versuchen werden, sich aufgrund dessen, was sie lesen, ein Bild von dem Lokal zu machen. **Natürlich sollte dies nicht als Ansporn gesehen werden, sich wie Gladiatoren zu bewegen, d.h. nach dem einem markanten Spruch zu suchen, dem „Blasted“, wie man im Jargon des Webs sagt, also dem coolen Satz um den Gegner außer Gefecht zu setzen.** Der „außenstehende“ Leser würde nur Arroganz herauslesen. In seinen Augen würde der Kritiker zum Opfer eines Betreibers, der angesichts von Beschwerden zürnt. Ob es einem gefällt oder nicht, es ist wichtig zu lernen, negative Bewertungen zu verstehen, sie zu interpretieren, sie zu den eigenen Gunsten zu wenden und dabei respektvoll und höflich zu bleiben.

Depositphotos

GUTE BEWERTUNGEN HELFEN, DEN BEKANNTHEITSGRAD DES LOKALS ZU ERHÖHEN

Gelassen bleiben

Konfrontiert mit einer übertriebenen oder sogar falschen Bewertung muss es das Ziel sein, den eigenen Ruf vor den potentiellen Lesern zu schützen von potenziellen Lesern zu schützen. Sicherlich ist es eine gute Strategie, eine Antwort vorzubereiten, die detailliert Punkt für Punkt argumentiert, dass keine Missverständnisse entstehen können. Diejenigen, die eine Rezension und die Antwort darauf lesen, sollten in der Lage sein, sich eine persönliche Meinung zu bilden, indem sie die beiden Seiten der Geschichte beurteilen. **Beim Schreiben sollte man immer höflich bleiben, einen ruhigen Ton anschlagen, sich sogar dafür entschuldigen, dass „ein Missverständnis“ oder zumindest eine kleine Episode zu Unzufriedenheit geführt hat.** Aggressive Antworten können das Gegenteil erreichen.



Designed by Freepik.com

Gewusst wie

Bei einer umfassenden und wahrheitsgemäßen Antwort können sich die Leser ein Bild sowohl von der Qualität der Rezension als auch von der Professionalität der antwortenden Person machen. Idealerweise nutzt man die Reaktion auf die negative Bewertung als einen weiteren Vorwand, um die eigene Marktposition zu stärken, indem man seine Stärken und Unterschiede zur Konkurrenz betont.

WENIGE REGELN

die stets beachtet werden müssen.

STIMULIEREN

(ohne Übertreibung) Zufriedene Kunden sollen eine Bewertung machen

ANTWORTEN

immer angemessen sowohl mit positiven als auch mit negativen Bewertungen umgehen

diejenigen **MELDEN**

die offensichtlich falsch sind, und ständig die Online-Reputation überwachen

Designed by wayhomestudio - Freepik.com

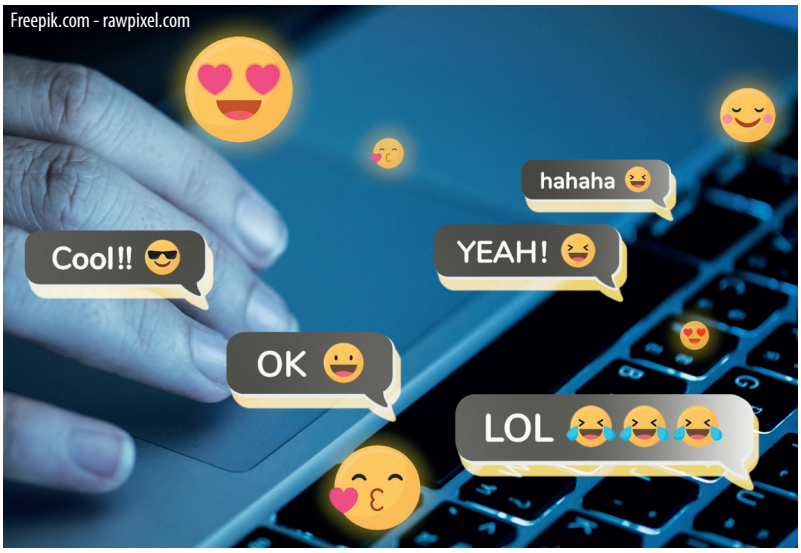
Wenn es stimmt

Manchmal kann es sein, dass ein Kunde tatsächlich einen schlechten Service erlitten hat. In diesem Fall ist die negative Bewertung eigentlich ein Geschenk des unzufriedenen Kunden. Es kann helfen, auf das Problem aufmerksam zu werden, zu verstehen, woher es kommt, und dann in der Lage zu sein, Maßnahmen zu ergreifen, um zu verhindern, dass es erneut auftritt. **Zum Beispiel kann es einen Mitarbeiter geben, der in Abwesenheit des Inhabers dazu neigt, ohne Grund unhöflich zu sein; oder an bestimmten Tagen und in bestimmten Momenten können die Wartezeiten wirklich zu hoch gewesen sein.**

Kritische Überprüfung

Bevor man eine Rezension als falsch oder fehlerhaft einstuft, ist es immer besser, ein wenig zu recherchieren und die Situation kritisch zu prüfen. Wenn man verstanden hat, was passiert ist, und man sich sicher ist, dass der Kritiker tatsächlich Recht hatte, kann man fortfahren, indem man sich entschuldigt und versichert, dass das Problem nicht wieder auftreten wird, weil die richtigen Maßnahmen ergriffen wurden, und in diesem Fall wäre es richtig, sie im Detail zu beschreiben. **In gewisser Weise hilft die Kritik, den Service für zukünftige Kunden zu verbessern.**

POSITIVES FEEDBACK STELLT EINEN MEHRWERT FÜR DAS UNTERNEHMEN DAR



Pluspunkte sammeln

Wenn sie intelligent und sorgfältig gehandhabt werden, können sich Rezensionen in eine Stärke verwandeln. Aber man kann noch viel mehr tun: Weil Kunden Online-Bewertungen vertrauen, lohnt es sich, in sie zu investieren. Anstatt sich nur auf die negativen und die damit verbundenen Probleme zu konzentrieren, ist es ratsam zu lernen, wie man die positiven wachsen lässt und so einen doppelten Nutzen erzielt. Mehr Bekanntheit für die Eisdiele und eine abschwächende Wirkung der negativen.

Unterstützung durch den Kunden

Um positive Bewertungen zu stimulieren, ist es am einfachsten, eine Karte mit den sozialen Referenzen des Lokals zu erstellen und sie direkt in die Hände von treuen Kunden zu geben oder auf jeden Fall von Kunden, die sich mit dem gekauften Produkt und dem Service zufrieden zeigen. **Die Karte könnte sogar Qr-Codes mit Links zu den verschiedenen Plattformen enthalten, um die Freigabe der Überprüfung zu erleichtern.** Die vielen positiven Bewertungen werden zu einem Pluspunkt und lassen die wenigen (oder zumindest hoffentlich) negativen in den Hintergrund treten.

Photo by Robin Worrall on Unsplash

MORETTINA: DIE STREICHBARE CREME FÜR SPEISEEIS.

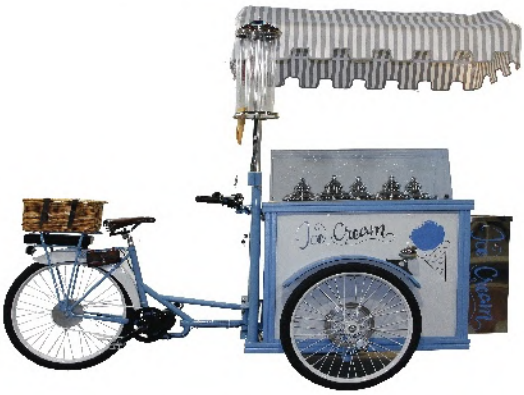
PUNKT.

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

pernigottigelatieri.com

ELEKTRISCHE FAHRZEUGE
EISMOBIL

EisKarre - Elektrische Eisfahrrad -
Elektrische Eisvwagen - Strandwagen und vieles mehr



MIG
LONGARONE - DOLOMITI

WIR WARTEN AUF SIE!
PAV. B - GANG D-F
28. NOVEMBER - 1. DEZEMBER

RUFEN SIE UNS FÜR EIN ANGEBOT AN!

ARGENTA SRL
via del Boscon, 251
32100 Belluno Italien
+39 (0) 437 85 92 95
www.argentasrl.eu
info@argentasrl.eu

www.icecar.it
info@icecar.it

Wassersparen
Möbel - Eisvitrinen - Kühltheken
Produktionswerkstätten - Ausrüstung

AUSTATTUNG UND AUSRÜSTUNG FÜR EISDIELEN

argenta

Photo by Nadya Filatova on Unsplash

BAV INSTITUT

DIE PANDEMIE HAT ALLE BETRIEBE VOR GROSSE NEUE HERAUSFORDERUNGEN GESTELLT. GLEICHZEITIG IST ES ABER WICHTIG DIE LEBENSMITTELRECHTLICHEN UND -HYGIENISCHEN ANFORDERUNGEN WEITERHIN NICHT ZU VERNACHLÄSSIGEN

von Paul Andrei

NICHT ZU VERGESSENDE MASSNAHMEN

Wichtige Aspekte

So sind z.B. folgende Aspekte bei der Speiseeisherstellung stets zu beachten: Die Vorgaben der Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches (z.B. Anforderungen an Milch-Gelato…); Kennzeichnungsvorschriften z.B. bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen; gesetzliche Vorschriften über Hygieneschulungen sowie Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz; Regeln der Betriebs- und Personalhygiene; mikrobiologische Eigenkontrollen durchführen. **Zur Konkretisierung der beiden letztgenannten Punkte existiert die Hygiene- & HACCP-Leitlinie für die handwerkliche Herstellung von Gelato.**

Strikt einzuhalten

Die Leitlinie fasst den aktuellen Stand der wichtigsten Hygieneanforderungen für Eisdielen, Konditoreien und Gaststättengewerbe in Deutschland zusammen. Sie soll für die Unternehmen als Handlungsanleitung dienen, um die Ziele einer guten Lebensmittelhygienepraxis sowie hygienerechtliche Anforderungen effizient einzuhalten. Sie enthält zum Beispiel die Anforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte. Dabei sind z.B. Vorgaben für Wareneingangskontrollen, Lagerhaltung, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Temperaturen… beinhaltet. Des Weiteren ist ein Musterkonzept für HACCP-gestützte Verfahren enthalten. Dieses Konzept soll als Arbeitshilfe dienen und muss den betriebsspezifischen Gegebenheiten angepasst werden. Dies gilt ebenso für die zahlreichen Arbeitshilfen wie z.B. Hygienepläne, Checklisten und Dokumentationsvorlagen.

Wichtige Punkte

Ein wichtiger Bestandteil der Leitlinie ist den Empfehlungen für mikrobiologische Eigenkontrollen gewidmet. Die Durchführung von mikrobiologischen Eigenkontrollen in Form von mikrobiologischen Untersuchungen ist im Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene festgelegt. **Weitere Ausführungen dazu sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bzw. zugehörigen Nachfolgeverordnungen festgehalten.** Bisher gab es in Deutschland keine konkreten Auslegungshinweise welche und wie viele mikrobiologischen Eigenkontrollen von einem handwerklichen Speiseeishersteller durchgeführt werden sollen. Diese Angaben sind in der o.g. Leitlinie übersichtlich enthalten (siehe nachfolgende Tabelle).

Foto von Freeimages.com

1. PROBENPLAN FÜR MIKROBIOLOGISCHE EIGENKONTROLLEN VON SPEISEEISHERSTELLERN (LEBENSMITTEL UND OBERFLÄCHEN)

	MINDESTANZAHL DER UNTERSUCHUNGEN JE PROBENAHME	MINDESTHÄUFIGKEIT DER PROBENAHMEN PRO JAHR
AUFGESCHLAGENE SAHNE	1 Probe	2x / Jahr Bei ganzjähriger Produktion 3x / Jahr
FRUCHT-GELATO AUS THEKE	1 Probe	2x / Jahr Bei ganzjähriger Produktion 3x / Jahr
MILCH-GELATO AUS THEKE	1 Probe	2x / Jahr Bei ganzjähriger Produktion 3x / Jahr
OBERFLÄCHEN	3 Stellen bzw. Proben	2x / Jahr Bei ganzjähriger Produktion 3x / Jahr

2. PROBENPLAN FÜR BETRIEBE, DIE KEIN GELATO HERSTELLEN, SONDERN ES AUSSCHLIESSLICH LOSE ZUM VERKAUF ANBIETEN

	MINDESTANZAHL DER UNTERSUCHUNGEN JE PROBENAHME	MINDESTHÄUFIGKEIT DER PROBENAHMEN PRO JAHR
AUFGESCHLAGENE SAHNE*	1 Probe	2x / Jahr
OBERFLÄCHEN	2 Stellen bzw. Proben	2x / Jahr

**Gilt ausschließlich falls aufgeschlagene Sahne mit einem Sahneautomat im Betrieb hergestellt wird, ansonsten entfällt die Probenahme von aufgeschlagener Sahne*

Nützlicher Ratschlag

Laut der Leitlinie wird empfohlen diesen Probenplan auf mindestens zwei Probenahmen pro Jahr aufzuteilen z.B. im Frühjahr und (Früh)-Sommer. Dadurch werden auch mögliche Schwankungen bei der Herstellung sowie der Durchführung der Reinigung und Desinfektion besser erfasst. Falls die Betriebe ganzjährig Gelato herstellen, wird eine weitere dritte Probenahme im Herbst empfohlen. Dies gilt jedoch ausschließlich für Betriebe, die Gelato selber herstellen, ansonsten sind die Vorgaben von Tabelle 2 zu erfüllen.

ZUR LÖSUNG DES PROBLEMS

Das BAV Institute steht Ihnen bei diesen Themen gern zur Seite. Wenden Sie sich bei Fragen bitte an Frau Christine Käfer telefonisch unter 0781/96947-286 oder per Mail an: christine.kaefer@bav-institut.de

Spaghetti Eispresse FUTURA*

Besuchen Sie uns auf der Messe in Stuttgart (DE)

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

05.-09.02.2022 | Pav. 10, Stand 10B36

2017 new new new

maximale Hygiene

Spaghetti Eispresse UNICA*

2019 new new new

Höhen-verstellbar

maximale Hygiene

Für große Teller geeignet

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Portiononiererspülen

2018 new new new

*Kompressoren für Spaghetti Eispressen finden Sie in unserem Sortiment

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

NOUGATSCHNITTCHEN

EIN DESSERT, DAS SICH DURCH LEICHTE KNUSPRIGKEIT UND EINEN KÖSTLICHEN, UMHÜLLENDEN GESCHMACK AUSZEICHNET, EIN GENUSS FÜR KALTE WINTERTAGE

ZUTATEN

Dosen zur Herstellung von zwei 15x15 cm großen Quadraten

SCHAUMGEBÄCK

Frische Sahne 35% Fettgehalt	750 g
Nougat-Gelato	1500 g

EINLAGE

Haselnussstreusel	50 g
Vollmilchschokolade	100 g
Pailleté feuilletine	50 g

• Die Vollmilchschokolade zerlassen, das Pailleté und die Haselnussstreusel unterrühren.
• Bevor die Schokolade wieder kristallisiert, diese dünn zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen.

GEEIGNET FÜR...

• Einzelportionen
• Torten
• Rechteckige Backbleche

von Alice Vignoli
Foto von Phototecnica

REZEPT UND AUFBAU

• Die Formen vorbereiten, indem man 15x15 cm große Pan roulé-Quadrate in der gleichen Höhe der Form ausschneidet.
• Die Innenkante mit einem Acetatstreifen in der Höhe der Form schützen.
• Das Pan roulé mit einer Zuckerlösung anfeuchten.
• Die frische Sahne in einem Planetenrührer halb aufschlagen.
• Das zuvor mit einem Spatel bearbeitete Nougat-Gelato unter die Creme heben.
• Die beiden Zutaten vermischen, bis eine homogene Mischung entsteht.
• Das Schaumgebäck in die Formen portionieren.
• Den Einsatz nach Belieben in die Mitte des Halbgefrorenen einsetzen.
• Die Formen in den Schockfroster stellen, bis sie vollständig ausgehärtet sind.

DEKORATION

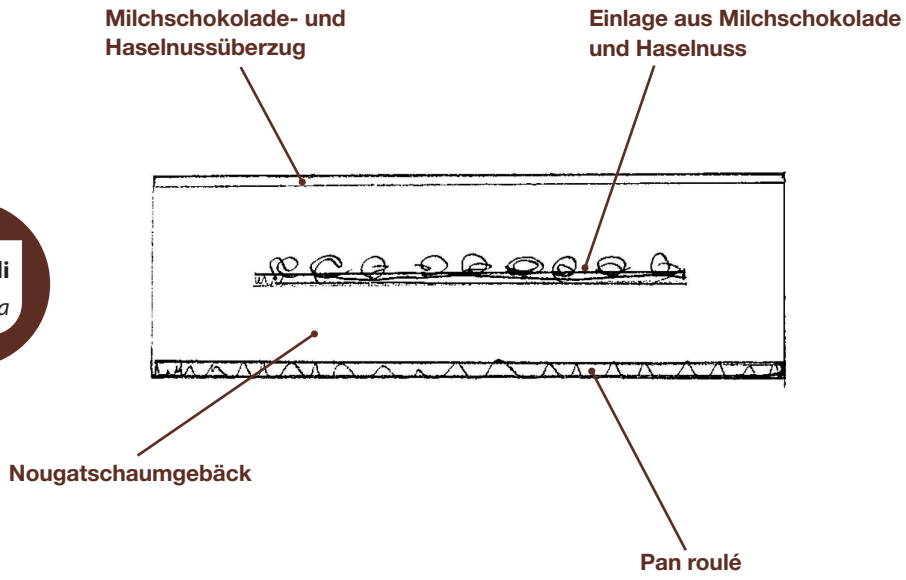
• Eine Schicht Glasur mit Milch- oder Nougatgeschmack darauf verteilen.
• Das Halbgefrorene aus der Form nehmen.
• Themengerecht dekorieren.

AUFBEWAHRUNG

• Das schockgefrorene und dekorierte Produkt kann zwei Wochen lang bei -19°C in der Verkaufsvitrine aufbewahrt werden.
• Bis auf den Kern gefrorene Produkte (z. B. -32°C für 1 Stunde) können bei -19°C in einem Konservierungsschrank drei Monate lang gelagert werden.

DER BESONDERE TIPP

• Wenn man dem Schaumgebäck einen kräftigeren Geschmack verleihen möchte, kann man etwas Nougatpaste in die Mischung geben.



SEIT DEM ERSTEN TAG HABEN SEIEN SIE IMMER EINEN

ON IDEA

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.

WIR EINE VISION VERFOLGT
EISBECHER VORAUS

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

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

BUSINESS IN PRÄSENZ

DIE VORBEREITUNGEN FÜR DIE NÄCHSTE GELATISSIMO, DIE FÜHRENDE FACHMESSE FÜR HANDWERKLICHES GELATO NÖRDLICH DER ALPEN, LAUFEN AUF HOCHTOUREN. SIE FINDET VOM 5. BIS 9. FEBRUAR 2022 IN STUTTGART STATT, PARALLEL ZUR INTERGASTRA, LEITMESSE FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

von Gloria Levati - Foto Messe Stuttgart

Modern & sicher

Für die achte Gelatissimo werden die Messehallen neu organisiert - unter anderem mit 5 Meter breiten Gängen zwischen den einzelnen Ständen, wobei die Vielfalt der anwesenden Unternehmen wie bei den vorherigen Ausgaben erhalten bleibt. Auf der Messe wird es Bereiche für Gespräche, Verkostungen und Networking geben. **Die vollständige Kontaktnachverfolgung wird durch die verpflichtende Online-Registrierung gewährleistet.** Bei allen Sicherheitsmaßnahmen orientiert sich die Messe Stuttgart an den Vorgaben des Landes Baden-Württemberg. Hiernach entscheidet sich, ob weiterhin die 3G-Regelung zu befolgen ist oder nur genesene und geimpfte Personen eingelassen werden dürfen.

Ein breites Angebot

Die Gelato-Branche ist in all ihren Produktbereichen vertreten: Rohstoffe, Toppings und Eiswaffeln, Eismaschinen und Laborausrüstungen, Kühltheken und -vitrinen, Speisekarten, Becher und Zubehör, Lokalaustattung und -einrichtungen. Darüber hinaus werden an den fünf Ausstellungstagen Workshops, Verkostungen und Wettbewerbe veranstaltet. **Eine optimale Gelegenheit, Eishersteller und Konditoren zu treffen und wertvolle Kontakte für die kommende Saison zu knüpfen.**

An Outdoor denken

Der Stuttgart Coffee Summit sieht eine Reihe von interessanten Verkostungen, Vorträgen und Workshops vor. Kaffeebauern, Röster und Barkeeper können sich hier treffen, um sich über die sich schnell entwickelnde Welt des Kaffees auf dem Laufenden zu halten. **Außerdem gibt es Outdoor.Ambiente.Living, einen Bereich, der nach den Zwangsschließungen aufgrund der Pandemie einen enormen Aufschwung erlebt hat.** Hier werden wetterfeste Möbel und Geräte, Windschutzsysteme und Ideen zur Beheizung von Außenbereichen vorgestellt.

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

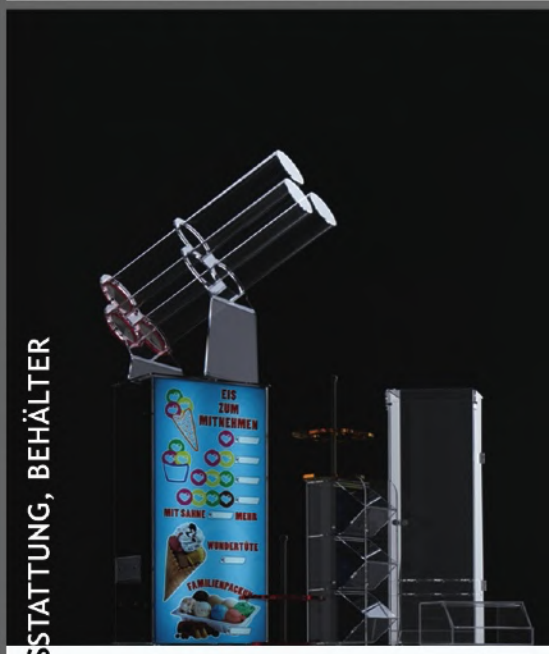
WENN DU NICHT ZUFRIEDEN BIST KOMM ZU NEROLUCE!!!

WIR ERWARTEN SIE IN:

GELATISSIMO
Tutto il mondo del gelato

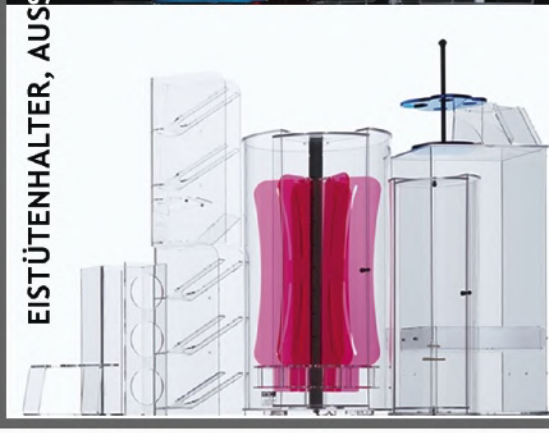
Stuttgart (DE) • 5-9 Nov. 2022 • Pos. 10B35

EISKARTEN
EISKARTEN-HALTER



AUSSTATTUNG, BEHÄLTER

MÜLLEIMER MIT WERBUNG



EISTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG

LED-SCHABLONE, LEUCHTKÄSTEN, LEUCHTSCHILDER

Mit den Maschinen von **PAPILLA**

GESTALTETEN SIE IHRE EISWAFFELN VOLLSTÄNDIG INDIVIDUELL

Angefangen bei der **FORM**
über den **GESCHMACK**
bis hin zum **LOGO**...

Mit der **PAPILLAMITICA**-Maschine haben Sie die Möglichkeit, Waffeltüten direkt vor der Anwendung herzustellen. Mit ein paar einfachen Gesten bereitet jeder Eismacher seine eigene Mischung zu, indem er **FORM** und **GESCHMACK** wählt. Es ist auch möglich, das eigene **LOGO** hinzuzufügen.

Alles MADE IN ITALY und patentiert.

Um die Maschine in Betrieb zu sehen, besuchen Sie unsere Website **www.papillaidea.it**

Papilla

Schreiben Sie an **soniaragusa@lmtsaturn.it** - Rufen Sie **Sonia unter 333 3750805 an**

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

www.gastromarketing.it

Seid Ihr für Opfer bereit?

Ein notwendiger Schritt zum Erfolg

„Wer Recht hat und leidensfähig ist, gewinnt am Ende“

Mahatma Gandhi, indischer Philosoph

Der Fall

Ray Lewis ist ein ehemaliger American-Football-Spieler, der auf eine denkwürdige Karriere zurückblicken kann. Als zweimaliger Superbowl-Sieger mit den Baltimore Ravens und seit 2018 Mitglied der Hall of Fame gilt er als einer der besten Linebacker aller Zeiten. Sein Talent, aber auch sein Engagement und sein Charisma machten ihn zu einer Ikone unter den Spielern, zum Kapitän der Defensivmannschaft, und obwohl er 2012 zurücktrat, ist er immer noch eine Inspiration für viele junge Menschen, die von einer Karriere bei den Profis träumen. Zusammen mit Les Brown und Eric Thomas, zwei berühmten amerikanischen Motivationsrednern, ist er der Autor eines der leidenschaftlichsten Motivationsvideos im Internet, in dessen Mittelpunkt ein Wort steht: Opferbereitschaft. In seiner langen Rede fordert Ray alle auf, aus ihrer Komfortzone herauszutreten, denn nur dann werden sie entdecken, dass sie Talente und Fähigkeiten haben, von denen sie nie etwas geahnt haben und die vielleicht eines Tages ihr Leben retten oder etwas bewirken können. Mit der gleichen Entschlossenheit, mit der er gegnerische Spieler angriff, spricht Ray Lewis den Zuhörern aus der Seele: „Wenn es dir nicht gefällt, wer du bist, wenn du nicht das hast, was du gerne hättest, wenn du denkst, dass du nicht da bist, wo du sein solltest, dann hat das nichts mit dem System zu tun, sondern mit der Tatsache, dass du dich nicht aufopferst“. Der Grund dafür ist laut Ray, dass „viele Menschen in der Genügsamkeit verharren, sie hören auf zu wachsen, sie hören auf, etwas zu wollen, sie werden zufrieden“. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass man gut werden kann, aber wenn man sich zum Ziel setzt, ein Phänomen zu sein, dann muss man den Geschmack des Opfers zu schätzen wissen, ein Begriff, der nicht zufällig oft im Zusammenhang mit göttlichen Symbolen verwendet wird. All dies, weil, wie der französische Dramatiker Romain Rolland, Nobelpreisträger für Literatur im Jahr 1915, sagte: „Wenn ein Opfer für Sie eine Last und keine Freude ist, tun Sie es nicht, Sie sind es nicht wert“.

Direkter Kontakt

Fragen Sie nach den Themen, die Sie gerne vertiefen möchten oder zeigen Sie uns Ihre „Marketing-Lösungen“ auf, die Sie für Ihr Lokal erfunden haben. Schreiben Sie an: info@gastromarketing.it und Ihre Geschichte könnte zum „Hauptdarsteller“ einer unserer nächsten Ausgaben werden.

Die Vertiefung

Es gibt keinen erfolgreichen Sportler oder Künstler, der das Wort „Opfer“ nicht in einer Rede darüber erwähnt, wie er seine hohen Standards erreicht hat. Im Spiel ist ein Opfer oft ein entscheidender Zug, um den Erfolg zu erreichen; im Schach zum Beispiel wird das Wort Opfer verwendet, um anzuzeigen, dass eine wertvollere Figur gegen eine weniger wertvolle ausgetauscht wird, und im Baseball bezeichnet der „sacrifice fly“ ein taktisches Manöver, das es der schlagenden Mannschaft ermöglicht, einen Run zu erzielen, indem sie einen Läufer auf der Base zum Home Plate bringt. In unserem Leben markiert der Einzug des Wortes „Opfer“ in den Alltag irgendwie das Ende der magischen Zeit der Kindheit, in der alles erlaubt ist und in der die beiden Aktivitäten, denen fast alle Energien gewidmet sind, das Spielen und die Suche nach Kuscheln sind. Wir können also sagen, dass es die Schule war, die diesen Begriff zuerst institutionell in das Bewusstsein jedes Einzelnen, der erfolgreiche Ziele erreichen will, eingeprägt hat. Sinnbildlich ist eine der Definitionen des Wortes Opfer, die im Wörterbuch zu finden ist, wo es als „ernsthafter, freiwilliger oder aufgezwungener Verzicht auf Güter und Grundbedürfnisse, materiell oder moralisch erklärt wird“. Die Wahrheit ist jedoch, dass das Wort Opfer nicht existiert, wenn jemand etwas tut, das er liebt, so dass Ermüdung und Verzicht nicht als Opfer betrachtet werden, sondern zu einer Freude werden. Wenn wir Einzelfälle von irgendwie „prädestinierten“ Figuren ausklammern, ermöglichen nur Studium und Praxis dem Einzelnen, seine Qualitäten zu verbessern, und zwar durch die Vertiefung der Grundlagen, die Bereitschaft, seine Grenzen zu messen und eine gute Dosis Selbstkritik, um Fehler zu akzeptieren und Bereiche für mögliche Verbesserungen zu identifizieren. Man mag es nicht glauben, aber die Fähigkeit, Opfer zu bringen, ist der beste Indikator dafür, wie sehr man ein Ziel wirklich erreichen will.

Das Opfer wird durch das Erreichen

des Ziels belohnt

Direkt ins Herz

Wenn man sich in seiner eigenen Haut wohlfühlen will, muss man zuerst etwas erreichen, aber dazu muss man durch das Tor des Opfers gehen. Es gibt keine Tricks oder Abkürzungen. Zu wissen, wie man Opfer bringt, um seine Ziele zu erreichen, ist eine nicht verhandelbare Pflicht; diejenigen, die eine bessere Chance haben, ihre Ziele zu erreichen, sind diejenigen, die Opfer tatsächlich als eine Berechtigung betrachten. Denken Sie daran, dass die Kraft, mit der Sie die Freude über einen Erfolg wahrnehmen können, fast immer proportional zu der Anstrengung ist, die Sie dafür aufbringen mussten, und genau in diesem Moment wird sich das Opfer auszahlen, und Sie können das, was Sie geschaffen haben, in vollen Zügen genießen. Es ist wichtig, die Worte von Mahatma Gandhi nicht zu vergessen: „Nichts wird ohne Opfer und ohne Mut erreicht“.

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

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

POSITIVE RÜCKKEHR

DIE MESSE HOSTMILANO, DIE IM VERGANGENEN OKTOBER ZUSAMMEN MIT TUTTOFOOD STATTGEFUNDEN HAT, WAR EIN VOLLER ERFOLG

von Federica Servà

Gewinnende Synergie

Mehr als 150 Tausend Besucher. **Das ist die Abschlusszahl von HostMilano und Tuttofood, hinter der viel mehr als nur eine Zahl steht.** Es besteht der Wunsch, sich zu treffen, persönliche Gespräche zu führen, live Geschäfte zu machen. Das Wagnis der Messe Mailand, die beiden Veranstaltungen vom 22. bis 26. Oktober gemeinsam zu organisieren, hat sich als Erfolg erwiesen und die Rolle der Messe als europäisches Ausstellungszentrum und internationaler Förderer italienischer Spitzenleistungen gestärkt. Etwa 2700 italienische und ausländische Unternehmen waren anwesend, darunter HostMilano und Tuttofood, die sich der Herausforderung stellten.

IMMER BEGEHRTER

Der SMART Label - Host Innovation Award, der zu einem internationalen Maßstab für Innovation im Gastgewerbe geworden ist, hat in diesem Kontext der Rückkehr zur Normalität und der Aufmerksamkeit für die Umwelt seinen Schwerpunkt verlagert. Von Design über Technologie, Technik und Materialien bis hin zu Nachhaltigkeit, von biologisch abbaubaren Materialien über Lösungen zum Wasser- und Energiesparen bis hin zu Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. In den drei Kategorien des Wettbewerbs wurden fünfundzwanzig Unternehmen ausgezeichnet.

Unter einem Dach

Die 42. Ausgabe der HostMilano vereinte die Branchen Professionelles Catering; **Bäckerei, Pizza, Pasta; Kaffee, Tee, Bar, Kaffeemaschinen, Vending, mit der historischen SIC, Internationale Kaffeeausstellung; Gelato-Konditorei; Möbel, Technologie, Tischwaren.** Überfüllte Gänge und reger Austausch an den Stands belebten die Tage. Dank der Unterstützung von Agenzia Ice und Partnerschaften mit Gastgewerbeverbänden nahmen Top-Einkäufer aus den Vereinigten Staaten, Kanada, Russland und dem Nahen Osten sowie aus den wichtigsten europäischen Ländern an der Veranstaltung teil.

DIE VERANSTALTUNG BESTÄTIGTE DEN AUFSCHWUNG DES AUSSER-HAUS-MARKTES

Gelegenheit zum Austausch

Mehr als achthundert Veranstaltungen wurden abgehalten, um über die Trends zu informieren, die das professionelle Gastgewerbe der Zukunft prägen werden. Zwischen Show-Cooking, vertiefenden Seminaren und nationalen und internationalen Wettbewerben erwies sich die Agenda der Termine als reichhaltig und interessant. Eröffnet wurde die Ausstellung mit der Eröffnungskonferenz „Innovation und Nachhaltigkeit für die Lebensmittelindustrie“ in Anwesenheit von Tourismusminister Massimo Garavaglia. **Es wurde eine starke Botschaft vermittelt, nämlich dass Nachhaltigkeit kein „Greenwashing“ ist, sondern eine Investition, die die Entwicklung von Unternehmen und das Exportwachstum ermöglicht, insbesondere wenn wir an die Lieferketten denken.**

UM DEN TISCH

Es passierte tatsächlich am Stand von Editrade, der schon immer für Gastfreundschaft offen war. Die Vertreter der wichtigsten Fachmessen in der Branche, Gelatissimo, Host, Levante Prof, Mig, Rome Food Excel, Sigep, trafen sich inmitten von tausend Verpflichtungen zu einer freudvollen Begrüßung und vor allem zu einem Gedankenaustausch über die Zukunft.

HOCHRANGIGE UND SPEKTAKULÄRE INTERNATIONALE KONDITOREIWETTBEWERBE

Drei wichtige Endspiele

Der Internationale Verband Konditorei, Speiseeisherstellung und Schokolade organisiert die Fipgc World Pastry Awards und die World Trophy of Professional Tiramisu Fipgc. **Als beste Konditoren der Welt triumphierten Yosuke Otsuka, Yusaku Shibata und Kazuhiro Nakayama aus Japan, die die beste Schokoladenkreation, die schönste Pastillage-Komposition und auch die beste Zuckerskulptur gewannen.** Maria Concas aus Italien gewann den Preis in der vierten Kategorie des Wettbewerbs, der Hochzeitstorte. Im Wettbewerb um die beliebteste italienische Nachspeise der Welt schaffte es Japan wieder auf das Podium, allerdings nur auf den zweiten Platz, denn Kirara Kushibiki gewann auch den Sonderpreis für innovatives Tiramisu. Die höchste Stufe wurde von Frankreich mit Nabil Barina erreicht, während die Schweiz mit Gianluca Fiorentino und dem Sonderpreis Tiramisù Classico den dritten Platz belegte.

naturesse

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

Individuelle Basenmischungen für die Speiseeisherstellung

Verleihen Sie Ihrem Eis eine ganz persönliche Note.

Sie entscheiden welche Rohstoffe eingesetzt werden sollen, indem Sie uns Ihre individuelle Rezeptur angeben. Oder lassen Sie sich von unseren Spezialisten fachkundig beraten, um Ihnen bei der Zuarbeit für Ihre massgeschneiderte Basenmischung zu helfen. Danach geben Sie uns noch Ihre Wunschfüllmenge der Basenmischung an und wir sind besorgt, dass Ihre persönliche Rezeptur in der richtigen Menge am richtigen Ort landet.

Vorteile:

- Persönliche Base nach Ihren Wünschen ab 200kg = ***Storytelling für ihre massgeschneiderte Produkte***
- Effizientere Herstellung – abwiegen von Einzelkomponenten entfällt = ***Zeitersparnis***
- Weniger Anbruch von diversen Rohstoffen
- Fremdkontamination durch angebrochene Rohstoffe kann verringert werden = ***verbesserte Hygiene***
- Keine Lagerhaltung verschiedener Rohstoffe = ***Mehr Lagerplatz, Reduktion der Lagerkosten***
- Individuell auf Chargengrössen abgestimmte Füllmengen = ***Effizienz***

Gedrehte Waffeln gekoppelt mit personalisierten Papier-Hörnchen

- Hygienische Verpackung der gedrehten Waffeln durch die Papier-Hörnchen
- für Ihren Werbedruck der Papier-Hörnchen Fläche Nutzen Sie die
- durch die Papier-Hörnchen erhöhte Bruchsicherheit

Bereiten Sie sich jetzt auf die nächste Saison vor und bestellen Sie noch zu den aktuellen Preiskonditionen mit einer Auslieferung im Feburar/März 2022.

Rundwaffeln mit personalisiertem Aufdruck

Ihr Vorteil: nutzen Sie die Fläche der Eiswaffeln für Ihren Werbedruck

Für den Druck wird lebensmittelechte Farbe benutzt und kann somit verzehrt werden.
Ihr Sujet wird in einem "schokoladenbraunen"-Farbton gedruckt und dessen Intensität kann eingestellt werden um unterschiedliche Farbverläufe zu erhalten - von fast transparent bis dunkelbraun.

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

DIÄTEN SOLLTEN INDIVIDUELL ANGEPASST WERDEN

RICHTIG Jeder Mensch hat einen eigenen Energiebedarf, der sich aus seinem Grundumsatz und seiner körperlichen Tätigkeit ergibt. Es ist also eine Illusion zu glauben, dass man einfach durch Kalorienreduktion abnehmen kann. Nicht alle Kalorien sind gleich und werden vom Körper je nach Qualität der zugeführten Nährstoffe unterschiedlich schnell aufgenommen. Um richtig und dauerhaft abzunehmen, ist es unerlässlich, den Grundumsatz zu erhöhen, indem Fettmasse abgebaut und Magermasse (Muskeln) aufgebaut wird. Dies kann nur durch die Einnahme der richtigen Nährstoffe und durch Bewegung erreicht werden. Zu restriktive Diäten, die nur auf Kalorien basieren, führen zu kurzlebigen Ergebnissen, da sie den Stoffwechsel verlangsamen, anstatt ihn anzuregen, und sind nicht immer gesund.

Photo by Anna Pelzer on Unsplash

FALSCH

KAKTUSFEIGEN MACHEN DICK

Die Kaktusfeige enthält etwa 55 Kalorien pro 100 Gramm, sie ist also nicht sehr kalorienreich. Studien über die Eigenschaften dieser exotischen Frucht legen nahe, dass sie für eine kalorienarme Ernährung empfohlen wird, da sie dem Körper einen hohen Anteil an pflanzlichen Ballaststoffen liefert, die durch ein gutes Sättigungsgefühl dazu beitragen, Heißhungerattacken zu dämpfen und weniger zu essen. Sie ist eine Frucht mit mittlerem Energiegehalt und hohem Nährwert.

STARK VERARBEITETE LEBENSMITTEL SIND SCHLECHT FÜR DIE GESUNDHEIT

RICHTIG Dabei handelt es sich um stark verarbeitete, verzehrfertige Lebensmittel mit langer Haltbarkeit; sie enthalten Zusatzstoffe, die die Schmackhaftigkeit und Haltbarkeit der Lebensmittel erhöhen sollen. Jüngsten Untersuchungen zufolge nimmt ihr Verzehr in den Industrieländern (vor allem in den USA und Großbritannien) zu, weil sie praktisch, schnell zuzubereiten und oft billig sind, aber sie enthalten sehr viele Kalorien, haben einen hohen glykämischen Index, sind sehr arm an Ballaststoffen, Mikronährstoffen (Vitaminen) und Pflanzenstoffen (Antioxidantien) und sind reich an Nahrungsfetten, Einfachzucker, Salz und verschiedenen Aromastoffen. Sie sollen auch Fettleibigkeit fördern, da sie den Sättigungsmechanismus stören und so zu einem übermäßigen Kalorienverbrauch und damit zu einer Gewichtszunahme führen.

Keine Pflanzen im Schlafzimmer, da sie Sauerstoff verbrauchen

FALSCH Es ist schon richtig, dass Pflanzen nachts Sauerstoff einatmen und Kohlendioxid freisetzen und tagsüber das Gegenteil, aber die Menge an Sauerstoff, die sie „wegnehmen“, ist so gering, dass sie Menschen nicht schadet. Im Gegenteil, laut NASA würde ein wenig Grün im Zimmer (Pflanzen oder von bestimmten Blumen freigesetzte Aromen) dazu beitragen, den Stresspegel zu senken und besser zu schlafen; Aloe Vera, die nachts Sauerstoff abgibt, und Lavendel mit seinem entspannenden Duft sind für diesen Zweck perfekt geeignet. Spathiphyllum, Gemeiner Efeu und Sanseveria sind wirksame Luftreiniger und -filter, ebenso wie Gerbera, deren Farben Räume aufhellen. Gegen Elektrosmog ist der Kaktus perfekt.

Photo by Regina Mansor on Unsplash

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

EINE ERHOFFTE RÜCKKEHR

GELATO, KONDITOREI, SCHOKOLADE, KAFFEE UND BÄCKEREI TREFFEN SICH WIEDER EINMAL LIVE IN DEN PAVILLONS VON RIMINI. VERABREDUNG MIT DER 43. AUSGABE DER SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO VOM 22. BIS 26. JANUAR 2022

von Annamaria Andreasi

Neues Gewand

Das neue Logo unterstreicht die größere Aufmerksamkeit, die dem Geschmack und der italienischen Interpretation von Süßwaren gewidmet wird, und unterstreicht das Engagement der Kermesse, eine Plattform für Geschäfte und ständige berufliche Verbesserungen zu sein. Die Rückkehr der Wirtschaftsbeteiligten aus der ganzen Welt nach der schwierigen Zeit der Pandemie wird eine einmalige Gelegenheit sein, die neuen Szenarien zu entdecken, die sich in der Geschäftswelt herausgebildet haben und die alle Fachleute der Branche betreffen. Im Mittelpunkt der Gespräche auf der „Vision Plaza“ stehen Innovationen und Trends, Technologien und Marktstrategien in verschiedenen Ländern sowie neue Verbraucherbedürfnisse.

SICHERHEIT VOR ALLEM

Besucher und Aussteller werden dank der Einführung von Safe Business, Aefi, Ufi-Protokollen und der Akkreditierung von GBAC STAR für internationale Reinigungs- und Hygienestandards geschützt sein. Darüber hinaus ist für den Zugang zur Ausstellung ein Green Pass (oder ein gleichwertiger Ausweis) erforderlich. Ausländische Gäste werden ständig über die Regeln und Pflichten informiert, die bei der Einreise und dem Aufenthalt in Italien zu beachten sind.

Produkte im Schaufenster

Die Arenen, die den einzelnen Bereichen Gelato, Konditorei, Schokolade, Kaffee und Bäckerei gewidmet sind, werden bestätigt. An den Ständen, die die Ausstellung beleben werden, kann das Publikum viele neue Produkte sehen. **Die Teilnehmer werden feststellen, dass ein neuer und spezifischer Schwerpunkt auf Zutaten, Einrichtung, Ausrüstung, umweltverträgliche Verpackungen usw. gelegt wird.** Außerdem findet vom 26. bis 28. Januar eine dreitägige „Digitale Agenda“ statt, bei der Aussteller und Käufer auf einer digitalen Plattform zusammengebracht werden.

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

ABONNIEREN SIE UNS

Jahresabonnement
unserer Zeitschrift PuntoDE
(4 Ausgaben)

Europa	€ 50,00
Außerhalb Europas	€ 90,00

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

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

punto dE
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI

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

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

Mitten im Markt Messe Stuttgart

GELATISSIMO

Die ganze Welt der Eiskultur

5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart

Gutes Eis. Gute Geschäfte.

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

www.gelatissimo.de #gelatissimo2022

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

SILVER 2021 ecovadis Sustainability Rating

SA 8000

SGS

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA AMBIENTALE DNV·GL ISO 14001

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

RICICLABILE CON LA CARTA SISTEMA Aticelca® 501 Questo contenitore è riciclabile

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

PEFC PEFC/18-31-933

FSC FSC® C016153

BRCGS Packaging Materials CERTIFICATED

GELATISSIMO
5.–9.2.2022 | Messe Stuttgart
Paul Horn Halle - 10/10B76

orionstyle.com

ad. UPSTUDIOCREATIVO.IT | design. STRAMIGIOLI ASSOCIATI