

ALI WORLD

DAS MAGAZIN DER ALI GROUP

NUMMER 1 | MÄRZ 2013

THE TORCH

Katars flammendes Wahrzeichen

TITELSTORY

DIE NEUESTEN TRENDS IN KÜCHEN

Küchenplaner Frank Wagner im Gespräch

CARLSON REZIDOR

Wohin geht das Hotel Business?

KÜCHENPLANUNG BEGINNT BEIM GAST

Interview mit Peter Adam-Luketic

Eis zum Dahinschmelzen

CARPIGANI

Grüne Technologien für unsere Zukunft



Liebe Leserinnen und Leser!

Ich freue mich sehr, Ihnen die deutsche Fassung der *AliWorld* vorzustellen, ein Magazin für die Gastronomie- und Gastgewerbe-Branche.

Mit großem Einsatz und Motivation haben wir dieses Heft zusammengestellt, aber wie bei jeder ersten Ausgabe handelt es sich um ein Pilotprojekt, das wir mit Ihrem Feedback und Ihren Anregungen noch verbessern möchten. Ich spreche in der Mehrzahl, weil hier im Mailänder Büro wirklich alle zu diesem ersten Heft beigetragen haben. Mein besonderer Dank geht an Luciano Berti, die eigentliche Seele der *AliWorld*. Er hat die Realisierung unserer Zeitschrift in jeder Phase unermüdlich begleitet. Ebenso danke ich meinen Kollegen in aller Welt, deren Rat und Informationen mir eine große Hilfe waren. Ohne sie wäre die Zeitschrift gar nicht entstanden.

Für die folgenden Ausgaben freue ich mich auf zahlreiche Zuschriften. Themenvorschläge und Ideen zur Bereicherung der *AliWorld* sind herzlich willkommen. Schicken Sie einfach eine Email an elena.faccio@aligroup.it.
Ich freue mich, von Ihnen zu hören.

AliWorld erscheint im Printformat und digital. Bitte teilen Sie mir mit, welche Version Sie bevorzugen.

Ich hoffe, dass *AliWorld* Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen wird.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Elena Faccio
Corporate Communications Manager

Editorial

2 DIE STÄRKE EINES WELTKONZERNS

Titelstory

4 THE TORCH, DOHA

Beginn einer neuen Ära der Luxushotels

Trends

8 EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS

Interview mit dem Küchenplaner Frank Wagner

Im Blickpunkt: **Ambach**

14 DER GAST BRINGT DEN ERFOLG

Interview mit dem Planungsexperten Peter Adam-Luketic

Im Blickpunkt: **Stierlen**

Success stories

24 SLOW FOOD UND SCHNELLER SERVICE

Interview mit Mark Willis, Vice President von Carlson Rezidor

Im Blickpunkt: **Eloma**

30 ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Interview mit Robert Krohn, Prokurist von Karl's Tourismus

Im Blickpunkt: **Kreff**

34 GROM UND CARPIGIANI: DAS BESTE SPEISEEIS DER WELT

Im Blickpunkt: **Carpigiani**

Innovation

40 DIE ZUKUNFT PLANEN

Neues aus der Ali Welt



DIE STÄRKE EINES WELTKONZERNS

Ich freue mich, Ihnen die erste deutschsprachige Ausgabe der *AliWorld* vorzustellen. Unser Magazin möchte Ihnen nicht nur neue Produkte und Initiativen der verschiedenen Marken unseres Konzerns präsentieren, sondern auch von den Erfolgen und Trends berichten, die dazu beitragen können, dem Markt neue Anregungen zu geben.

Ali ist ein internationaler Konzern mit **7.880 Mitarbeitern**, in dem **Ideenaustausch** und **Dialog** die wesentlichen Faktoren für unser Wachstum und unsere Entwicklung sind. Für uns ist es unerlässlich, dem Markt, unseren Kunden sowie Küchenchefs und Küchenberatern Gehör zu schenken, denn ich bin überzeugt, dass Ideen, neue Lösungen und innovative Produkte auf diesem Weg geboren werden.

Wir haben uns im Laufe der Jahre immer auf die Unabhängigkeit und das Unternehmertum unserer einzelnen Firmen verlassen und den **multikulturellen Charakter** unseres Konzerns gefördert. Wir lassen unseren Mitarbeitern viel Spielraum bei Entscheidungsfindungen - diese Autonomie führt zur Entwicklung eines starken Unternehmergeistes. Gerade die Freiheit im Denken und Handeln hat das kontinuierliche Wachstum unseres Konzerns ermöglicht.

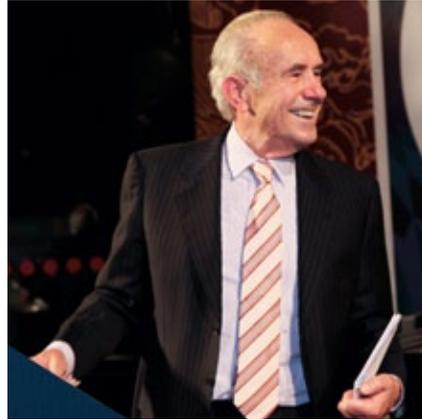
Diese Handlungsfreiheit wurde systematisch durch ein akkurates Controlling begleitet, das im Laufe der Zeit ständig

„Freiheit im Denken und Handeln hat das kontinuierliche Wachstum unseres Konzerns über die Jahre hinweg ermöglicht“

verbessert wurde, um verlässliche Daten über die Entwicklung des Unternehmens zu erhalten. Zahlen sind die Basis, um den Markt richtig einzuschätzen und darauf basierend strategische Entscheidungen zu fällen.

Heute gehören zur Ali Group **53 Produktionsstätten** und **74 Marken**, die in fast allen Bereichen der Gastronomie und des Caterings vertreten sind, vom Kochen über das Brotbacken bis hin zur Patisserie, vom Spülen bis zur Kühlung, von der Herstellung von Speiseeis bis zur Zubereitung und Auslieferung von Mahlzeiten. Wir haben uns von den ersten Akquisitionen an immer für die Kooperation unserer Firmen in Projekten eingesetzt und somit Erfolge geteilt. Zu unserem Konzern zu gehören, bedeutet **finanzielle Stabilität** und eine umfassende **Erfahrung und Kompetenz** in den verschiedenen Marktsegmenten. Der Austausch von Know-How, die Entwicklung von Synergien und verstärkte Investitionen in Innovation und Technologie machen uns stark.

„Es wäre schön, wenn AliWorld zu einer Ideenschmiede und zu einem interaktiven Medium zur Förderung der Gastronomiekultur wird. Wir freuen uns auf Ihre Erfolgsstories, Ihre Beiträge und Anregungen“



Davon profitiert die ganze Gruppe und jede einzelne Marke, den größten Nutzen ziehen jedoch unsere Kunden aus unseren gemeinsamen Ideen und Erfahrungen. Wir haben in den letzten zwei Jahren eine Wirtschaftskrise erlebt, die als die schlimmste seit 1929 gilt, aber ich kann mit Stolz sagen, dass unser Konzern ausgesprochen stabil ist. In einer Welt der vernetzten Wirtschaftssysteme ist Globalisierung der Weg der Zukunft. Mit dieser Realität müssen sich alle Unternehmen auseinandersetzen, sie birgt neben Risiken und Herausforderungen aber auch großes Wachstums- und Entwicklungspotential.

Wir investieren zunehmend in innovative Technologien zur **Energieeinsparung** und **Produkteffizienz**, eine Verantwortung, die wir gegenüber uns selbst und unserer Umwelt haben, während wir gleichzeitig unseren Kunden beste Qualität liefern, damit sie wettbewerbsfähig und kosteneffizient arbeiten können.

Für einen Konzern wie den unseren ist es von großer Bedeutung, zukünftige Trends und Entwicklungen auf dem Markt und in den Lebensgewohnheiten der Konsumenten zu erkennen und zu verstehen. Mahlzeiten werden immer öfter außer Haus eingenommen, parallel dazu wird gesunde und qualitativ hochwertige Ernährung immer wichtiger. Nur durch eine sorgfältige Analyse dieser Tendenzen sind wir in

der Lage, innovative Produkte und Technologien herzustellen, die die Wünsche der Verbraucher und die veränderten Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen.

Ich möchte mich bei allen **unseren Kunden für das uns entgegengebrachte Vertrauen bedanken**, bei unseren Lieferanten für ihren unersetzlichen Beitrag und bei allen, die mit Begeisterung zu den herausragenden Leistungen der Ali Group beitragen. Wir verdanken es den Anregungen des Marktes und unserer Kunden und dem starken Engagement unserer Mitarbeiter, dass unsere Marken weiterhin wachsen und den sich wandelnden Anforderungen der Gastronomie- und Gastgewerbe-Branche gerecht werden können.

Es wäre schön, wenn *AliWorld* zu einer Ideenschmiede und zu einem interaktiven Medium zur Förderung der Gastronomiekultur wird. Wir freuen uns auf Ihre Erfolgsstories, Ihre Beiträge und Anregungen, so dass *AliWorld* immer mehr auch zu Ihrer Welt wird.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Luciano Berti
Präsident und CEO der Ali Group



Interview mit Karim Azzabi, Innenarchitekt und Gestalter von *The Torch*, Doha

THE TORCH, DOHA

BEGINN EINER NEUEN ÄRA DER LUXUSHOTELS

Mit einer Höhe von 300 Metern ist The Torch das höchste Bauwerk in Katar. Für die Panasiatischen Spiele 2006 errichtet, symbolisiert es eine Fackel.

Der 300 Meter hohe Torch Tower beherbergt ein exklusives Fünfsternehotel und bietet einen spektakulären Blick über ganz Doha. Ein ideales Refugium für anspruchsvolle Reisende, ob Sportbegeisterte, Geschäftsleute oder Globetrotter, die ihrer Gesundheit und ihrem Wohlbefinden etwas Gutes tun möchten. The Torch orientiert sich an gehobenen internationalen Standards und erhebt sich inmitten von **Aspire Zone**, der überwältigenden Sportstadt von Doha, die mit modernen Sportanlagen sowie Wellness- und Freizeiteinrichtungen Athleten und Sportbegeisterte aus der ganzen Welt anlockt.

Im Jahr 2006 anlässlich der Panasiatischen Spiele fertiggestellt, ist The Torch Tower ein leuchtendes Beispiel zeitgenössischer Architektur und eine gelungene Synthese von Ingenieurskunst und menschlicher Phantasie. Das Hotel eröffnete erst im Oktober 2011 und ist seitdem, dank seiner Einzigartigkeit, zu einem beliebten Anlaufpunkt in der Welt des Luxus und der Wellness geworden.

Ali Group hatte die einzigartige Gelegenheit, zu diesem ehrgeizigen Projekt beizutragen und gestaltete in Zusammenarbeit mit Besix, einem der größten und auf der ganzen Welt vertretenen Bauunternehmen, die Hauptküchen von The Torch.

So entstanden innerhalb mehrerer Monate drei komplett ausgestattete Küchen, in denen pro Tag bis zu 800 Mahlzeiten zubereitet werden können und die es den Köchen ermöglichen, sich

zwischen sämtlichen kulinarischen Traditionen zu bewegen, von der internationalen Kochkunst bis hin zur asiatischen Fusionsküche.

Das Hotel befindet sich in strategisch guter Lage dreißig Minuten nördlich des internationalen Flughafens von Katar und zwanzig Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Ein angenehmer Privatweg führt die Gäste direkt zum Villaggio, dem größten Einkaufszentrum von Doha, das voller Leben und reich an Geschäften und Restaurants ist. Die prachtvollen Strände, die sich im Norden und Süden der Stadt erstrecken, sind in nur einer Stunde zu erreichen.

Bleibt nun noch eine Reise zu planen, um dieses Luxus-Highlight zu entdecken.

„The Torch ist eine absolut einmalige Erfahrung. Unser gesamtes Angebot ist darauf ausgerichtet, unseren Gästen einen unvergesslich luxuriösen und einzigartigen Aufenthalt zu bieten“



Auf einer Höhe von achtzig Metern bietet der Swimmingpool im The Torch einen atemberaubenden Blick auf die Stadt Doha.

DAS PROJEKT STAMMT AUS DER FEDER DES ITALO-LIBYSCHEN ARCHITECTEN KARIM AZZABI, DER DIE INTERESSANTESTEN ASPEKTE DES ITALIENISCHEN DESIGNS MIT ELEMENTEN DER ARABISCHEN KUNST UND KULTUR IN EINEN SYMBOLTRÄCHTIGEN KONTEXT SETZTE.

ALIWORLD HATTE DAS VERGNÜGEN, DEN ARCHITECTEN ZU TREFFEN UND AN SEINER VISION TEILHABEN ZU KÖNNEN.

The Torch wurde gerade erst eröffnet und ist schon eine Ikone...

Die einer olympischen Fackel nachempfundene Architektur des Gebäudes nimmt die Bedeutung einer Ikone an. Sie symbolisiert die brüderlichen Beziehungen zwischen dem Mittleren Osten und der westlichen Welt, Kulturen, die im Rahmen des Sports und gemeinsamer Werte zusammentreffen.

Welche Elemente haben das Projekt inspiriert?

Ich wollte einen einzigartigen Ort schaffen, der **in allen seinen Räumlichkeiten einen Überraschungseffekt** bietet. Von den Suiten zum Spa, vom hängenden Swimmingpool zum drehbaren Restaurant überrascht jedes Ambiente mit individuellen Details. Dabei habe ich Wert darauf gelegt, dass die Atmosphäre und der Stil des Projekts harmonisch bleiben.

Stimmt es, dass die Zimmer individuell gestaltet werden können?

Ja, denn ich wollte ein angenehmes und gleichzeitig elegantes Hotel schaffen, das **die Interaktion der Gäste anregen** sollte. Mit Hilfe moderner Technologie können die Gäste

ihr Zimmer nach ihrem Geschmack und ihren Wünschen gestalten. Im The Torch ist jedes Zimmer **eine Szenerie**, die mit Beleuchtung, Farben, Wandschmuck, Backgroundmusik und sogar Duft verändert werden kann. Auf diese Weise werden die Räumlichkeiten gemütlicher und die Atmosphäre intimer...

Wie haben Sie Material und Ausstattung ausgewählt?

Ich habe mich für eine Kombination aus traditionellen, kostbaren Materialien wie Marmor, Leder und seltene Hölzer mit neueren Materialien wie Corian®, Stahl und anderen Metallen entschieden. Dieser Mix bietet einen interessanten Kontrast und bildet eine Verbindung von Innovation mit Raffinesse und Behaglichkeit. Viele dekorative Elemente sind orientalisches inspiriert, wie beispielsweise die arabische Schrift, die mit einem dem Sport und dem menschlichen Körper gewidmeten Text die Wand der Hotelhalle zierte.



Wie viele Gäste kann das Hotel beherbergen? Welche Einrichtungen umfasst es?

The Torch bietet 167 Deluxe-Zimmer und Suiten, drei exklusive Restaurants, verschiedene Säle für Geschäftstreffen und Kongresse und zahlreiche Einrichtungen zur Freizeitgestaltung, darunter einen Health Club auf vier Ebenen und einen spektakulären Swimmingpool, der in achtzig Metern Höhe über der *Aspire Zone* hängt. Vor allem aber ist es eines der wenigen Hotels auf der Welt, das mit innovativsten Technologien arbeitet, wie der Verwendung des iPad als Interface für den Service im Zimmer und in anderen Räumlichkeiten des Hotels. Mit dem Tablet kann ein Abendessen bestellt, ein Tisch im Restaurant reserviert oder ein Termin im Wellnessbereich vereinbart werden.



Eine wirklich einzigartige visuelle Erfahrung ist das Lichtsystem im Zimmer, mit dem die Gäste zwischen zwölf verschiedenen Farben wählen können.



Das elegante Restaurant „Panorama“ auf zweihundert Metern Höhe, mit Blick auf die Aspire Zone, und die Köche bei der Arbeit in der Küche des „Three Sixty“.

„Ali Group gestaltete die drei Großküchen von The Torch. Mit ihrer ultramodernen Ausstattung ermöglichen sie die Zubereitung von Speisen aller kulinarischer Traditionen und bis zu 800 Mahlzeiten pro Tag“

RESTAURANTS UND LOUNGE BAR

The Torch bietet das Beste aus der internationalen Küche. Die Kreativität seiner Köche ermöglicht den Gästen eine unvergessliche kulinarische Erfahrung. Das Hotel hält sich an die islamische Kultur und führt keine alkoholischen Getränke.

FLYING CARPET

Hier kann jederzeit ein kleiner Imbiss oder eine Mahlzeit eingenommen werden. Die asiatische, arabische und internationale Kochkunst verschmelzen zu einem wunderbaren Genuss. Die einsehbare Küche führt Köche, Kellner und Gäste enger zusammen.

THREE SIXTY

Ein drehbares Restaurant im siebenundvierzigsten Stock mit atemberaubender Sicht auf Doha. Für Besucher der Stadt ein absolutes Muss. Internationale Küche mit mediterranem Flair.

PANORAMA

Demnächst im fünfzigsten Stock mit einer umfangreichen Auswahl aus der asiatischen Fusionsküche.

KUFIC

Diese Lounge mit ihrem ultramodernen Design und dem natürlichen Licht ist absolut trendy. Weit weg vom Tosen und Lärmen der Stadt ist sie ideal für einen Empfang oder ein Geschäftsessen.



Interview mit dem Küchenplaner Frank Wagner

„EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS.“

Auch wenn sich das Zitat von Auguste Escoffier (1846-1935) vielleicht mehr auf das, was auf dem Teller liegt, bezog, bleibt das Fundament einer guten Küche ihre Planung. Frank Wagner richtet seit über 20 Jahren Restaurant- und Hotelküchen rund um die Welt ein.

AliWorld hat mit ihm über aktuelle Trends in der Gastronomie, Küchendesign und den Stellenwert von Energieeffizienz gesprochen.

Wohin geht die Gastronomie? Welche Trends können Sie feststellen?

Was früher die Pizza war, ist heute das Fleisch, das Grillen von Fleisch in allen Formen, vor allem in Hotels. Mit Feuer, ohne Feuer, mit Kohle oder Holz, man will möglichst Flamme zeigen. Der Trend geht hin zur offenen Showküche. Was unsere Vorfahren schon pflegten, ist heute die **Neuinterpretation der Feuerstelle**. Das hat zwei entscheidende Vorteile: Man braucht weniger Fläche, gleichzeitig wird dem Gast etwas geboten. Eine weitere Tendenz kann man deutlich im Einkauf von regionalen Produkten sehen. Allerdings in einem möglichst hohen Vorfertigungsgrad, d.h. das Gemüse sollte bereits geputzt sein.

Was hat sich in den letzten zehn Jahren im Küchendesign verändert?

Die Ansprüche unterscheiden sich sehr stark. In Ländern wie Südafrika oder Russland, in denen Strom fast nichts kostet



Radisson Blu Hotel, Frankfurt.

und nicht ganz so zuverlässig funktioniert, möchte man eher einfache, langlebige Geräte, die auch Stromschwankungen aushalten. Der Fokus liegt dort eher auf schnellem Profit, im Gegensatz zu Westeuropa, wo sehr auf Qualität und Nachhaltigkeit geachtet wird.

Die Küchen in Deutschland sind inzwischen mit hoch technisiertem Equipment ausgestattet. Die Geräte werden über Touchscreens und Computer gesteuert, alle Vorgänge können überwacht und präzise geregelt werden. Das spart Energie, Personal, und vor allem Fläche. Hier wird auch sehr auf Umweltschutz geachtet, es gibt strenge Vorgaben zum Energie- und Wasserverbrauch, die wir einhalten müssen. Gerade das Thema des **nachhaltigen Umgangs mit Energie und Ressourcen** wird auch in Zukunft unser Metier stark bestimmen.

In Frankreich werden zum Beispiel im



Weltweit plant Frank Wagner professionelle Küchen für gehobene Ansprüche, wie hier im Radisson Blu Sandton, Johannesburg.

Moment Gasgeräte gegen Elektrogeräte, hauptsächlich Induktion, ausgetauscht. Das ist zunächst eine Investition, die sich aber relativ schnell durch Einsparungen amortisiert.

Dazu kommt, dass der Trend im à la carte Bereich eindeutig hin zu kleinen Geräten geht. Eine weitere Anforderung an die Hersteller.

Im Hinblick auf die Zunahme von Convenience Food: Haben sich die Ansprüche der Köche verändert?

Dass die Verwendung von Convenience Food zugenommen hat, ist ein Gerücht. Der Anteil ist unverändert geblieben, die Lebensmittelindustrie bietet nur immer mehr neue Alternativen. Im Krankenhausbereich wird bei uns hauptsächlich Convenience Food verwendet, aus wirtschaftlichen Gründen. Das hat auch schon so extreme Auswüchse wie kaltquellende Suppen oder Saucen, und ist außerdem nicht besonders umweltfreundlich.

Insofern haben Köche nach wie vor den Anspruch auf gute Geräte, mit denen sie vernünftig kochen können. Und sie brauchen viel Fläche zum Arbeiten, ein guter Koch muss schon mal 30 Teller nebeneinander hinstellen können.

Gibt es goldene Regeln für das Küchendesign? Was sind die DO's, was die DON'Ts?

Die Küchenplanung ist sehr stark auf die strikte Trennung von „clean and dirty“ ausgelegt, diese Bereiche dürfen sich im Arbeitsablauf einer Küche nicht kreuzen, das ist auch baulich klar vorgegeben. Kritische Punkte sollten schon in der Planung verhindert werden. Ich persönlich versuche auch immer, Türen in Küchen zu vermeiden, was leider nicht in allen Ländern durchsetzbar ist. Sie sind ein unkontrollierbarer Keimträger, man kann noch so sauber arbeiten und alles desinfizieren, ein unbedachter Griff mit einer ungewaschenen Hand genügt.

Ansonsten steht eine gute Entlüftung ganz klar im Vordergrund. Bei der Lüftung zu sparen, heißt am falschen Platz zu sparen. Wenn Köche acht Stunden täglich im Rauch stehen, birgt das ein oft unterschätztes Krankheitsrisiko.

Was ist Luxus in einer professionellen Küche?

Eine gut geplante Küche sorgt für gutes Klima. Nicht nur in den Räumlichkeiten.



„Die Küchen in Deutschland sind inzwischen mit hoch technisiertem Equipment ausgestattet.

Die Geräte werden über Touchscreens und Computer gesteuert, alle Vorgänge können überwacht und perfekt geregelt werden. Das spart Energie, Personal, und vor allem Fläche“



Die Lobby des Radisson Blu Sandton in Johannesburg.

Unabhängig von guten Fabrikaten: Platz. Viel Platz. Und ein angenehmes Klima, Licht und gute Luft.

Wie wichtig ist der Foodservice Equipment Partner?

Gute Qualität ist natürlich das A & O, allerdings sollten sich Geräte bereits im Einsatz bewährt haben. Wenn ein Gerät neu auf den Markt kommt, schauen wir uns das nicht nur beim Hersteller, sondern auch vor Ort bei den Gastronomen an, die es im Küchenalltag ausprobieren. Diese Erfahrungsberichte interessieren uns Küchenplaner ganz besonders. Neben Qualität und Funktionalität der Geräte spielt der Service eine große Rolle. Da wir weltweit arbeiten, achte ich darauf, ob es in dem entsprechenden Land auch einen Servicepartner gibt, der Ersatzteile liefern kann. Es ist wichtig, dass jemand vor Ort ist, der auch reparieren kann. Fällt der Herd aus, wird es problematisch.

Wie sieht Ihr Traumprojekt aus?

Ich würde mich gerne mal mit der klassischen amerikanischen Restaurantküche beschäftigen. In den USA wird ein anderes System benutzt, ich kenne es leider auch nicht genau, nur aus Filmen. Davon könnte ich sicher noch lernen.

Oder ein schnelles Projekt, wie z.B. das Restaurant in Berlin, für das ich derzeit die Küche plane. Das soll innerhalb von sechs Monaten fertig sein, normalerweise zieht sich so ein Vorhaben von der Planung bis zur endgültigen Realisation bis zu sechs Jahre hin.

Wie sieht Ihre Küche zu Hause aus?

Meine Küche ist natürlich komplett falsch geplant. Sie ist mittlerweile zehn Jahre alt und es fehlen ein paar wichtige Dinge. Da ich aber in erster Linie Ingenieur bin und nicht Koch, und mich auf das Kochen von Kartoffeln und Nudeln in allen Varianten beschränke, kann ich gut damit leben.

FRANK WAGNER

K3 Planungsgesellschaft

Treskowstraße 56

D – 13156 Berlin

Telefon: + 49 (0) 30 – 48 62 18 01

www.k-drei.de



„Gute Qualität ist natürlich das A & O, allerdings sollten sich Geräte bereits im Einsatz bewährt haben. Wenn ein Gerät neu auf den Markt kommt, wird es getestet, und diese Erfahrungsberichte interessieren uns Küchenplaner vor allem“



Und nach dem Essen: Entspannung am Pool im Radisson Blu Sandton, Johannesburg.

DIE FREIHEIT, DIE JEDER KOCH VERDIENT

Die Revolution in der Küche: **AMBACH** präsentiert die neue Chef 850 - die weltbeste und flexibelste Art zu kochen.

Nehmen Sie drei Zutaten: Ein innovatives und flexibles Modulkonzept, eine robuste Bauweise kombiniert mit edlem Design sowie perfekte Hygiene und Sie erhalten die neue Chef 850. **Höchste Qualität**, langjährige Erfahrung und **innovative Technologie** sind das Erfolgsgeheimnis von Ambach: Mit dem neuen, einzigartigen Verbindungssystem können erstmals die einzelnen Module flexibel zu einem Kochblock zusammengebaut werden, dessen Oberfläche einer fugenlosen Hygieneabdeckung gleichkommt. Beste Voraussetzung für eine perfekte Reinigung und Hygiene.

Die Ambach Chef 850 **entwickelt sich mit Ihnen und Ihren Ansprüchen**. Durch seine unendlichen Kombinationsmöglichkeiten bietet das modulare System für jede Küche und jeden Koch eine maßgeschneiderte Lösung. Es passt sich jederzeit durch einfachen Austausch oder Hinzufügen einzelner Module den sich verändernden Bedürfnissen der Köche an. Neue Trends oder andere Konzepte können so schnell realisiert werden. Mit großer Sorgfalt bei der Wahl der Materialien und viel Liebe zum Detail hergestellt, hat das Modulkonzept nicht nur den Vorteil, die Küchenplanung flexibel zu gestalten, sondern erleichtert z.B. auch den Transport in die Küche. Bei der Konzeption wurde auch auf einfache Reinigung und Wartung geachtet. So sind beispielsweise die innovativen Thermospeicherblöcke einzeln austauschbar, was Kosten spart. Sollte dennoch einmal ein Thermospeicherblock ausfallen, wird die Kochfläche durch die restlichen Thermospeicherblöcke weiter erhitzt.

So wie alle (Herd-)Anlagen von Ambach ist auch die Chef 850 in zeitlosem und formschönem Design ausgeführt. Der robuste und hochwertige Rahmen bietet ein höchstes Maß an Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Langlebigkeit. Ambach stellt Kochgeräte von höchster Qualität mit neuester Technologie her, um Köchen genug Raum für ihre Kreativität zu geben – und das in vollendeter Perfektion.



1. Fugenlose Oberfläche für perfekte Reinigung und Hygiene.
2. Das Ambach Verbindungssystem ermöglicht es, einzelne Module flexibel zu einem Kochblock zusammenzubauen.
3. Induktionskochfeld, erhältlich mit elektromechanischer oder digitaler Steuerung.

Das neue Modell von Ambach, die Chef 850.
Der zukünftige Klassiker der Haute Cuisine.



INNOVATIVE TECHNOLOGIE IN ZEITLOSEM DESIGN

Seit über 60 Jahren optimale Lösungen von Ambach - für Ihre effiziente Küche.

Innovative Technologie hergestellt mit viel **Liebe zum Detail** im **Manufakturstil**: Das ist das Erfolgsgeheimnis von Ambach. Die robusten Anlagen werden mit viel Sorgfalt und handwerklichem Können hergestellt und sind für ein ganzes Leben gedacht. Durch perfekte Planung jedes kleinen Details kann sich der Koch voll und ganz auf sein kreatives Schaffen konzentrieren.

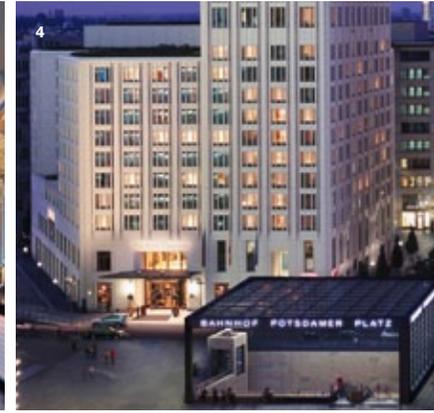
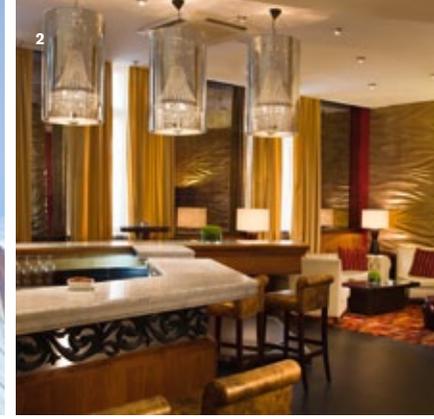
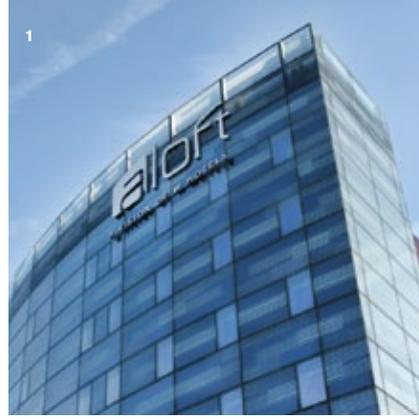
Selbstverständlich ist ein Unternehmen mit so einer Begeisterung und Leidenschaft für die Haute Cuisine in Südtirol beheimatet, der Region Italiens, die die meisten Sterneköche und eine lange Tradition exzellenter Weine und guter Küche aufweisen kann.

Da die Inspiration eines Kochs nicht von standardisierten Lösungen eingeschränkt werden sollte, hat Ambach ein großes Spektrum hochwertiger Produkte entwickelt, die für maximale Leistung, uneingeschränkte Hygienestandards und unbegrenzte Flexibilität stehen.

Um alle Wünsche seiner Kunden zu erfüllen, hat Ambach **vier Produktlinien** entwickelt. Das System 700, das System 900, Compact Plus und ganz neu Chef 850, bestehend aus über **700 verschiedenen Komponenten**, aus denen der Kunde wählen kann. Es gibt keine Anforderung in einer Küche, die nicht von Ambach flexibel umgesetzt werden kann. Unsere Entwicklungsabteilung arbeitet ständig an maßgeschneiderten Lösungen für unsere Kunden.

Die Küchen rücken immer mehr in den Vordergrund. Um diesem Trend gerecht zu werden, sind die Systembaureihen zum Beispiel auch mit farbigen Oberflächen, vergoldeten oder verchromten Griffen oder mit einer messingfarbenen Reling erhältlich. Der Individualisierung sind fast keine Grenzen gesetzt. Selbstverständlich bieten wir in allen Serien unsere hocheffizienten Garmodule auch unter einer durchgehenden, stabilen Hygieneabdeckung an. Für Ihren ganz individuellen Kochblock.

1. Aloft London Excel, London, UK.
2. Marriot Hotel, St. Petersburg, Russland.
3. Aspers Casino, London, UK.
4. Ritz-Carlton, Berlin, Deutschland.
- 5., 6. W London, UK.
7. Alpina Dolomites, Alpi di Siusi, Dolomiten, Italien.



Ambach präsentiert die besten Küchen der Welt: robust, zuverlässig, sinnvoll, intuitiv und leistungsstark – um die anspruchsvollsten Köche der Welt zufriedenzustellen.



ambach®

www.ambach.com



Interview mit dem Planungsexperten Peter Adam-Luketic



Ausflugziel Schloss Gottesaue Karlsruhe: vtechnik Planung gestaltete die Cafeteria.

DER GAST BRINGT DEN ERFOLG

vtechnik Planung GmbH aus Gaggenau hat unter anderem Küchenplanungen für die KfW Bankengruppe in Frankfurt, das Sankt Vincentius-Krankenhaus in Speyer oder das Pflegeheim Haus Raphael in Königstein realisiert. Lieferant für die Bauherren war hierbei Stierlen aus der Ali Group.



Oben: Die KfW Bankengruppe Frankfurt setzt auf hochmoderne Stierlen Spültechnik.
Unten: Speisenausgabebereich der JuWi Holding Wörrstadt.

AliWorld sprach mit dem freien Fachplaner und vtechnik Geschäftsführer Peter Adam-Luketic über Trends, Innovationen, Nachhaltigkeit und die Bedeutung der Technik in der institutionellen Gemeinschaftsgastronomie.

erkennen, sondern zu bedienen und schließlich selbst zu setzen. Dazu bedarf es einer ganzheitlichen Betrachtungsweise des ‚Wirtschaftsbereichs Speiserversorgung‘.

Können Sie ganz kurz die wichtigsten Veränderungen skizzieren, die derzeit in der Gemeinschaftsverpflegung stattfinden?

Wir beobachten, dass sich die Trends in Betriebsgastronomie, Care-Bereich, Schulverpflegung und Mensen deutlich schneller wandeln als früher. Bauherren, Küchenplaner und Technikhersteller müssen Schritt halten. Flexible Küchenkonzepte sind gefragt. Daraus resultiert ein hoher Anspruch an alle Beteiligten, Trends nicht nur zu

„Logistik, Energiekosten und Nachhaltigkeit sind die alles beherrschenden Themen der Zukunft“

Die Tradition einer Trennung von ‚Küche‘ und ‚Ausgabe‘ löst sich immer mehr auf, viele Entwicklungen aus der Individualgastronomie fließen in die Gemeinschaftsverpflegung ein. **Zubereitungsprozesse verlagern sich in den Bereich der Speisenausgabe, Showkochen vor den Augen des Gastes ist ‚in‘.** Auch

der Care-Bereich zieht mit: Hochmoderne Regeneriersysteme ermöglichen bereits Zubereitungs- und Regenerierprozesse sowie Portionierung und Ausgabe auf der Etage.

Welche Bedeutung haben Logistik- und Energiekosten sowie Nachhaltigkeit?

Früher stand die Speisenproduktion im Fokus. Heute sind **Logistik, Energiekosten und Nachhaltigkeit beherrschende Themen**, die uns künftig in noch weitaus höherem Maß beschäftigen werden. Schon jetzt spielen Logistik- und Transportkosten eine wichtige Rolle, wenn es um Küchenum- oder -neubau geht. Um vor allem im Care-Bereich oder in Mensen den Kostendruck in den Griff zu bekommen, wird es für den Wirtschafts- oder Küchenleiter zur Pflicht, mit neuen Mitteln und Wegen gegenzusteuern.

Welche Mittel und Wege gibt es, um dem Kostendruck entgegenzuwirken?

Dienstleistung auf Höchstniveau ist gefragt. Die Erkenntnis muss sich durchsetzen, dass hohe Speisenqualität der Image- und Marketingfaktor Nummer eins jeder Großküche ist. Ohne Spitzendienstleistung und Top-Angebotspalette werden sich kaum noch nennenswerte Margen generieren lassen. Quer durch alle Systeme und Einrichtungen muss das Produkt als nicht zu überbietendes Frischangebot zum Gast gebracht werden.

Ich bin davon überzeugt, dass hohes Image- und Marketingdenken manch einer Klinik oder Seniorenheim sehr gut täte. Gerade

im Care-Bereich muss der Wohlfühlfaktor, der ein zentraler Bestandteil jeder gastronomischen Dienstleistung ist, deutlich in den Vordergrund gestellt werden. Auf Dauer kann kein Seniorenheim oder Krankenhaus nur mit einer exzellenten medizinischen oder Alltagsversorgung punkten.

So betrachtet, wird der gesellschaftliche und demographische Wandel für einen gewaltigen Umbruch sorgen. Unsere Senioren oder Patienten sind informierte, weit gereiste und mündige Weltbürger - und die Küche kocht noch so wie vor zwanzig Jahren. Ein absolutes ‚No go‘!

„Technikhersteller müssen zukunftsfähige, flexible Lösungen entwickeln und anbieten. Insellösungen sind ‚out‘ “

Wie lauten die goldenen Regeln der Planung?

Für mich gibt es zwei goldene Regeln der Planung: Die erste heißt, individuell Konzepte zu erstellen und zu planen. In zwanzig Berufsjahren habe ich kein Projekt gesehen, das einem anderen gleicht. Jede Planung dreht sich um Konzept, Wirtschaftsanalyse und technische Planung – in dieser Reihenfolge.

Eine weitere, goldene Regel lautet, den Gast als ‚Gast mit berechtigten Ansprüchen‘ zu akzeptieren. Kein Küchenplaner darf am Gast vorbei planen. Das eiserne Gesetz gilt: Ohne Gastakzeptanz kein betriebswirtschaftlicher Erfolg.



JuWi Holding Wörrstadt: Rondell der Sortierstation.

Wie kann hier professionelle Technik unterstützen?

Aus meiner Sicht ist die Technik ein wichtiges Puzzleteil in einem großen Ganzen. Für mich als Planer ist wichtig, dass Technikhersteller eine innovative Leistung im Detail liefern. Dazu gehören auch durchdachte Gerätedetails, die bereits bei der Konstruktion der Geräte integriert worden sind und die die Ökonomie in der Großküche wesentlich beeinflussen. Gerätetechniken mit ganz universellen Einsatzmöglichkeiten gewährleisten einen hohen Auslastungsgrad, der wie in jeder gewerblichen Produktion entscheidend die Rentabilität einer Investition bestimmt. Dies sorgt für Produktsicherheit und optimale Prozessverzahnung.

Gleichzeitig mit der Spitzentechnologie bekomme ich einen zuverlässigen Partner für den Bauherrn. Diese Durchgängigkeit und Zuverlässigkeit erleichtert die Durchführung von Projekten ganz erheblich.

Wohin führt Ihrer Meinung nach der Weg für die Küchenplanung der Zukunft?

Gute Planung ist nachhaltig. Rein technische Planung ohne Wirtschaftlichkeitsbetrachtung ist schlecht. Planer müssen im Blick behalten, dass die Küche der größte ‚Energiefresser‘ ist. Wir dürfen auch nie vergessen, dass wir nur eine Teildisziplin sind und uns deshalb mit Sachzwängen arrangieren müssen. Ein guter Planer muss diesen Spagat beherrschen.

Welche Herausforderungen müssen Technikhersteller künftig meistern?

Technikhersteller müssen zukunftsfähige, flexible Lösungen entwickeln und anbieten. Insellösungen sind ‚out‘: Der Planer möchte eine durchgängige und ins Detail durchdachte technische Lösung umsetzen. Dafür sind qualitativ hochwertige, sehr zuverlässige und multifunktionell einsetzbare Produkte notwendig. Wir sind als Planer das neutrale Bindeglied zwischen dem Bauherren beziehungsweise Betreiber einer gastronomischen Einrichtung und seinen berechtigten konzeptionellen und wirtschaftlichen Interessen sowie der herstellenden Industrie. Hier gilt es einen steten Informationsaustausch zu gewährleisten, um für den Nutzer immer das bestmögliche Produkt zu finden.

INFORMATION

vtechnik Planung GmbH
Geschäftsführer: Peter Adam-Luketic
Waldstraße 33
D - 76571 Gaggenau
Telefon: +49 (0) 7225 - 96 62 50
Mail: info@vtechnik.de
www.vtechnik.de



DaimlerChrysler Werk Mettingen: Speisenausgabe im Betriebsrestaurant.

DURCH UND DURCH MARKENQUALITÄT

Beim Garen, Regenerieren und Spülen zählen individuelle, flexible und zukunftsfähige Lösungen. Stierlen liefert dafür erstklassige High-Tech Systemkomponenten und Konzepte.

Vom kleinen Seniorenheim bis zum großen Krankenhaus – im **Care-Bereich** gilt **Stierlen als Spezialist**: „Bei der nachhaltigen Umsetzung intelligenter Konzepte und Komplettlösungen haben wir uns dank der Experten unseres Vertriebsteams sowie unserer Partner aus der Ali Group hohes Ansehen erworben“, so Geschäftsführer Richard Kristmann. Stierlen führte im Lauf seiner Firmengeschichte zudem auch immer wieder **technische Innovationen** ein, die heute zu den Standards im Bereich des Garens, Regenerierens und Spülens gehören.

So gelten beispielsweise in der Passiv-Speisenverteilung die **Stierlen-Eigenentwicklungen** von **Isoliergeschirrsystemen** für das Warm- oder Kühlhalten tablettierter Speisen als Klassiker. Jetzt setzt Stierlen mit dem neuen Isoliergeschirr **PowerSet** in puncto Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit erneut Maßstäbe: Es erlaubt den flexiblen Einsatz aller marktüblichen Menüteller, –schalen und Suppentassen. PowerDiscs gewährleisten dabei **Rekord-Warmhaltezeiten bis zu zwei Stunden**.

Stierlen zeichnet sich zudem durch den Vertrieb einer breiten, multifunktional und wirtschaftlich arbeitenden Range von Spitzengeräten der Ali Group Marken **Burlodge**, **Metos** sowie **Stierlen Spültechnik** aus.

Im Bereich der aktiven Speisenverteilung zählt eine große



1



2

1. Stierlen Isoliergeschirrsystem.

2. Speisenregenerierwagen Burlodge Ready To Serve Carbon-Tech.

3. Stierlen Bandtransportmaschine Eco Clean IC.

4. Richard Kristmann.



3



4



5

Palette an innovativer Top-Technik für das Regenerieren und den Transport von Speisen des Spezialisten Burlodge dazu. **Multigen** und **Minigen** sowie **Ready to Serve Carbon-Tech** und **B-POD Carbon-Tech** überzeugen in allen **Produktionssystemen** von Cook & Serve über Cook & Chill bis Cook & Freeze mit Multifunktionalität, modernsten High-Tech Features sowie energiesparender, vollautomatischer Arbeitsweise und Wirtschaftlichkeit. Für den **weltweit erstmaligen Einsatz von Carbonfaser im Speisenverteilsystem** Burlodge **B-POD CT** mit dem **Innovationspreis des Verbandes der Fachplaner (VdF)** ausgezeichnet.

Der VdF-Innovationspreis ging auch an den **Metos Proveno Combi Kessel**. Das Hochleistungs-Gargerät eignet sich insbesondere für Cook & Chill-Prozesse, da es dank **patentiertem Climatic-Rückkühl-Rührwerk** in Rekordzeit kühlen kann. Im **Top Segment** der Stierlen Spültechnik führt die **neue Serie** der **Band- und Korbtransportmaschinen Eco Clean Intelligence Control (IC)** die Range an Universal-, Hauben- und Untertischspülmaschinen an. Modulare Bauweise, wirtschaftliches Arbeiten dank patentierter Energie, Wasser und Chemie sparender Technik sowie durchdachte Ausstattungsdetails sind nur einige der Markenzeichen. Die Top Brands der Ali Group ermöglichen vielfältige Synergien. Gemeinsam mit allen Partnern ist Stierlen in der Lage, zum Kundenvorteil für jede noch so komplexe Aufgabenstellung die richtige und optimale Systemlösung auf höchstem Niveau zu erbringen.

Stierlen
www.stierlen.de



6

7

5. Metos Proveno Combi Kessel.
6. Speisenregeneriersystem B-POD Carbon-Tech von Burlodge.
7. Buffetwagen Multigen von Burlodge.

KOMPLEX IM ABLAUF, PERFEKT IM ERGEBNIS

Die Top-Speisenversorgung im Akademischen Lehr- und Schwerpunkt-Krankenhaus der Universität Leipzig St. Georg gGmbH gilt als Musterbeispiel für ein effizientes und wirtschaftliches Cook & Chill-System auf höchstem Niveau.

Im Klinikum St. Georg setzt man auf **kompromisslos hohe Speisenqualität** bei **rund 5000 Menüs pro Tag**.

„Unser Anspruch, die medizinische Spitzenversorgung durch ein Top-Speisenangebot zu begleiten, kann nur gemeinsam mit Spezialisten realisiert werden“, heißt es seitens der Geschäftsführung der St. Georg Wirtschafts- und Logistikgesellschaft.

Gemeinsam mit Partner und Care-Caterer **Schubert Unternehmensgruppe** wird das nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen abgesicherte **Schubert balance Ernährungssystem** umgesetzt. Der Rastatter Systemspezialist Stierlen lieferte dafür die **technische Gesamtlösung** aus einer Hand. **„Sie ist in jeder Beziehung schlicht ideal“**, resümiert Mario Holz, Regionalleiter der Schubert Unternehmensgruppe. „Denn bei einer Küche dieser Größe und Kapazität können wir nicht experimentieren. Wir müssen uns jeden Tag zu einhundert Prozent auf die Technik verlassen können.“

Das Profi-Equipment umfasst Spitzentechnologie der Ali Group Top-Marken Metos Kochtechnik, Burlodge Speisenverteilung und Stierlen Spültechnik. Die minutiös verzahnten Abläufe, die das thermisch entkoppelte Verpflegungssystem definieren, sind durch **hohe Rentabilität** und **Wirtschaftlichkeit** gekennzeichnet.

So decken die **Metos Proveno Combi-Kochkessel** dank patentierten Climatic Rückkühl-Rührwerks und Binäreis-Rückkühlanlage rund um die Uhr bis zu 70 Prozent der Cook & Chill-Produktion ab.

Zum Regenerieren und Transportieren der Speisen durchlaufen je drei Wagen des **Burlodge B-POD Systems** pro Mahlzeit nacheinander das Regenerierprogramm an einer der 34 Basisstationen. Vollausslastung bringt auch hier ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, denn jeder der insgesamt 120 Wagen ist bis zu dreimal täglich im Einsatz.



1



2



3



LKWs transportieren die **PODs**, die dafür stabil, kompakt, platzsparend, hochisoliert und HACCP-gerecht entwickelt wurden.

Auch die leistungsstarke und wirtschaftliche **Stierlen Spültechnik** ist mit den modernsten Energie, Wasser und Chemie sparenden Modulen ausgestattet. Die abgesenkte Zulaufbahn der Halbautomatikanlage ermöglicht es vier Personen gleichzeitig, Geschirrtteile aufzugeben. Die **Metos Einkammer-Wagenwaschanlage** benötigt nur zwei Minuten und rund sechs Liter Wasser pro Spülgang, um jeden POD im Rotationsverfahren hygienisch zu säubern.

„Die Stierlen-Techniklösung aus einer Hand ist in jeder Beziehung ideal“

Bei der Schubert Unternehmensgruppe und der St. Georg Wirtschafts- und Logistikgesellschaft ist man sich einig: „Die Investition hat sich gelohnt. In Stierlen haben wir einen professionellen Partner, mit dem wir jederzeit wieder zusammenarbeiten würden.“

KLINIKUM ST. GEORG GMBH
www.sanktgeorg.de

1-7. Die Schubert Unternehmensgruppe gilt als Spezialist für gesunde Ernährung im Care-Bereich.

8-11. Vom Kochen bis zum Regenerieren und Spülen - Stierlen bietet Komplettlösungen aus einer Hand.





Interview mit Volker Röder,
Geschäftsführer der Leo Service GmbH

MIT SPITZENTECHNIK DIE NASE VORN

In der Schweinfurter Leopoldina zählt nicht nur die exzellente medizinische Versorgung: Auch mit seiner hochwertigen Frischküche hat sich das Krankenhaus einen erstklassigen Ruf erworben.

Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?

Wir legen extrem viel Wert auf eine absolute Frischküche mit fränkischen Akzenten. Deshalb machen wir auch weder bei der **Zubereitung** noch bei der **Qualität** der marktfrischen oder regionalen Zutaten Kompromisse. Das hat sich natürlich positiv herumgesprochen: Inzwischen stammt bereits ein Drittel unserer 1600 täglichen Tischgäste aus Schulen und Kindergärten im Umkreis - mit steigender Tendenz. Auch unser 'Essen auf Rädern' entwickelt sich zur Erfolgsstory. Wer auf unser Speisenangebot neugierig ist oder sich von den hohen Leistungen unseres Küchenteams überzeugen will, ist in unsere Leopoldina-Cafeteria eingeladen.

Welche Rolle spielt die Speisenverteiltechnik für die Qualität der servierten Speisen?

Unser Patient ist für uns ein Gast, den wir ganz besonders verwöhnen wollen. Die Menüs auf dem Teller müssen deshalb hochwertig, frisch, heiß und appetitlich angerichtet sein. In diesen Punkten decken sich die Wünsche unserer Gäste hundertprozentig mit unserer Verpflegungsphilosophie. Damit die hohe Qualität der Speisen vom Moment der Tablettportionierung bis zur Ausgabe uneingeschränkt beibehalten und garantiert werden kann, muss unbedingt Speisentransport- und Speisenregeneriertechnik der Spitzenklasse zum Einsatz kommen.

Warum haben Sie sich für das Transport- und Regeneriersystem B-POD von Stierlen entschieden? Weil wir uns 'blind' auf das Burlodge System verlassen können. Es arbeitet bei der täglichen Vollaustattung einwandfrei und ohne jegliche Ausfälle. Unsere Gäste kommen mit Hilfe der PODs in den Genuss eines in jeder Hinsicht perfekten Frühstücks, Mittag- und Abendessens. Auch in puncto Hygiene



Verlässlich und punktgenau: Das Burlodge B-POD Regeneriersystem.



und Handling gibt es einfach nichts Besseres als dieses geschlossene POD-System. Es wird einmal bestückt und bis zur Verteilung der Tablettts vom Personal nicht mehr geöffnet. Der vollautomatische Regenerierprozess mit Hilfe der B-POD Stationen hat uns ebenfalls überzeugt: Wir können dadurch alle Speisen in der Küche zentral aufbereiten, je nach Bedarf erhitzen oder kühlen und anschließend per fahrerlosem Transportsystem oder LKW auf die Stationen verschicken.

Wie hat Stierlen Sie noch unterstützt?

Stierlen hat sich als fachkundiger und professioneller Partner erwiesen, für den auch die Anpassung der Technik an individuelle Gegebenheiten vor Ort oder die Erfüllung von Sonderwünschen keinerlei Problem darstellt. Für unsere 38 PODs hat Stierlen ein Spezialchassis konstruiert, dadurch konnten sie mit dem bereits vorhandenen, fahrerlosen Transportsystem in unserem Haus eingesetzt werden. Jeder Wagen weiß, wohin er rollen soll – die Programmierung erfolgt vollautomatisch per Lesekarte. Wir sind überzeugt, dass wir mit diesem flexiblen System für die Herausforderungen der Zukunft bestens aufgestellt sind. Ein großes Lob für Stierlen und seine Partner aus der Ali Group: Die technische Implementierung des Burlodge POD Systems in unserem Hause erfolgte problemlos, es funktioniert einwandfrei.

LEOPOLDINA KRANKENHAUS der Stadt Schweinfurt GmbH und Leo Service GmbH

Geschäftsführer: Adrian Schmuker, Volker Röder
www.leopoldina.de



Die 'Piazza Leopoldina' ist ebenfalls für die Frischküche von Küchenchef Alfons Walter bekannt.



1. Die Stierlen Spezialkonstruktion des POD-Chassis ermöglicht den vollautomatischen, fahrerlosen Transport.

2. Klimateiler im POD Regenerierwagen sorgen dafür, dass Heißes heiß und Kaltes kalt bleibt.
3. Bandportionierung heißer und kalter Speisen.

4. PODs beim Regenerierprozess in den acht Basistationen.

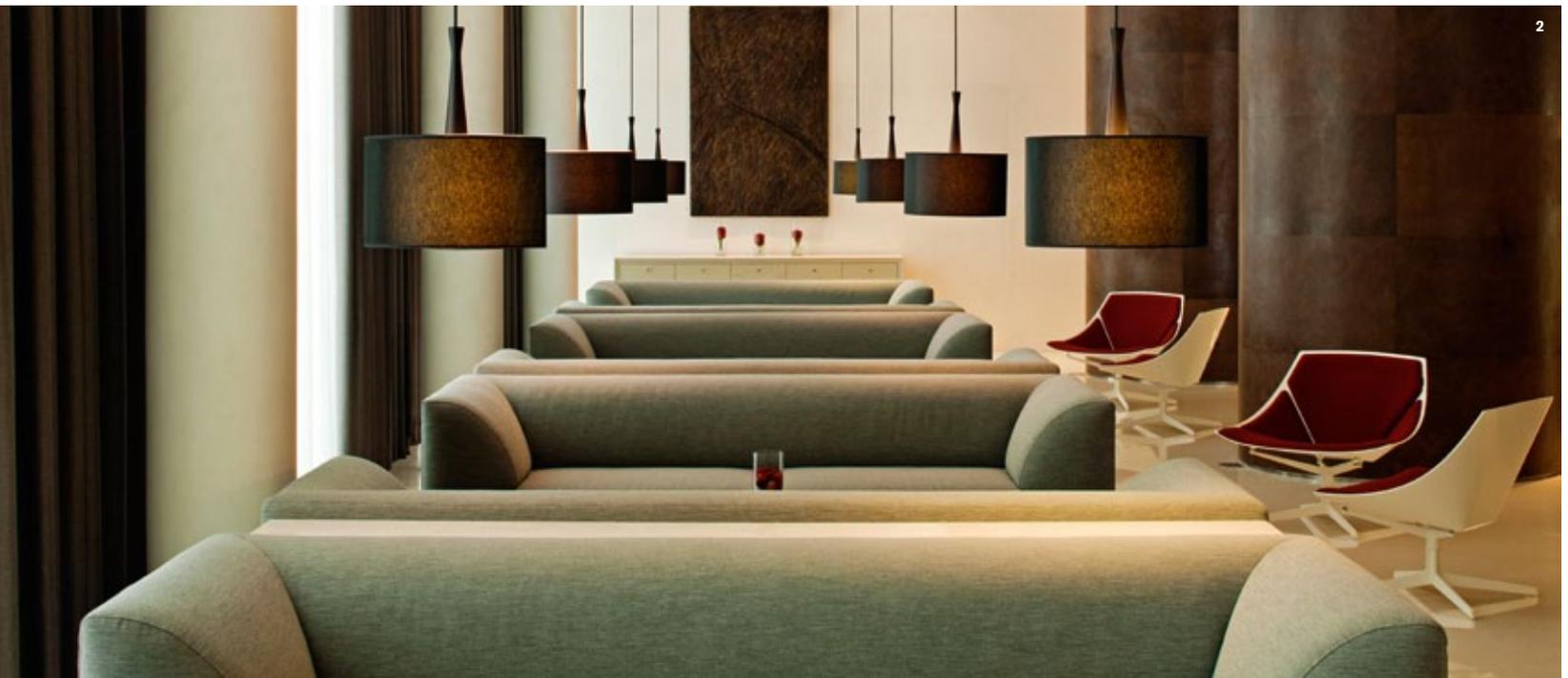
5. Leopoldina Krankenhaus der Stadt Schweinfurt.



Interview mit Mark Willis,
Area Vice President von Carlson Rezidor,
Middle East und Sub Saharan Africa



SLOW FOOD UND SCHNELLER SERVICE



1., 2. Schlichte Eleganz in entspannter Atmosphäre - das Radisson Royal Hotel in Dubai.
3. Japanische Spezialitäten im Icho, Radisson Royal Dubai. 4. Die Bar im Hotel Missoni in Edinburgh.

Hotelgäste haben heute deutlich höhere Ansprüche und Erwartungen als noch vor zwanzig Jahren – die Mobilität ist größer geworden, die Welt dadurch kleiner.

Das gestiegene Anspruchsverhalten, eine hohe Preissensibilität sowie die Transparenz des Internets erzeugen starken Wettbewerbsdruck in der Hotellerie.

Die Carlson Rezidor Hotel Group ist mit über 95.000 Zimmern in 430 Hotels und 70 Ländern extrem dynamisch und eine der am schnellsten expandierenden Hotelgruppen weltweit. Was ist das Erfolgsgeheimnis einer Unternehmensstrategie, in deren Tätigkeitsmittelpunkt Hotels der gehobenen und mittleren Preisklasse stehen?

Wir haben mit Mark Willis gesprochen, Area Vice President von Carlson Rezidor, Middle East und Sub Saharan Africa, über Entwicklungen im Hotelbereich, aktuelle Trends und warum Luxus und Nachhaltigkeit sich nicht ausschließen.

Herr Willis, die Carlson Rezidor Hotel Group hat gerade den *Hotel Group of the Year Award* erhalten. Was zeichnet sie aus?

Unsere einzigartige Firmenkultur, unser Leitbild, den Gästen ungeteilte Aufmerksamkeit zu geben, und jede Gelegenheit zu nutzen, unseren Service zu perfektionieren, sind der Schlüssel für unseren weltweiten Erfolg. **Innovatives** und **proaktives Denken** und **Handeln**, alles ein bisschen aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten und kurze Entscheidungsprozesse sind Teil unserer Unternehmensphilosophie. Wir haben auch in schwierigen Zeiten, vor allem während der letzten Konjunkturkrise, auf Worte Taten folgen lassen. Nicht zu vergessen der direkte und enge Kontakt zu unseren vielen erstklassigen Hotelbesitzern.

„Gäste wollen in ihren Erwartungen übertroffen werden“

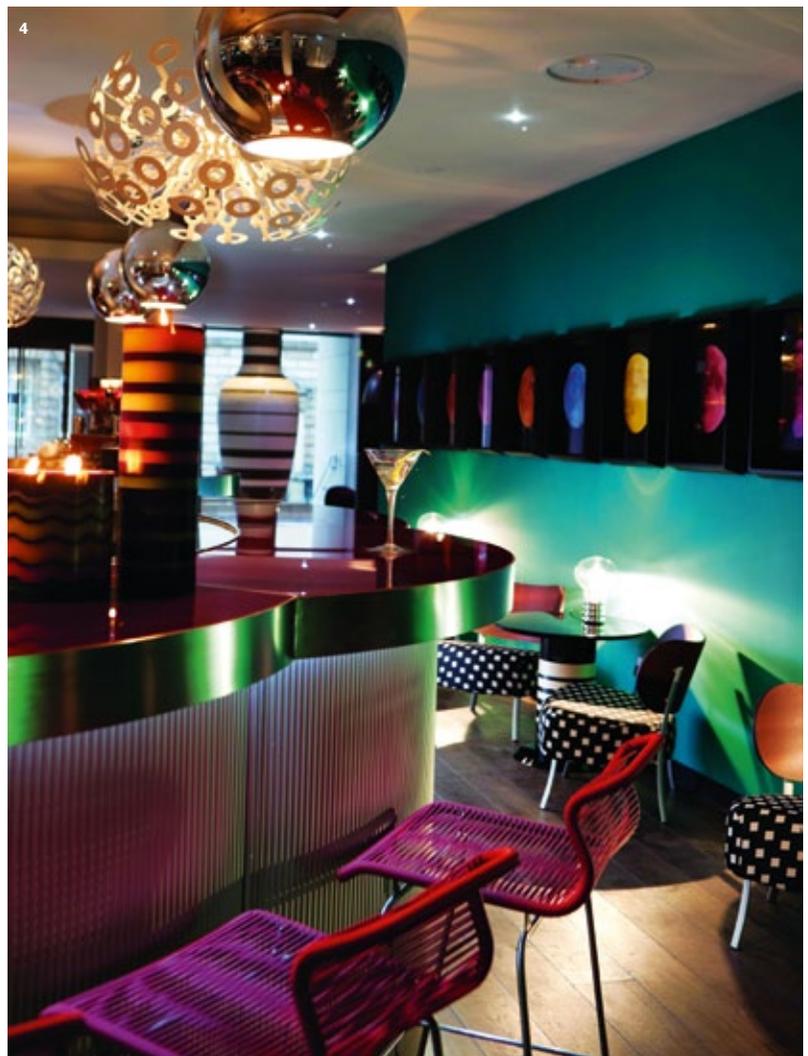
Die Reise- und Tourismusbranche wächst weiterhin?

Betrachtet man die Zahlen, ist ein beständiges Wachstum festzustellen. Gerade im letzten Jahr haben große Events wie die Olympiade in London oder die Europameisterschaft in Polen und in der Ukraine die positive Entwicklung in der Hotellerie begünstigt. Wir sind sehr präsent in den Wachstumsmärkten wie Russland, Afrika, in den baltischen Staaten und im Nahen Osten. In diesen Regionen sind wir überdurchschnittlich gut gewachsen.

Welche Trends entwickeln sich? Gibt es Veränderungen in der Art Luxus zu erleben?

Ganz entscheidend hat sich die Einstellung unserer Kunden zum Thema Zeit geändert. **Zeit ist Luxus geworden**, ein seltenes Gut, besonders für Geschäftsreisende. Der Freizeitreisende packt heute viel mehr Aktivitäten in seinen Urlaub, um ihn am Ende optimal genutzt zu haben. Unsere Kunden haben ganz klare – und hohe – Erwartungen, was Zeit haben oder Zeit nutzen betrifft. Und ebenso hohe Erwartungen an ihren Aufenthalt im Hotel. Das Gesamtpaket muss stimmen, ob es sich um die Ausstattung der Zimmer oder den Service handelt.

Was sich bei uns gerade stark verändert, ist das klassische Konferenzraum-Setting. Wir nennen es „Experience Meetings“, ein neues Konzept in den Radisson Blu Hotels. Unsere sogenannten „Brain Box Breakout Rooms“ bieten





5

ein ganz neues Raumdesign, das zu Konversation und frischem Denken anregen soll. Diese Räume sind in leuchtenden Farben gehalten, dazu bieten wir „Brain Food“ an und natürlich kostenlosen WLAN Zugang.

Gibt es in verschiedenen Ländern verschiedene Ansprüche seitens der Kunden?

Ich persönlich habe schon in vielen Ecken dieser Welt gearbeitet. Natürlich gibt es unterschiedliche kulturelle Ansprüche, die sich auch wieder von Kunde zu Kunde unterscheiden. Aber unabhängig vom jeweiligen Kulturkreis wollen alle Gäste in ihren Erwartungen übertroffen werden. Aus diesem Grund handeln wir nach unserer Philosophie „Yes I can“, mit der wir uns bemühen, unseren Gästen alles möglich zu machen – und das natürlich stets mit einem Lächeln. Egal ob im Park Inn Lagos in Nigeria oder im W1 mitten in London, **wir wollen den gleichen Standard überall**, um den Ansprüchen unserer Gäste nicht nur gerecht zu werden, sondern sie auch noch zu übertreffen.



6

Luxus und Nachhaltigkeit – ist das vereinbar?

Ja, es ist vereinbar. Allerdings verlangt dieser Ansatz in unserer Branche eine langfristige Planung und einen großen Einsatz von allen Beteiligten. Hotelbesitzer, Hotelbetreiber und das gesamte operative Team müssen an einem Strang ziehen – vom Anfangsstadium bis zur Umsetzung und Ausführung. Für uns ist es unverzichtbar, beides möglich zu machen. Bis 2015 haben wir uns im Rahmen unseres **Think Planet Projekts**, das über fünf Jahre läuft, zum Ziel gesetzt, **25 Prozent unseres Energieverbrauchs zu senken**. Das werden wir durch verschiedene Maßnahmen erreichen, wie beispielsweise den Umstieg auf LED-Lampen, die Installation von Bewegungsmeldern und Tageslichtsensoren.

Welche Rolle spielt die Gastronomie?

Es geht nicht ohne qualitativ hochwertige Gastronomie. Viele unserer Führungskräfte – auch ich – haben ihre Karrieren in der Gastronomie begonnen. Über Jahre hinweg haben wir unser Speise- und Getränkeangebot weiterentwickelt, neue Trends aufgespürt und sie umgesetzt. **Die Gastronomie ist ein Schlüsselement**, manchmal macht gerade sie den Unterschied. Deshalb haben wir in unseren Hotels ein breit gefächertes Angebot bis hin zu Sterne-Restaurants.

Welche Anforderungen stellen Sie an Ihre Partner, die die Küchen der Carlson Rezidor Hotel Group ausstatten?

Wir legen großen Wert darauf, **dass alle unsere Partner nachhaltig und umweltfreundlich arbeiten**. Vor allem achten wir darauf, mit wem wir zusammenarbeiten. Unsere Lieferanten müssen die heutigen, sehr unterschiedlichen Ansprüche in modernen Küchen erfüllen können. Dabei sind Haltbarkeit und Funktionstüchtigkeit selbstverständlich, ein entscheidendes Argument ist die Qualität der Wartung und des Services.



7

Gehobene Gastronomie verlangt zuverlässige Partner rund um die Welt.

5. Indo Thai Restaurant, Radisson Royal Dubai.

6. Restaurant Cucina, Hotel Missoni, Kuwait.

7. Restaurant Fillini, Radisson Blu Hotel, Abu Dhabi Yas Island.



8



9

Radisson **BLU**
HOTELS & RESORTS

HOTEL MISSONI

park inn
by Radisson

CARLSON
REZIDOR
HOTEL GROUP

Die Rezidor Hotel Group gehört zur Carlson Rezidor Hotel Group und betreibt 430 Hotels in 70 Ländern mit über 95.000 Zimmern. Zu ihren Marken zählen weltweit die Radisson Blu Hotels, Park Inn by Radisson, die Missoni Hotels und die Regent Hotels & Resorts. Die Unternehmensstrategie setzt ausschließlich auf das Management der Hotels, die Immobilien hat das Unternehmen, mit Headquarter in Brüssel, veräußert. Seit November 2006 ist die Rezidor Hotel Group an der Stockholmer Börse notiert. Carlson mit Sitz in Minneapolis, USA, ist Hauptanteilseigner.

8. In Design eintauchen: Der Pool im Hotel Missoni, Kuwait.
9. Genuss für Augen und Gaumen.

DAS „HERZSTÜCK DER KÜCHE“ – OB ES UM'S KOCHEN ODER BACKEN GEHT: MIT DEN KOMBIDAMPFGERÄTEN UND BACKGERÄTEN VON ELOMA IST PERFEKTES GELINGEN GARANTIIERT.

Bei Eloma sind viele Mitarbeiter Köche. Sie kennen die Welt ihrer Kunden, sie sprechen ihre Sprache. Denn nur wer seine Kunden richtig versteht, kann ihnen optimale Lösungen anbieten.

Das Unternehmen produziert seit 38 Jahren Kombidämpfer und Ladenbacköfen für den Profibereich. Gegründet 1975, gehört Eloma seit 2008 zur Ali Group. Zum Firmensitz in Maisach, in der Nähe von München, kam 2002 der Standort bei Dresden hinzu. Er beherbergt Produktion, Einkauf, Versand und Ersatzteillogistik und wird zur Zeit um den Bau eines Entwicklungszentrums für innovative Koch- und Backtechnologie erweitert.

Ob Genius T, Joker, Multimax oder Backmaster – alle Geräte von Eloma haben eines gemeinsam: Sie stehen für höchste Qualität „**made in Germany**“. Kinderleicht in der Bedienung verbirgt sich unter dem Edelstahlgehäuse deutsche Wertarbeit für **beste Gar- und Backergebnisse**.

In der Handhabung sind die Geräte perfekt an den Anwender angepasst. Jeder Laie kann sie bedienen, ohne dass der Profi auf etwas verzichten muss. Der Koch, Metzger oder Bäcker hat die Möglichkeit, aus 300 auf dem Gerät gespeicherten



4

1. Schulverpflegung mit Eloma heißt Flexibilität und höchste Effizienz.
- 2., 3., 5. Eloma Gelinggarantie beim Kochen und Backen.
4. Die ideale Lösung für Front Cooking: Eloma Genius 6-11 mit integrierter Kondensationshaube.

Zubereitungsprozessen zu wählen, er kann auf dem Display jeden einzelnen Schritt mitverfolgen und gegebenenfalls eingreifen. Und er kann selber individuelle Garprogramme für seine Rezepte schreiben, verändern und neu abspeichern, mit Eloma Pro Connect wird der Computer direkt mit dem Kombidämpfer verbunden. Über diesen Weg lässt sich auch die HACCP-Dokumentation der letzten Monate mit allen Details zu Garprozessen und Verbrauchswerten herunterladen. Wofür man sich auch entscheidet, Eloma denkt mit.

Eloma heißt auch höchste Effizienz und **nachhaltiger Betrieb**. Die Entwicklung des Wärmerückgewinnungssystems, für die Eloma den Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis erhalten hat, macht sowohl die Kombidämpfer als auch die Backgeräte zu den **energieeffizientesten** Geräten auf dem Markt. Sie brauchen von allem weniger: weniger Energie, weniger Wasser und sogar weniger Reinigungsmittel dank des **patentierten autoclean-Systems**. Auch der Garverlust wird minimiert, und aufgrund der sicheren und zuverlässigen Handhabung wird weniger Personal benötigt. Unterm Strich bedeutet das vor allem auch eine **Senkung der Betriebskosten**.

Durch konsequente ökonomische und ökologische Denkweise wurde vor zwei Jahren das gesamte Unternehmen nach der internationalen Umweltmanagementnorm ISO:14001 zertifiziert.

„Sie brauchen von allem weniger: weniger Energie, weniger Wasser und sogar weniger Reinigungsmittel dank des patentierten autoclean-Systems“

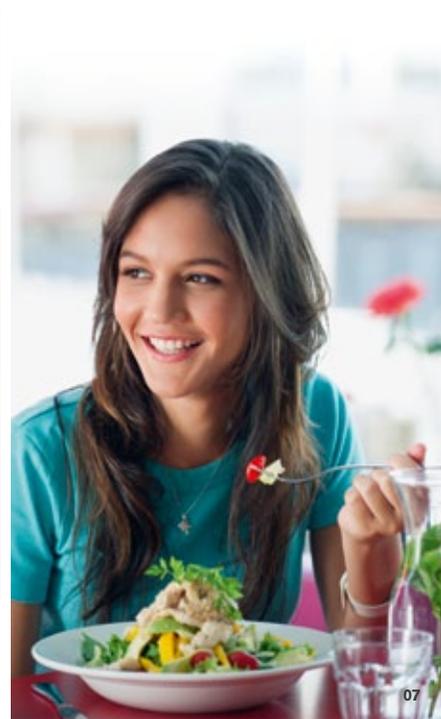
Eloma liefert weltweit in über 50 Länder. Dazu gehören nicht nur Restaurant- und Hotelküchen, auch große Supermärkte oder Tankstellen, Quick Service Restaurants, Zug- und Schiffsküchen und selbst auf U-Booten befindet sich Eloma Koch- und Backtechnologie.

Maßgeschneiderte Lösungen, auch für kleine Küchen, sind für Eloma selbstverständlich.

Ob es sich um Kantinen großer Konzerne mit Sternequalität wie bei **Siemens** in Wien oder um Schul- und Kitaverpflegung wie der Porschke GmbH handelt, um Filialen der Nordsee, der **Rezidor Hotel Group** oder das europäische Patentamt in München, Eloma sorgt für Freude am Kochen und Genuss beim Essen.



www.eloma.com



6., 7. Ob Profi oder nicht, präzise Garprozesse gewährleisten höchsten Genuss.
8. Auch die Radisson Blu Hotels verlassen sich auf Eloma.



Interview mit Robert Krohn, Prokurist der Karl's Tourismus GmbH

ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Sechs Adjektive gibt es, die Karls Erlebnis-Hof gut beschreiben: Authentisch, liebevoll, familiär, kreativ, großzügig und augenzwinkernd.

Das Erlebnis-Dorf ist authentisch und familiär, da es auf einen echten landwirtschaftlichen Erdbeerbetrieb aufbaut. Mit viel liebevoller Detailarbeit und kreativem Herzblut der Familie Dahl entstand ein **einzigartiger Erlebnispark**, der sich durch seine Gastfreundlichkeit und seinen augenzwinkernden, bäuerlichen Charme von allen anderen unterscheidet.

Karls Erlebnis-Hof ist ein erfolgreiches Konzept, da es gleichermaßen jung wie alt anspricht. Die **Anmutung an die gute alte Zeit**, in Kombination mit einem Erlebnis-Bauernhof, passt zum Zeitgeist und zur Tradition der Gegend. Daher erfreut sich Karls einer stetig wachsenden Besucherzahl von über 1,2 Millionen pro Jahr.

Hier gönnt man sich den Luxus erntefrischer Produkte und regionaler Spezialitäten, wie auch des Einkaufs von geschmackvollen Accessoires in der rustikalen Atmosphäre des Bauernmarktes. Zusätzlich bereichern Manufakturen das Einkaufserlebnis.

„Friedas Hof-Küche“ bietet ein einzigartiges Ambiente, in dem Innovation auf Tradition trifft. Mit neuester Technik wird gekocht und gebacken, wie früher. Keinerlei Fertigprodukte sind im Einsatz, alles wird immer frisch zubereitet. Karls wird nie langweilig, denn es gibt immer etwas Neues zu bestaunen.

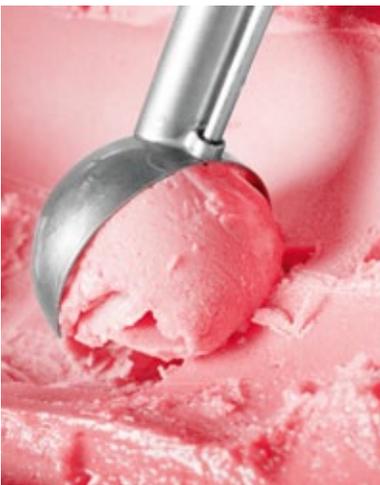
Wie wichtig ist es, Speisen & Getränke mit Erlebnis und Unterhaltung zu kombinieren?

Wir versuchen uns von den konventionellen Angeboten abzuheben, indem wir dem Gast mehr bieten als nur das reine Essvergnügen. Man soll bei uns die Möglichkeit erhalten, in eine andere gastronomische Welt abzutauchen, in ein Erlebnis, das das Karls-Konzept, die Seele und das Herz des **Erlebnis-Dorfs** widerspiegelt. Bei uns zapft sich der Gast in „Friedas Hof-Küche“ sein eigenes Bier am Feuerwehrgewagen und genießt unsere Spezialität, den ‚gegrillten Bierhahn‘. Zusätzlich kann man erleben, wie unsere Speisen frisch in der offen gestalteten Küche vorbereitet werden. In unseren verschiedenen **Manufakturen** kann jeder zusehen, wie Brot, Marmelade, Kaffee oder Eis von Grund auf hergestellt werden.

Welche gastronomischen Outlets gibt es?

Wir haben insgesamt 12 verschiedene gastronomische Einheiten auf dem Gelände. **„Friedas Hof-Küche“** ist unser Hauptrestaurant, mitten im Herzen des Bauernmarktes. Hier lässt es sich gut essen und trinken. In einer großen Bauernscheune umrahmen rustikale Möbel, Traktoren, Kronleuchter aus Wagenrädern mit alten Emaille-Töpfen und Tische aus alten Türblättern eine **High-Tech Showküche**, ganz nach den neusten Selbstbedienungsstandards. „Friedas Hof-Küche“





„In der rustikalen Atmosphäre von Karls Erlebnis-Hof gönnt man sich den Luxus erntefrischer Produkte sowie regionaler Spezialitäten und Accessoires“



Karls Erlebnis-Hof bietet jung wie alt Vergnügen.

In 'Friedas Hof-Küche' und den Manufakturen trifft Innovation auf Tradition.

bietet typisch mecklenburgische Küche, mit saisonalen Highlights, liebevoll angerichtet auf Bunzlauer Geschirr. In der Piratenkiste können die Kinder ihre Energie für den Indoor-Spielplatz mit witzigen Piratensnacks auftanken, während die Eltern in Ruhe unseren frisch gerösteten Kaffee und unseren berühmten hausgemachten Erdbeerkuchen genießen können.

War es schwierig, das Konzept von Friedas Hof-Küche umzusetzen?

Familie Dahl und das Team haben drei Jahre Planung und vier Monate Bauzeit in die Umgestaltung des Hauptrestaurants ‚Friedas Hof-Küche‘ gesteckt. In unserer ursprünglichen, kleineren Hof-Küche war aufgrund der stetig wachsenden Gästefrequenz kein Platz mehr. Wir mussten umdenken und fanden es zeitgemäß, eine offene, moderne Erlebnis-Gastronomie zu kreieren.

Warum war dabei der Küchenherd von Ambach die beste Wahl?

Kreffft Großküchentechnik hat den **hochmodernen Ambach-Herd** mit seiner elfenbeinfarbenen, sehr originellen ‚antiken‘ Optik optimal auf den **Auftritt als ‚Oma’s guter, alter Herd‘** getrimmt. Er passt einfach haargenau in unser Gesamtkonzept. Der Ambach-Herd ist auch an Leistungsfähigkeit und Schnelligkeit kaum noch zu überbieten: Nicht nur, dass wir mit unseren Druckgarbraisieren effizient und energiesparend über Nacht garen können. Die gesamte Geräteausstattung ist zudem optimal auf unser Speisenkonzept ausgerichtet. Die Braisieren, Kippkochkessel, Cerankochfelder und auch die Komfortfritteusen erlauben es unserem ganzen Küchenteam, mit Leichtigkeit auch zu Spitzenzeiten sehr große Mengen an verschiedensten frischen Speisen für unsere Besucher zuzubereiten.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsessen in Karls Erlebnis-Hof?

Ich persönlich werde gern mal bei unseren hausgemachten Frikadellen und Mecklenburger-Stampfkartoffeln schwach, oder



„Gerade im Hinblick auf die Showküche hat unser Gastronomie-Fachhändler die Küchenplanung mit Krefft Großküchentechnik so gut umgesetzt, dass unsere individuellen Vorstellungen und Ideen in der Praxis kompromisslos verwirklicht werden konnten“



Töpferwaren mit traditionellen Mustern sind beliebt.

bei unserem Backfisch aus heimischen Gewässern. Die Renner bei unseren Gästen sind unsere Bauernschnitzel, die deftige Erbsensuppe und unsere hausgemachte Erdbeertorte.

Was soll ein Besucher, der zum ersten Mal kommt, unbedingt tun?

Eine schwierige Frage, denn es gibt so viele interessante Dinge bei Karls zu entdecken und auszuprobieren. Aber wenn ich ein paar davon nennen müsste, würde ich erst gemütlich durch den **Bauernmarkt** bummeln und dort die frisch gekochte Erdbeermarmelade kosten, mir in der Bonbon-Manufaktur die alte Tradition der Herstellung von Bonbons erklären lassen und dann ein deftiges Mittagessen in ‚Friedas Hof-Küche‘ genießen. Nach einem kräftigen Schluck hausgerösteten Kaffee würde ich das rege Treiben im Erlebnis-Dorf beobachten, eine flotte Rutschfahrt auf der Kartoffelsackrutsche wagen und mich selbstverständlich auf einem Foto bei der Fahrt mit der Karls-Traktorbahn verewigen lassen. Aber es ist auch spannend, sich einfach wie ein Kind mit offenen Augen treiben zu lassen.

Kreffft Großküchentechnik passte den Ambach-Herd optisch dem Ambiente an: Auf ‚Oma’s Herd‘ wird frisch und lecker gekocht - und der Gast schaut zu.

KARL'S ERLEBNIS-HOF E.K.
 Inhaber: Robert Dahl
 Purkshof 2
 D - 18182 Rövershagen
 Telefon: +49 (0) 38202 - 40 50
 E-Mail: post@karls.de
 www.karls.de

Öffnungszeiten
 Hauptsaison: März bis Oktober 8 bis 20 Uhr
 Nebensaison: November bis Februar 8 bis 19 Uhr

HIGH-TECH GERÄTE FÜR JEDEN BEDARF

Wenn es um den Außer-Haus-Verzehr geht, ist der Gast in Deutschland längst zum Weltbürger avanciert. Die von Krefft Großküchentechnik vertriebenen Produkte unterstützen dabei, die Wünsche des Gastes zu erfüllen.



1

Vom Snack „To go“ bis zum mehrgängigen Menü im Sterne-Restaurant: Exzellente regionale und internationale Speisenkreationen können nur mit dem Einsatz innovativer und maßgeschneiderter Küchentechnik gelingen. **Auf den unterschiedlichsten Bedarf von Gastronomen, Caterern und Gemeinschaftsverpflegern, aber auch Fleischern, Bäckern und Konditoren antwortet Krefft Großküchentechnik mit den Top Brands der Ali Group.**

Dazu zählen die **für ihre Spitzenprodukte bekannten Marken Lainox, Ambach und Mareno**. Das Krefft-Portfolio umfasst außerdem **hochwertige Spültechnik** sowie **Kühltechnik** aus dem Hause **Polaris**. Unter dem **Label K-TEC** wird eine Serie an bewährten **Einsteigerprodukten** der Ali Group Unternehmen zu attraktiven Preisen angeboten, wie Heißluftdämpfer und -öfen, aber auch Spül- und Kühltechnik.

Das Paradebeispiel für tiefe Marktverankerung stellt jedoch die ganze Bandbreite der **Krefft Küchenmaschinen** dar. Seit **mehr als 40 Jahren** eröffnen sie dem Gastronomen mit ihrer Flexibilität, Kompatibilität und Leistungsstärke ein wahres Universum an Möglichkeiten, mit wenigen Handgriffen und Zubehöerteilen Speisen handwerklich, sicher und schnell herzustellen. Wie bei allen von Krefft Großküchentechnik vertriebenen Produkten profitiert der Kunde auch hier durch die äußerst wirtschaftliche, ressourcensparende Arbeitsweise der technischen Geräte: So punktet beispielsweise die neue **Antriebseinheit KU 1105 ECO2** aus dem Top-Segment mit dem ECO2 Label, das auch andere Produkte aus der Ali Group für Umweltfreundlichkeit und Energieoptimierung auszeichnet.

„Somit ist Krefft Großküchentechnik für die Ali Group die geeignete Plattform zum Vertrieb dieses vielfältigen Produktsortiments, das ausschließlich **über den Gastrofachhandel angeboten** wird“, so Geschäftsführer René Eichhorn. Zudem kann der Kunde nicht nur auf ein **flächendeckendes Netz von permanent geschulten Krefft-Servicepartnern** vertrauen, sondern profitiert auch von **vielfältigen Service- und Beratungsleistungen** in Verbindung mit einem **umfangreichen Ersatzteillager**. „Wir sind beispielsweise in der Lage, selbst für bestimmte, 40 Jahre alte Krefft-Geräte noch passende Ersatzteile zu liefern“, so der Geschäftsführer.

Die enge Zusammenarbeit mit den Schwesterunternehmen der Ali Group, den Fachhandelspartnern und deren Kunden setzt zum Vorteil aller Beteiligten vielfältige Synergien frei. **Krefft Großküchentechnik ist dadurch in der Lage, maßgeschneiderte und wirtschaftliche Lösungen zu liefern** - von der Beantwortung einfacher technischer Aufgabenstellungen bis zur Komplettausstattung mit den verschiedensten Produkten der Ali Group.

3



1. Heißluftdämpfer der Serie LAINOX Heart Green.

2. René Eichhorn.

3. Krefft Untertischspülmaschine VS-X 460.



Interview mit Federico Grom



GROM UND CARPIGIANI:

DAS BESTE SPEISEEIS DER WELT!

Die Kultmarke Grom ist heute auf der ganzen Welt vertreten: Man findet sie in New York, Paris, London, Tokio, Osaka und in sechsfünfzig Städten in ganz Italien. Maschinen von Carpigiani haben sie von Anfang an in allen Eisdielen begleitet.

Grom-Speiseeis ist ein überaus erfolgreiches Business. Dahinter steht ein klares Ziel: Das beste Eis der Welt herzustellen. Diese Idee wurde mit viel Leidenschaft verwirklicht.

Und zwar so gut, dass **Sarah Jessica Parker**, Star der Kultserie Sex and the City in einem Interview mit MTV über ihren Urlaub in Italien schwärmte: „Und dann waren wir bei

Grom ... Oh mein Gott, was war das für ein Geschmack?! Irgendwas aus dem Wald...“.

Sehr wahrscheinlich hatte sie das Erdbeersorbet gewählt, das aus vier alten Sorten hergestellt wird: Mara des Bois, Ciflorette, Mathis und Annabelle. Oder vielleicht war es ein Himbeersorbet, dessen Beeren aus den Tälern um Trient stammen.



Federico Grom und Guido Martinetti, Gründer der Marke Grom, im Obstgarten ihres Hofes Mura Mura in der Nähe von Asti (Piemont).

UM MEHR ÜBER DAS GEHEIMNIS SEINES ERFOLGS ZU ERFAHREN, HABEN WIR MIT FEDERICO GROM GESPROCHEN. WIR FREUEN UNS, DASS ER UNS SEINE GESCHICHTE ERZÄHLT HAT.

Wie ist der Traum entstanden, eine Eisdiele mit Eis aus eigener Herstellung zu eröffnen?

Aus der Passion zweier junger Leute und einer guten Dosis kreativer Ignoranz. Mein Freund Guido (Martinetti) schlug mir 2002 vor, **das Eis so herzustellen, wie die großen Küchenchefs ihre Rezepte kreieren**, also geradezu besessen von Qualität und Zutaten. Ich bin Finanzanalyst, er ist Önologe, von Speiseeis hatten wir keine Ahnung...

Warum die Entscheidung für das Eis?

Ausgangspunkt war ein Artikel von Carlo Petrini, dem Gründer von **Slow Food**. Darin hieß es, dass es kein Eis mehr aus Eigenproduktion gibt, das aus Eiern, Milch und Sahne gemacht wird, sondern nur noch industrielle Halbfertigprodukte verwendet werden. **Slow Food hat uns stark beeinflusst**. So entstand der Gedanke, Eis wie in alten Zeiten herzustellen.

Wie viel haben Sie Ihrem leidenschaftlichen Einsatz zu

„Heute verwenden wir in unseren Geschäften ausschließlich Maschinen von Carpigiani. Wir haben uns dafür entschieden, weil wir in Carpigiani einen **kompetenten Partner** haben, der unsere Anforderungen versteht und uns Lösungen bietet“

verdanken und wie viel den Geschäftsmöglichkeiten?

Beides ist nötig. Ohne Leidenschaft engagiert man sich nicht genug und kommt nicht weit. Unser Projekt ist aus einem Traum entstanden, Hand und Fuß bekommt es durch Zahlen, die dahinter stehen.

War es anfangs leicht? Wer hat bei der Realisierung Ihres Projekts geholfen?

Wir haben begonnen, uns mit dem Thema auseinanderzusetzen, und eine Branchenmesse besucht, um mit Lieferanten zu sprechen und einen Gesamteindruck zu erhalten. Am Ausstellungsstand



Grom-Eisdiele in Paris.

von **Carpigiani**, einem weltweit führenden Unternehmen für die Herstellung von Speiseeismaschinen, hat sich der Verkaufsmanager zwei Stunden Zeit für uns genommen. Als Einziger hörte er uns wirklich zu. Ansonsten hat uns am Anfang niemand ernst genommen, jeder hielt unseren Optimismus für reine Oberflächlichkeit. Heute verwenden wir in unseren Geschäften ausschließlich Maschinen von Carpigiani. Wir haben uns dafür entschieden, weil wir in Carpigiani einen **kompetenten Partner** haben, der unsere Anforderungen versteht und uns Lösungen bietet.

Das Rezept für Ihren Erfolg?

Die Verpflichtung zu exzellenter Qualität, und zwar konsequent und kompromisslos, in jedem Bereich unseres Unternehmens. Guido und ich sind immer auf der Suche nach dem Besten, und wir bemühen uns um die Weitergabe dieser Philosophie an unsere Mitarbeiter. Exzellente Qualität was das Produkt, unsere Verkaufsstellen, die Auswahl der Lieferanten und die Kommunikation betrifft. Das ist zwar harte Arbeit, aber es lohnt sich.

Weltweit nehmen viele junge Leute Sie beide zum Vorbild. Was würden Sie ihnen raten?

Sich die Ärmel hochzukrempeln und keine Angst vor der Arbeit zu haben. Ich habe Bounce gelesen, das Buch des Ex-Weltmeisters im Tischtennis, **Matthew Syed**. Der Untertitel lässt keinen Zweifel aufkommen: The myth of talent and the power of practice. Talent als solches gibt es nicht, außer man übt es jeden Tag. Egal, mit welcher Tätigkeit man glänzen will, man muss sich jeden Tag wieder intensiv damit auseinandersetzen. Nur so kann sich das Talent entfalten, ob im Tennis, Tischtennis, Fußball, bei der Arbeit oder beim Eis.

Wahres Eis kommt aus Italien. Macht es Sie stolz, ein Stück köstlichster italienischer Kultur in den Rest der Welt zu exportieren?

Ich liebe mein Land, weshalb ich auf meine Arbeit sehr stolz bin. Bisher ist es ja nur ausländischen Firmen gelungen, mit für Italien

typischen gastronomischen Erzeugnissen internationale Marken zu schaffen, wie etwa **Starbucks** oder **Pizza Hut**. Wir wollen eine auf der ganzen Welt beliebte italienische Marke schaffen.

Was ist Ihr Lieblingseis?

Im Winter Crema di Grom mit Schlagsahne. An besonders kalten Tagen mit heißer Bitterschokolade. Im Sommer Zitronengramolate.

Wann schmeckt ein Eis am besten?

Jederzeit, auch morgens, zum Beispiel Kaffee mit Crema di Grom.

„Exzellente Qualität ist unser Motto, unsere Unternehmensphilosophie. Diese Botschaft steht auf Mura Mura, unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo wir alte Pfirsich-, Aprikosen-, Birnen-, Feigen-, Erdbeer- und Melonensorten anbauen. Der biologische Anbau schenkt uns bestes Obst je nach Saison“

EIS WIE IN ALTEN ZEITEN

www.grom.it

FREEZE&GO

Ergänzen Sie Ihre Speisekarte mit selbstgemachtem Eis.



In nur 5 Minuten sind 5 Portionen selbstgemachtes Eis oder Sorbet fertig.

Die Präsentation von **Freeze&Go** rief auf der **Sigep**, der weltweit wichtigsten Messe für das Speiseeishandwerk, große Bewunderung hervor. Freeze&Go, ein kleines Wunderwerk von nur 50 cm Höhe, enthält die **gesamte Technologie von Carpigiani**.

Eine innovative Maschine zur Herstellung von Speiseeis, die trotz ihrer geringen Größe perfekte Ergebnisse erzielt und in Restaurantküchen in aller Welt ihren Platz finden kann. Vanille, Schokolade oder Obst, Kaffee- oder Zitronensorbet, Tomaten- oder Parmesaneis – der Küchenchef kann selbst entscheiden, welche Spezialität zu seinem Tagesmenü passt.

Wie funktioniert die Zubereitung mit Freeze&Go? Es ist ganz einfach: Die gekühlte Mischung in den weißen Zylinder füllen, Maschine starten und nach nur fünf Minuten ist das Eis servierbereit. In dieser kurzen Zeit können Sie fünf Portionen unübertroffenes, köstliches und hausgemachtes Eis selbst herstellen. Freeze&Go ist außerdem rasch zu reinigen und nach wenigen Sekunden wieder einsatzbereit.

Der Genuss von qualitativ hochwertigem Eis sollte in jedem Restaurant möglich sein. Namhafte Küchenchefs auf der ganzen Welt experimentieren bereits mit neuen Rezepten und Geschmacksrichtungen, um ihre Gäste mit einem unwiderstehlichen, selbstgemachten Eis zu überraschen.

Und welche Geschmacksrichtung würde zu Ihrem Menü passen?



www.carpigiani.com

1. Die neue Freeze&Go.
2. Gekühlte Mischung in den Zylinder füllen.
3. Vorgang starten.
4. Ein akustisches Signal meldet, wenn das Eis fertig ist.



EVD VON CARPIGIANI

Revolutionäre Technologie für das beste Softeis



Ergonomisch. Vielseitig. Dynamisch: Die neue **EVD** stellt in der Welt des Softeises den Wendepunkt dar. Ein völlig neues Konzept, das allen Bedürfnissen des Anwenders gerecht wird.

Ergonomisch. Dynamisch: Der erste Blick fällt auf ihr **innovatives Design**, aber ihr revolutionärstes Merkmal ist ihre Beweglichkeit. Der Dispenser im oberen Teil der Maschine kann individuell auf die optimale Bedienhöhe eingestellt werden. Zum Einfüllen und Reinigen kann er auf 130 cm abgesenkt werden, was beide Vorgänge erleichtert.

Vielseitig: Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. EVD ermöglicht die **Herstellung verschiedener Eissorten zur gleichen Zeit**. Jede Einheit (Vorratsbehälter, Pumpe, Zylinder, Mixer und Kühlanlage) besitzt einen unabhängigen Motor. Dadurch wird die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Eissorten zum Kinderspiel. Ob klassische Eiscreme oder Sorbet, die Maschine kann für alles programmiert werden: Klassiker mit ein oder zwei Geschmacksrichtungen, gestreift oder marmoriert, mit Joghurt oder kleine Portionen, Becher und sogar Eistorten.

Durch das innovative Belüftungssystem ohne Schlitz kann das Gerät überall, auch nebeneinander, aufgestellt werden. Unter dem Dispenser befindet sich eine große Arbeitsfläche, auf der **bequem** Eistüten und Becher abgestellt oder große **Eistorten** zubereitet werden können.

Passend dazu ist ein großes Angebot an Zubehör erhältlich, unter anderem ein Waffelhalter, ein Streudeko-Dispenser und ein eingebauter Blender, um knusprige Zutaten unter das Eis zu mischen.



VIELSEITIG UND PERFEKT AUCH FÜR TORTEN!

Die neue EVD ist überaus vielseitig:
Mit ihr können unendlich viele Sorten Softeis hergestellt werden – für viele zufriedene Kunden.



BEQUEME HANDHABUNG

Der obere Teil der Maschine, der Dispenser, kann in der Höhe verstellt und so individuell der Größe angepasst werden – garantiert bequemes Arbeiten in aufrechter Haltung.



LED-LEUCHTSTREIFEN

Der Leuchtstreifen blinkt während der Rührvorgang für das Eis läuft. Sobald die Maschine anhält, erlischt die Anzeige. Einstellbar in Ihrer Lieblingsfarbe oder auch in Multicolor.

LEICHTES NACHFÜLLEN

Der Dispenser im oberen Teil der Maschine kann bis zur Arbeitsfläche auf 130 cm abgesenkt werden – die Vorratsbehälter sind so problemlos nachzufüllen.



EINFACH ZU REINIGEN

Bei Absenkung des Dispensers sind alle Teile einsehbar und leicht zu erreichen – einer einfachen und hygienischen Reinigung steht nichts im Weg.

RÜHRWERK FÜR DIE EISHERSTELLUNG

In den Wannen wird die Mischung von speziell entworfenen Rührarmen vermischt. Durch die Bewegung bleibt die Mischung flüssig, so ist für ständigen Nachschub im Zylinder gesorgt.



DIE ZUKUNFT PLANEN

Technologie und Umweltschutz: Hand in Hand. Wir verpflichten uns, unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und unsere Ressourcen zu schonen.

In einer Welt, deren Ressourcen nicht unbegrenzt sind, trägt jedes Unternehmen Verantwortung für das Wohlergehen zukünftiger Generationen und den nachhaltigen Umgang mit unseren natürlichen Rohstoffen. Energieersparnis, geringerer Wasser- und Waschmittelverbrauch, die Entwicklung von recycelbarem Verpackungs- und Baumaterial sind nur einige Maßnahmen, mit denen wir einen konkreten Beitrag zum Schutz unseres Planeten leisten können.

Technologie ist ein wunderbares Werkzeug, das uns hilft, uns mit Riesenschritten weiter zu entwickeln. Aber nicht nur das. Darüber hinaus ermöglicht sie es, Lösungen mit einfacher Anwendung zu finden, deren Programme und Funktionen ebenso präzise wie flexibel sind. Mit Hilfe von technologischen Innovationen können wir auf allen Gebieten bessere Leistungen anbieten, von der Zubereitung über Kühlung, Spülen und Trocknen bis zur Verteilung der Mahlzeiten. Jedes Unternehmen der Ali Group hat sich verpflichtet, Produkte zu entwickeln, die das Leben derer, die sie nutzen sowie unsere Welt entscheidend positiv beeinflussen.

Die Grundlage jeder erfolgreichen Umweltinitiative lässt sich mit der ebenso einfachen wie vertrauten Formel **REDUZIEREN, WIEDERVERWENDEN** und **RECYCELN** ausdrücken. Dabei ist es unerlässlich, den gesamten Lebenszyklus eines Produktes zu betrachten: von der Entwicklung über die Verwendung bis hin zur Wartung und Entsorgung. **Massimo Giussani**, Executive Vice President von Ali Group, stellt fest: „Unsere Unternehmen haben hinsichtlich Innovation und Umweltschutz eine lange Geschichte: Sie bemühen sich um die Entwicklung eines einfachen Designs und um die Verwendung von umweltfreundlichen Materialien. Ebenso setzen sie sich für eine Effizienzsteigerung der Geräte und eine Senkung des CO₂-Ausstoßes ein. Auf diese Weise helfen wir unseren Kunden, Kosten zu sparen und ihren Profit zu steigern. Unsere Unternehmen arbeiten außerdem an der Entwicklung von recycelbaren Verpackungssystemen und an der optimalen Auslastung der Transportlogistik, um den damit verbundenen ökologischen Fußabdruck zu verringern. Innovation betrifft alle: Wir nehmen die Herausforderung an.“

Auf den folgenden Seiten stellen wir einige der neuen Produkte vor. Um den innovativen Lösungen jeder Marke gerecht zu werden, werden wir noch viele weitere Ausgaben der *AliWorld* füllen.

REKORD IM HOCHLEISTUNGS-GAREN UND KÜHLEN

Die neueste Generation der Proveno Combi Kessel von Metos erfüllt jeden Wunsch: Sämtliche Funktionen können ab sofort per Tastendruck und EasyRun Programmierung vom Küchenchef individuell konfiguriert werden.

Dabei ist technischer Komfort bis ins kleinste Detail gewährleistet – der Proveno Combi Kessel in acht Größen, **von 40 bis 400 Liter** Fassungsvermögen, macht in der Profiküche mit Super-Power von sich reden.

Die erweiterte, komplett mit Polyurethan ausgeschäumte Doppelmantelisolierung, der vollkommene Wasserschutz aufgrund der Trennung von Wasser- und Stromanschlüssen in Kombination mit einer Rundum-Komplettverschweißung sowie die neue, ergonomische Stützsäule mit Bediendisplay, zentralem Stellrad und Handbrause in wahlweise drei Ausführungen sind nur einige der technischen Highlights des Top-Gargeräts.

Es gart und kühlt unermüdlich rund um die Uhr: Sein multifunktionales Rührwerk mit Drehrichtungsumkehr gewährleistet jederzeit ein nährstoffschonendes und qualitativ hochwertiges Ergebnis. Dabei überwacht das **TempNet HACCP-System** online alle Parameter. Das Gerät kann ohne Software-Installation mit anderen Küchengeräten verknüpft werden.

Die **TempGuard Temperaturkontrolle** sorgt mit Hilfe vollautomatischer Energieregulierung und multifunktionellem Timer wirtschaftlich und energiesparend für das Garen und Kühlen von Speisen in kürzester Zeit.

Für die Kühlung bietet der Proveno Combi Kessel verschiedenste Lösungen. Als Metos Proveno **Chill Pro Combi Kessel** wird er zum superschnellen Schock-Kühler, der weniger als eine dreiviertel Stunde benötigt, um beispielsweise 200 Liter Gärgut von 100°C auf 3°C Einlagerungstemperatur zu kühlen. Diese Bestleistung verdankt er dem genialen Trio aus Doppelmantelkühlung, patentiertem stufenlos einstellbarem **Climatic-Rührwerk** und Binär-Eis oder einfacher Eiswasserkühlung.



Der Metos Proveno Combi Kessel
- ein Hochleistungs-Gargerät.





SPASS AM KOCHEN, GARANTIERTES GELINGEN, EFFIZIENTE ARBEITSPROZESSE – ELOMA BRINGT ALLES UNTER EINE HAUBE

Eloma kann beides: Kochen und Backen – und das in Premiumqualität made in Germany.



Alle Geräte lassen sich modular zusammenstellen, untereinander beliebig kombinieren und sind mit Rechts- oder Linksanschlag erhältlich. Eine Besonderheit ist dabei die gespiegelte Bedienblende.

Seit 38 Jahren sorgen die Kombidämpfer und Ladenbacköfen für köstliche Gerichte, knuspriges Gebäck und vitaminschonende Zubereitung. Die Lösungen von Eloma stehen für **vielseitige Einsatzmöglichkeiten, niedrigen Energieverbrauch und einfache verständliche Bedienung**, die Spaß macht.

KOMBIDÄMPFER - GENIUS T, MULTIMAX UND JOKER

Kombidämpfen bedeutet vor allem eins: Zeitgleich große Mengen und die verschiedensten Gerichte mit einem perfekten Ergebnis zu garen – aus der heutigen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr wegzudenken. Eloma setzt auf eine ausgewogene Mischung aus Tradition und Moderne.

Die absolut gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Garkammer und die genaue Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit garantieren **beste Garergebnisse**. Durch das Eloma Frischdampf-System ist Vorheizen nicht mehr nötig. **Das spart bis zu 46% Energie**. Mit der Eloma Wärmerückgewinnung, dem Multi-Öko-System, werden 16% Energie und 42% Wasser eingespart. Aber auch die Qualitäten des guten, alten Backrohrs werden nicht vergessen: Mit Niedertemperatur, Lüfterreduzierung oder -taktung entstehen perfekte Bedingungen für **eine gelungene Schweinebraten-Kruste** oder für **knusprige Enten**.

LADENBACKÖFEN – ELOMA BACKMASTER

Backen erfordert höchste Genauigkeit. Im modernen Ladenbackofen lassen sich sowohl Hitze als auch Feuchtigkeit exakt steuern. Die **präzise Einstellung** von Beschleunigung, Temperatur, Pausenzeiten und Backdauer sorgen für beste Backergebnisse. Gärshränke erhöhen die Einsatzmöglichkeiten.

Die Türe des Backmasters öffnet automatisch, sobald der Backprozess abgeschlossen ist. Die Restfeuchte wird über eine integrierte Kondensationshaube, bei Eloma Multi-Öko-Haube genannt, abgeführt und garantiert somit knusprige und rasche Backwaren. **Überbacken ausgeschlossen.**

Die Multi-Öko-Haube braucht kein Wasser zur Dampfkondensation und spart vor allem Platz. Das ist einzigartig auf dem Markt: **Abzugshauben werden somit überflüssig**, ein Vorteil vor allem für die Verwendung in Backshops von Supermärkten oder Tankstellen. Um frische Backwaren und leckere Snacks für zwischendurch anzubieten, hat sich **Deli2go**, das **Café der Shell-Tankstellen**, für Eloma entschieden.



„Wir können uns auf Eloma verlassen, um unseren Kunden genussvolle Pausen mit knusprigen Backwaren zu garantieren. Die Bedienung ist kinderleicht und das Ergebnis großartig“

Henri Froeling, CEO von Bakerstreet Holding BV



Zu den vielen zufriedenen Kunden von Eloma zählen unter anderem auch Deli2go, die Cafés der Shell-Tankstellen sowie Starbucks.

SEIT DREI GENERATIONEN DAS BESTE FÜR GROSSKÜCHEN

Mareno bietet integrierte Systeme für Profiküchen, die von Köchen weltweit genutzt werden.

In den **50 Jahren** seiner Unternehmensgeschichte hat Mareno eine spezifische Fachkompetenz erworben, die sowohl die Gastronomie als auch die Gemeinschaftsverpflegung einschließt.

Das Unternehmen bietet eine der größten Produktpaletten der Branche und wird international für seine **Zuverlässigkeit**, das überzeugende **Preis-Leistungsverhältnis** und die Fähigkeit, **Innovation** und **Design** zu vereinen geschätzt.

Die anfängliche Spezialisierung auf das Garen hat sich im Laufe der Jahre auf das Kühlen, die Ausgabe, das Spülen und das Vorbereiten ausgeweitet. Der umfassende Produktkatalog bietet Lösungen für alle Bedürfnisse in Hinsicht auf Raum, Funktion und Effizienz.



„Flexible,
leistungsstarke und
innovative Lösungen
für die anspruchsvolle
Großküche“



Durch eine zukunftsorientierte Produktentwicklung nimmt Mareno neue Ansprüche der modernen Großküche und sich verändernde Essgewohnheiten vorweg. So garantieren sie Bestleistungen und ergonomischen Komfort und werden strengsten Hygiene- und Sicherheitsnormen sowie dem HACCP-Konzept gerecht.

Zum Schutz der Umwelt und um die Betriebskosten zu senken, bemüht sich das Unternehmen kontinuierlich um die Einsparung von Energie.



1. Hocheffiziente Brenner. 2. Neutral gestaltetes Fertigungsdetail, individuell zu personalisieren.
3. Komplett neu überarbeitet: Nuova Protagonista 60 (Snack).

Eines der beliebtesten Produkte in Deutschlands Großküchen

Mareno ist eine in der deutschen Gastronomie sehr bekannte Marke. Die Produktneuheiten der letzten Jahre haben besonders bei der Gemeinschaftsverpflegung und der Hotelküche, und damit bei einer sehr anspruchsvollen Klientel, großen Zuspruch gefunden.

Generell erfreut sich die Marke Mareno immer größerer Beliebtheit und hält so auch Einzug in die Küchen deutscher Botschaften und renommierter, internationaler Hotelketten.

NUOVA PROTAGONISTA

Das Küchensystem "Nuova Protagonista" von Mareno ist leistungsstark, praktisch und flexibel.

Die Serie bietet in den **Varianten 70, 90** und **110** eine große Auswahl an Gas-, Elektro- und Induktionskomponenten.

Alle Oberflächen sind nahtlos und hygienisch aus einem Stück mit abgerundeten Kanten gefertigt.

Des Weiteren sind die **Brenner der offenen Kochstellen** hermetisch in die Arbeitsflächen eingebracht. Die **Heizleistung** der einzelnen Brenner wurde, dank einer Neuentwicklung, je nach Gerät um bis zu 10 Prozent **gesteigert**.

Alle elektrischen Komponenten in den Geräten sind so konzipiert, dass sie nicht mit eventuell eindringendem Wasser in Kontakt kommen können (Schutzart IPX5).

NUOVA PROTAGONISTA 60

Die Nuova Protagonista 60 ist die Nachfolgeserie der **Snack 600**. Sie wurde der aktuellen Mareno-Optik angepasst und mit neuen Geräten und Funktionen ausgestattet, so dass sie noch besser dem Bedarf der Großküchen an Schnelligkeit und Innovation gerecht wird. Das breitgefächerte Produktsortiment garantiert maximale Leistung und Funktionalität auf kleinstem Raum.

VORBEREITUNG UND SELF-SERVICE

In diesen beiden Produktparten hat Mareno eine Spitzenposition auf dem europäischen Markt erlangt. Beide ermöglichen es, den Raum in der Küche optimal zu nutzen.

Eine besondere Stärke ist der individuelle Sonderbau bei den Vorbereitungs Möbeln. Hier kann auf eine große Auswahl an Materialien und Farbzusammenstellungen zurückgegriffen werden, um den Geräten eine persönliche Note zu geben. Besonders die Serie **Self Service 867** stieß bei Schul- und Firmenkantinen auf große Resonanz.



4

www.mareno.de

4. Küchenblock Nuova Protagonista 90, in allen RAL-Farben zu gestalten.

DER KÄLTESPEZIALIST

Polaris steht für Innovation, Qualität und Verlässlichkeit.



Hohe Produktqualität, modernste Technologie und große Flexibilität im Dienst des Kunden: Damit hat sich die Marke Polaris auf dem globalen Markt der Kältetechnik einen **herausragenden Namen gemacht**.

Mit über 20 Jahren Erfahrung ist Polaris den Entwicklungen in der Welt des Foodservice voraus und erarbeitet Lösungen für alle Ansprüche. **Das umfangreiche Angebot** umfasst Schockfroster, Kühlschränke und -tische, Kühlzellen und die Linie Polar Pizza, die der rationellen Zubereitung von Salaten, kalten Gerichten, Imbissen, frischen Teigwaren und Pizzas dient.

„Die modernen Produkte werden mit natürlichen Kältemitteln betrieben, die weder Treibhauspotenzial haben noch die Ozonschicht schädigen“

Bei Polaris werden alle Geräte mit dem Fokus auf die Anforderungen des Marktes und der Umwelt konzipiert. Die modernen Produkte werden mit natürlichen Kältemitteln betrieben, die weder Treibhauspotenzial haben noch die Ozonschicht schädigen. Zur Reduzierung des Kälteverlusts, aber auch zur Eindämmung der Wärmeemission der Kälteaggregate, werden effiziente **umweltverträgliche Dämmstoffe und Schaumarten** eingesetzt.

Alle Polaris Produkte bestehen selbstverständlich aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Design orientiert sich an **modernen, ergonomischen Gesichtspunkten** und erleichtert so die Bedienung. Besonders geformte Griffe und Klinken ermöglichen ein Öffnen der Türen aus allen Positionen. Abgerundete Formen anstelle von Ecken und Kanten minimieren das Verletzungsrisiko bei schnellen Bewegungen.

Mit der **intuitiv bedienbaren Schnittstelle** wird dem Nutzer die Steuerung und Auswertung stark vereinfacht. Je nach Modell kann von simplen Eingaben und Auswertungen bis hin zum Netzwerkanschluss und HACCP Datenauslesung über USB alles mit wenigen Tastendruckern schnell und übersichtlich gesteuert werden.

„Innovation ist unsere Stärke, Vollkommenheit unsere Philosophie“, heißt es bei Polaris.

www.polarisgroup.it



ERSTMALS HALBIERTER VERBRAUCH!

Polaris stellt die **Blue Line** vor, eine neue, hocheffiziente Serie von Kühlschränken und -tischen.

Kühlschränke sind nicht gleich Kühlschränke. Die Kühlschränke von Polaris sind intelligente Systeme, die den Energieverbrauch zum Vorteil der Umwelt und des Betreibers drastisch reduzieren. Mit der neuen Produktpalette Blue Line von Polaris kann bei Tiefkühlern **der Energieverbrauch um 55%** und bei Kühlschränken um **73%** verringert werden. Gemessen am durchschnittlichen Energieverbrauch bedeutet dies eine jährliche Einsparung von bis zu 1.450 Kilogramm CO₂.

Kühlschränke sind die einzigen Geräte, die an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr in Betrieb sind und circa **40% des Energieverbrauchs einer professionellen Küche** ausmachen. Deshalb ist die Entscheidung für eine verbrauchsreduzierende Lösung von grundlegender Bedeutung.

Die Blue Line wurde mit höchstem Qualitätsanspruch entworfen und bietet zahlreiche Vorteile:

- **Perfekte Temperaturverteilung** durch das neue Forced air-Belüftungssystem
- **75 mm Isolierung** für eine größtmögliche Reduzierung von Kälteverlusten
- **Außenverdampfer** zur Vermeidung von Speisenverunreinigung
- **Vordere Revisionsöffnungen**: Einfache Wartung durch den Zugang zu allen technischen Teilen von der Vorderseite

Der Lebenszyklus der Polaris Produkte orientiert sich immer an der Umwelt. Vom Entwurf, über die Materialauswahl, die Produktion und den Transport, bis hin zur Nutzung und schließlich dem Recycling.



Kühlschrank aus der neuen Serie Blue Line.





WIR SIND DIE EINZIGEN, DIE ES MIT 100 LITERN SCHAFFEN

Ausgestattet mit dem neuartigen „Multirinse“-System ermöglichen die Spülmaschinen der neuen Serie AC3 eine Einsparung des Wasser-, Strom- und Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 50 Prozent.



Korbtransport-Geschirrspülmaschine der neuen AC3 Generation von Comenda.

Pro Spülkorb benötigt das patentierte System nur einen halben Liter Wasser, folglich können **mit 100 Litern Wasser ca. 200 Körbe** pro Stunde gespült werden. Durch die Zwischenschaltung einer Abtropfzone zwischen Haupt- und Nachspülgang (siehe Schema auf der nächsten Seite) wird das Wasser zweimal aufgefangen, gefiltert und dreimal verwendet. So werden bei kontinuierlicher Spülung für einen Korb nur noch 0,5 Liter Wasser verbraucht.

Seit 50 Jahren steht im Mittelpunkt der Firmenphilosophie von Comenda **verantwortungsbewusstes Denken** und die Entwicklung nachhaltiger umwelt- und ressourcenschonender Technologien. Diese Unternehmensziele werden schon seit langem durch das **ECO2**-Label unterstrichen, Symbol für die **Vereinbarkeit von Ökologie und Ökonomie**.

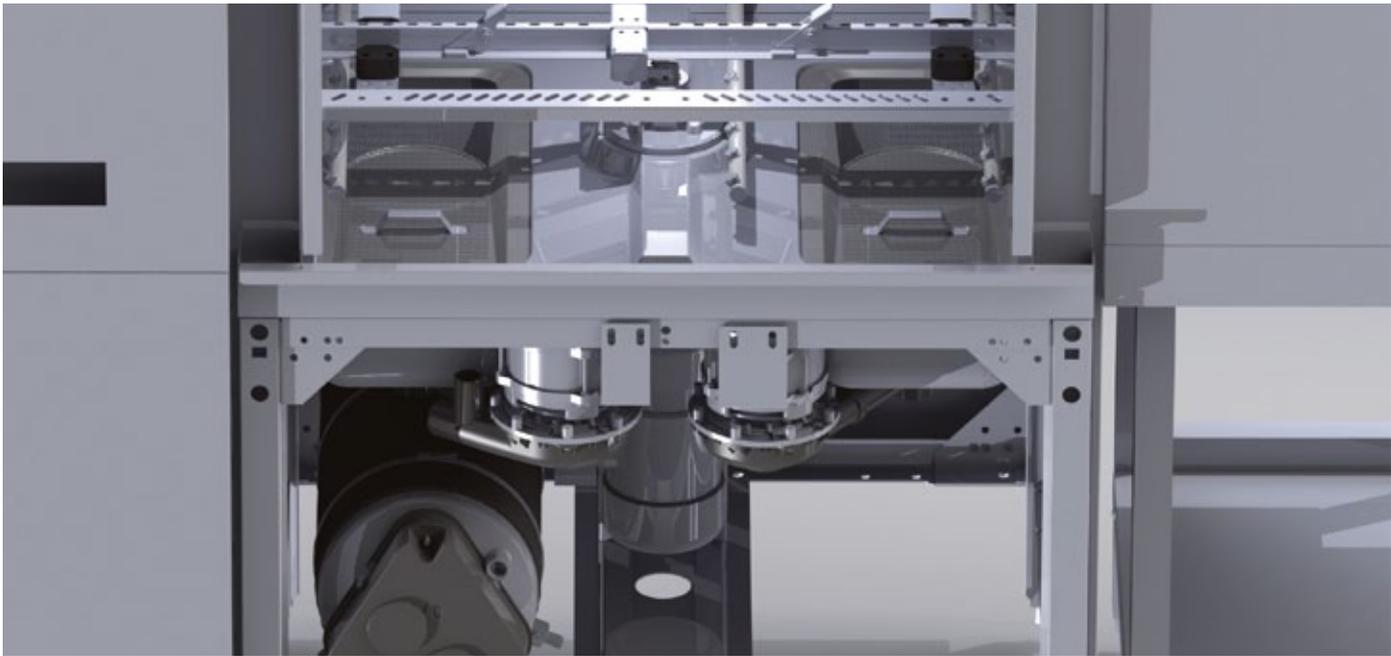


Die neuen Modelle der Comenda **AC3-Serie** sind standardmäßig mit dem **HPS Easy-System** ausgestattet. Auf einen Blick lässt sich der aktuelle Verbrauch von Energie und Wasser genau ablesen und anhand der angezeigten Daten über Spüldurchgänge und tatsächliche Betriebsstunden die Gesamtleistung der Geräte optimieren. Energieverschwendung kann so vermieden werden – der Anwender kann den **wirklichen Verbrauch** jederzeit überprüfen und sich somit von der **Effizienz** persönlich überzeugen.

Die **Verlässlichkeit** von Comenda wird weltweit geschätzt. Das Unternehmen steht für fortschrittliche Technologien und hält seine Versprechen. Innovation um Innovation.

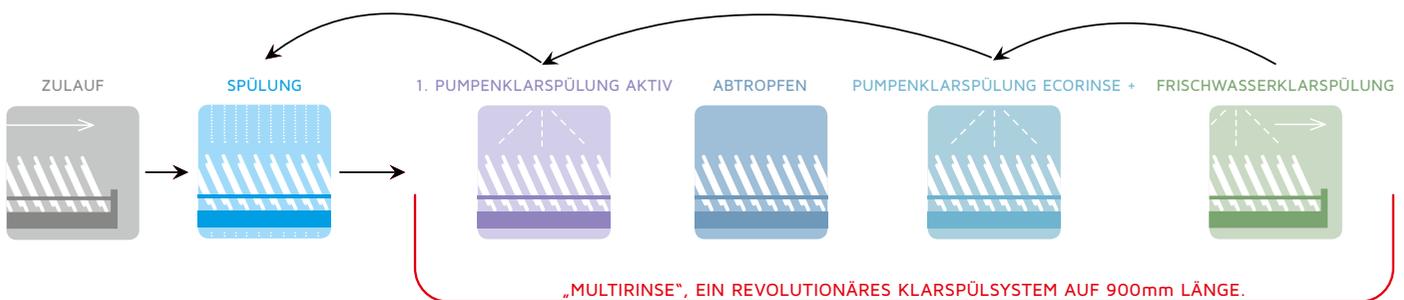
www.comenda.eu

www.comenda.ch



Innenansicht der Spülmaschine AC3 mit „Multirinse“.

MIT „MULTIRINSE“ WIRD DAS WASSER DREIMAL VERWENDET.



„MULTIRINSE“: DIE LÖSUNG, DIE DEN UNTERSCHIED MACHT

WENIGER WASSER, MEHR LEISTUNG

Mit „**Multirinse**“ gespültes Geschirr glänzt vor Sauberkeit. Für Hygiene und Glanz sorgt der Spülgang mit Klarspüler bei hoher Temperatur. Mit dieser **fortschrittlichen Spültechnologie** werden nur noch 100 Liter Wasser pro Stunde verbraucht – im Vergleich zu üblichen Durchschnittswerten von 150 bis 300 Litern.

WENIGER ENERGIE, MEHR WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die weltweit einzigartige, patentierte Technologie von Comenda reduziert die Wassermenge deutlich und spart bis zu 50 Prozent der benötigten Energie zur Erwärmung des Wassers. Das bedeutet eine Senkung der Betriebskosten durch weniger Energie- und Wasserverbrauch.

WENIGER SPÜLMITTEL, MEHR UMWELTSCHUTZ

Aufgrund der deutlich verminderten Wassermenge werden auch entsprechend weniger chemische Produkte für die Reinigung benötigt. Mit der Reduzierung des Spülmittels um bis zu 50 Prozent ist Comenda einzigartig auf dem Markt.

HÖCHSTE QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Auch bei starker Beanspruchung garantieren verschleißbeständige und korrosionsfeste Materialien eine **lange Lebensdauer** – und das bei einfacher Bedienung.

Die Spülmaschinenreihe wird in Mailand von Comenda, einem nach **ISO 9001:2008** und **ISO 14001:2004** zertifiziertem Unternehmen, gefertigt.

SPEISERESTE? IN ZUKUNFT KEIN PROBLEM MEHR

Das **Flex WasteDispo** System von **Rendisk** ermöglicht die unkomplizierte, hygienische und kostensparende Entsorgung von gewerblichen Speiseresten.

Der Umgang mit Speiseresten war bis jetzt aufwändig und kostenintensiv. Das **voll integrierbare** Flex WasteDispo von Rendisk mit Absaugsystem bietet eine saubere Lösung und hilft, Kosten zu sparen.

Das System von Rendisk wurde sowohl zur Sammlung als auch zur Entsorgung von Essensresten entwickelt. Flex WasteDispo verfügt über mehrere Eingabestationen und einen Sammelbehälter, in den die Speisereste per Unterdruck transportiert werden. Die **ergonomisch angeordneten** Eingabetrichter können direkt in den Spülprozess integriert werden.

Der Abfall wird bei Erreichen eines bestimmten Sammelvolumens automatisch abgesaugt, die Voreinstellung kann aber auch manuell an den aktuellen Bedarf angepasst werden.

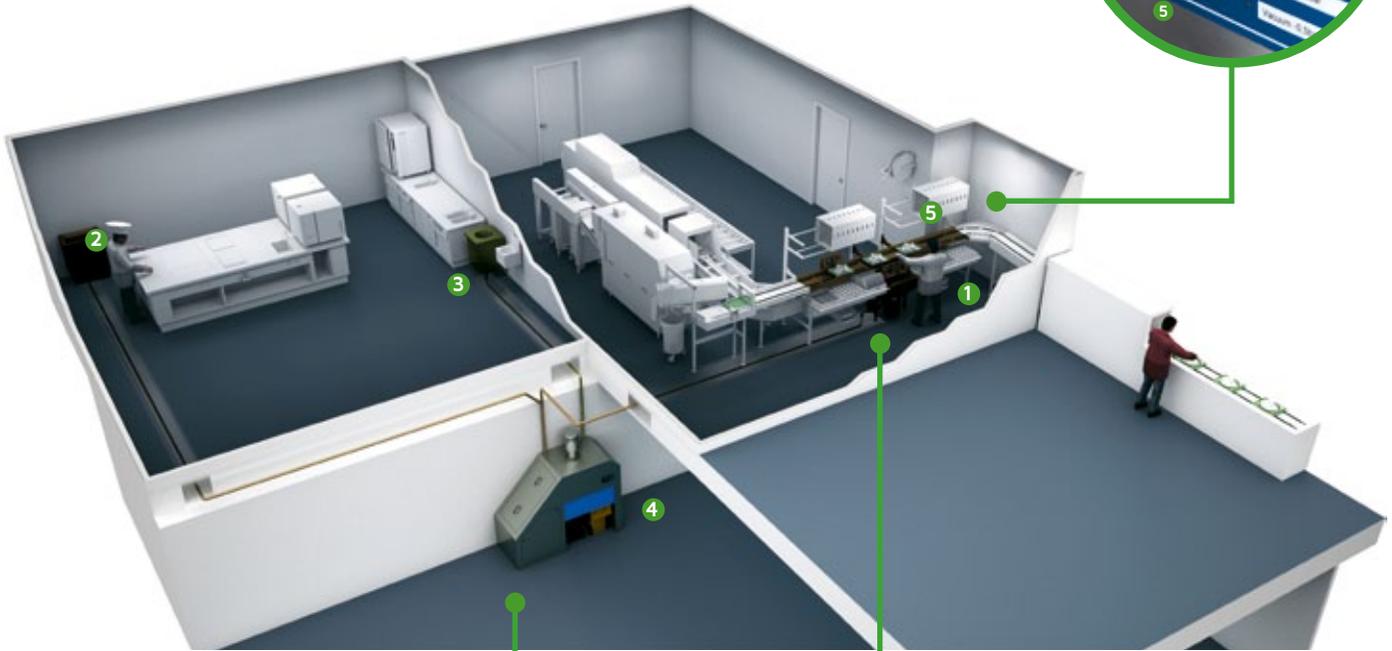
Die Speisereste werden zerkleinert und dann mit Unterdruck in Ansaugrohren zum Sammelbehälter befördert. Der **Einbau** von Flex WasteDispo **in bereits bestehende Küchen** ist aufgrund des geringen Durchmessers der Leitungen von nur **50 mm** problemlos und ohne großen Kostenaufwand möglich. Wenn die Abfälle geschreddert sind, kommen sie bis zum Abtransport in eine Entwässerungsanlage oder in einen Tank.

Flex WasteDispo **reduziert das Abfallvolumen um bis zu 80%**, senkt Kosten und vermeidet unangenehme Gerüche. Das System passt in jede Küche oder jeden Spülbereich, und ist eine ideale Lösung für Hotels, Caterer, Krankenhausküchen, Kantinen und Restaurants.

Rendisk handelt umweltfreundlich. Das Abfallprodukt aus den Speiseresten kann zu **Biogas** oder **Kompost** weiterverarbeitet werden – ein entscheidender Beitrag zum Umweltschutz und zur Erhaltung unserer Ressourcen. www.rendisk.com



Ikea Delft hat sich für den Einsatz des Flex WasteDispo Systems entschieden.



RENDISK FLEX WASTE DISPO

1. Eingebaute Abfallstation mit Sammlung von Speiseresten
2. Freistehende Abfallstation
3. Fettabscheider
4. Entwässerungsanlage mit Absaugpumpe
5. Display für die zentrale Steuerung

„Dieses System trägt zur Einhaltung der Nachhaltigkeitsziele von Ikea bei, erhöht die Hygienestandards und reduziert Kosten“

Otto von Daal, F&B Manager von IKEA in Delft, Niederlande

HEIßES BLEIBT HEIß, UND KALTES BLEIBT KALT

mit dem neuen *Ready To Serve Carbon-Tech* von Burlodge.



Der neue RTS CT besticht mit innovativer Technologie und hoher Prozessoptimierung, bei einem um 24 Prozent verringerten Energieverbrauch.

Mit dem neuen **Ready To Serve Carbon-Tech (RTS CT)** hat Burlodge eine völlig neue Ära eingeleitet, wenn es darum geht, heiße und kalte Speisen perfekt zu temperieren.

Im Zusammenspiel von Design, modernster Technologie und Ausstattung des neuen **RTS CT** zeigt sich die ganze Bandbreite der Erfahrung und des Könnens von Burlodge. Das Unternehmen gilt als Spezialist auf dem Gebiet der Speisenversorgung.

Burlodge hat erstmals den bisher bei den Türen verwendeten Edelstahl durch innovatives Carbonfasergewebe ersetzt. Dadurch reduziert sich das Wagengewicht um bis zu 65 Prozent. Das leichte und dabei äußerst stoßunempfindliche Material macht den Wagen zudem sicherer und besser manövrierbar.

Der RTS CT weist einen soliden, widerstandsfähigen Aluminiumrahmen auf, Chassis und Innenwände sind aus Edelstahl gefertigt. Antistatische thermoplastische Seitenpaneele, antibakteriell beschichtete Türverschlüsse sowie mit PU-Schaum doppelwandig ausgeschäumte Kammer und Türen tragen zur hohen Qualität des Wagens bei.

Zudem ist der innovative Speisentransport- und Regenerierwagen mit einer Vielzahl an neuartigen technischen Features und Details ausgestattet. Dazu zählen unter anderem die **Möglichkeiten zur einfachen oder doppelten Kühlung der Abteile**, das **Warmhalteprogramm nach Regenerierende**, aber vor allem auch **ein um 24 Prozent geringerer Energieverbrauch** im Vergleich zu Vorgängermodellen.

Die Fernüberwachung und Bedienung via LCD Bedienpanel sowie deutlich verbessertes Handling gehören ebenfalls dazu. Zudem ist der Wagen sehr reinigungsfreundlich, da er für die Strahlwasserreinigung gemäß IP55 geeignet ist.

Der **RTS CT** lässt sich in allen Produktionssystemen einsetzen. Für das **Hotline System** ist der Wagen mit einer **Warm- und einer Kaltseite ausgestattet**. Für das **Cook & Chill System** kann der Wagen zusätzlich mit einer **doppelseitigen Kühlung** versehen werden, um vor Beginn des Regenerierprozesses Kälteverluste zu vermeiden.

Exzellente Resultate mit dem benutzerfreundlichen Kontrollpanel

Das **RTS CT Kontrollpanel** ist leicht zu bedienen und weist eine Vielzahl von Funktionen für jeden Bedarf auf. An erster Stelle stehen **programmierbare Zyklen** mit einer Vielzahl von Zeit- und Temperatureinstellungen. Dabei überwacht die energiesparende **Smart Temp Technologie**, dass die Energiezufuhr punktgenau in Abhängigkeit von der Tablettanzahl und den zu erhitzenden Speisen erfolgt.

Auch der automatische Timer mit programmierbarer Startzeit für den Regenerierprozess sowie der energiesparende Standby-Modus und ein akustisches Signal nach Programmende erleichtern das Bedienen des RTS CT. Die **HACCP-gerechte Überwachung aller Daten und Parameter** kann wahlweise mit Hilfe von **WiFi** oder **LAN** erfolgen.

Funktionell und flexibel für beste Ergebnisse

Der RTS CT erweist sich als **flexibles Multifunktionsgerät**, das jede Aufgabenstellung mühelos meistert. Tablettauflagen und Klimateiler trennen die heißen und kalten Tablettbereiche ohne jegliche Temperaturunterschiede auf den Tablettebenen in der Wagenkammer. Das ausgeklügelte **Umluftsystem** lässt die heiße Luft gleichmäßig im Wageninneren zirkulieren und gewährleistet dadurch ein **punktgenaues Erhitzen und Warmhalten der Speisen im Warmabteil**. Im **Kaltabteil** wird **kaltluftgebläse** eingesetzt, um die Speisen perfekt zu kühlen.

Die große Flexibilität des RTS CT ermöglicht einen äußerst wirtschaftlichen Einsatz, denn der Wagen lässt sich je nach Mahlzeit und Bedarf sowohl für die Speisenversorgung im Hotline als auch Cook & Chill System einsetzen. Zudem ist der Regenerierwagen für den **Einsatz aller marktüblichen Porzellan- oder Arcopal-Menüteller und -teile** geeignet, auch **Aluminium- oder Papierschalen** können verwendet werden.

Professionelle Speisenversorgung beruht auf exzellenter Logistik, Produktion und Regenerierung beziehungsweise Verteilung der Speisen. Der RTS CT von Burlodge ist sehr gut für die Bewältigung der täglichen Aufgaben gerüstet. Er kombiniert Effizienz, Stil, Flexibilität, Unempfindlichkeit und Verlässlichkeit mit ergonomischem Design. Dies macht ihn in der Speisenversorgung zum idealen Partner.

Mit dem neuen Ready To Serve Carbon-Tech sind alle Speisen stets perfekt temperiert. Der Regenerierwagen eignet sich in idealer Weise für Krankenhäuser und Kliniken.



BUFFETVERSORGUNG „DE LUXE“

Je nach Lust und Laune auswählen dürfen aus einer großen Auswahl an kalten und warmen Speisen: Die Buffetwagen Serve-Rite und Temp-Classic von temp-rite International machen es möglich. Sie rollen dafür extra zum Gast.



Ob Seniorenheim, Krankenhaus oder Schule - Speisenversorgung auf hohem Niveau ist immer ein wichtiges Thema. Senioren, Patienten oder Schüler verdienen es, als Tischgäste verwöhnt zu werden. Zufriedene Tischgäste wiederum sind die Basis für den Erfolg jeder Küche und gleichzeitig ein wichtiger Imagefaktor für die gesamte Einrichtung.

BUFFETWAGEN SERVE-RITE

Der **Buffetwagen Serve-Rite** umgibt das Erlebnis der täglichen Frühstücks- oder Abendmahlzeit im Seniorenheim oder Krankenhaus mit einem spürbaren Hauch von Luxus, denn er verwöhnt mit Hotelservice. Sobald er auf die Etage oder von Bett zu Bett rollt, verleihen ihm sein elegantes Design und seine fröhliche Farbgebung in wahlweise zwölf verschiedenen Farben eine **sehr gastfreundliche Ausstrahlung**.

Das persönliche Gespräch mit dem freundlichen und fachkundigen Servicepersonal, das den Buffetwagen bedient, signalisiert eine individuelle Wertschätzung des Gastes. Die Möglichkeit, spontan nach Lust und Laune und dabei ohne weiteres auch ohne Vorbestellung aus einem umfangreichen Angebot appetitlich servierter Speisenkomponenten auswählen zu dürfen, **vermittelt das Gefühl, verwöhnt zu werden**.

Aus der reichhaltigen Bestückung lassen sich sämtliche Komponenten für eine abwechslungsreiche Speisenauswahl übersichtlich und einwandfrei hygienisch gekühlt bevorraten. Der Serve-Rite verfügt dazu je nach Wagengröße über zwei bis drei Schubladensäulen, die mit Blick auf Angebotsstruktur und Bedarf modular mit den unterschiedlichsten Schubfächern ausgestattet werden können.

Ob als flotter Snackwagen für die Zwischenverpflegung oder als eleganter Servierwagen für Kaffee und Kuchen – seine Gantry verführt mit einem attraktivem Angebot zum Zugreifen, das unter einer durchsichtigen und hygienisch verschließbaren Rolltop-Haube präsentiert wird.

Praktische und ergonomische Ausstattungsdetails wie beispielsweise die Arbeitsplatte mit integriertem Besteckbehälter oder der seitliche Schiebebügel mit Durchschubsicherung, der das Manövrieren des Wagens leicht macht, werden durch ein umfangreiches Zusatzsortiment an Behältern, Trennablagen, Tablettts und passendem Geschirr ergänzt. Auch hinsichtlich **Energieverbrauch** und **Umweltfreundlichkeit** entspricht der Serve-Rite aktuellen Standards. Dank seiner aktiven, aber wahlweise auch netzunabhängig möglichen Kühlung wird er zum flexiblen Allrounder, der sich jederzeit und überall einsetzen lässt.

BUFFETWAGEN TEMP-CLASSIC

Wenn es um das Servieren von Mittagsmenüs geht, bringt der **Buffetwagen Temp-Classic** die frischen, heißen Speisen zum Gast. Auch dieser Wagen überzeugt mit seinem individuellen, **exklusiven Service**, denn er bietet sowohl kleinen Seniorenheimen, aber auch Schulen und großen Krankenhäusern ein hohes Maß an Nähe zum Gast.

Je nachdem, ob das per Umluft beheizte, blaue Buffet mit ein oder zwei Ofenkammern oder mit Ofenkammer und Neutralkammer ausgestattet ist, die sich optional auch kühlen lassen, eröffnen sich für die Gestaltung der Mittagsversorgung zahlreiche Möglichkeiten.



Fix und fertige Menüs in Portionsschalen können ebenso regeneriert werden wie Großgebilde in GN-Behältern. Je nach Wagengröße werden rund 40 komplette Mahlzeiten bereit gestellt. Auch beim Temp-Classic ist es dem Gast möglich, mit oder ohne Vorbestellung aus einem hochwertigen Angebot mehrerer frischer, heißer Menüs auszuwählen und sich dabei von verführerischem Duft, hoher Speisenqualität und **appetitlicher Präsentation** leiten zu lassen.

Besonders für Schulen, die beim Thema Speisenversorgung häufig an ihre Grenzen stoßen, erweist sich der Temp-Classic als äußerst attraktiv: Seine technische Ausstattung erlaubt es dem Caterer, in Systemen mit oder ohne Vorbestellung mit wenigen Handgriffen eine hygienisch sichere und schnelle Speisenversorgung zu gewährleisten - von **Cook & Serve bis Cook & Chill**. Alle Prozesse werden dabei vollautomatisch gesteuert und HACCP-gerecht überwacht.

Wer den Restaurantcharakter seiner Speisenversorgung noch weiter unterstreichen will, hat selbstverständlich die Möglichkeit, die rollenden Buffetwagen Serve-Rite und Temp-Classic zu kombinieren. Durch ihre wirtschaftliche, modulare und flexible Funktionsweise können sie rund um die Uhr jeden Anspruch perfekt erfüllen.

www.temp-rite.eu



KREFFT Küchenmaschinen sind modulare Alleskönner und daher unverzichtbar für die Profiküche.

MAN KENNT SIE, UND MAN HAT SIE

Jeder Gast schätzt die Natürlichkeit, Authentizität und hohe Qualität selbstgemachter Speisen. Krefft Küchenmaschinen sind die wertvollsten Helfer bei der Zubereitung.

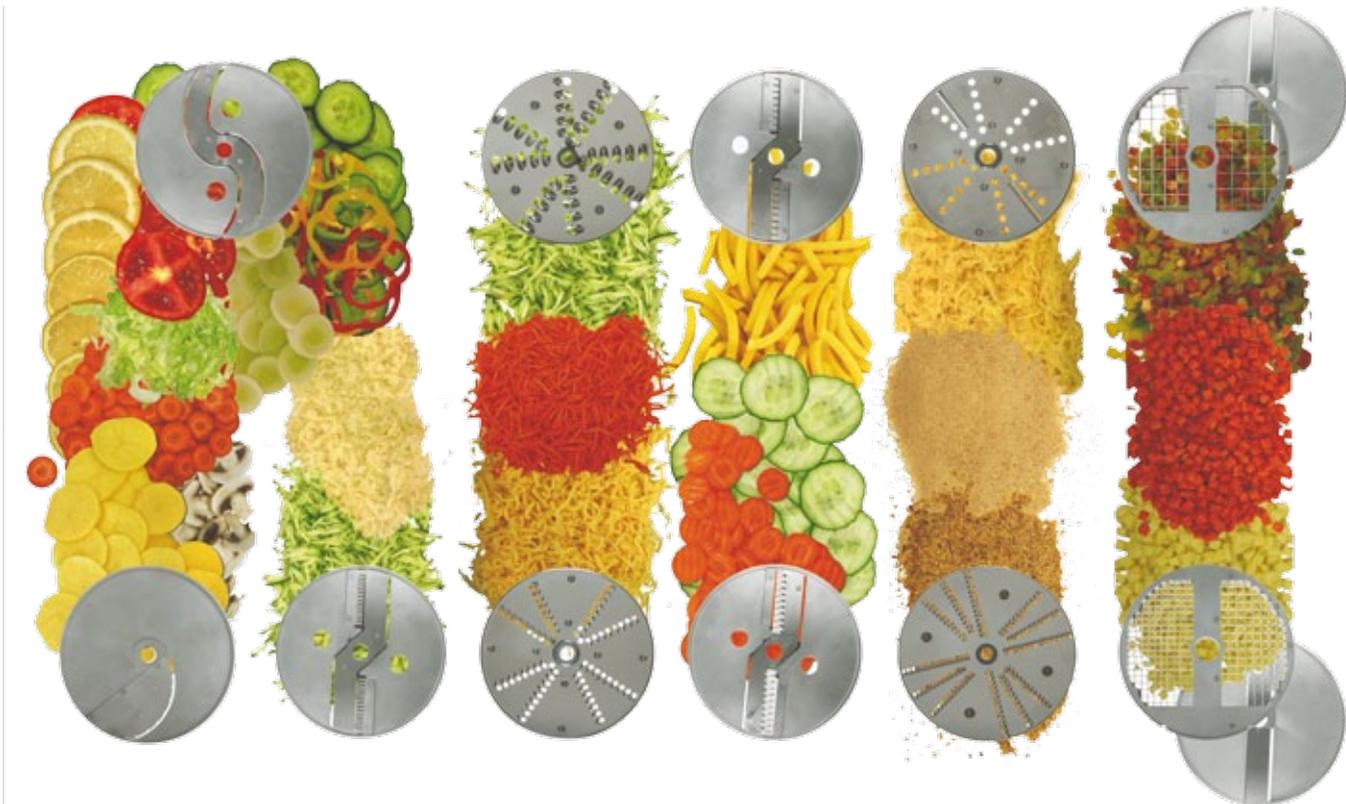
Ob Suppeneinlagen, Gemüse- oder Feinkostsalate – der Gast wünscht sich individuelle, handwerklich hergestellte Speisen. Dieser Trend stellt den Küchenchef vor die Frage, wie der Wunsch des Gastes wirtschaftlich, schnell und mit wenigen Handgriffen erfüllt werden kann.

Krefft Küchenmaschinen geben seit mehr als 40 Jahren die Antwort: Die große Nachfrage nach den leistungsstarken, robusten und langlebigen Geräten der umfangreichen Produktrange beruht darauf, dass sie alle anfallenden Arbeiten zuverlässig im Handumdrehen erledigen. Zudem punkten sie mit **Kompatibilität**, **Flexibilität** und **Wirtschaftlichkeit** sowie **perfektem Service**.



In der Profiküche ist „eine Maschine für alles“ gefragt: Die „**Krefft Narbe**“ für eine Vielzahl an Vorsteckteilen macht deshalb die Krefft Küchenmaschinen zu **modularen Alleskönnern**. Denn dank dieser **praktischen Narbe** lässt sich **ein und dasselbe Vorsteckteil quer durch die verschiedensten Systeme einsetzen**, wie das Beispiel des Gemüseschneiders zeigt.

So verwandeln sich Geräte aus der Familie der **PR Planeten Rühr- und Knetmaschinen**, die es vom **5-I-Tischgerät** bis zum **80-I-Standgerät** gibt, mit entsprechenden **Vorsteckteilen** mühelos in **leistungsstarke Fleischwölfe** oder **effiziente Gemüseschneider**. Wer für große Mengen an Schnittgemüse ein Einzelgerät benötigt, ist mit dem **Gemüseschneider G 11** exzellent bedient, da er über ein



Das umfangreiche KREFFT Schneid- und Reibscheibensortiment gewährleistet immer exakte Feinschnitte.

umfangreiches Scheibensortiment verfügt. Zu den am längsten und weitest verbreiteten Systemen gehört jedoch das **Krefft Universalsystem KU 2-5 E**. Diese Antriebe werden bereits in der fünften Generation aufgelegt, auch hier sind die Vorsteckteile mit allen Geräten der letzten Jahrzehnte kompatibel und decken somit jegliche Küchenanforderungen ab.

Speziell für die **Be- und Verarbeitung von Fleisch** gibt es das **System KS 22-1**. Auch hier beschränken sich die Maschinen dank universeller Vorsteckteile nicht nur aufs Wolfen. Fleischmürber, Steaker oder Streifenschneider lassen sich sowohl in Fleischereibetrieben als auch in der Gastronomie einsetzen. Speziell für den kleinen Metzgereibedarf bietet Krefft Großküchentechnik den **Kompaktfleischwolf R 70 N** an.

Zu den Highlights im **Top-Segment** des Krefft Küchenmaschinen-Universums zählt jedoch der Universalantrieb **KU 1105 ECO2**. Er wurde mit dem **ECO2 Label für Umweltfreundlichkeit** und **Energieoptimierung** ausgezeichnet, weil er für seine **Spitzenleistung** nur **halb so viel Strom wie** sein **Vorgängermodell** und damit bis zu 1 KW weniger als vergleichbare **Wettbewerbsprodukte** benötigt. Dieser Antrieb mit der **innovativen Steuerung** und **Boost Funktion** hebt sich noch in einem weiteren Punkt hervor: Er trägt als einziger seiner Art das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.

Zur Kompetenz von Krefft Großküchentechnik gehört auch ein **umfassender Service** über Servicepartner oder die unternehmenseigene Werkstatt. Hier wird gewährleistet, dass unter anderem auch sehr alte Krefft Küchenmaschinen voll funktionsfähige, fleißige Küchenhelfer bleiben.

„Krefft Küchenmaschinen sind die wertvollsten Helfer bei der Zubereitung. Zudem punkten sie mit Kompatibilität, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit sowie perfektem Service“

www.krefft.de

UNSERE MARKEN WELTWEIT



KOCHTECHNIK



BÄCKEREI &
KONDITOREI



SPEISENVORBEREITUNG,
REGENERIERUNG
& VERTEILUNG



KÜHLTECHNIK

ALPHATECH

Amana
Commercial

MENUMASTER
Commercial

ambach

b baron

eloma



HACKMAN

LAINOX

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

MOFFAT

oem



ROSINOX
Grandes Cuisines

Silko
GRANDI CUCINE

ADAMATIC

Belshaw

Bertrand
puma

BONGARD

CFi

ESMACH

MONO

Pavailler

Aladclin
Temp-Rite

AUREA
advanced food preparation equipment

BURLODGE

Fimi
qualità inossidabile

Stierlen

temp-rite
normal food

Edlund
edlundco.com

BEVERAGE-AIR

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

friulinox
First quality

HIBER
THE FUTURE OF CHILLING

Polaris

VICTORY

williams



SPÜLTECHNIK



KALTGETRÄNKEAUSSCHANK
& SPEISEEISHERSTELLUNG



BERATUNG & PLANUNG,
VERTRIEB & SERVICE



EISZUBEREITUNG

Champion

CMA
DISHMACHINES

COMENDA

DIHR

grandimpianti
Industrial Laundry Equipment

HOONVED

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

**MOYER
DIEBEL**

NORDIEN-SYSTEM

rendisk

**STARLINE
WASHTECH**
PROFESSIONAL WASH SYSTEMS

Wexiödisk

CARPIGANI
sweet innovation

cattabriga

COLDELITE

**ELECTRO
FREEZE**

GBG

**Oil
Freezer**

PROMAG

Sencotel s.r.l.

GROUP
普亚立餐饮设备(上海)有限公司
CHINA

COMENDA

CONTRACT

CATEMAR
www.catemar.com

dawson
INDUSTRIAL EQUIPMENT

GRANDIMPIANTI

Krefft

metos
kitchen intelligence

MILLER'S
VANGUARD

SERVICELINE

BAR LINE
ICE - MACHINES

CRYSTAL TIPS

Ice-O-Matic

Icematic

Scotsman
Ice Systems

SIMAG
ICE MACHINES

Tecnomac

IHRE PARTNER AUF DER GANZEN WELT

AFRIKA | AMERIKA | ASIEN | AUSTRALIEN UND NEUSEELAND | EUROPA

Ali Group Australien

740 Springvale Road, Mulgrave
Melbourne Vic. 3170, Australien
Fax +61 3 95183833
australia@aligroup.com

Ali Group Moskau

Skladochnaja Str. 1 - St. 18, Off. 101
127018 Moskau, Russland
Fax +7 495 5803360
russia@aligroup.com

Ali Group Kanada

2674 North Service Rd.
Jordan Station, Ontario
LOR 1S0, Kanada
Fax +1 905 562 4618
canada@aligroup.com

Ali Group Afrika – Mittlerer Osten

P.O.Box 354 Amman - 11623 Jordanien
Al Quds St., Al Muqabaleen
Fax +962 6 5736915
middleeast@aligroup.com

Ali Group China

Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co. Ltd.
B3 1/F Block North, No 361 Hong Zhong Road
Shanghai 201103, China
Fax +86 21 5157 0620
china@aligroup.com

Ali Group Japan

Mishuku 1-13-1
Setagaya-ku
1540005 Tokyo, Japan
Fax +81 3 5779 8853
japan@aligroup.com

Ali Group Frankreich

17-19 Avenue Gaston Monmousseau
93240 Stains, Frankreich
Fax +33 1 423 51170
france@aligroup.com

Ali Group Neuseeland

16 Osborne Street, Phillipstown
Christchurch, Neuseeland
Fax +64 3 3891276
newzealand@aligroup.com

Ali Group Deutschland

Lochfeldstraße 28
76437 Rastatt
Fax +49 72 22 15 977 477
germany@aligroup.com

Ali Group UK

Wath Road, Elsecar, Barnsley
South Yorkshire, S74 8HJ, Großbritannien
Fax +44 1226 350384
uk@aligroup.com

Ali Group Italien

Via Gobetti, 2A - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio
Mailand, Italien
Fax +39 02 92104370
italy@aligroup.com

Ali Group USA

3765 Champion Boulevard
Winston-Salem, NC 27105, USA
Fax +1 336 661 1979
usa@aligroup.com

Herausgeberinnen

Elena Faccio
Anna Lisa Scarano

Journalistinnen

Christina Jacob
Elke Baumstark
Sabine Schweigert
Sarah Stiller

Grafik

Design Network, Mailand

Druck

Siz, Verona

Titelbild

The Torch, Doha (Katar)

Foto: Elliott Kaufman

Fotos

© 2012 - Agenzia: **LUCA MERCURY COMMUNICATIONS**

Claudio Sforza, Elliott Kaufmann, Lydia Shaw

Redaktion und V.i.S.d.P

Ali S.p.A

Via Gobetti, 2A - Villa Fiorita

20063 Cernusco sul Naviglio (Mailand) – Italien

Tel: (+39) 02 921991

www.aligroup.com



WELTWEIT FÜHREND

Die Ali Group wurde vor 50 Jahren in Italien gegründet und ist weltweit einer der wichtigsten Marktführer in der Großküchentechnik und Foodservice-Ausstattung. Viele Unternehmen innerhalb der Ali Group bringen aber bereits eine lange Tradition und über 100 Jahre Erfahrung mit. Sie gehören zu den meistgeschätzten Marken ihrer Branche.

Der Konzern entwickelt, produziert und vertreibt eine große Bandbreite an Großküchentechnik und bietet die entsprechenden Serviceleistungen an. Mit **53 Produktionsstätten** in **14 Ländern** und **74 Marken** präsentiert die Ali Group das größte Produktportfolio der Branche und ist in nahezu allen Bereichen der Gastronomie und des Caterings vertreten: vom Kochen über Brotbacken zur Patisserie, vom Spülen zur Kühlung, von der Herstellung von Speiseeis zur Auslieferung und Ausgabe von Mahlzeiten. Ständige Investitionen in Forschung und Entwicklung ermöglichen es, innovative, hochqualitative und umweltfreundliche Produkte anzubieten. Somit werden alle Ansprüche großer Hotel- und Restaurantketten erfüllt sowie der Bedarf von Krankenhäusern, Schulen, Flughäfen, Justizvollzugsanstalten und Betriebsrestaurants gedeckt.

Höchste Qualität ist der Kern der Philosophie der Ali Group und das Motto für die **7.880 Mitarbeiter**. Dieser Grundsatz ist überall präsent, im Design, in der Herstellung, im Vertrieb und im Kundendienst. Die Ali Group ist nicht nur ein einfacher Lieferant, sondern ein Partner für maßgeschneiderte und herausragende Lösungen.