

ALI WORLD

DAS MAGAZIN DER ALI GROUP

NUMMER 2 | JANUAR 2014

DAS CONSERVATORIUM

Amsterdams neuestes Luxushotel:
holländische Architektur im Dialog mit italienischem Design

TITELSTORY

HEISSE NEWS ZUM THEMA KÜHLEIS

Neu an Bord der Ali Group: Scotsman Industries

CHINA – EINE GROSSE CHANCE

Mit Ali als Partner einen neuen Markt entdecken

CARPIGANI GELATO UNIVERSITY

Erfolgsgeschichten aus aller Welt

McCAFÉ

Im neuen Café-Konzept von McDonald's wird mit Moffat gebacken



Herzlich willkommen,

ich freue mich, Ihnen die neueste Ausgabe der *AliWorld* vorstellen zu können, das Magazin der Ali Group für Gastgewerbe und Gastronomie.

Mein großer Dank gilt meinen Kolleginnen und Kollegen rund um den Globus, die mich unermüdlich mit interessanten Themen versorgt haben, mit Geschichten unserer Unternehmen über ihre außergewöhnlichen Projekte in der Welt der Großküchentechnik.

Ich hoffe, dass Ihnen die Beiträge den Enthusiasmus und die Begeisterung vermitteln, die hinter jedem Vorhaben stecken. Über Zuschriften für zukünftige Ausgaben würde ich mich sehr freuen, Ihre Anregungen und Vorschläge zur Bereicherung der *AliWorld* sind jederzeit willkommen. Schicken Sie einfach eine Email an elena.faccio@aligroup.it. Es wäre schön, von Ihnen zu hören!

Die digitale Version der *AliWorld* finden Sie zum Download auf unserer Webseite (www.aligroup.com).

In der Hoffnung, dass die *AliWorld* Ihr guter und ständiger Begleiter wird, wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

Elena Faccio
Corporate Communications Manager

INHALT

EDITORIAL

- 2 Ali Group erobert die Welt des Kaffees

TITELSTORY

- 4 Der neue Auftritt des Conservatoriums

MENSCHEN

- 10 Bitte mit Eis: Die Ali Group wächst mit um führenden Eismaschinen-Hersteller Scotsman

Im Blickpunkt: **Scotsman Industries**

- 14 Kochen und Waschen ohne Grenzen

Im Blickpunkt: **Alicontract**

TRENDS

- 18 Gedanken-Nahrung

Im Blickpunkt: **Kreffit**

- 24 China: Eine große Chance

Im Blickpunkt: Unsere Unternehmen in China

Ali China, Carpigiani, Scotsman und Williams

SUCCESS STORIES

- 32 Zeitlos in Eleganz und Stil - das Hotel Atlantic Kempinski in Hamburg

Im Blickpunkt: **Ambach**

- 38 Carpigiani Gelato University: Wie man ein richtiger Gelatiere wird

- 46 Zufriedene und begeisterte Patienten: die Geschichte des Diakoniewerks Martha-Maria

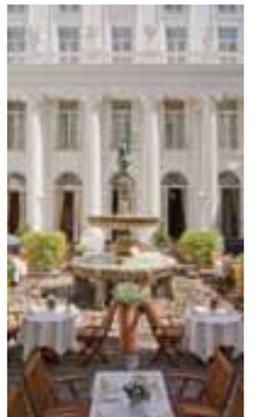
- 50 Moffat kooperiert mit McDonald's

INNOVATION

- 52 Produktneuheiten und Zukunftsaussichten

AUS ALLER WELT

- 70 Die neuesten Nachrichten der Ali Group: Spannende Projekte auf einen Blick



ALI GROUP EROBERT DIE WELT DES KAFFEES

Die Mitgliedschaft der Rancilio Group ermöglicht die Erschließung neuer Märkte.

Luciano Berti, CEO der Ali Group, erweist mir eine große Ehre und Freude: Ich darf Sie im Leitartikel der neuen Ali World für die deutschsprachigen Märkte ganz herzlich begrüßen!

Die Rancilio Group gehört seit Ende September 2013 zur Ali Group – eine unternehmerische Entscheidung, auf die ich sehr stolz bin. Denn die Mitgliedschaft hat für mich das Ziel, der Rancilio Group **optimale Wachstumschancen für die Zukunft zu eröffnen**. Ich bin davon überzeugt, dass wir innerhalb der Ali Group von einem Umfeld profitieren werden, das ideale Bedingungen für den Ausbau unserer Geschäftstätigkeit bietet. Gleichzeitig wird es uns die notwendige Stärke und Unterstützung geben, um langfristig die Herausforderungen des Marktes zu meistern.

Vom ersten Moment an fühlten wir uns Luciano Berti, dem CEO der Ali Group, sowie dem Management der Gruppe eng verbunden. Wir teilen die gleiche Sichtweise der Dinge, Zielstrebigkeit und **Innovationsfreude**. Die Ali Group hat mich jedoch vor allem wegen der Transparenz ihrer Geschäftstätigkeit sowie ihrem untrüglichen Gespür für den Markt überzeugt: Diese Punkte waren ausschlaggebend für meine Entscheidung.

Mein Großvater Roberto Rancilio gründete Rancilio 1927, die Gruppe wird heute von meiner Familie in der dritten Generation geführt. Für mich sind die lange Geschichte des Unternehmens, sein Wachstum und profundes Know-how, die es in fast einhundert Jahren zu einem Experten in der Welt des Kaffees gemacht haben,

sehr wichtig. Denn nur dank dieser soliden Basis und mit Hilfe einer derart tiefen Marktverankerung können wir uns entwickeln und optimale Produkte sowie Dienstleistungen liefern.

Ich schätze die Philosophie der Ali Group sehr, ihren Mitgliedsunternehmen ein Höchstmaß an unternehmerischer Freiheit zu gewähren. Denn diese absolute Selbständigkeit beim Handeln wird es mir auch künftig ermöglichen, Rancilio im Sinne meiner Familie weiter zu führen. Die Ali Group unterscheidet sich von anderen Gruppen durch ihre besondere Unternehmenskultur. Sie ist für mich, einen unternehmerisch denkenden und handelnden

Geschäftsmann, außerordentlich stimulierend. Luciano Berti beweist damit, dass er verstanden hat – und vor allem auch vorlebt –, was viele internationale Firmengruppen nur sehr schwer verinnerlichen können: Führungskräfte und Manager definieren sich ausschließlich durch unternehmerischen Geist und hundertprozentige Eigenverantwortung. Was ganz einfach klingt, trifft den Kern, der den kleinen aber feinen Unterschied ausmacht.

Mit der Integration von Rancilio erweitert die Ali Group nicht nur ihr Portfolio, sondern sie betritt gleichzeitig auch einen für sie völlig neuen Markt – den der Kaffeemaschinen. Dieses Geschäftsfeld hat in Asien, im Mittleren Osten und in den Vereinigten Staaten exzellentes Wachstumspotenzial, denn dort befindet sich die Kaffeekultur im Aufschwung. Gleichzeitig wird die Position von Rancilio gestärkt, weil die enge Zusammenarbeit mit den anderen Marken der Ali Group in eine weltweite Expansion münden

„Die Ali Group unterscheidet sich von anderen Gruppen durch ihre besondere Unternehmenskultur. Sie ist außerordentlich stimulierend“



Giorgio Rancilio und seine Familie führen die auf das Kaffeegeschäft spezialisierte Rancilio Group mit großem Erfolg in der dritten Generation.

kann. Ich denke dabei jedoch nicht nur an das traditionelle Gastgewerbe mit seinen Hotels, Restaurants sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, sondern insbesondere auch an Quick Service Restaurants und Foodservice-Ketten.

Die Rancilio Group steht traditionell für drei große Marken mit einer klaren Positionierung, die alle Wünsche rund um den Kaffeegenuss bedienen. **Rancilio** pflegt und entwickelt weltweit authentische italienische Espresso-Kultur. Die klassischen Maschinen dieser Marke werden in rund 110 Ländern der Erde vertrieben, mehr als 700 Dienstleistungszentren sorgen für den After-Sales-Service. **Egrot** produziert Kaffeevollautomaten, die das hochmoderne Spitzenergebnis aus rund 80 Jahren Produkterfahrung und solidem Wissen sind. **Promac** wurde erst 1982 gegründet und ist auf Herstellung und Vertrieb von Espressomaschinen spezialisiert.

In Deutschland boomen Kaffeespezialitäten rund um die Espressobohne. Um diesen Mega-Trend zu bedienen, der sich an der italienischen Kaffeekultur orientiert, präsentieren wir zwei neue Produkte: die **Classe 11**, herausragend im Rancilio Produktsortiment, sowie die Serie Zero von Egrot. **Nachhaltigkeit** ist sowohl für die Ali Group als auch für Rancilio ein zentrales Thema. Der reduzierte Energieverbrauch durch

geringen Wärmeverlust, der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen, die Entwicklung von Systemen mit niedrigem Energiekonsum und der Einsatz alternativer Energien stehen bei uns an erster Stelle. Wir haben deshalb beispielsweise 2010 das Dach unseres Werks in Villastanza bei Parabiago mit einer hochmodernen Solaranlage ausgestattet, um umweltfreundlichen Strom aus Sonnenenergie zu gewinnen.

Mitglied der Ali Group zu werden bedeutet, in einen facettenreichen Pool von Anreizen mit dem Ziel permanenter Entwicklung und Innovation einzutauchen. Daraus resultiert Wachstum, gemeinsam mit anderen führenden Unternehmen der Gruppe. Für Rancilio hat sich somit ein Universum voller Lösungen für jeden nur erdenklichen Bedarf der Foodservice Branche geöffnet.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Giorgio Rancilio
Präsident und Geschäftsführer der Rancilio Group



Interview mit Piero Lissoni, Architekt und Interior Designer des Conservatorium Hotels in Amsterdam

DER NEUE AUFTRITT DES CONSERVATORIUMS

Das ehemalige Musikconservatorium zeigt sich im neuen Gewand. Die elegante Kombination aus historischer holländischer Architektur und zeitgenössischem italienischen Design beherbergt heute ein Luxushotel.



Das Hotel ist seit seiner Eröffnung im Juni 2012 nicht nur für Touristen, die das Besondere schätzen, für Geschäftsleute und Designliebhaber, sondern auch für die Amsterdamer selbst zu einem **beliebten Ziel** geworden.

Mitten im Museumsviertel der Stadt, in direkter Nachbarschaft zur Designer-Shoppingmeile P.C. Hoofstraat, wurde das Gebäude mit der imposanten Fassade Ende des 19. Jahrhunderts von dem holländischen Architekten Daniel Knuttel erbaut. Einst Hauptsitz der Rijkspostspaarbank, befand sich in den frühen Achtzigerjahren das Sweelinck Conservatorium in dem Haus. Heute ist es ein luxuriöses 5-Sterne-Hotel mit 129 Zimmern und Suiten.

Renoviert hat das historische Bauwerk der Mailänder Architekt und Interior Designer **Piero Lissoni**. Er wollte den ursprünglichen Charme des Ensembles erhalten, und setzte auf eine gekonnte Mischung aus Tradition und Moderne. „Manche Dinge habe ich nicht angerührt“, sagt Lissoni. So blieben z.B. die Jugendstilfliesen im Erdgeschoß, die Gewölbendecken sowie die Arbeiten aus Teakholz unverändert.

Unter Einhaltung der strengen Denkmalschutzauflagen hat Lissoni im Innenhof ein riesiges, acht Stockwerke **hohes gläsernes Atrium** konstruiert. In der hellen, einladenden Halle befinden sich die Lobby, die geschäftige Lounge und eine Brasserie.

Wie im gesamten Hotel, ist auch die Einrichtung des Restaurants des berühmten Amsterdamer Küchenchefs **Schilo van Coevorden** eine gelungene Mischung aus holländischem Kolonialstil mit zeitgenössischem italienischen Design. Während die Gäste auf modernen, von Lissoni persönlich entworfenen Living Divani Stühlen Platz nehmen, werden die Speisen auf königlichem Delfter Porzellan gereicht.

Neugierige Gäste können vom Speisesaal aus Coevorden und sein Team durch eine großflächige Glaswand dabei beobachten, wie sie in der Küche ein köstliches Neun-Gänge-Menü aus saisonalen Zutaten zubereiten.

Nach einer langen Erkundungstour durch die Museen und Sehenswürdigkeiten entlang der Kanäle von Amsterdam ist ein liebevoll angerichtetes Dinner in der luxuriösen Atmosphäre des Conservatoriums der perfekte Ausklang des Tages.

„Neugierige Gäste können vom Speisesaal aus Coevorden und sein Team durch eine großflächige Glaswand dabei beobachten, wie sie in der Küche ein köstliches Neun-Gänge-Menü aus saisonalen Zutaten zubereiten“

*Die elegante und weiträumige Lounge in der Lobby.
Das Restaurant Tunes, Wirkungsstätte des Starkochs Schilo van Coevorden.*





ALIWORLD HAT MIT DEM ARCHITEKTEN UND INTERIOR DESIGNER PIERO LISSONI ÜBER DIE BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN UND SCHÖNEN MOMENTE DER RENOVIERUNG DES CONSERVATORIUMS GESPROCHEN.

Was bedeutet heutzutage Luxus?

In Bezug auf Design: Ein Gespür für Eleganz und Proportionen. Im alltäglichen Leben ist es Luxus, jeden Tag mit einem Kuss geweckt zu werden ... und einen frischen Cappuccino dazu gereicht zu bekommen.

Was muss ein Hotel Ihrer Meinung nach bieten, um sich Luxushotel nennen zu dürfen?

Der Aufenthalt in einem Luxushotel sollte für den Gast ein besonderes Erlebnis sein. Im Conservatorium ist z.B. jedes Zimmer anders gestaltet, der Gast kann sich sein Zimmer ganz nach seinem persönlichen Geschmack aussuchen.

Wie sind Sie an die Renovierung des denkmalgeschützten historischen Gebäudes herangegangen?

Ich wollte mein persönliches, architektonisches Zeichen in dem bestehenden Gebäude setzen, indem ich ein **Spiel aus Licht und Raum** kreierte habe. Der Startschuss für die Arbeit vor Ort fiel mit der schon einige Zeit vorher beantragten Genehmigung für den Bau des geschlossenen Atriums im Innenhof. Mein Team und ich gingen sofort an die Planung und gestalteten die endgültige Form. Die gläserne Lobby war eine große Herausforderung, denn es galt, das neue Gebäude so mit dem historischen Bauwerk zu verbinden, dass beide eine Einheit bilden, das Atrium dennoch den Charakter zeitgenössischer Architektur erhält. Wir haben die Grundstrukturen des gläsernen Innenhofs sehr reduziert gehalten. Wir waren gespannt, wie ein so großer voluminöser Raum wohl wirken würde, im Ergebnis strahlt er trotz seiner Weitläufigkeit eine gemütliche und wohnliche Atmosphäre aus.

Welche Elemente der ursprünglichen Architektur haben Sie beibehalten und warum?

Um die nüchterne Schönheit von Daniel Knuttels Architektur zu betonen, habe ich den Raum um das Glasatrium herum mit modernen Elementen kombiniert, so dass wunderschöne **helle Räumlichkeiten** in einem geschichtsträchtigen Ambiente entstanden sind. Ich wollte etwas schaffen, was eindrucksvoll wirkt und sensibel mit dem historischen Gebäude umgeht. Aufgrund der enormen ursprünglichen Deckenhöhe von fünf Metern konnte ich in ungefähr der Hälfte der Zimmer Galerien einziehen und die Decken bis zu den Dachbalken öffnen. Durch die riesigen Fenster und Glasbalustraden haben die Gäste sogar vom Bett aus einen unglaublichen Blick über die Stadt und den nächtlichen Himmel von Amsterdam.

Wird an die frühere Bestimmung des Hauses erinnert?

Es gibt viele Erinnerungen daran, dass das Gebäude einst eine Musikhochschule beherbergt hat. Wir haben unsere **Aufmerksamkeit besonders auf die Akustik des Gebäudes** gelegt, und auch bei der Planung des neuen Glasdachs und der Übergänge zum alten Gebäude darauf geachtet.

Brasserie und Lounge im Atrium mit seiner eindrucksvollen Glaskonstruktion.



Das besondere Flair des Tunes, eines der besten Restaurants in Amsterdam.
Das eiserne Treppenhaus mit seinem starken, skulpturhaften Charakter verbindet das neue Gebäude mit dem alten Teil.



DIE KÜCHEN

Alle Küchen des Hotels wurden vom Designstudio **Sefton Horn Winch** in Zusammenarbeit mit **Metos Holland** gestaltet. Metos Holland, ein Unternehmen der Ali Group, ist spezialisiert auf schlüsselfertige Projekte in den Niederlanden.

Metos arbeitete während der gesamten Renovierung eng mit dem Architekten und dem Conservatorium zusammen. Nach exakter **Analyse der Anforderungen des Hotels** bezüglich Effektivität, Workflow, Flexibilität, Zeitplan und Anzahl der Gedecke lieferte Metos Amsterdam anstelle einzelner Produkte maßgeschneiderte Lösungen und intelligente Systeme.

Die insgesamt **fünf Hotelküchen** arbeiten jeweils unabhängig voneinander. Es gibt eine Brasserie, die Restaurantküche von Schilo van Coevorden, eine Küche für Veranstaltungen und Bankette, eine für den Zimmerservice und eine separate Bäckerei.

Metos Holland wurde von **The Set Collection**, einer neuen Gruppe von Luxushotels in Europa (z.B. Café Royal, London oder Hotel Lutetia, Paris) mit der Durchführung dieses anspruchsvollen Projekts beauftragt.

DIE RESTAURANTS UND BARS

BRASSERIE UND LOUNGE

Von Sonnenaufgang bis spät in die Nacht geöffnet. Hotelgäste und Ortsansässige können hier in weitläufiger und doch **vertrauter Atmosphäre** ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, High Tea oder ein zwangloses Abendessen genießen.

TUNES RESTAURANT UND BAR

Im Tunes kann man zwischen zwei köstlichen Menüs und à la carte Gerichten wählen, zubereitet aus **frischen, saisonalen Produkten** vom holländischen Küchenchef Schilo van Coevorden. Die Bar hält ein großes Angebot an alkoholischen Getränken und Cocktails bereit, dazu werden kleine Gerichte im Tapas-Stil gereicht.

KONTAKT

METOS OLANDA

Spoorstraat 62 – 7261 AG Ruurlo
Telefon +31 573 458 455
www.metos.nl – info@metos.nl



CONSERVATORIUM HOTEL

Van Baerlestraat 27 – Amsterdam 1071 AN
reservations@conservatoriumhotel.com



Interview mit Luciano Berti, Chairman und CEO der Ali Group

BITTE MIT EIS!

MIT DEM FÜHRENDEN EISMASCHINEN-HERSTELLER SCOTSMAN VERGRÖSSERT SICH DIE ALI GROUP ERNEUT. SEIT IHRER GRÜNDUNG 1963 SIND AKQUISITIONEN EINE IHRER HAUPTWACHSTUMSSTRATEGIEN.

ENDE 2012 GELANG DER ALI GROUP EIN WEITERER BEDEUTENDER FIRMENZUKAUF – DAS UNTERNEHMEN SCOTSMAN INDUSTRIES MIT SITZ IN DEN USA. SCOTSMAN WURDE 1950 GEGRÜNDET UND IST WELTWEIT FÜHRENDER PREMIUM-HERSTELLER VON KÜHLEISMASCHINEN. DAS UNTERNEHMEN BELIEFERT RESTAURANTS, HOTELS UND GROSSE KETTEN. SEINE KERNKOMPETENZ IN DER PRODUKTION VON EISMASCHINEN IST FÜR DIE ALI GROUP VON GROSSEM INTERESSE, DA DER ANKAUF VON HOCH SPEZIALISIERTEN FOODSERVICE-EQUIPMENT-HERSTELLERN ZU IHRER FIRMPHILOSOPHIE GEHÖRT. DAS KNOW-HOW UND DIE ERFAHUNG DER EINZELNEN FIRMAN STÄRKT IHRE ALLEINSTELLUNG AUF DEM MARKT ALS **MULTI-SPECIALIST-GROUP**. SPEZIELL DER ANKAUF VON SCOTSMAN MIT SEINEN EISMASCHINEN, INKLUSIVE WARTUNG UND VERKAUF, BEDEUTET FÜR DIE ALI GROUP EINE ZUSÄTZLICHE ERWEITERUNG IHRES FOODSERVICE-EQUIPMENT-PORTFOLIOS – ES IST SOMIT WELTWEIT DAS UMFANGREICHSTE.

UND AUF GEWISSE WEISE SCHLIESST SICH HIER DER KREIS: LUCIANO BERTI, GRÜNDER, CHAIRMAN UND CEO DER ALI GROUP, VERKAUFTE IN DEN NEUNZIGER JAHREN DEN EISMASCHINEN-HERSTELLER SIMAG AN SCOTSMAN. DURCH DIE ÜBERNAHME VON SCOTSMAN KOMMT SIMAG NUN ZURÜCK AN BORD DER ALI GROUP. LUCIANO BERTI ERKLÄRT IM GESPRÄCH, WARUM DER ANKAUF VON SCOTSMAN SOWOHL FÜR DIE ALI GROUP UND IHRE KUNDEN ALS AUCH FÜR SCOTSMAN UND SEINE KUNDEN EINEN SO HOHEN STELLENWERT HAT.

Was hat Sie zu der Entscheidung bewogen, Scotsman zu kaufen?

Die Entscheidung wurde quasi von zwei Seiten getragen – wir haben beschlossen, zu kaufen, weil Scotsman beschlossen hatte, zu verkaufen. Ich kenne **Emanuele Lanzani**, den Geschäftsführer von Scotsman Italien, Europa und dem asiatisch-pazifischen Raum seit Jahren. Wir haben immer viel über Geschäfte geredet. Ich wusste also, dass es dieser Firma sehr gut geht. Unser Interesse an Scotsman galt natürlich der **Qualität des Unternehmens**.

Scotsman ist ein hoch angesehenes und verhältnismäßig großes Unternehmen innerhalb seiner Branche und vermutlich der älteste Hersteller von Eismaschinen. Das Unternehmen mit Sitz in Chicago zeigt mit fünf Werken, davon zwei in den USA, zwei in Europa und eines in China, globale Präsenz. Der **weltweite Vertrieb** ist von entscheidendem Vorteil, da auch wir auf der ganzen Welt produzieren und verkaufen. Und schließlich sind Kühlmaschinen ein Marktsegment, auf dem wir bislang noch nicht vertreten waren.

Wie profitieren Scotsman und seine Kunden davon, Teil der Ali Group zu sein?

Es mag vielleicht anmaßend klingen, aber die Ali Group genießt einen exzellenten Ruf. Vor fünfzig Jahren habe ich die Ali Group als kleines Unternehmen gegründet. Seitdem wachsen wir beständig. Wir sind heute in fast **hundert Ländern vertreten**. Unser Hauptsitz ist in Italien, aber Italien macht nur acht Prozent unseres Geschäfts aus. Über 30 Prozent unseres Geschäfts machen wir mit steigender Tendenz in den USA, circa 15 Prozent in Asien und Australien.



Wir beschäftigen 8.000 Mitarbeiter in Niederlassungen und Produktionsstätten in **26 Ländern**. Der Markt hat offensichtlich auf unsere Bestrebungen reagiert. Und wir konzentrieren uns weiterhin auf die Produktentwicklung.

Scotsman ist bereits in China präsent. Warum spielt das für Sie eine Rolle?

Scotsman hat Verkaufs- und Servicevertretungen sowohl in Shanghai als auch in Guangzhou, außerdem ein Werk in Jia Ding. In Asien gibt es tausende von amerikanischen Ketten wie McDonald's, KFC usw.. Alle arbeiten mit Eismaschinen. Die Niederlassung in Shanghai existiert seit drei oder vier Jahren, einfach vor dem Hintergrund, den amerikanischen Ketten vor Ort besseren Service bieten zu können. Die Ali Group ist mit über 400 Mitarbeitern in China ebenfalls gut aufgestellt.

Was bedeutet es für die Kunden, dass Sie einen Eismaschinen-Hersteller übernommen haben?

Mit den Eismaschinen können wir jetzt 80 Prozent des Bedarfs abdecken, den Restaurants oder gewerbliche Küchen an Ausstattung benötigen. In dieser Branche ist unser Markenportfolio inzwischen das größte und umfangreichste.



Die Unternehmen der Ali Group behalten ihre Unabhängigkeit. Welchen Nutzen hat das für die bestehenden und zukünftigen Kunden von Scotsman?

Die Autonomie aller Unternehmen gehörte von Anfang an zu unserer Firmenphilosophie. Lokale Firmen sollen auch lokal bleiben. Wenn jemand eine Reklamation an Scotsman hat, kann er direkt bei Nate Jackson, Vice President Sales und Marketing, in Chicago anrufen. Sollte er niemanden erreichen, kann er auch mich anrufen. Das ist wirklich schon vorgekommen. Wir sind also nah am Kunden. Wir versuchen, zu viele Managementebenen zu vermeiden und ermöglichen den Kunden direkten Kontakt zu jedem Ansprechpartner, den sie sprechen wollen. Außerdem möchten wir den Meinungs- und Gedankenaustausch zwischen den einzelnen Firmen anregen, weil wir überzeugt sind, dass so gegenseitiges Vertrauen und das Engagement zu neuen, innovativen Lösungen entstehen.

Was möchten Sie dem Scotsman-Team mit auf den Weg geben?

Ich möchte es ganz herzlich willkommen heißen und ihm sagen, dass es jederzeit mit meiner Unterstützung und meinem Respekt rechnen kann. **Auf gute Zusammenarbeit!**

WELTWEIT ERFRISCHEND KALT

ÜBERALL, WO KÜHLEIS GEBRAUCHT WIRD, IST SCOTSMAN ZUR STELLE.



Der Hauptsitz von Scotsman Industries in Vernon Hills, Illinois.



Löten eines Verbindungsstücks im Ice-O-Matic Werk in Denver, Colorado.



Der Scotsman CO722 Eiswürfelbereiter für den Coke Freestyle-Dispenser in einer Five Guys Burgers and Fries Filiale.

Die Geschichte von **Scotsman Industries** beginnt **1921** mit der Gründung von **Queen Stove Works** in Minnesota. Stetiges Wachstum, globale Expansion und eine Reihe von Akquisitionen machten das Unternehmen 1999 zum weltgrößten Hersteller von kommerziellen Eismaschinen. Seit 2012 gehört Scotsman zur Ali Group und ist somit Teil der größten und renommiertesten Foodservice-Gruppe.

Scotsman Industries produziert und verkauft weltweit professionelle Eismaschinen, in Nord- und Südamerika auch Geräte für Privathaushalte. Mit über **1.000 Mitarbeitern an fünf Produktionsstandorten** und mit **zehn weltweiten Hauptverkaufsniederlassungen** ist Scotsman auf allen wichtigen internationalen Märkten vertreten. In den insgesamt fünf Werken, zwei in den USA, zwei in Italien und eines in China, stellt das Unternehmen **pro Jahr über 200.000 Eismaschinen** für die Gastronomie, den Lebensmitteleinzelhandel, die Hotellerie und den Gesundheitssektor her, kurz, für alle, die etwas kühlen müssen oder Speisen und Getränke aufbewahren wollen. Da Restaurants den größten Umsatz mit Getränken machen, sollten sie bei der Auswahl von Geräten wie Eismaschinen auf eine gute Qualität achten. „Eis ist ein heikler Umsatzfaktor. Da es verstärkt als Lebensmittel betrachtet wird, sollte es auch als solches behandelt werden“, so Kevin Fink, Group Managing Director von Scotsman Industries, Amerika.

Unter den verschiedenen Marken von Scotsman Industries sind **Scotsman** und **Ice-O-Matic** auf dem Weltmarkt tonangebend. Sowohl die beiden großen als auch kleinere, regionale Tochterunternehmen bieten spezifische Größen und Formen von Eiswürfeln je nach Gewohnheit und Präferenzen vor Ort. Alle Scotsman Firmen decken die gesamte Palette aller Eisformen und -arten ab, vom klassischen Würfel, über Flocken, Nuggets bis hin zu Eis-Chips und Eisgranulat. Um lokalen Unterschieden in der Nachfrage und den Gegebenheiten, z.B. Wasserqualität, gerecht zu werden, kommen verschiedene Technologien zum Einsatz.

Das Kundenspektrum von Scotsman ist breit gefächert, kleine familiengeführte Unternehmen gehören ebenso dazu wie große Ketten wie **McDonald's**, **Starbucks**, **Walmart**, **Autogrill** und **Marriott**. Die globale Expansion dieser Ketten und der zunehmende Trend zu gefrorenen Mixgetränken steigern enorm die Nachfrage der Branche nach Eis. Große Getränkehersteller bringen zudem immer mehr gesundheitsbewusste Erfrischungsgetränke wie Wasser mit Geschmack, Säfte und Proteindrinks auf den Markt. Auch der Bedarf nach Eis-Chips, Flocken und Granulat im Gesundheitssektor wächst. „Eis findet im Gesundheitswesen häufig Anwendung, z.B. bei allen Arten der physikalischen Therapie oder bei postoperativen Maßnahmen“, erklärt Fink. In einigen Ländern und Regionen wie beispielsweise in Amerika

wird von Haus aus mehr Eis verwendet, in Europa dagegen weniger. Das hat zur Folge, dass die Geräte nicht nur hinsichtlich Form und Größe der Eiswürfel variabel sein müssen, sondern auch was ihre Größe und Produktionsmenge betrifft. Um für jeden Bedarf beste Resultate zu garantieren, sind die Geräte mit unterschiedlichen, den jeweiligen Anforderungen entsprechenden Technologien ausgestattet. Für die Optimierung des Wasser- und Energieverbrauchs wurde Scotsman Ice Systems als **ENERGY STAR® Partner of the Year** in 2012 und 2013 anerkannt. Das Unternehmen gilt als führend im Bereich **Ressourceneffizienz**, es entwickelt mehr ENERGY STAR-zertifizierte Produkte als andere Hersteller.

Scotsman Industries verfügt über das breiteste Angebot an Eismaschinen auf dem Markt. Eine der fortschrittlichsten Innovationen ist die **Full Suite Remote Monitoring** Technologie mit Diagnoseservice, mit der alle Geräte, die weltweit bei Kunden im Einsatz sind, von einem Monitor aus auf Leistung, Wartung und Betriebskosten kontrolliert werden können. Ebenfalls neu auf dem Markt und bereits erfolgreich ist die mit dem **Coca Cola FreeStyle Dispenser** kompatible Eismaschine: Sie produziert auf kleinstem Raum größte Mengen Eis.

Scotsman bietet seinen Kunden selbstverständlich auch ein **umfassendes Service-Konzept** mit über **5.000 Technikern** rund um den Globus und die ständige Entwicklung neuer Technologien.

„Wir haben die Forschungszentren auf der ganzen Welt verteilt, weil in jedem Land andere Anforderungen gelten und daher entsprechend unterschiedlich entwickelt wird. Da Europa z.B. führend in der Entwicklung umweltschonender Kühltechnik ist, wird dieses Projekt von unserer europäischen Niederlassung Frimont geleitet“, erklärt Fink. „Trotzdem ist es auch immer eine übergreifende Zusammenarbeit, da die Ergebnisse mit allen anderen Unternehmen der Gruppe geteilt werden.“ In regelmäßigen Abständen setzen sich die internationalen Ingenieur-Teams zur Evaluierung neuer Produktentwicklungen ihrer Schwesterfirmen und zum Austausch von Ideen zusammen.

Die starke Führungsposition von Scotsman Industries in der eigenen Branche wird nun als Mitglied der Ali Group dauerhaft gefestigt. „Wir sind die **größte Firmengruppe im Bereich der Herstellung von Kühleismaschinen** weltweit. Die Einbindung in die Ali Group ist für uns und für unsere Kunden eine glückliche Fügung, denn die Ali Group ist eine der renommiertesten Food-Equipment-Gruppen. Ich denke, die Spitzenposition, die die Ali Unternehmen hinsichtlich Innovation und Qualität ihrer Produkte und ihrer Serviceleistungen besetzt, passt perfekt zu unserem Konzept. Wir bieten unseren Kunden Komplettlösungen, konzentrieren uns auf unser Kerngeschäft, und sind zu Innovationen verpflichtet.“

www.scotsmanindustries.com



Interview mit Augusto Terrinoni,
Project Manager bei Alicontract

KAUM JEMAND DENKT DARÜBER NACH, DASS AUCH DIE MENSCHEN IN KRIEGS- UND KATASTROPHENGEBIETEN MIT NAHRUNG VERSORGT WERDEN MÜSSEN. DER NACHSCHUB VON LEBENSMITTELN IST FUNDAMENTAL, GANZ GLEICH IN WELCHER LEBENSLAGE, OB FÜR HUMANITÄRE ORGANISATIONEN IN KRISENGEBIETEN, BEI RETTUNGSAKTIONEN NACH NATURKATASTROPHEN, AUF OFFSHORE-BOHRINSELN, IN DER WÜSTE ODER IM DSCHUNGEL.

Die Verfügbarkeit von Erdöl ist für uns selbstverständlich. Wir brauchen Öl, um unsere Städte zu beleuchten, unsere Autos zu betanken und unsere Häuser zu beheizen. Um unseren Bedarf zu decken, sind ständig tausende von Menschen beschäftigt, neue Ölvorkommen zu suchen, das Öl zu fördern und zu transportieren. Ganze Gemeinschaften weit weg von jeglicher Zivilisation brauchen ein Dach über dem Kopf, täglich warme Mahlzeiten, saubere Kleidung und Möglichkeiten zur Entspannung in ihrer Freizeit.

Alicontract, ein Unternehmen der Ali Group mit Schwerpunkt auf weltweit schlüsselfertigen Komplettlösungen, hat eine eigene Abteilung nur für die Ausstattung mit mobilen Küchen und mobilen Wäschereien. Konzipiert als Ready-to-go-Module sind sie problemlos zu transportieren und verfügen über eine Kapazität von **bis zu 20.000 Essen pro Tag**.

KOCHEN und WASCHEN ohne Grenzen

ÜBER DAS KOCHEN UND WASCHEN
AN DEN ENTLEGENSTEN ORTEN DER WELT.

Alicontract stellte Kücheneinrichtung und Reinigungsservice für das Sahara Basis-Camp der AL.MA Group, einem der größten Cateringunternehmen weltweit, bereit. Im Camp waren über 6.000 Menschen untergebracht.



Am Südpol: Container von Franzisella, ausgestattet mit Küchen- und Wäscherei-Equipment von Alicontract.

Wir hatten die Gelegenheit, mit **Augusto Terrinoni**, Project Manager bei Alicontract, zu sprechen. Er ist spezialisiert auf die komplette Projektabwicklung in schwer erreichbaren Gegenden auf der ganzen Welt.

Was war Ihr erstes Projekt?

Mein erstes Alicontract Projekt war 1994 für den Einsatz der UNPROFOR (United Nations Protection Force), der Friedenstruppe der **Vereinten Nationen** im Krisengebiet des ehemaligen Jugoslawiens. Wir haben spezielle Küchencontainer entwickelt und produziert, um die Einsatzkräfte des Weltsicherheitsrates vor Ort mit Essen zu versorgen. Die mobilen Einheiten gab es in verschiedenen Größen, sowohl für kleine Stützpunkte mit 15 Mann als auch für größere mit 500 Soldaten.

Voraussetzung war dabei die Gewährleistung von raschen Arbeitsabläufen, die Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten sollte **schnell erfolgen** und eine gewisse **Flexibilität** beinhalten, um den unterschiedlichen Essgewohnheiten verschiedener Kulturen gerecht zu werden. Im Laufe der Jahre durften wir noch weitere Projekte für die Vereinten Nationen und die NATO durchführen.

Sie arbeiten auch für die Öl- und Gasindustrie?

Alicontract beliefert große Erdöl- und Energiekonzerne wie **British Petroleum, Saipem, Ersai** und **Total**. Wir konzipieren

„Wir bieten für jede Situation die entsprechende Komplettlösung sowie Gewährleistung auf deren Qualität. Unsere Produkte können jeder Anforderung angepasst werden, sei es in Containern oder vorgefertigten Modulen“

Küchen und Cafeterias für die Ingenieure und Mechaniker, die auf den Förderfeldern und in den Raffinerien arbeiten. In der Regel kümmern wir uns auch um die Wäsche. Mit Hilfe unseres Equipments wurden schon an die **30.000 Mahlzeiten pro Tag** gekocht und die **Wäsche von 6.000 Personen** gewaschen. Die Ausstattung von Ölplattformen draußen auf dem Meer ist eine der größten Herausforderungen. Aber wir schaffen es auch unter extremen Bedingungen, **effiziente Lösungen** zu bieten und die **Wartung** zu garantieren.

Werden Ihre Lösungen auch in der Baubranche eingesetzt?

Natürlich, vor allem von Bauunternehmen, darunter **Salini**,



Der Bau eines Staudamms ist eine komplexe Ingenieurleistung, die sich meist über Jahre erstreckt.

„Neben der internationalen Küche für Ingenieure und Techniker werden die jeweiligen Ernährungsgewohnheiten einheimischer Mitarbeiter berücksichtigt.“

Ein gemeinsames Essen ist die beste Gelegenheit, um die verschiedenen Kulturkreise zusammen zu bringen“

Costruttori, Impregilo, Astaldi, Bonatti Group und Techint, die große Bauvorhaben durchführen, beispielsweise Autobahnen, Dämme oder Minen. So ein Projekt zieht sich meist über Jahre und liegt oft fernab von Städten oder anderen Versorgungsmöglichkeiten.

Inwiefern ist es für Sie von Vorteil zur Ali Group zu gehören? Viele Argumente sprechen dafür. **Unser Produktsortiment ist das größte auf dem Markt.** Wir bieten für jede Situation eine passende, effiziente und kreative Komplettlösung sowie Gewährleistung auf die Qualität und Zuverlässigkeit unserer Produkte. Wir sind so flexibel, dass wir unsere Produkte für jede Anforderung passend machen können, z.B. in Containern oder in vorgefertigten Modulen. Und schließlich weisen wir in die Handhabung des Equipments ein

und garantieren sowohl Wartung als auch Kundenservice rund um den Globus.

An welchen Projekten arbeiten Sie zur Zeit?

Wir vervollständigen die letzten Abschnitte von zwei Camps für eine bedeutende **Kupfermine in Panama**. In den Camps werden circa 6.000 Beschäftigte leben, wir liefern die Küchen, die Wäscherei und die Kühllhäuser.

Wie wichtig ist Teamwork, um Projekte dieser Größenordnung und Komplexität realisieren zu können?

Teamwork hat einen sehr hohen Stellenwert. Ohne die Zusammenarbeit mit meinen Kollegen, die die Entwicklung, die Angebote, die Durchführung der Projekte, den Transport und die Montage sowie den Kundendienst betreuen, wäre meine Arbeit gar nicht möglich. Vor allem möchte ich **Eugenio Cappelli** dankend erwähnen, der sämtliche Projekte koordiniert und die Technologie der einzelnen Produkte bis ins Detail kennt. Wir arbeiten seit Jahren zusammen und sind inzwischen ein perfekt eingespieltes Team. Ohne ihn hätte ich die Projekte nicht so erfolgreich durchführen können.

Was reizt Sie an Ihrem Job am meisten?

Die Möglichkeit, die verschiedensten Ecken der Welt kennenzulernen, bis in den entlegensten Winkel. Manchmal finde ich mich in einer Gegend wieder, in der es nichts gibt, nur weites



Ingenieure auf einer Baustelle.



Der britische Prinz Harry in der Offiziersmesse im Camp Bastion in Afghanistan.

Land bis zum Horizont. Und manchmal komme ich in vom Krieg zerstörte Länder, in denen ich mit meiner Arbeit auch einen Beitrag zum Wiederaufbau leisten kann.

Jedes Projekt stellt eine neue Herausforderung dar. Und **jedes ist anders**: Die Kunden sind einzigartig, das Essen für eine UN-Truppe unterscheidet sich von dem für Minenarbeiter, auch die Rahmenbedingungen sind extrem variabel.

Man lernt auf jeder Reise etwas von der Geschichte des Landes und der Mentalität seiner Bewohner kennen, man kommt sich näher und baut gegenseitiges Vertrauen auf. In diesem Rahmen werden neben der internationalen Küche für Ingenieure und Techniker die jeweiligen **Ernährungsgewohnheiten einheimischer Mitarbeiter** berücksichtigt. Ein gemeinsames Essen ist die beste Gelegenheit, um die verschiedenen Kulturkreise zusammen zu bringen.



KONTAKT

ALICONTRACT
Via Gobetti, 2a – Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio (Mailand) – Italien
Telefon: +39 02 92199292
www.alicontract.com - info@alicontract.it



saipem

GLOBAL LEADER DER ÖL & GAS
INDUSTRIE ON- UND OFFSHORE

Zu den Geschäftsbereichen von **Saipem**, einer Tochter des italienischen Energiekonzerns Eni, gehört die Herstellung von Anlagen und Plattformen für die Erdölgewinnung, das Verlegen von Pipelines, das Bohren nach Gas- und Ölvorkommen sowie deren Förderung und Raffination. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Durchführung extrem komplexer Projekte unter Verwendung von hochentwickelten Technologien, inklusive Vermarktung und Verkauf von Strom und Erdölprodukten. „Neben verschiedenen Aspekten der Logistik bin ich für die Speiserversorgung, die Wäscherei, Reinigung und Sicherheit auf den Plattformen verantwortlich“, erklärt **Fabio Bruschini**, E & C Logistic Base und Asset Development Manager. „Für die Einrichtung unserer Küchen bereiten wir die Grundstrukturen vor und beauftragen dann kompetente Zulieferer mit der Bereitstellung des Equipments, den Elektroinstallationen, dem gesamten Aufbau und dem Testlauf. Bei der Ausstattung unserer Standorte Karimun in **Indonesien**, Ambriz in **Angola** und Port Harcourt in **Nigeria** haben wir uns für Alicontract entschieden, denn das Equipment muss vor allem robust und strapazierfähig sein, da draußen herrschen oft extreme Bedingungen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis hat uns absolut überzeugt. Außerdem ist Alicontract bei jedem Schritt dabei, von der ersten Planung bis hin zur Überprüfung vor Ort. Sie lösen jedes Problem, entweder per Fernwartung oder, wenn nötig, wird **schnellstmöglich** ein Techniker auf die Plattform geschickt.“ Nachhaltigkeit gehört zu den Grundwerten von Saipem. Die Länder, in denen das Unternehmen arbeitet, sollen davon auch profitieren. Deshalb werden qualifizierte Fachkräfte ausgebildet, die ihrem Land dadurch wiederum einen Mehrwert bringen. „Das heimische Personal für die Bedienung des Equipments wird speziell von Alicontract geschult“, so Fabio Bruschini. „Insofern können wir das Catering auch als Beitrag zur Förderung der regionalen Entwicklung bezeichnen.“



GLOBAL LEADER IN DESIGN
UND KONSTRUKTION MOBILER
EINHEITEN

Franzisella, Teil der Casti Group, ist weltweit führend in der Entwicklung und Konstruktion von Containergebäuden für die Öl- und Gasindustrie und für Bauunternehmen wie z.B. beim Ausbau von Autobahnen, Flughäfen, Staudämmen und Minen. Maßgeschneiderte, innovative Lösungen, die extremen Klimabedingungen standhalten, sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung. In den Fertigmodulen und Containern können Stromgeneratoren, Wasseraufbereitungsanlagen oder Werkstätten untergebracht werden, sie eignen sich aber auch hervorragend als Unterbringung von Küchen und Wäschereien in Camps und Versorgungslagern.

„Bei der Entwicklung von Containern für Küchen und Reinigungsservice arbeiten wir mit **Alicontract** zusammen, dem renommiertesten Vertragspartner im Bereich Großküchentechnik. Alicontract ist, wie auch wir, auf dem Weltmarkt vertreten“, so Claudio Maria Castiglioni, President von Franzisella. „Wir sind auf **robustes und erstklassiges Equipment** angewiesen, da wir oft unter schwierigen Bedingungen arbeiten, wie z.B. im Dschungel, in der Wüste oder am Südpol. Unsere Container müssen auch dort einwandfreien Betrieb gewährleisten. Alicontract wählt aus dem Angebot der 76 Ali Group-Unternehmen das für uns am besten geeignete Equipment aus. Das Team arbeitet schnell, höchst professionell und ist für jedes Projekt eine Bereicherung.“



Interview mit Christopher Muller Ph.D., Professor des Fachbereichs „Successful Multi-Unit Restaurant Management“ und ehemaliger Dekan der Boston University's School of Hospitality Administration

GEDANKEN-NAHRUNG

WARUM UNSER INTERESSE AN GESUNDER ERNÄHRUNG WÄCHST UND WIE DIE GASTRONOMIE DARAUF REAGIERT.



WELLNESS UND GESUNDE ERNÄHRUNG SIND DIE GESPRÄCHSTHEMEN IN DER WESTLICHEN WELT.

Warum richten wir immer mehr Aufmerksamkeit auf das, was wir essen?

In den USA spielt die Demographie eine große Rolle. Dieser Trend geht vor allem von zwei großen Bevölkerungsgruppen aus, allerdings aus unterschiedlichen Gründen: Die allmählich in die Jahre gekommene **Generation der Baby Boomer** und die sogenannten **Millennials**, die um die Jahrtausendwende volljährig wurden. Beide sind sehr große Konsumentenschichten, die darauf achten, sich **anders zu ernähren**, als sie es in der Vergangenheit getan haben, bzw. als ihre Eltern.

Die Baby Boomer sind jetzt Ende fünfzig oder um die sechzig und erleben den altersbedingten Abbau ihrer Eltern. In der Hoffnung,

damit ihr eigenes Leben zu verlängern, stellen die Baby Boomer ihre Ernährung um und halten sich mit Sport fit. Sie reduzieren die Größe ihrer Mahlzeiten und erwarten auch von Seiten der Gastronomie einen verantwortungsvollen Umgang mit ihrer Gesundheit.

„Die ältere Generation der Baby Boomer erwartet auch von der Gastronomie einen verantwortungsvollen Umgang mit ihrer Gesundheit.“

Die Millennials betrachten gesunde Ernährung als ihre Verpflichtung oder eine Art sozialer Verantwortung“

Während die Baby Boomer in einer absoluten Wohlstandsgesellschaft aufgewachsen sind und keinen Mangel erleben mussten, wurden die Millennials in einer anderen Zeit geboren, aber dennoch mit der Überzeugung, sie hätten von Geburt an ein Recht auf Wohlstand.

Stattdessen finden sie sich in einer von Krisen

geschüttelten Welt wieder, geprägt von Anschlägen wie dem vom 11. September, und einem nicht enden wollenden Krieg gegen den Terrorismus und dem Kampf gegen den Klimawandel.

Gesunde Ernährung sehen sie als ihre Verpflichtung oder als eine Art soziale Verantwortung an. Sie bilden den größten Anteil

an Vegetariern aller demografischen Gruppen. Jeder fünfte amerikanische Student ist Vegetarier, 40 Prozent der Studenten essen kein rotes Fleisch, nur Geflügel und Fisch. Millennials haben auch andere Eßgewohnheiten. Statt der üblichen drei Mahlzeiten pro Tag essen sie öfter, **dafür kleinere Portionen**. Häufiger Grund dafür ist die veränderte Familienstruktur, oft sind beide Eltern berufstätig oder sie sind bei nur einem Elternteil aufgewachsen. Sie haben gelernt, sich selbst zu versorgen – mit einem Frühstück auf dem Weg zur Schule, einem Snack in der Pause, einem Mittagessen, nachmittags einem Happen und später vielleicht noch einem kleinen Abendessen.

„Sich gesund ernähren heißt mehr als Kalorien zählen. Inzwischen interessieren uns auch Konservierungsstoffe, Farbstoffe und andere Zusätze“

Hat der Trend zu gesunder Ernährung auch Auswirkungen auf die Essgewohnheiten außer Haus?

Neben der Entwicklung hin zu kleineren Portionen liegt der Schwerpunkt deutlich auf dem Zählen von Kalorien und dem Prüfen der Zutaten. Die Deklaration der verwendeten Inhaltsstoffe auf den Lebensmittelverpackungen ist mittlerweile üblich, dasselbe wird jetzt aber auch auf Speisekarten erwartet. Die Gastronomie hat sich lange geweigert, aber seit McDonald's und andere große Ketten wie die Darden Restaurants – Olive Garden, Red Lobster und LongHorn Steakhouse – damit angefangen haben, werden sicher auch viele andere Restaurants diesem Beispiel folgen.

Welchen Umfang hat die Deklaration von Inhaltsstoffen erreicht?

Fortschrittliche Entwicklungen wie **QR-Codes** werden mittlerweile auf die Verpackungen gedruckt. Der Verbraucher scannt den Code mit seinem Smartphone und erhält so die gewünschten Informationen zu dem jeweiligen Produkt. Mit Speisekarten könnte man genauso verfahren. Das hätte den Vorteil, dass Restaurants die Daten problemlos aktualisieren könnten und ihre Gäste schnellen Zugriff auf die Informationen hätten.

Was ist der Maßstab für gesunde Ernährung in der heutigen Zeit?

Sich gesund ernähren heißt mehr als Kalorien zählen. Inzwischen interessieren uns auch die **Art der Konservierung**, Farbstoffe und andere Zusätze. Ein anderes großes Thema ist die Zunahme von **Nahrungsmittelallergien**, über die vor zehn Jahren noch keiner gesprochen hat. Zuerst trat die Nuss-Allergie auf, gefolgt von der Glutenunverträglichkeit, danach kam die Laktose-Intoleranz. Im Moment wird mit Nachdruck daran geforscht, die jeweiligen Allergene zu bestimmen und Pathologien zu beschreiben, die bisher nicht Gegenstand der Diskussion waren.





Wie wichtig ist der Aspekt der Frische bei Lebensmitteln?

Zusätzlich zur Frische interessieren sich die Menschen für die möglichen **Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt**. Die Locavores – eine amerikanische Bewegung, die Nahrungsmittel aus regionalem Anbau bevorzugt – haben da zum Teil etwas überholte Ansichten. Bauern, die Lebensmittel über zwanzig Kilometer weit zum nächsten Laden transportieren, hinterlassen oft einen größeren CO₂-Abdruck, als wenn dasselbe Gemüse in größeren Mengen mit dem Zug über tausend Kilometer weit geliefert wird.

Meiner Meinung nach wird die Beschaffenheit von Lebensmitteln noch mehr in den Mittelpunkt der Diskussion rücken. Tiefgefrorene Produkte oder Konserven sind oftmals nährstoffreicher als frische. Das hört sich widersprüchlich an, aber Gemüse, das erntefrisch eingefroren wird, enthält mehr Vitamine als solches, das erst Tage später in den Geschäften ankommt. Kohl und Spinat beispielsweise können so später geerntet werden, wodurch sie wesentlich gehaltvoller sind, als wenn sie früher geerntet und in den Großmarkt gebracht werden.

„Das Konzept von tibits, einem Schnellrestaurant mit gemütlicher Café-Atmosphäre, mit gesunder und doch anspruchsvoller Küche, hat genau den Nerv der Zeit getroffen“

Wie reagiert die Gastronomie auf die veränderten Ernährungsgewohnheiten?

In letzter Zeit wurde der **ethische Umgang mit Tieren** zum großen Thema für die Gastronomie. Noch vor zehn Jahren hatten McDonald's und PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) große Auseinandersetzungen, ausgelöst unter anderem von jungen Vegetariern, denen Tierschutz ein großes Anliegen ist. Zum allgemeinen Erstaunen hat sich McDonald's zu einer Zusammenarbeit mit PETA entschlossen, um gegen die Käfighaltung von Hühnern vorzugehen. Eine wirkungsvolle Kooperation, denn da McDonald's der größte Verbraucher von Eiern weltweit ist, hat sich der gesamte Markt verändert.

Die Schnellrestaurantkette **Chipotle**, die mexikanisches Essen wie Burritos und Tacos verkauft und deren Hauptanteilseigner McDonald's war, setzt sich für artgerechte Schweinehaltung ein. Ketten wie Chipotle, die bei ihrer Zielgruppe – den Millennials – einen großen Hype erleben, haben also **ethische Themen zum Bestandteil ihrer Firmenphilosophie** gemacht. Bestimmte Lebensmittel werden aufgrund ihrer Produktionsweise als Verkaufsargument genutzt. Da dieser Wettbewerbsvorteil Standard wird, werden andere Restaurants diesem Beispiel bald folgen müssen.

Wird sich auch die Gastronomie in Europa verändern?

Ich denke ja. Nehmen Sie z.B. das **Hiltl**, das älteste vegetarische Restaurant, 1898 von Ambrosius Hiltl in Zürich eröffnet. Hundert Jahre später hat sein Urenkel Rolf in den Räumlichkeiten die erste Filiale der vegetarischen Fastfood-Restaurants **tibits** eröffnet.



Das Hiltl war ursprünglich ein traditionelles Restaurant mit Tischservice, weißen Tischdecken und gediegener Atmosphäre. Es sprach eher die ältere Klientel an, obwohl es das erste vegetarische Restaurant war, und wirkte wohl etwas verstaubt auf eine junge Generation, die **schnellen Service im niedrigen Preissegment** gewöhnt ist.

Das Konzept von tibits, einem Schnellrestaurant mit **gemütlicher Café-Atmosphäre, mit gesunder und doch anspruchsvoller Küche**, hat genau den Nerv der Zeit getroffen. Sicher spielte auch die Lage des Restaurants in einer von jüngeren Leuten stark frequentierten Gegend eine Rolle. Entscheidend für den Erfolg war aber vor allem die moderne Präsentation vegetarischer Gerichte am Buffet oder als Take-Away – so wurde fleischlos essen trendy.

Ein anderes gutes Beispiel sind die japanischen Restaurants einer Kette aus Kopenhagen: **Sticks'n'Sushi**, inzwischen auch in England präsent. Die Einrichtung der Lokale ist hip und einheitlich, allerdings passt sich jede Filiale dem Erscheinungsbild ihrer direkten Umgebung an. Der Unterschied zur traditionellen Sushi- oder Sashimi-Küche besteht in dem zusätzlichen Angebot von Yakitoro-Spießchen mit Rindfleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten. Sogar eine Entenleberpastete gibt es, alles einzeln erhältlich. Dazu eine Auswahl an Weinen, in den neueren Restaurants auch eine Cocktailbar. Es heißt, Sticks'n'Sushi sei

eine Sushi-Bar für Leute, die mehr als nur Fisch mögen. Das Konzept dahinter ist ungewöhnlich: Die Küche wird von einem Küchenchef geführt, jedoch zu moderaten Preisen in entspanntem Ambiente.

Wie lautet die Antwort der Küchen- und Gastronomieausstatter auf die neuen Trends?

Eine lautet beispielsweise **Schockkühlen**. Dabei handelt es sich um eine schonende Methode, um **wertvolle Inhaltsstoffe** zu bewahren, sie vermindert zudem das Risiko von Keimbefall. Ferner gibt es eine Menge Geräte für schnelle Kochprozesse und sanfte Zubereitung, z.B. professionelle Grills, Entsafter, Sandwichtoaster für warme Paninis, oder Wok-Stationen. Die Wahrnehmung von Frische ändert sich bereits, wenn die Küche näher an den Tisch rückt, etwa als offene Küche oder Front Cooking Station.

Neben der Entwicklung hin zu gesunder Ernährung tut sich auch viel in Sachen **Energieeffizienz**. Europa gilt auf diesem Gebiet schon seit Jahren als Vorreiter. Herde mit offener Flamme, typisch für die französische Küche bereits zu Zeiten von Escoffier vor 100 Jahren, wurden schon lange durch Induktionsherde oder andere elektromagnetische Technologien ersetzt.

Energieeffizienz, qualitativ hochwertige Lebensmittel und leistungsfähiges Küchenequipment sind die Grundpfeiler des neuen Trends: die gesunde Gourmetküche.





DER TURBO UNTER DEN ANTRIEBSEINHEITEN

Die extrem leistungsfähige, außerordentlich energiesparende Antriebseinheit KU 1105 ECO2 wird mit Vorsatzgeräten zur universellen Küchenmaschine der Spitzenklasse.

Jeder Küchenchef ist sofort von ihr überzeugt: Die Antriebseinheit **KU 1105 ECO2** von Krefft Großküchentechnik hat mit ihrer großen Ausgangsleistung bei gleichzeitig **sehr energiesparenden** Anschlusswerten eine Alleinstellung im Markt. So verbraucht das neue Universalsystem aus dem Krefft Küchenmaschinenportfolio bis zu 1 KW weniger als vergleichbare Wettbewerbsprodukte, deshalb trägt es das **ECO2 Label** für Umweltfreundlichkeit und Energieoptimierung. Da die DGUV-geprüfte KU 1105 ECO2 nur eine 230 Volt Steckdose benötigt, lässt sie sich überall dort einsetzen, wo in kürzester Zeit größte Mengen zu bewältigen sind. Ein Transport-Untergestell bringt dafür die nötige Mobilität.

Für ein punktgenaues und produktschonendes Bearbeiten aller Speisenkomponenten sorgt der neuartige Krefft-Antrieb mit **Boost-Funktion**. Die stufenlose Regelung der Umdrehungen gewährleistet eine gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse – genau so, wie vom Küchenchef gewünscht.

Zur **universellen Küchenmaschine** wird die KU 1105 ECO2 durch die **patentierete 'Krefft Narbe'** und praktische **Vorsatzgeräte**, wie beispielsweise das Planeten Rühr- und Knetwerk R 1100 mit 15-Liter-Kessel. Die Vorsatzgeräte G 1100



Die Krefft Antriebseinheit KU 1105 ECO2.



Mit Vorsatzgerät G 1100 wird sie zum Gemüseschneider.



oder W 1100 verwandeln den Turbo unter den Antriebseinheiten außerdem zum Gemüseschneider oder Fleischwolf.

Optisch ansprechende Scheiben, Streifen und Würfel aus Gemüse, Wurst, Käse und anderen Zutaten sind beliebt. Deshalb bietet Krefft ergänzend ein umfangreiches Sortiment an **Schnitt-, Raspel- und Kronenscheiben**. Auch ein neues **Würfelgatter** ist erhältlich. Wird die KU 1105 ECO2 als Fleischwolf eingesetzt, gibt es einen **Drei- oder Fünffachschneidsatz** mit Vorschneidern, Lochscheiben und Kreuzmesser. **Streifenschneider, Steaker und Mürber** runden das Angebot an Zubehör ab.

Seit nunmehr fünfzig Jahren setzt das umfangreiche **Krefft Küchenmaschinen-Portfolio** in der Profiküche Zeichen. Die permanent große Nachfrage nach den robusten und sehr langlebigen Geräten beruht auf ihrer Zuverlässigkeit und Leistungsstärke. Dank der 'Krefft Narbe' punkten sie mit zeitloser, modularer Kompatibilität und Flexibilität, sowie mit Wirtschaftlichkeit und perfektem Service.

www.krefft.de

Krefft®



Als Planeten Rühr- und Knetmaschine mit Vorsatzgerät R 1100.



Die KU 1105 ECO 2 wird mit dem Vorsatzgerät W 1100 auch zum Fleischwolf.



Interview mit Stephane Garelli, Professor an der Universität von Lausanne und am IMD (International Institute for Management Development), einer der Top-Wirtschaftsschulen der Welt



CHINA

EINE GROSSE CHANCE

AUFWACHEN UND DABEI SEIN
Vom Aufstieg der chinesischen Wirtschaft profitieren.



Oben: Die Chinesische Mauer – eines der sieben Weltwunder. Unten: Die futuristische Skyline von Shanghai, die am dichtesten bevölkerte Stadt der Welt.

DER URSPRÜNGLICHE CHARAKTER CHINAS HAT SICH INNERHALB DER LETZTEN ZEHN JAHRE STARK VERÄNDERT. DAS EINSTIGE AGRARLAND IST ZUNEHMEND VON URBANISIERUNG GEPRÄGT.

Als Folge der Abwanderung der ländlichen Bevölkerung in die Städte entwickelt sich das Pearl River Delta, die Region zwischen Hongkong, Shenzhen, Guangzhou und Macau, mit mehr als 120 Millionen Einwohnern zu einem der größten Ballungsgebiete der Welt.

Die große Migrationswelle begann, als Deng Xiaoping 1978 die Politik der offenen Tür für China postulierte. Zur Jahrtausendwende, als die chinesische Regierung im Unterschied zu den bislang erlaubten Joint Ventures den Markt für ausländische Firmen ganz öffnete, drohte dieser Prozess zu eskalieren.

China bietet ausländischen Investoren damit neue Möglichkeiten, während gleichzeitig seine eigenen großen Unternehmen eine potenzielle Bedrohung für die Weltwirtschaft darstellen.

PROFESSOR STEPHANE GARELLI ERKLÄRT DIESE ENTWICKLUNG.

Welche Auswirkungen hat die Entwicklung der chinesischen Wirtschaft auf das weltweite Geschehen?

China entwickelt sich sehr schnell und stellt inzwischen die zweitgrößte Wirtschaft der Welt dar. Viele Leute sind besorgt, dass sich das Wirtschaftswachstum Chinas verlangsamen könnte. Aber wenn man sich die Zahlen anschaut, ist es mit einer **Wachstumsrate von 8,2 Prozent** im letzten Quartal in Relation zur weltweiten Rate von 7,4 Prozent pro Jahr immer noch vergleichsweise hoch. China hat einen großen Einfluss auf die Wirtschaft der südlichen Hemisphäre. Es wird neben USA und Europa auch zunehmend mit Indien, Afrika und Lateinamerika in Handelsbeziehungen treten.

Neue chinesische Marken tauchen überall auf der Welt auf. China wird nicht mehr nur internationale Investitionen erhalten, sondern investiert erstmals auch selbst im Ausland.

Ist China das Land mit den größten Wachstumschancen in der Gastronomie- und Hotelbranche?

Ohne Zweifel. Eine der größten Entwicklungen, die wir in den letzten Jahren beobachten konnten, war das **Wachstum der chinesischen Tourismusbranche**. Die Chinesen reisen nicht nur im Ausland, sondern auch in ihrem eigenen Land. Davon profitieren natürlich Restaurants und Hotels.

Altersabsicherung ist ein junger Geschäftszweig in China. Lohnt es sich, darin zu investieren?

Absolut. 2040 werden 22 Prozent der chinesischen Bevölkerung älter als 65 sein, also neun Prozent mehr als heute. China führt zum ersten Mal in seiner Geschichte eine Form der Altersabsicherung ein, um der zunehmenden Alterung der Bevölkerung zu begegnen. In der Kultur eines Konfuzius war es

bislang üblich, dass sich Kinder und Kindeskindern zu Hause um die älteren Menschen kümmerten. Jetzt werden zum ersten Mal Löhne und Gehälter besteuert, um **soziale Sicherheits- und Rentensysteme** aufzubauen. Das wird zwar noch einige Jahre dauern, aber es bedeutet, dass die Generation der Alten in China über etwas Geld verfügen wird, mit dem sie ihre Betreuung bezahlen und verreisen können, um ihre Kinder in den Städten zu besuchen.

Ich denke, von diesem Wandel wird die Gesundheits- und Pflegebranche sehr profitieren, vor allem die Produzenten gesunder Lebensmittel werden ein gutes Geschäft machen.

Worauf sollten europäische und amerikanische Unternehmen achten, wenn sie nach China expandieren wollen?

Ich denke, sie sollten nicht vergessen, dass sich die chinesische Denkweise sehr von unserer westlichen unterscheidet. Sie ist geprägt von einer jahrhundert-, wenn nicht sogar jahrtausendealten Kultur und tief verwurzelt in religiösen Traditionen.

Außerdem sollte man in Betracht ziehen, dass der Aufbau **eigener globaler Unternehmen** in China im Moment oberste Priorität ist. Unsummen werden in chinesische Firmen investiert, um sie auf dem internationalen Markt zu platzieren.

21 der 22 größten Unternehmen in China werden direkt von der Regierung finanziert. Die Devisenreserven Chinas betragen momentan etwa 3,4 Billionen Dollar, Geld, das in eigene Unternehmen fließt.

China wird schnell zu einer wirtschaftlichen Weltmacht werden, die jedoch ganz anders handeln wird, als wir es bislang gewohnt sind. Denn die Chinesen können sich zum einen auf enge Zusammenarbeit mit dem Staat verlassen, zum anderen sind viele ihrer Unternehmen in Familienbesitz, was bedeutet, dass China auf **langfristige Rentabilität** oder Return on Investment zielt. Sie müssen keine Quartalsergebnisse an der Börse veröffentlichen, so wie Unternehmen in den Vereinigten Staaten oder in Europa.

Mit welchen Risiken wird die chinesische Wirtschaft in naher Zukunft konfrontiert werden?

Was das finanzielle Risiko betrifft – in China boomt derzeit die private Kreditwirtschaft mit einem jährlichen Zuwachs von mehr als 20 Prozent. Man macht sich bereits Sorgen, wie die Schulden von Kommunen oder Privatpersonen noch in den Griff zu bekommen sind. Das Problem ist, dass ein Großteil der Kredite wie z.B. Hypothekendarlehen aus Schattenbanken oder aus von Nichtbanken vermittelten Finanzdienstleistungen stammt, die nicht von Bundesbehörden überwacht werden.

Was soziale und politische Risiken betrifft, hängt China, wie jedes Entwicklungsland, stark von internationaler Kommunikation ab. Infolgedessen **verändern sich die Erwartungen an die Regierung**, die Forderungen nach mehr Transparenz und Maßnahmen gegen Korruption werden lauter. Die Zivilgesellschaft in China wird insgesamt aktiver und beginnt, die Regierung zu hinterfragen.

„Die Chinesen reisen sowohl im Ausland als auch in ihrem eigenen Land. Davon profitieren natürlich Restaurants und Hotels“

ASIEN – MIT TEAMWORK IN DIE ZUKUNFT

Immer zu Ihren Diensten:

Die Expertise unserer Unternehmen in einem schnell wachsenden Markt.



意亚立餐饮设备(上海)有限公司
CHINA

Hauptsitz: Shanghai
Büros: Peking, Shenzhen

„Wir stehen unseren Kunden vor Ort und in Landessprache zur Verfügung“

"我们实时经营,
满足客户需求"

Nach über zwanzig Jahren Erfahrung in Asien und beinahe ebenso vielen im Bereich der Großküchentechnik hat **Geoff Mannering**, seit 2012 Managing Director bei Ali China, die große Chance, zusammen mit einem 22-köpfigen Team in drei Städten von Grund auf das China-Geschäft aufzubauen.

Ali China konzentriert sich derzeit auf den chinesischen Kernmarkt. Dank seiner durch Marktposition, Marktanteile und Bekanntheitsgrad gefestigten Stellung, hat Ali gute Voraussetzungen zur Expansion in andere regionale Märkte in Nordost- und Südostasien. „Unser Vorteil als Unternehmensgruppe in einem facettenreichen Markt wie China ist mit Sicherheit die **Verfügbarkeit eines so umfangreichen Produktsortiments**. Ali China kann die Nachfrage unterschiedlichster Kunden bedienen, seien es 5-Sterne-Hotels, Spitzenrestaurants, Fastfood-Ketten, Coffeeshops, Bäckereien, Eisdielen, Krankenhäuser oder Kochschulen, und zwar alles aus einer Hand. Noch dazu mit Top-Produkten, auf die wir jederzeit zugreifen können“, erklärt Geoff Mannering.

Die Entwicklung von Ali China ist vor allem seinem guten Team zu verdanken. Mit **fundierte Produktkenntnissen**, **Selbstvertrauen** und Wissen um die **Verantwortung** für ihre Aufgabenbereiche leisten die Mitarbeiter einen entscheidenden



Das Ali China Team bei der Arbeit: Bei Produktschulungen, im Kundengespräch und am Messestand der Hotelex Shanghai 2013.

ambach

MENUMASTER
Commercial

CARPIGANI

oem

COMENDA

OLIS

friulinox
First. quality.

ROSINOX
Grandes Cuisines

HACKMAN

Scotsman
ICE THE WORLD DEMANDS

LAINOX

williams

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Beitrag zum erfolgreichen Wachstum des Unternehmens. Damit auch die Support-Netzwerke mit dem Umsatzwachstum Schritt halten können, bietet Ali China regelmäßige Schulungen und beliefert alle Service-Niederlassungen mit Originalersatzteilen. Entscheidet sich ein Kunde in China für den Kauf eines Ali Produkts, kann er sich darauf verlassen, dass er **ausführlich und kompetent beraten** wird und **höchste Qualität aus ausgesuchten Materialien** in hochwertiger Verarbeitung zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis bekommt. Qualifizierte Techniker übernehmen die Installation und Inbetriebnahme, die regelmäßige Wartung erfolgt durch den rund um die Uhr verfügbaren Kundendienst vor Ort. „Wir sind weitaus mehr als nur eine Handelsvertretung. Wir sind auch dann für den Kunden da, wenn Schwierigkeiten auftreten sollten. Wir arbeiten mit unseren Kunden zusammen und stehen ihnen jederzeit in ihrer Sprache zur Verfügung, um individuelle Lösungen zu finden“, versichert Geoff Mannering.

Ali China beliefert einige der bekanntesten Hotelgruppen in der Branche wie **Starwood, Hilton, Kempinski, Intercontinental, Hyatt, Marriott, Wyndham, Banyan Tree, Wanda, The New World, Greenland** und **Jin Jiang**. Zu seinen Geschäftskunden zählen unter anderem die **Bank of Shanghai**, die **Agricultural Bank of China** und die **Minsheng Bank**. „Bei der Planung von Küchen und Wäschereien unterstützen wir Fachplaner mit Produktwissen und der Stärke unserer Marken“, so der Managing Director. „Wir laden sie ein, in unseren Firmen in Europa mehr über Produktionstechniken und Qualitätskontrollen zu erfahren, außerdem können sie auf eigens dafür vorgesehenen Webseiten durch das Ali China Produktsortiment surfen sowie Datenblätter und Übersichtszeichnungen herunterladen.“

„Die Ali Group wird oft als globales Unternehmen mit lokaler Stärke bezeichnet. Das beschreibt in meinen Augen wie man Geschäfte tätigt. Für unseren regionalen Ansatz nutzen wir die globale Stärke des Konzerns, seinen Erfahrungsschatz und sein Wissen sowie die Produkte und die Marken, die mit den nötigen Anpassungen an das jeweilige Land adaptiert werden. Das **Verständnis der verschiedenen Kulturen und Sprachen**, ihres jeweiligen Management-Stils, das Einbeziehen ortsansässiger Mitarbeiter und ein Vertriebsnetz, das die **Komplexität der verschiedenen Märkte** versteht – das ist langfristig der Schlüssel zum Erfolg.“

www.aligroup.cn





Hauptsitz: Shanghai
Produktion: Guangdong

„Die Lust auf Eis wächst. China ist bereit für neue Erfahrungen, auch für neue kulinarische Entdeckungen“

"随着中国人接受新的饮食理念
对手工冰淇淋的兴趣正逐渐增大"

Carpigiani ist **seit 2003** auf dem chinesischen Markt präsent, seit 2006 produziert das Unternehmen auch dort. Die dafür geeignete Infrastruktur hat sich allmählich entwickelt. „Lieferanten und Materialien haben wir sorgfältig ausgewählt, um auch hier die weltbekannte Carpigiani-Qualität zu gewährleisten. Unser langfristiges Ziel ist es, auch Südostasien zu erreichen“, erzählt **Richard Xu**, General Manager von Carpigiani China. Viele Maschinen werden direkt in China hergestellt, um spezifische Marktanforderungen mit geeigneten Geräten zu bedienen, beispielsweise für Slushes und heiße Schokolade. „Eine unserer Stärken ist der **After-Sales-Service**. Unsere Kundendienstabteilung in China wird immer größer. Wir beschäftigen hier ein Team aus chinesischen Mitarbeitern – sie sprechen die Sprache, kennen den Markt und die Mentalität der Menschen, ein entscheidender Vorteil, um das Geschäft zu entwickeln“, fährt Richard Xu fort. Die Marktstrategie für China entspricht der weltweiten Carpigiani-Philosophie. Ausgangspunkt ist die Förderung der Speiseeiskultur und die Sensibilisierung dafür sowie das entsprechende **Ausbildungsangebot** für zukünftige Gelatieri auf der Carpigiani Gelato University. In einem eigens dafür eingerichteten Schulungszentrum wird in der Landessprache unterrichtet, die Teilnehmer lernen die Produkte von Carpigiani gleich in der Praxis kennen. Coldstone, Ice Season, zahlreiche italienische Eisdielen und die japanische Konditoreikette Beard Papa's gehören zu den Kunden von Carpigiani in China. Große internationale Ketten wie **McDonald's**, **Burger King**, **KFC** und **IKEA** sind vor allem Abnehmer von Softeis-Maschinen. China verändert sich gegenwärtig rasant, gerade was seine kulinarischen Gepflogenheiten betrifft. Die Lust auf Eis wächst, auch in Zukunft mit Carpigiani.

www.carpigiani.com/cn



An der Gelato University haben sich alle für das Klassenfoto versammelt.



Oben: Verwaltung und Werk in Guangdong.

Unten: Eine stolze und glückliche Absolventin der Gelato University.



Scotsman[®]
ICE THE WORLD DEMANDS

Sales und Service: Shanghai, Guang Zhou
Produktion: Jia Ding

„Unser Ziel ist es, das beste Kühleis für jeden Bedarf zu liefern“

"我们的目标是以最好、最简单的方式生产出满足各种需求的冰块"

Scotsman ist seit **1995** in China vertreten. Die Gruppe verbindet lokale mit globaler Kompetenz und kann so die Wünsche ihrer asiatischen Kunden optimal bedienen. Ergänzend zum üblichen Sortiment von Scotsman und Ice-o-Matic produziert das Unternehmen in China die speziell für diesen Markt entwickelten Produkte der Bar Linie, und vertreibt dort außerdem importierte Geräte der italienischen Marke Tecnomac. Die in China gefertigten Maschinen unterscheiden sich in kleinen Details von der übrigen Produktlinie, um den südostasiatischen Markt besser zu bedienen.

Die **Qualität** der Fabrikate und der umfassende **Service** von Scotsman sind einzigartig. „**Wir legen unseren Fokus ausschließlich auf die Produktion von Eismaschinen.** Unsere gesamte Forschung, Entwicklung und Technik zielt darauf ab, die bestmögliche Art von Kühleis in jedem Bereich bereit zu stellen. Das ist ein klarer Wettbewerbsvorteil gegenüber Firmen mit Multi-Marken-Strategie“, so Emanuele Lanzani, Präsident der Scotsman Group für EMEA und den asiatisch-pazifischen Raum. Kunde ist jeder, der Eiswürfel benötigt. Die Produktpalette ist sehr breit gefächert und deckt viele Marktsegmente ab: Hotels, Bars, Restaurants, die Fleisch- und Fischindustrie, Krankenhäuser und Catering-Dienstleister. Die Abnehmer lassen sich in drei Bereiche gliedern: Quick-Service-Restaurants, Hotels und der allgemeine Vertrieb.

Speziell in der wachsenden Hotelbranche, aber auch generell in China sind Fachplaner wichtige Geschäftspartner. So zählen auch große Hotelketten wie **Marriott**, **Shangri La** und **Four Seasons** sowie Quick Service Restaurants, darunter **Starbucks**, **McDonald's**, **Burger King** und **KFC**, zu den Kunden der Scotsman Group. Laut Andrew Clayton, Managing Director der Scotsman Group in China, „sind wir mit fünf Produktionsstätten rund um den Globus mit Sicherheit das größte und am meisten spezialisierte Unternehmen zur Herstellung von Eismaschinen.“

www.scotsman-china.com



Produktschulung für Mitarbeiter von McDonald's.



Oben: Emanuele Lanzani und Andrew Clayton auf der Hotelex Shanghai 2013.

Unten: Feier anlässlich der Eröffnung des neuen Werkes in Jia Ding.





Büros: Hongkong, Peking, Shanghai, Chengdu
Werk: QingXi, Dongguan

„Gastgewerbe hat mit Menschen zu tun. Williams bietet globale Produkte und lokalen Service, um auf die Kultur und die Gepflogenheiten des jeweiligen Landes einzugehen“

"餐饮行业注重客户感受。
威廉士为全球提供餐饮设备，拥有适应本地市场的产品和周全的地区售后服务，本着对当地文化和商业操作的了解，为您重要的业务给予良好的支持"

Williams Refrigeration ist seit **1994** in China, das Unternehmen beschäftigt dort heute in einem Werk und vier Büros mehr als 270 Mitarbeiter. Die einzelnen Standorte wurden so gewählt und aufgebaut, dass das Unternehmen auch **über die Grenzen Chinas** hinaus, nach **Südostasien, Indien** und in die **Golfstaaten** expandieren kann. Die Büros in Hongkong, Shanghai und Peking dienen auch der Geschäftsentwicklung der anderen AFE-Marken und betreuen den Kundendienst von Bongard, Mono, Eloma und Belshaw, weitere Marken der Ali Group.

Die Stärke der Williams Group ist die langjährige Treue und Loyalität ihrer Belegschaft. **Richard Wong**, Managing Director von Williams China, leitet seit über zwanzig Jahren die Geschäfte vor Ort. Er und sein erfahrenes Team verfügen nicht nur über ein umfangreiches technisches Know-how, sondern sie kennen auch die kulinarischen und kulturellen Gewohnheiten der chinesischen Bevölkerung durch und durch. Getreu ihrem Motto **„versteht euren Markt und versteht eure Kunden“** ist ihr Support-System auf den chinesischen Markt und seine Kultur zugeschnitten, ebenso wie die Produktentwicklung, die die lokalen Zubereitungsmethoden berücksichtigt.

Der weltweit übergreifende Einsatz von Produkten und Technologien an allen Produktionsstandorten gehört zur Firmenphilosophie von Williams. So wird ein **einheitlicher Qualitätsstandard der Produkte**, der Technologie, des Service und der Leistungsfähigkeit gewährleistet.

Die Investitionen in Personal und Struktur sowie regelmäßige Audits durch britische Ingenieure und Techniker haben sich bezahlt gemacht: Das chinesische Werk wurde nach ISO 9000, 14000 und 22000 zertifiziert. Zudem wurde Williams China das CCC-Siegel für ausgewählte Produkte (China Compulsory



Verschiedene Kühlvitрины für Wein, Pralinen, Torten und Sushi. Verborgene Steuerungen, unsichtbare Griffe und spezielle Eck-Lösungen geben den Geräten ein elegantes Aussehen.



Certification) und das QS-Prüfzeichen verliehen. Auch in Technologie, Produktentwicklung und Testlabors wurde stark investiert, um die neuesten Fertigungsmethoden nutzen zu können. „Wir verfügen über ein Händler-Vertriebsnetz, das für die Installation und den Kundendienst zuständig ist. Unser Werk und unser technisches Service-Team bieten sowohl den Vertriebspartnern als auch den Endkunden ihr Wissen und ihre Erfahrung an“, sagt Richard Wong.

Williams China hat sich als Hersteller **maßgeschneiderter Kühlvitрины** weltweit eine Alleinstellungsposition geschaffen. Aufgrund des eleganten Designs, ihrer hochwertigen Verarbeitung und ihres edlen Erscheinungsbilds sprechen Weinkühlschränke und Kühlvitрины, beispielsweise für Torten, Pralinen, Sushi oder Eis sowohl Fachplaner als auch den High-End-Markt an. „Wir konzentrieren uns hauptsächlich auf die Geschäftsentwicklung und auf **Partnerschaften mit Planern**. Die gestalterischen Visionen eines Planers bei einer Küchen- oder Bareinrichtung können wir mit unseren nach Maß gefertigten Kühlvitрины für den Point of Sale umsetzen. Sei es mit einem Weinkühlschrank, einer Panoramavitrine für Kuchen oder einem Sushikühler“, erklärt Richard Wong.

Der Kundenkreis von Williams China ist breit gefächert, von internationalen 5-Sterne-Hotels, Gourmetrestaurants, Champagner- und Wein-Bars, über Airline-Catering, Fastfood-Ketten und Gemeinschaftsverpflegung wie in Krankenhäusern. „Genauso wie bekannte Hotelgruppen, z.B. das **Shangri La, The Peninsula** oder das **Ritz Carlton**, gehören auch Cateringfirmen für Großveranstaltungen zu unseren Hauptkunden. Wir haben schon die **Olympischen Spiele in Peking**, die **Expo und die Formel 1 in Shanghai** mit professioneller Kühltechnik beliefert. Wir können aber auch auf spezielle Anforderungen reagieren, wie z.B. die Kühlung von Blumen oder Parfüms“, fährt Richard Wong fort.

Mit Hilfe seiner starken Position auf dem internationalen Markt hat es Williams geschafft, in China einen Standort aufzubauen, von dem aus das Unternehmen Premium-Marken vertreibt und seinen Schwesterunternehmen eine lokale Plattform zur Verfügung stellt. Das ist einer der größten Wettbewerbsvorteile, den die Ali Group ihren Kunden bietet.

www.williams-hongkong.com





Interview mit Peter Pusnik, Geschäftsführender Direktor des Hotel Atlantic Kempinski Hamburg

ZEITLOS IN *Eleganz* UND *Stil*



Eine Top-Adresse der Hansestadt: Das Hotel Atlantic Kempinski, von den Hamburgern romantisch und liebevoll 'weißes Schloss an der Alster' genannt.



Erlesen speisen in gediegener Atmosphäre: Das Restaurant des Hotel Atlantic.



Wie aus einer anderen Zeit: Das Atrium des Hotels.

LEBENDIGES UND KONTRASTREICHES, INSPIRIERENDES HAMBURG: DIE METROPOLE DES NORDENS BIETET IHREN INTERNATIONALEN BESUCHERN EINE KAUM ZU ÜBERBIETENDE VIELFALT UND ABWECHSLUNG.

GÄSTLICHKEIT HAT EIN HOHES NIVEAU – SO ZÄHLT DAS HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI ZU DEN IKONEN DER HAMBURGER HOTELLERIE. DAS LEGENDÄRE TRADITIONSHAUS IM HERZEN DER STADT ENTSTAND 1909 ALS EXKLUSIVES GRANDHOTEL FÜR ERSTE-KLASSE-PASSAGIERE BERÜHMTER LUXUSLINER DER ATLANTIK-ROUTE.

SEITHER IST DAS 'WEIßES SCHLOSS AN DER ALSTER' TOP-ADRESSE, WAHRZEICHEN UND MITTELPUNKT DES GESELLSCHAFTLICHEN LEBENS DER HANSESTADT, DIE SICH ALS TOR ZUR WELT VERSTEHT.

Herr Pusnik, was macht das Hotel Atlantic Kempinski Hamburg so einzigartig?

Das Hotel Atlantic steht mit seiner großen Geschichte, Tradition und Gästeliste heute mehr denn je für **exquisiten Stil, hanseatisch-europäischen Flair** und **Weltoffenheit**. Wir verwöhnen die internationalen Gäste mit individuell geprägtem Luxus und Service, sie sollen jede Minute ihres Aufenthalts genießen.

Dafür stehen ihnen 215 zeitlos elegante Hotelzimmer und 30 Suiten zur Verfügung wie auch das Day und Hotel Spa oder das

PrivateMax Kino. Zudem geben unsere stuckverzierten Salons und Säle eine unvergessliche Kulisse für Meetings, Tagungen und Bälle. Wir sind hervorragend aufgestellt und blicken sehr zuversichtlich in die Zukunft.

Wie wichtig sind Restaurant- und Bankettgeschäft für ein 5-Sterne-Superior Luxushotel?

Das Atlantic definiert sich durch seine **First Class Leistungen**, dies gilt auch für unser gehobenes gastronomisches Konzept. Mit raffinierten Kreationen sorgt Küchendirektor Thomas Wilken in unserem **Atlantic Restaurant** und in der **Bar** für erstklassige Köstlichkeiten, die von erlesenen Wein-, Sekt- und anderen Getränkekompositionen begleitet werden. Für diese Gaumengenüsse muss man nicht einmal Gast in unseren Räumlichkeiten sein: **Atlantic Catering** kann Veranstaltungen bis zu 3.500 Personen bedienen.

Grandhotels stehen im Ruf, annähernd jeden Gastwunsch erfüllen zu können. Gilt das auch für das Hotel Atlantic?

Selbstverständlich! Wir haben beispielsweise schon einmal exklusiv für einen Gast ein Badezimmer umgebaut – er legte schon vor seiner Ankunft größten Wert auf eine ebenerdige, individuelle Großraumduche. Mit unserer maßgeschneiderten Lösung war er außerordentlich zufrieden.



Interview mit Thomas Wilken, Küchendirektor im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg



Das Hotel ist für seine Gourmet-Küche mit regionalen Spezialitäten bekannt.

THOMAS WILKEN IST FÜR DAS GESAMTE KULINARISCHE ANGEBOT VON RESTAURANT, BAR, BANKETT UND CATERING IM GRANDHOTEL ATLANTIC KEMPINSKI VERANTWORTLICH. DER BERUFLICH WEIT GEREISTE HAMBURGER SETZT EIGENE AKZENTE: SEINE KÜCHE IST NICHT NUR KLASSISCH, SONDERN AUCH MARITIM UND REGIONAL INSPIRIERT.

Was macht das Speiseerlebnis im Hotel Atlantic so unvergesslich?

Unsere Gäste besuchen das Atlantic Restaurant mit **hohen Erwartungen**, die erfüllt werden wollen. Die Basis unserer Speisenkreationen bildet das wunderbare Angebot an erstklassigen **Produkten aus der Region**, mit denen wir der Atlantic-



Eine Ikone der Hamburger Hotellerie.

Gourmetküche den vielfältigen Geschmack des Nordens geben. Selbstverständlich verlangen etwa Pommersches Weiderind, Sylter Royal, Müritzer Waller oder ein Nordfriesisches Deichlamm eine **Top-Zubereitung** nach allen Regeln der Kochkunst. Nicht zuletzt die Speisenpräsentation in edlem Ambiente und der perfekte Service tragen zum unvergesslichen Erlebnis bei.

Was wünscht sich der Gast?

Der Gast wünscht sich eine **klar aufgebaute Speisenkomposition**. So sollte zum Beispiel ein Steinbutt immer im Mittelpunkt sein, er darf weder geschmacklich überlagert noch optisch zurück gedrängt werden.

Unsere Gourmet-Küche behält die hundertjährige Geschichte

und Tradition des Grand Hotels im Blick, ohne die Gegenwart zu verstellen. So füllen wir **klassische Trends** mit neuem Leben, zum Beispiel den französischen Service: Tartar, Chateaubriand oder Crêpe Suzette - alles wird frisch und stilecht am Tisch vor den Augen des Gastes zubereitet.

Haben Sie eine Lieblings-Speisenkreation?

Um ehrlich zu sein - nein. Ich empfehle immer gern unsere berühmten **Atlantic Klassiker** Hummersuppe oder Seezunge Müllerin Art, aber auch regional inspirierte Menüs wie Reh mit Bucheckern, Birne und Steinpilz oder als Vorspeise Glasierter Flusskrebs mit Rote Bete, Terrine vom Zander und Puy Linsen.

Der Küchenherd gilt in der Speisenzubereitung als Herzstück der Küche. Wie wichtig ist Ihre neue Herdanlage für Sie und Ihr Team?

Außerordentlich wichtig! Die neue **Ambach-Herdanlage** ist in jeder Beziehung ein echtes Prachtstück - sie erleichtert unsere tägliche Arbeit enorm, da sie blitzschnell reagiert, energiesparend arbeitet und sehr ergonomisch ist. Weil fast keine Wärme mehr an den Raum abgegeben wird, hat sich auch das Klima in unserer Küche hundertprozentig verbessert. Das ist nicht zuletzt der hochmodernen Induktionstechnik zu verdanken. Der Herdblock passt haargenau in unser anspruchsvolles **Atlantic Gourmet Küchenkonzept**, denn die Anordnung der Kochelemente entspricht exakt den Arbeitsabläufen in der Postenküche. Es funktioniert einwandfrei.

Der ganze Block gefällt mir auch optisch sehr gut. Die Ausführung ist durchgehend **sehr hochwertig** und **hygienefreundlich**. Kurz - eine Herdanlage, die in Rekordzeit gereinigt werden kann und sofort wieder wie neu dasteht. Eine **enorme Erleichterung** und **Zeitersparnis!** Auch das eingebaute Warmhaltegerät und die Kühlunterbauten sind sehr durchdacht, alles ist griffbereit.

Wie wurden Sie durch Ihren Küchenausstatter Gottschalk und dessen Technikpartner Krefft Großküchentechnik unterstützt?

Die Unterstützung war einfach von Anfang bis Ende super. **Gottschalk** und **Kreffit Großküchentechnik** standen uns mit ihrer umfassenden, fundierten Beratung in Hinblick auf unseren Ambach-Herdblock bei jedem Schritt zur Seite. Sie haben gemeinsam die Herdanlage so konzipiert und umgesetzt, dass sie unseren Vorstellungen exakt entspricht und alle Wünsche umsetzt. Das Aufstellen der Herdanlage durch Gottschalk ging reibungslos vonstatten, auch dies begleitete Krefft Großküchentechnik mit **kompetentem Fachpersonal**.

Über die **technische Pflege** unserer Küche machen wir uns überhaupt keine Gedanken, denn die wird bereits seit vielen Jahren von **Gottschalk Großküchentechnik** zu unserer vollsten Zufriedenheit übernommen. Unser Großküchenexperte hat sich immer als **hundertprozentig verlässlicher Partner** erwiesen.

KONTAKT

HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI HAMBURG
An der Alster 72 - 79
20099 Hamburg - Deutschland
hotel.atlantic@kempinski.com



Kreffit Großküchentechnik lieferte gemeinsam mit dem Großküchenexperten Gottschalk die Ambach Herdanlage System 900 Exclusive Range.



DER SPEZIALIST FÜR SPITZEN-MARKEN

Kreffit Großküchentechnik ist die Vertriebsplattform für die Top-Brands der Ali Group. Dazu zählen Marken wie **Lainox**, **Ambach** und **Mareno**. Das Krefft-Portfolio umfasst zudem **hochwertige Spültechnik**, sowie **Kühltechnik** der Marke **Polaris**. Unter dem **Label K-TEC** wird eine Serie an **Einsteigerprodukten** der Ali Group Unternehmen angeboten, wie Heißluftdämpfer und -öfen, aber auch Spül- und Kühltechnik.

Darüber hinaus bieten **Kreffit Küchenmaschinen** mit ihrer Flexibilität, Kompatibilität und Leistungsstärke seit mehr als 40 Jahren ein unübertroffenes Spektrum an Möglichkeiten für eine handwerkliche Speiseproduktion.

Die enge Zusammenarbeit mit den Schwesterunternehmen der Ali Group, den Fachhandelspartnern und deren Kunden versetzt Krefft Großküchentechnik in die Lage, **maßgeschneiderte** und **wirtschaftliche Lösungen** zu liefern - für jegliche Arten von Anforderungen, für große und kleine gastronomische Einrichtungen. Der Kunde profitiert dabei nicht nur von vielfältigen **Service- und Beratungsleistungen**, sondern kann auch auf ein flächendeckendes Netz von fachkompetenten **Kreffit-Servicepartnern** vertrauen.

www.kreffit.de



MEISTER IHRES HANDWERKS

Wer an Herdanlagen für die Profiküche denkt, meint Ambach: Seit mehr als 60 Jahren steht das Unternehmen für die perfekte Kombination hochwertiger, industriell gefertigter Spitzentechnologie mit exklusiver, handwerklicher Ausführung und umfassender Serviceleistung.

Weltweit zählt Ambach zu den **Marktführern** - eine Position, die auf großem **Vertrauen** und reibungsloser **Zusammenarbeit** basiert. Zu den Markenzeichen gehören Kreativität, Leidenschaft für das Produkt und die Fähigkeit, verlässlich jeden Kundenwunsch zu erfüllen. Der Spezialist für professionelle Kochanlagen bietet ein leistungsstarkes, langlebiges Portfolio, das eine exzellente Investition darstellt.

Das Engagement geht dabei weit über Forschung, Produktentwicklung und Fertigung hinaus. Dank seiner **kompetenten Mitarbeiter** und **Vertriebspartner**, seiner weltweit mehr als **600 Fachhändler** und einem globalen, jederzeit abrufbaren **After-Sales-Service** kann Ambach individuelle Anfragen seiner Kunden mit **umfassenden Beratungsleistungen** und **passgenauen Lösungen** beantworten.

‘**Ambach. You, your kitchen**’ lautet das **Leitmotiv** des Unternehmens, mit dem es die Traumküche jedes Küchenchefs, Fachplaners, Geschäftsinhabers oder Managers wahr werden lässt. Vom Induktionskochfeld bis zur Grillplatte, vom Pastakocher bis zum Wok – **maßgeschneiderte, bedarfsgerechte Herdanlagen** lassen keinen Wunsch offen.



1. Mövenpick, Dubai - VAE, System 900 Exclusive Range.
2. Hotel Marriott, Baku - Aserbaidshjan, System 700.
3. Internationale Hotelketten zählen zu den Ambach Kunden.
4. Die Kochsysteme bestechen mit hochwertiger Ausführung.
5. Café Royal, London - GB, System 900.
6. Alpina Dolomites, Südtirol - Italien, System 900.



Dafür sorgt eine **Produktpalette** mit **mehr als 500 Modulen** in verschiedenen Größen, Funktionen und Tiefen (700, 850 und 900 mm) in den vier Ambach Produktlinien **System 700, Chef 850, System 900** sowie der **Serie von Spezialgeräten**.

KÜCHEN VON AMBACH SIND AUF DER GANZEN WELT ZUHAUSE

Die nahezu **unendlichen Kombinationsmöglichkeiten** der Module innerhalb der Produktlinien geben Spielraum für intelligente Lösungen. Ihre fast grenzenlose **gestalterische Freiheit** reflektiert den individuellen Charakter des Küchenchefs. Ihre **Harmonie und Eleganz** – insbesondere als **‘Exclusive Range’** – passt sich ohne weiteres dem Kundenwunsch und Stil der Einrichtung an.

Der **Ambach Herdblock** ist das **‘Herz der Küche’**: Bei der Speisenzubereitung überzeugt er mit effizienter Arbeitsweise und schneller Reaktionszeit. Die gesamte Ausstattung, zum Beispiel mit Hochleistungs-Induktionskochfeldern und -Druckgarbraisierern, ist auf **Spitzenleistung** und **produktschonende Arbeitsweise** ausgelegt. Bei allen Kochelementen sorgen tiefgezogene Edelstahlformen, abgerundete Ecken und pflegeleichte Arbeitsflächen für **Hygiene**. Ambach Kochtechnologie wurde mit dem renommierten Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis des Verbandes der Fachplaner (VdF) für Ökologie und Wirtschaftlichkeit ausgezeichnet.

Ambach ist **tief im Markt** verankert: Zu den Kunden zählen nicht nur internationale Hotelgruppen und inhabergeführte Hotels, sondern auch Sternerestaurants sowie gastronomische Betriebe jeglicher Größenordnung. Ob **Insellösung, Kochzeile** oder **offene Küche**: Mit profundem Know-how bietet das Unternehmen immer **hohe Qualitätsstandards** und **maßgeschneiderte Serviceleistungen**.

Die Herdanlagen für vielfältige Zubereitungsarten und -methoden werden auch in Hotelfachschulen sowie Bildungseinrichtungen für ambitionierte Köche geschätzt. Große Produktionsküchen setzen auf Ambach **Spezialgeräte** für zielgerichtete Lösungen in Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Auch für die Kreuzschiffahrt sind die robusten und widerstandsfähigen Herdanlagen bestens geeignet.

www.ambach.com

ambach®



1. Ambach Herdanlagen sind überall auf der Welt zuhause.
2. Das Material überzeugt mit Stärke und Ausdauer.
3. Dusit, Abu Dhabi - VAE, System 900.
4. Für die Zubereitung jeglicher Art von Speisen gibt es das geeignete Herdmodul.
5. Bamsley College, Bamsley/ Yorkshire - GB, System 900.
6. Ceresio 7, Mailand - Italien, Chef 850.



CARPIGIANI *gelato* UNIVERSITY

Der Geheimtipp, wie man ein richtiger Gelatiere wird.



„Wir teilen Ihre Begeisterung und Ihre Leidenschaft für Eis. Aber auch Geschäftsgeheimnisse über die Herstellung des besten Speiseeises werden ausgetauscht, und ein Unternehmenskonzept mit Zukunft entwickelt“



An der Gelato University werden Theorie und Praxis unterrichtet.

Die Carpigiani Gelato University wurde 2003 zur Förderung der Eismacherkunst in aller Welt von Carpigiani gegründet und genießt mittlerweile internationalen Ruf als hochqualifizierter Ausbildungsort für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis. Pro Jahr finden in **22 verschiedenen Ländern** über **200 Kurse** in 10 Sprachen statt, an insgesamt **5.800 Unterrichtstagen** werden die Gelatiere der Zukunft ausgebildet.

Immer mehr Unternehmer und Investoren zieht es in diese Branche, die vor allem außerhalb der Grenzen Italiens große Wachstumschancen verspricht. Zusätzlich zu den Kursen im Hauptsitz der Schule in Anzola dell'Emilia in der italienischen Provinz Bologna wird in zwölf weiteren Ländern unterrichtet. Noch in diesem Jahr sollen Lehrveranstaltungen zur Kunst der Speiseeisherstellung auch in Spanien, im Mittleren Osten, in Südost-Asien und in Nord- und Südamerika stattfinden.

Wer keine Schule in seiner Nähe findet, kann einen der Online-Kurse absolvieren. Sollte das aktuelle Programm spezielle Ausbildungswünsche einmal nicht abdecken, werden auch **individuell zugeschnittene Kurse** angeboten, in denen der „Master Gelatiere“ keine Fragen offen lässt.

Carpigiani beschränkt sich allerdings nicht darauf, die hochwertigsten Geräte dieser Branche herzustellen und zukünftige Gelatiere auszubilden, sondern bietet in Zusammenarbeit mit der renommierten **Universität von Bologna, Rimini Campus**, Kurse zum Thema **„Eisherstellung – Arbeitsabläufe und Hygienestandards“** an. Die ersten ihrer Art mit dem Ziel, gesundes und hygienisch einwandfreies Eis herzustellen.

Ganz gleich ob Sie in Bologna oder an einem der zahlreichen internationalen Schulungsorte in Ihrer Nähe studieren – die Carpigiani Gelato University bietet eine Ausbildung durch kompetente Fachkräfte und macht aus Ihnen einen Meister Ihres Fachs.



EIS-PIONIERE

Eis für die ganze Welt mit Carpigiani.

Die Eis-Pionier-Woche rundet die Ausbildung an der Carpigiani Gelato University mit dem Fokus auf **Marketing für Eisdiele** ab. Von den Grundlagen bis zur Eröffnung des Geschäfts hin zur Betriebsführung soll Ihnen dieses einwöchige Seminar beim Start Ihrer Eisdiele helfen und Sie mit umfassenden Strategien für ein erfolgreiches eigenes Business unterstützen.

Die Carpigiani Gelato University bietet vier verschiedene Kurse für alle Arten von Teilnehmern an: Grundkurse für Neueinsteiger, Meister-Kurse für Absolventen der Grundkurse oder für Interessenten mit bereits mehrjähriger Erfahrung in dieser Branche, Praktika und Kompaktseminare mit Schwerpunkt auf spezielle Themen.

Alle Kurse umfassen die Herstellung von Speiseeis, von traditionellen Produktionsweisen bis zum Schnellverfahren, vom Eis am Stiel bis zu Eistorten. Nach Abschluss dieser Kurse können Sie mit der Eis-Pionier-Woche Ihr Wissen mit **betriebswirtschaftlichen Grundlagen** aufstocken. Auf dem Lehrplan stehen Punkte wie Preisgestaltung, Betriebskosten, **Bilanzierung und Erstellung von Businessplänen**, alle angepasst an das jeweilige Land, in dem Sie Ihre Eisdiele eröffnen wollen.

Der Unterrichtsstoff des fünfzügigen Kurses deckt alle Themen ab, die für die Eröffnung eines Geschäfts erforderlich sind: Die richtige Marketing-Strategie, Social Media, Standort-Analysen, Produktentwicklung, das Erstellen von Businessplänen für Eisdiele, Marktanalysen, nötige Investitionen, Preisgestaltung, Kosten- und Mengenkalkulation, Bilanzierung und Breakeven, Quellen für Marktzahlen, Cashflow und natürlich individuelle Förderung in der Rezeptkreation und Eisherstellung in der Praxis. Lassen Sie das Engagement und die Professionalität von Carpigiani mit Ihren Visionen und Ihrer Begeisterung verschmelzen und die Welt des Speiseeises liegt Ihnen zu Füßen.

www.carpigiani.com

„Lassen Sie das Engagement und die Professionalität von Carpigiani mit Ihren Visionen und Ihrer Begeisterung verschmelzen – und die Welt des Speiseeises liegt Ihnen zu Füßen“

CARPIGIANI UND SEINE PIONIERE

Der beste Absolvent des „Best Pioneer“ erhält:

- ein Stipendium für ein einmonatiges Praktikum im Carpigiani Labor
- die Teilnahme an der SIGEP 2014 als Assistent der Carpigiani Gelato University
- den Best Pioneer Award mit offizieller Verleihung auf der SIGEP
- die Berechtigung, das Eis-Pionier Logo zu verwenden
- die Vorstellung als erfolgreicher „Up and Coming Gelato Artisan“ auf einem der internationalen Eis-Festivals in Italien

Alle Teilnehmer der Eis-Pionier-Woche erhalten:

- einen Carpigiani Turbomix bei Eröffnung einer Eisdiele innerhalb von 24 Monaten nach Abschluss der Ausbildung
- eine dreitägige Master-Beratung durch einen Dozenten der Carpigiani Gelato University direkt vor Ort

Erfolgsgeschichten von Carpigiani Absolventen

EISDIELEN rund um DIE WELT



Interview mit James Coleridge



BELLA GELATERIA VANCOUVER, CANADA

James Coleridge

Vom Bergsteiger zum Speiseeishersteller...

Eine Eisdiele zu eröffnen ist so ähnlich wie auf Berge zu steigen. Für beides braucht man eine große Leidenschaft, einen starken Willen und viel Energie. Wer die besten Erfolgchancen haben will, schaut sich die Berge oder die Branche zunächst genau an und besorgt sich dann eine optimale Ausrüstung.

Was haben Sie von Carpigiani gelernt?

Carpigiani hat mir eine Menge an Wissen mit auf den Weg gegeben. Am meisten profitiere ich von den Empfehlungen wie ich das **Beste aus meinem Budget** mache und meinen eigenen Geschäftsstil finde. Natürlich gibt es immer günstigere Lösungen, aber sollte man nicht auch die besten Methoden und die beste Ausstattung nutzen, wenn man der Beste sein will? Es ist wichtig, in die **Qualität** seiner Maschinen zu investieren, schließlich sollen sie auch ein paar Jahre halten.

Welche Unterstützung haben Sie von Carpigiani bekommen?

Carpigiani begleitete mich bei jedem Schritt. Man kann Carpigiani ganz gut mit Apple vergleichen. Beide sind führende Unternehmen in ihrer Branche, beide Hersteller von ebenso innovativen wie hochwertigen Produkten. Entscheidend ist aber der Service. Eine gute Beziehung zwischen Anbieter und Kunde ist der Schlüssel zum Erfolg.

Was bedeutet es für Sie, der erste Eis-Pionier zu sein?

Ich bin sehr stolz darauf. Vor allem, der Welt zu zeigen, wie man im Eis-Geschäft erfolgreich sein kann.

„Ganz gleich, ob Equipment oder Lehrer: Es gibt keine bessere Unterstützung als die von Carpigiani“



James Coleridge in der Bella Gelateria in Vancouver.



Interview mit Rea Gomez-Harrow



Rea Gomez und ihr Team in der Gelateria Bono.

BONO GELATERIA MANILA, PHILIPPINEN

Rea Gomez-Harrow



Warum haben Sie sich für die Carpigiani Gelato University entschieden?

Die CGU ist ein renommierter, weltweit anerkannter Ausbildungsort für die traditionelle Herstellung von Speiseeis. Wir wollten dieses Handwerk natürlich von den Besten lernen. Und das hat sich gelohnt. Wir haben dort alles an **Wissen und Enthusiasmus** mitbekommen, um nach traditionellen Herstellungsmethoden, selbstverständlich nur mit den besten Zutaten, eine Eisdiele auf den Philippinen eröffnen zu können.

Was würden Sie zukünftigen Eisherstellern raten?

Die wichtigste Lektion, die wir an der CGU gelernt haben, lautet, an der eigenen Vision festzuhalten und die hohe Qualität des ursprünglichen italienischen Eishandwerks zu bewahren. Mit frischen Zutaten, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und durch tägliche Produktion nach alter Tradition.

Haben Ihnen soziale Netzwerke beim Aufbau Ihres Geschäfts geholfen?

Social Media waren eine unverzichtbare Hilfe für uns. Wir haben sie genutzt, um zu unserer Eröffnung einzuladen, unsere Eissorten vorzustellen und um Promotion zu machen. Diese neuen Kommunikationsformen eignen sich hervorragend als Instrumente zur Kundenbindung, man kann z.B. Eis-Communities ins Leben rufen, bei denen die Kunden mitmachen können.

Welche Eissorten kommen auf den Philippinen besonders gut an?

Schon nach wenigen Monaten war klar, dass Pistazie (mit echten gerösteten Pistazien), Zartbitterschokolade und Spekulatius mit original belgischen Keksstückchen das Rennen machen.



Interview mit Marco Alfero

ALFERO GELATO SINGAPUR

Marco Alfero

Sie haben den Sprung aus der Finanzwelt in die Eisdiele gewagt?

Nach zehn Jahren Finanzgeschäft rund um den Globus bin ich schließlich in Singapur hängengeblieben. Ich fühlte mich hier zu Hause und reif für eine Veränderung. Ich liebe dieses Land, und Eis war schon immer eine Leidenschaft von mir. Deshalb entschied ich mich, das zu tun, was ich jetzt tue: eine Eisdiele zu führen. Ich muss wohl nicht dazu sagen, dass ich froh über meine Entscheidung bin.

Wie fühlt man sich als Gründer der ersten Eismanufaktur in Singapur?

Wir sind erstaunt und sehr zufrieden mit unserem Erfolg. Wir haben viel Werbung gemacht und unsere Kunden dazu ermuntert, unser Eis einfach zu probieren. Als diese erste Hürde genommen war, war der Zuspruch fantastisch.

Wann ist in Singapur Eis-Zeit?

Da es in Singapur das ganze Jahr über heiß ist, wird hier außer in der Regenzeit immer gerne Eis gegessen. Es wird am Tisch serviert und zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen gehört eine Mischung aus den traditionellen italienischen Sorten wie z.B. Pistazie, Haselnuss und Bacio und regionalen Spezialitäten wie Durian-Frucht, Avocado, Lychee und afrikanischer Mango.

Wie sehen Ihre nächsten Projekte aus?

Ich habe inzwischen drei Eisdielen in Singapur und möchte in den nächsten Jahren nach Indonesien, Malaysia und vielleicht sogar China expandieren. Mit einem so hochwertigen Produkt hat man viele Möglichkeiten. Und **Carpigiani ist der perfekte Partner**, denn Qualität und guter Service sind garantiert, egal wie groß oder klein das Geschäft ist.



In Singapur kann man köstliches Alfero-Gelato genießen. Zum Mitnehmen oder gemütlich in der Eisdiele.





Interview mit Tammy Giuliani

STELLA LUNA OTTAWA, CANADA

Tammy und Alessandro Giuliani

Wann haben Sie Ihre Leidenschaft für Eis entdeckt?

1985, als ich meine Sommerferien in Italien verbrachte. Bereits am ersten Tag meines Aufenthalts lernte ich Alessandro kennen. Seitdem sind wir ein Paar. Und Eis war schon immer unsere Leidenschaft – wenn man die Sprache des anderen nicht versteht, werden die kleinen Annehmlichkeiten des Lebens umso wichtiger.

Wie hat Sie Carpigiani unterstützt?

Ich hielt auch nach der Ausbildung Kontakt zu den Dozenten, was mein Selbstvertrauen sehr gestärkt hat. Ich konnte mich immer auf diese **wunderbare Unterstützung** verlassen, nur eine Email von mir entfernt. Das gab mir den Mut, an mich und meine Fähigkeiten zu glauben. Die Fachleute von Carpigiani sind die besten Lehrer, die man haben kann.

Was macht Ihre Eisdele so einzigartig?

Die Vielfalt, die neuen Kreationen und die hohe Qualität. Ich bewahre nichts länger als 24 Stunden auf. Das Angebot zu Beginn des Tages ist schon am Nachmittag nicht mehr dasselbe, dann habe ich bereits neue Eissorten im Verkauf. Die Kunden lieben diesen Überraschungseffekt. So gibt es, abgesehen von den klassischen Sorten, immer etwas anderes, worauf sie sich freuen können, wenn sie zu mir kommen.

Was können Sie einem Newcomer in diesem Geschäft raten?

Er sollte sein Vorhaben mit ganzem Einsatz vorantreiben, sonst lohnt es sich nicht. Jeder, der deinen Laden betritt, hält deine Eisdele am Leben. Sei deiner Sache nie zu sicher, sondern bleibe bescheiden, dankbar und großzügig.

Erstklassiges Eis ist für Tammy die richtige Mischung aus Qualität und Leidenschaft.



„Ich war fasziniert von der Leidenschaft und Professionalität, mit der unterrichtet wird“



Interview mit Margherita Piccolomini



MAMI GELATO AL VOLO PADUA, ITALIEN

Margherita Piccolomini

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration für „Mami Gelato al volo“?

Das Ganze beruht eigentlich auf einer Kindheitserinnerung an die Sommer in Porto San Giorgio in den Marken. Der Eisverkäufer hatte ein Fahrrad mit einer großen Kühltruhe in einem Leiterwagen. Damit fuhr er am Strand entlang und bot sein Eis an. Mit der mobilen Eisdele habe ich dieses alte Konzept wieder zum Leben erweckt.

Hat auch die Ausbildung Ihrer Tochter geholfen?

Meine Ausbildung an der CGU hat mir den Elan, das nötige Wissen und die Möglichkeiten gegeben, **meinen Lebensraum zu verwirklichen**. Der Abschluss meiner Tochter in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften war natürlich auch hilfreich, um unsere Produkte in der bestmöglichen Qualität herstellen zu können. Die Kunden sind heutzutage sehr gut informiert und haben ein differenzierteres Bewusstsein, was ihre Ernährung betrifft. Sie verlangen auch beim Eis ein gesundes, ausgewogenes und gut schmeckendes Produkt auf Basis natürlich hergestellter Zutaten.

Verlief die Gründung Ihres Unternehmens problemlos?

Ohne Probleme. Wir hatten sehr klare Vorstellungen davon, wie unser kleiner Lieferwagen aussehen soll: Nostalgisch, aber mit moderner Ausstattung und natürlich exklusiv. Wir wollten uns von den typischen Wanderverkäufern durch erstklassige Produkte unterscheiden.

Und wo kann man Sie mit Ihrem Eismobil treffen?

In der Mittagszeit sind wir in der Regel bei der Universität und in den Geschäftsvierteln Paduas unterwegs. Denn Eis ist tatsächlich ein ebenso nahrhafter wie leichter Snack. Nachmittags fahren wir öffentliche Plätze und Parks an. Wir stellen uns auch auf regionale Märkte und nehmen an Events teil, da ist dann am meisten los.



Mami Gelato al Volo – jederzeit an jedem Ort.





Interview mit Clemens Stafflinger, kaufmännischer Leiter des Krankenhauses Martha-Maria Nürnberg

„WIR WOLLEN NICHT NUR ZUFRIEDENE, SONDERN BEGEISTERTE PATIENTEN.“

Die Geschichte des Diakoniewerks Martha-Maria e.V. reicht bis ins Jahr 1889 zurück. Heute zählt unter anderem das gleichnamige Nürnberger Akutkrankenhaus Martha-Maria gGmbH zu seinen Einrichtungen.

„Wir verstehen uns als ‘Unternehmen Menschlichkeit’, das Patientinnen und Patienten ganzheitlich versorgt. Hohe Fachkompetenz in den Bereichen Medizin, Pflege und Speiserversorgung geht bei uns Hand in Hand mit persönlicher Hinwendung zum kranken Menschen.“

Herr Stafflinger, was sind die Stärken des Krankenhauses Martha-Maria Nürnberg?
Wir verstehen uns als ‘Unternehmen Menschlichkeit’, das Patientinnen und Patienten ganzheitlich versorgt. Hohe **Fachkompetenz** in den Bereichen **Medizin, Pflege** und **Speiserversorgung** geht bei uns Hand in Hand mit **persönlicher Hinwendung** zum kranken Menschen.

Dabei sind wir als Akademisches Lehrkrankenhaus der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg und mit unserem umfassenden Spektrum hochmoderner Behandlungsmöglichkeiten wegen unserer überschaubaren Größe für die Patientinnen und Patienten der Region **besonders attraktiv**: Eine effiziente Zusammenarbeit aller Zentren, gepaart mit kurzen Wegen, ist bei unseren 290 Akutbetten und 40 Betten im Bereich der geriatrischen Rehabilitation stets gewährleistet.

Sie haben Ihre Krankenhausküche modernisiert. Eine lohnende Investition?
Der **Küchenumbau** und die Teilerneuerung der **technischen Ausstattung** mit Speisenregenerier- und Spültechnik von Stierlen haben sich voll und ganz gelohnt, da wir die logistischen Abläufe entscheidend straffen und optimieren konnten. Die Speisenverteilung einschließlich Spülkreislauf ist jetzt auf einem Top-Niveau und garantiert in unserem Cook & Serve-System die Einhaltung aller Hygieneparameter.

Worin sehen Sie die größten Vorteile der Stierlen Großküchentechnik?
Für uns ist entscheidend, dass die Stierlen Großküchentechnik komplett aus einer Hand kommt, für unseren Bedarf maßgeschneidert ist, in jeder Hinsicht verlässlich höchste Ansprüche erfüllt und dabei eng verzahnt, wirtschaftlich sowie ressourceneffizient arbeitet. Stierlen hat uns bei jedem Schritt unterstützt und begleitet – gemeinsam zum Erfolg!



1. und 2. B-POD Speisenverteilwagen und Basisstation von Stierlen.
3. Stierlen lieferte auch das Isoliergeschirrsystem sowie Zubehör für die Bandportionierung wie zum Beispiel Wärmewagen. 4. Patientinnen und Patienten freuen sich auf die Speisen. 5. Das Nürnberger Akutkrankenhaus Martha-Maria.



QUALITÄTS- UND ZUKUNFTSSICHER

Krankenhäuser in Deutschland unterliegen einem immer stärkeren Kosten- und Konkurrenzdruck. Der Patient erwartet exzellente Leistungen bei Medizin, Pflege und der Versorgung mit gesunden, wohlschmeckenden sowie frisch und heiß zubereiteten Menüs.



1. Küchenchef Robert Werner.

2. Das Küchenteam verwöhnt mit fränkischen Schmankerln.
3. Stierlen lieferte die Metos Einkammer-Wagenwaschanlage.

Qualitativ hochwertige Speisen zu servieren, ist für das Nürnberger Krankenhaus Martha-Maria unverzichtbarer Teil der eigenen **Unternehmensphilosophie** und zugleich wichtiger **Marketingfaktor**. „Wir wollen nicht nur zufriedene, sondern begeisterte Patientinnen und Patienten“, bringt es der kaufmännische Leiter des Krankenhauses Clemens Stafflinger auf den Punkt. „Dafür ist unsere **Cook & Serve Frischküche** bestens aufgestellt.“

So bereiten Küchenleiter Robert Werner und sein rund 40-köpfiges Küchenteam das täglich zur Auswahl stehende Vollkost-, Leichtkost- sowie vegetarische Menü mit **marktfrischen Zutaten** aus der Region und gemäß den **DGE-Richtlinien** zu. „Unser Nürnberger Knoblauchsland gibt uns viel frisches Gemüse und Obst. Auch bei Fleisch, Fisch und Backwaren vertrauen wir auf langjährige Partner und zertifizierte Lieferanten“, so der gelernte Koch und IHK-geprüfte Küchenmeister, der fundierte Berufserfahrung in Hotel- und Betriebsgastronomie sowie im Catering mitbringt.

Am liebsten lassen sich die insgesamt rund 850 Tischgäste täglich jedoch mit hausgemachten **fränkischen Spezialitäten** und **Klassikern des Speiseplans** von Robert Werner verwöhnen. Dazu zählen Schmankerl wie etwa Fränkische Kartoffelsuppe, Schweinebraten mit bayerischen Kartoffelklößen und Speckrosenkohl oder Gedünstetes Buntbarschfilet auf Wurzelgemüse und Naturreis. Zusätzlich kann aus einem reichhaltigen Angebot an Desserts, Snacks, Obst und Kuchen ausgewählt werden. Neben rund 330 Krankenhauspatienten versorgt die Küche auch 200 Mitarbeitende, 60 Diakonissen, 170 Bewohner eines Seniorenheims sowie insgesamt 70 Kindergarten- und Krippenkinder mit schmackhaften Mittagmenüs.

Optimale **logistische Abläufe**, die von der schonenden Nahrungsmittelverarbeitung und -portionierung über die Regenerierung und Verteilung bis zum Spülkreislauf reichen, gewährleisten **hohe Ergebnisqualität**. Um garantieren zu können, dass die tablettierte Menüs die Patienten stets einwandfrei und in gleichbleibend hoher Qualität erreichen, entschied man sich im Krankenhaus Martha-Maria für einen **Teilumbau der Küche** mit dem **Ziel der Aufrüstung** durch modernste Technik. Kern des neuen Küchenkonzepts ist ein durchgängiger, absolut **hygiene- und temperatursicherer** Umgang mit den hochwertigen Speisen.

Stierlen, Techniklieferant und **Systemspezialist** für die **Ausstattung von Großküchen** im Care-Bereich, lieferte dafür das passende **High-Tech Marken-Produktportfolio** aus einer Hand. Dazu zählt unter anderem maßgeschneidertes **Stierlen Isoliergeschirr** für die Cook & Serve-Portionierung einschließlich der **Spendergeräte**. Auch das hochmoderne **Burlodge B-POD System** für die **Speisenregenerierung** und -**verteilung** gehört dazu. Zudem sorgt **Stierlen Spültechnik** der neuesten Generation für hygienisch saubere Geschirrtteile, Tablettens und Küchenutensilien, bestehend aus einer **Stierlen Bandtransportmaschine der Serie EcoClean IC**, einer **Stierlen Topfspülmaschine** sowie einer innovativen **Metos Wagenwaschanlage**. „Auf die gesamte Technik ist absolut Verlass“, so der Küchenchef.

Bei der Entscheidung für Stierlen Großküchentechnik war außerdem ausschlaggebend, dass sowohl die **individuelle**

Arbeitsweise der einzelnen technischen Geräte als auch der gesamte, **minutiös getaktete** und **eng verzahnte Prozessablauf** von hoher **Rentabilität** und **Wirtschaftlichkeit** gekennzeichnet sind. „Jeder Handgriff sitzt, der Ablauf funktioniert reibungslos“, resümiert der Küchenleiter. „Stierlen hat uns von A bis Z in jeder Hinsicht voll und ganz unterstützt.“

So sind jeweils für Frühstück, Mittag- und Abendessen auf den Stationen alle **27 POD-Wagen** im Einsatz, davon **jeder dreimal**. Die PODs in Edelstahlausführung werden mit den tablettierte heißen und kalten Speisen bestückt, geschlossen und sofort für den Regenerierprozess per Umluft nacheinander in neun **B-POD Basisstationen** eingefahren. Anschließend müssen die **doppelwandig ausgeschäumten** und **hochisolierten** PODs bis zur Tablettausgabe nicht mehr geöffnet werden.

Nach dem Rücklauf in die Spülküche erfolgt das Spülen aller Porzellan-, Besteck- und Isoliergeschirrtteile einschließlich der Tablettens in der **Stierlen Bandtransportmaschine EcoClean IC**, die dafür als **Breitband-Version mit Besteckspur** konzipiert wurde. Die PODs durchlaufen eine hochmoderne, von Stierlen gelieferte **Metos Einkammer-Wagenwaschanlage**. Das innovative Durchfahrmodell wäscht, spült und trocknet jeden POD im 2-Minuten-Takt in einer **Rotationskammer**. Auch hier zählen exaktes Timing und Wirtschaftlichkeit: „Die Waschanlage benötigt lediglich **6 Liter Wasser pro Spülgang**, bei einer Waschkapazität von **30 Wagen pro Stunde**.“

Nicht nur für die Küche, sondern vor allem **für die Patientinnen und Patienten** hat sich die Investition in die neue Stierlen Technik voll und ganz gelohnt, wie die Ergebnisse regelmäßiger **Befragungen** belegen. Das Fazit von Küchenchef Robert Werner lautet: „Unsere Patienten sind von den frischen, heißen Speisen begeistert. Und wir freuen uns, dass wir sie immer in **hoher Qualität** und **HACCP-gerecht** servieren können.“

www.stierlen.de

1. Vorbildliche Bandportionierung.
2. Das Krankenhaus Martha-Maria ist bekannt für seine exzellente Speisenversorgung.
3. Stierlen Bandtransportmaschine EcoClean IC als Breitband-Version mit Besteckspur.
4. POD-Wagen des Stierlen Speisenverteilensystems B-POD.
5. Persönliche Hinwendung zum kranken Menschen steht an erster Stelle.

Das Diakoniewerk Martha-Maria e.V. wurde 1889 von einem Pastor der Evangelisch-methodistischen Kirche und zwei Diakonissen gegründet, es ist Mitglied in der Diakonie. Heute gehören zu Martha-Maria insgesamt 4 Krankenhäuser, 8 Seniorenzentren, Ausbildungsstätten, Hotels und weitere Einrichtungen mit mehr als 3.400 Mitarbeitenden.

KONTAKT

KRANKENHAUS MARTHA-MARIA GMBH
Stadenstraße 58
90491 Nürnberg
www.Martha-Maria.de



MOFFAT

KOOPERIERT MIT

McDONALD'S

BEIM KÜCHENEQUIPMENT IST MCDONALD'S ZU KEINEN KOMPROMISSEN BEREIT. DESHALB FIEL DIE LOGISCHE ENTSCHEIDUNG BEI DER SUCHE NACH EINEM LADENBACKOFEN FÜR MCCAFÉ AUF DEN VORZUGSLIEFERANTEN MOFFAT.

www.moffat.com



Moffat wurde ausgewählt, einen maßgeschneiderten Konvektionsofen für täglich frisches Gebäck bei McCafé zu entwickeln.



Seit seiner Einführung 1993 in Melbourne hat das Konzept McCafé eine bedeutende Erfolgsgeschichte geschrieben. Die Shops in gemütlicher Café-Atmosphäre sind mittlerweile fester Bestandteil der McDonald's-Filialen. Verschiedene Kaffeespezialitäten, von klassisch bis stylisch, werden hier von speziell geschultem Personal serviert. Da der Verbraucher in den letzten Jahren einen immer differenzierteren Geschmack entwickelt hat, wurde das Angebot der Coffeeshops entsprechend erweitert.

„Der Turbofan Ofen ist inzwischen fester Bestandteil von McCafé in ganz Australien, Neuseeland, Hongkong und Japan“

Passend zu Cappuccino, Chai Latte, Frappé und Slush werden auch Muffins, Kuchen und anderes Gebäck, **natürlich frisch aus dem Ofen**, angeboten. Die Auswahl der Geräte für einen Backshop ist nicht ganz einfach, vor allem, wenn man wie McDonald's den hohen Ansprüchen an immer gleichbleibende Qualität genügen will. 2008 wurde Moffat ausgewählt, zusammen mit McDonald's Australien einen **maßgeschneiderten Umluftofen** für die Backwaren des Coffeshops zu entwickeln. Die enge Kooperation vor Ort bot Moffat einen wichtigen Einblick in die Arbeitsabläufe und zu erwartenden Mengen.

Das Unternehmen präsentierte schließlich eine Lösung, die beides kann: Backwaren in konstant guter Qualität liefern und sich mit der Produktion an die im Tagesverlauf wechselnde Nachfrage anpassen.

Im Produktionsprozess von McCafé spielen sowohl die Backdauer als auch die Qualität des süßen und herzhaften Gebäcks eine große Rolle. Um den besonderen Anforderungen von McDonald's gerecht zu werden, wurde der Moffat **Turbofan E25** Konvektionsofen mit zusätzlichen Funktionen ausgestattet: Ein Touchscreen ermöglicht eine einfache, intuitive Bedienung, verschiedene festgelegte Backprogramme garantieren gleichbleibend gute Ergebnisse und die Cool-Touch-Sicherheitstüren beugen Verbrennungen vor.

„Dieses Projekt ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie Moffat Hand in Hand mit seinen Kunden arbeitet, um neue Lösungen für deren individuelle Anforderungen zu entwickeln“

Genauso wichtig wie die Herstellung hochwertiger Backwaren ist für Moffat die Einhaltung von Umweltstandards, deshalb arbeitet der Turbofan Konvektionsofen **äußerst energiesparend**. Er ist zudem sehr leistungsfähig und zuverlässig, was McDonald's zusätzliche Wartungs- und Reparaturkosten erspart.

Nach seinem großen Erfolg wurde der Turbofan Konvektionsofen überall in Australien eingesetzt. Auch McCafé-Filialen in Neuseeland, Hongkong und seit kurzem ebenfalls in Japan wurden mit dem Gerät ausgestattet.

Dieses Projekt ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie Moffat Hand in Hand mit seinen Kunden arbeitet, um neue Lösungen für deren individuelle Anforderungen zu entwickeln.

NUR GEMEINSAM GIBT ES LÖSUNGEN FÜR EINEN MARKT IM WANDEL

Interview mit
Richard Kristmann,
Geschäftsführer
der Stierlen GmbH



Seit der Gründung 1889 gehört Stierlen zu den Spezialisten auf dem Gebiet der Großküchentechnik, insbesondere für den Care-Bereich.

Richard Kristmann ist seit 1997 Geschäftsführer und gilt als profunder Branchenkenner.

Wohin entwickelt sich der Markt der Gemeinschaftsverpflegung?

Die Leistung der Großküche hat einen positiven Imagewandel erfahren. Speisenversorgung ist heute im Care-Bereich ein **unverzichtbares Marketinginstrument**. Alles dreht sich darum, sensorisch, hygienisch und optisch perfekt zubereitete **Mahlzeiten in hoher Qualität** zum Patienten zu bringen. Der **Küchenchef** muss neue Essgewohnheiten berücksichtigen, wenn er die Erwartungen erfüllen will. Dies revolutioniert den Küchenablauf. Zeitgemäße Speisenproduktion benötigt ein flexibles Konzept, entsprechende Logistik und passgenaue Technik.

Welche Themen werden die Zukunft bestimmen?

Umweltschutz steht ganz oben. Hier muss hochmoderne Küchentechnik mit drastisch verbesserten Bedienkonzepten neue Einsparmöglichkeiten schaffen.

Auch **Effektivität** hat Priorität – intelligente und wirtschaftliche Systeme sind multifunktionell einsetzbar und liefern zuverlässig Top-Leistungen. Der Trend geht zu **flexiblen Mischformen** diverser Produktionssysteme.

Wohin führt die Produktentwicklung?

Man kann High-Tech Geräte nicht 'ins Blaue' entwickeln, denn sie sind immer Bestandteil übergeordneter Konzepte und Wirtschaftlichkeitsberechnungen. Die Unternehmen der Ali Group arbeiten permanent an Produktinnovationen und -optimierungen. Stierlen hat in der Speisenverteilung, Spül- und Gartetechnik immer wieder mit **bahnbrechenden, preisgekrönten Neuheiten** Zeichen gesetzt und wird dies auch künftig tun.

Produktentwicklung ist kostenintensiv. Die Ali Group als finanzstärker, internationaler und **integrierter Küchentechnik-Konzern** kann die Aufgaben der Zukunft realisieren, speziell auch für unseren anspruchsvollen

nordeuropäischen Markt. Für unsere **Spezialgebiete Speisenverteilung, Spülen und Garen** haben wir die weltweit besten Partner im eigenen Haus. Gleichzeitig bekommen wir genügend Spielraum, eigene Produkte und Systeme so zu entwickeln, dass sie auch künftig im Markt ganz vorn stehen.

Wie sollte man sich für die Zukunft rüsten?

Genauere Marktbeobachtung, enger Dialog mit Kunden und Fachplanern sowie marktorientierte Dienstleistung sind entscheidend. Es ist wichtig, dass wir uns unseren Kunden zuwenden! Ein **fachkundiges Vertriebs- und Serviceteam** bietet dafür eine exzellente Basis. Als **Systemlieferant** ist Stierlen ein hoch spezialisierter, kompetenter Partner, der maßgeschneidert **'Alles aus einer Hand'** liefern kann.

Wie wird sich der Anspruch an die Qualität verändern?

Einerseits **rückt die Welt immer mehr zusammen**. 'Weltqualität' hat längst 'Qualität lokalen Ursprungs' ersetzt. Andererseits **ist die Welt offener geworden**. Die Globalisierung hat zum Beispiel über internationale Ausschreibungen große Anforderungen an die Qualität gebracht. Stierlen kann sie erfüllen, denn speziell im Bereich Speisenverteilung und Spültechnik sind wir Weltmarktführer und spielen auch bei der Gartetechnik in der obersten Liga mit.

Worin sehen Sie die Vorteile der Zugehörigkeit zur Ali Group?

Wir profitieren von der **weltumspannenden Vernetzung**. Das Ali Group Lieferportfolio ist extrem umfangreich: Der weltgrößte Technikkonzern setzt eine unglaubliche Menge an Produktentwicklungen, Anregungen, Synergien und Möglichkeiten zur Umsetzung frei. Jedes Unternehmen der Gruppe schöpft für sich und seine Kunden aus diesem Pool. Weil die Ali Group über verschiedene Unternehmen, Marken und Vertriebswege auf dem deutschen Markt tätig ist, kann dieser Markt auch **unter diversen Blickwinkeln** bearbeitet werden, um ihn breit und tief zu durchdringen.

www.stierlen.de

Effizient und leistungsstark: Das Stierlen-Mitarbeiterteam um Geschäftsführer Richard Kristmann (re. außen), Key Account Manager Edwin Stäsche (2. v. re.) und Prokurist Siegfried Hilser (li. außen).



GEMEINSAM WACHSEN

Unsere Unternehmen veranstalten weltweit diverse Schulungen. Wir teilen unser Wissen und unsere Erfahrung, um gemeinsam auf einem zunehmend konkurrenzorientierten Markt Erfolg zu haben.

Die Auswahl des passenden Equipments spielt in der Gastronomie eine entscheidende Rolle. Die ideale Ausstattung findet man am einfachsten, in dem man sie selbst ausprobiert, denn die eigene Erfahrung ist der beste Maßstab zur Beurteilung. Aus diesem Grund bieten viele unserer Firmen ihren Kunden in **Showrooms** und **Schulungszentren** die Möglichkeit, die entsprechenden Geräte direkt im Arbeitsablauf auf Handhabung und Leistung zu testen.

Jedes Jahr werden weltweit über **tausend solcher Kurse** von Unternehmen der Ali Group in unseren Showrooms in den USA, in Asien und Europa, im Mittleren Osten und Neuseeland von Fachleuten und Küchenchefs mit internationaler Erfahrung angeboten. Neben Koch- und Zubereitungsmethoden sind auch Themen wie Energieeffizienz, Marketing und Management Inhalte unserer Workshops. Außerdem sind Interessierte herzlich dazu eingeladen, in den Seminaren und unseren Versuchsküchen Neues über die Kunst des Brot- und Pizzabackens und das Handwerk der Speiseeisherstellung zu erfahren.

Im steten **Dialog mit Fachleuten und Unternehmern** verfolgen wir zwei Ziele: Die **Erweiterung und Vertiefung ihrer Kenntnisse** in vielen Bereichen und ihr **Feedback** an uns, um die Qualität und Leistungsfähigkeit unserer Geräte weiter zu optimieren.

Gastronomie und Hotellerie haben viel mit Tradition, Können und Leidenschaft zu tun. Die Ali Group ermöglicht ihren Kunden durch jedes einzelne ihrer Unternehmen, sich weiterzuentwickeln und zu perfektionieren. Der Aufbau eines erfolgreichen Geschäfts gelingt nur mit einem guten Team.

www.aligroup.com



Schulungen bei Williams, Lainox und Metos Holland.

DER SPEZIALIST, DER AUS DER KÄLTE KOMMT

Für ein punktgenaues und hygienisch einwandfreies Kühlen oder Frosten von bevorrateten Lebensmitteln bietet Polaris immer das geeignete Equipment.

Von **Minikühlzelle** und **Kühlschrank** bis Schock- oder Abfallkühler: Wenn es um perfekt gekühltes Lagern von Lebensmitteln geht, zeigt **Polaris** seit mehr als 20 Jahren seine Expertise.

Die breite, hochmoderne Produktpalette des **ISO 14001 zertifizierten Unternehmens** ist zu **100 Prozent recycelbar** und arbeitet mit umweltfreundlichen Kältemitteln. Sie zeichnet sich durch energiesparenden Betrieb aus: Alle Polaris Linien entsprechen der höchsten Energiesparstufe der neuen europäischen Standards für Energieverbrauch.

Die Kühl- und Tiefkühlmodelle **Polaris Future Plus HP** erfüllen alle Kundenansprüche, was ressourcenschonende Kühlleistung und HACCP-gerechte Ausführung betrifft. Ihre **83 mm Isolierung** mit FCKW-freiem Polyurethanschaum in Verbindung mit selbstschließenden Türen verhindert nicht nur wirkungsvoll Kälteverluste. Sie ermöglicht auch den Einsatz eines kleineren Verdichters, was zu **geringerem Stromverbrauch** führt. Dadurch arbeiten die Modelle der Serie äußerst geräuscharm – ideal für die Aufstellung im Gäste- oder Kundenbereich.

Das Innere der Polaris Future Plus HP Kühl- und Tiefkühlschränke ist wegen seiner hochwertigen Ausführung in tiefgezogenen Edelstahl mit abgerundeten Ecken äußerst hygienisch. Die Seitenwände sind mit wenigen Handgriffen leicht zu reinigen, da sie mit **gestanzten Halterungen** für **Gitterböden** versehen sind. Die Halterungen erlauben eine leichte, bedarfsgerechte Positionierung von bis zu 24 Gitterböden.

Dank der frontalen Bedienblende lassen sich die Kühl- und Tiefkühlschränke problemlos warten. Alle Polaris Kühlschränke sind **über die Cloud steuerbar**.

Im Polaris Programm werden auch neue Kühl- oder Gefrierunterschränke der **Linie Undercounter** für kleine gastronomische Einheiten vorgestellt, sowie neue **Polaris Abfallkühler** mit bis zu drei Kammern von je 120 oder 240 Litern.

www.polarisgroup.it



Tiefkühlschrank der Linie Polaris Future Plus HP.

EIN PARTNER FÜR ALLES

Bedarfsgerecht zugeschnittene Komplettlösungen für die Profiküche und das Kochen am Herd werden immer wichtiger. Wer sich für Baron entscheidet, arbeitet mit einem ausgewiesenen Spezialisten.



Alle Kochgeräte aus der Baron Royal Line, wie der Gasgrill (li.) oder die elektrische Griddleplatte (re.) ermöglichen dank ihrer hohen Leistungsfähigkeit die sehr schnelle Zubereitung großer Mengen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Vom Konzept über die Planung, bis zur bedarfsgerechten Ausstattung im gewünschten Design: **Baron** gilt als Experte, wenn es um **integrierte Systeme aus einer Hand** für die professionelle Küche geht.

Das Unternehmen zählt weltweit zu den **Marktführern**. Es versteht sich als globaler **All-Round-Partner** der professionellen Gastronomie. Für jede gastronomische Größenordnung und Kategorie, jegliche logistische Anforderung und Speise, steht eine umfangreiche Auswahl an passenden Geräten und Komplettlösungen zur Verfügung.

Täglich verlassen rund 50 industriell hergestellte, maßgeschneiderte **Küchenanlagen** das **eigene Werk**. Alle Baron-Kochgeräte und Module werden **unternehmensintern** geplant und entwickelt. Nichts wird dem Zufall überlassen: Modulare Bauweise, Wirtschaftlichkeit und Ergonomie stehen im Vordergrund.

Neben qualitativ hochwertiger Ausführung und moderner technischer Ausstattung steht die Anpassung an **kundenspezifische Wünsche**. Bei der Fertigung wird sehr viel Wert auf harmonisches, ansprechendes **Design** gelegt, das sich perfekt in Konzept und Corporate Identity der jeweiligen gastronomischen Einrichtung einfügt.

Um weltweit jede Küche hinsichtlich Platzbedarf, Anschlussmöglichkeiten, logistischer Abläufe und Ausstattung für die Speisenproduktion mit dem Ziel maximaler Wirtschaftlichkeit optimal zu gestalten, unterhält Baron eine **eigene Planungsabteilung**. Sie kann ohne weiteres **wöchentlich bis zu 15 Layouts** für zukunftsfähige Konzepte und zielgerichtete Lösungen erstellen.

Baron arbeitet **rund um den Globus** mit einem dichten Netz an **Fachhändlern** und **Partnern** zusammen, die die Kunden kompetent betreuen. Der **After-Sales-Service** ist beispielsweise in der Lage, Original-Ersatzteile **innerhalb von 24 Stunden** zu liefern und zu implementieren.

JEDER KUNDENWUNSCH WIRD ERFÜLLT

Die Baron-Lieferpalette umfasst **10 Produktklassen**. Dazu gehören diverse Serien für **Herdanlagen, Kälte- und Spültechnik** sowie **Self-Service-** und **Free-Flow-Speisenausgaben**. Auch **Öfen**, ein **Kühlprogramm, Spültechnik** sowie **Küchenzubehör** sind lieferbar.

Baron ist bekannt für die **hohe Qualität** seines Equipments, das dem rauen Küchenalltag in jeder Beziehung gewachsen ist. Zu den **Kenzeichen der Marke** gehört auch, dass jedes Gerätedetail abgerundet und aus tiefgezogenem Edelstahl ist. Es gibt keinerlei spitze Winkel, Ecken oder scharfe Kanten.

Die neue **Baron Royal Line** wurde für **extreme Anforderungen** entwickelt. So bietet sie unter anderem Steakhäusern, die große Chargen an erstklassig zubereitetem Fleisch servieren wollen, exzellente Lösungen. Auch diejenigen Küchenchefs, die verschiedenste Gerichte mit unterschiedlichen Garmethoden zubereiten, finden hier das passende Multifunktionsgerät.

www.baronprofessional.com



Die Vielseitigkeit der Baron Produkte erlaubt es, die passende Lösung für jeden Gastronomietyp zu finden.

DIE NEUE BARON ROYAL LINE

- **Griddleplatten Frytop** mit glatten oder kombinierten (1/3 gerillt und 2/3 glatt) Oberflächen, in Gas und Elektroausführung
- **Multifunktionsgerät**, 20 Liter Fassungsvermögen, lässt sich als Kippbratpfanne, Griddleplatte oder Druckgargerät einsetzen
- **Elektro-Kochplatte** mit vier unabhängigen Heizzonen für direktes und indirektes Garen
- **Hochgeschwindigkeits-Salamander** zum Backen, Bräunen oder Erwärmen von Speisen, für optimale Hitzezuführung höhenverstellbar



100 PROZENT MADE IN GERMANY

Die Welt der Gastronomie- und Gastgewerbebranche wird immer komplexer. Um auf diesem Markt seine Position als Premiumhersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen zu behaupten, setzt Eloma auf Innovationen, technisches Know-how und langjährige Erfahrung.



Dr.-Ing. Hilmar Rudloff, General Manager.

Mit zielgruppenorientierten Bedienkonzepten macht es Eloma, der Profi für's Kochen und Backen möglich, eine große Bandbreite verschiedener Anforderungen zu bedienen. Zu seinen Kunden zählen große Ketten wie Quick Service Restaurants, Supermärkte und Tankstellen, Gemeinschaftsverpflegung ebenso wie Sterne-Restaurants und Hotels – alle vertrauen auf die einfache Handhabung und die hohe Qualität der Geräte, denn perfektes Gelingen ist garantiert. AliWorld hat mit Dr. Hilmar Rudloff, seit September 2013 neuer Geschäftsführer der Eloma GmbH mit Hauptsitz in Maisach bei München, über zukünftige Perspektiven des Unternehmens gesprochen.

Welchen Weg schlagen Sie als neuer Geschäftsführer ein?

Ich möchte die Stärken von Eloma noch weiter ausbauen. Einer unserer größten Schwerpunkte liegt nach wie vor darauf, den unterschiedlichen Anwendergruppen speziell zugeschnittene Lösungen zu bieten. Eine Tankstellenkette braucht z.B. einfache Bedienmöglichkeiten und eine ständige Verfügbarkeit des Gerätes. Der Schulungsaufwand des Personals sowie der Service müssen so gering wie möglich sein. Auf der anderen Seite haben wir den anspruchsvollen Sterne-Koch, der kreativ arbeitet und eine wesentlich höhere Funktionalität benötigt. Diese unterschiedlichen Anforderungen bekommen wir unter einen Hut mittels modularer Bauweise und flexibler Konfigurierbarkeit der Geräte und ihrer Steuerungstechnik. Das ist ein Teil der Eloma-Philosophie: Wir wollen die Symbiose zwischen modernsten Technologien und den Bedürfnissen unserer Kunden weiterhin perfektionieren.

Zu den Stärken des Unternehmens gehört auch der Dienstleistungsbereich.

Auch den werden wir ausbauen. Die Verfügbarkeit der Geräte wird deutlich erhöht und dadurch auch der Nutzen für die Kunden. Wir sind jetzt schon gut, was Reaktionszeiten und die Dichte des Servicenetzes betrifft. In Zukunft

werden wir weitere Service-Pakete wie z.B. zur präventiven Wartung anbieten. Kundenspezifischer After Sales Service ist hier das Schlagwort. Davor kommt natürlich der Verkauf. Auch da haben wir einiges geändert, z.B. stellt unsere neue Internetpräsenz Fachhändlern, Planern und Endkunden das gesamte Produktwissen von Eloma zur Verfügung und bietet ein perfektes Tool zur Auswahl des passenden Gerätes.

Vor kurzem wurde der Neubau am Standort Bad Gottleuba, Sachsen, eingeweiht. Ein weiterer, wichtiger Schritt für Eloma?

Im neuen Werk wird zusammengeführt, was zusammen gehört. Die Entwicklung befindet sich jetzt direkt neben der Produktion, ein wichtiger Aspekt im Maschinenbau. Dazu gehört ein modern ausgestattetes Labor, in dem sowohl alle Neuheiten vor ihrer Markteinführung, als auch die Geräte aus unserem aktuellen Portfolio alle Prüfstationen und Qualitätskontrollen durchlaufen. Ihre hervorragende Struktur macht die Produktion flexibel. So können wir Großaufträge für Ketten, wie z.B. Tankstellen, problemlos abwickeln, ohne dass es hinsichtlich der Lieferzeit für andere Kunden spürbar ist.

Außerdem finden hier Theorie und Praxis unter einem Dach Platz: Vertriebspartner und Endkunden, die wir in unser neues Innovations- und Schulungszentrum einladen, können nebenan in der Produktion mit eigenen Augen sehen, wie ihre zukünftigen Kombidämpfer und Ladenbacköfen hergestellt werden.

Umweltschutz ist heutzutage quasi Verpflichtung. Wie trägt Eloma dazu bei?

Auf das Thema Nachhaltigkeit lege ich großen Wert. Eloma ist jetzt schon dafür bekannt, dass seine Produkte einen geringen Ressourcenverbrauch haben. Den Verbrauch an Wasser und Energie wollen wir in der Zukunft aber noch weiter minimieren. Genauso wie den Einsatz von Reinigungsmitteln bei gleichzeitig exzellentem Reinigungsergebnis.

Herr Dr. Rudloff, Sie sind Ingenieur für Maschinenbau, kochen Sie denn auch gerne?

Ich bin zugegebenermaßen kein sehr guter Koch, vielleicht habe ich gerade deswegen einen großen Respekt vor der Leistung von Kochprofis.

www.eloma.com



Die vielfältigen Einsatzbereiche der Eloma Kombidämpfer und Ladenbacköfen.

DIE NEUE GENERATION VON WASCHMASCHINEN, WÄSCHETROCKNERN UND WÄSCHEMANGELN

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award für Innovation,
Design und Ergonomie.

Benutzerfreundlich, intelligent und einfach zu bedienen – so lautet das Erfolgsrezept von **Grandimpianti I.L.E.** (Industrial Laundry Equipment). Mit über **40 Jahren Erfahrung** im Bereich der Textilpflege präsentiert Grandimpianti mit seiner neuen Produktlinie intelligente Lösungen für professionelle Reinigungen und Wäschereien. In einer Gesellschaft, die zunehmend unter Zeitdruck steht, erleichtert Grandimpianti die Arbeit. Die Geräte sind **sehr leicht zu bedienen und ihre Betriebszeit ist äußerst kurz** – bei gleichbleibend hoher Leistungsfähigkeit und Schonung der Umwelt. Die vorgestellten Neuheiten verbinden Effizienz und Komfort mit niedrigen Betriebskosten und sparsamem Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauch.



Die neuen Zylindermangeln von G.I.L.E. – ergonomisch und effizient.

ERGONOMIE UND INNOVATIVES DESIGN

Es ist also nicht überraschend, dass die neue Produktreihe von Grandimpianti I.L.E. die Jury des Red Dot Awards 2013 überzeugt hat. Das Design besticht durch formale Schlichtheit und **sanft geschwungene Linien**, die Haptik ist angenehm, die Bedienoberfläche ABS-beschichtet und alle verwendeten Materialien sind äußerst robust.

„Wir legen großen Wert auf **simple Handhabung** und **großen Bedienkomfort**, um den Arbeitsalltag unserer Kunden zu erleichtern und möglichst effektiv zu gestalten“, erklärt Patrizia Terribile, General Manager von Grandimpianti I.L.E.. Die neuen Waschmaschinen können in der Höhe verstellt werden und haben eine noch größere Trommelöffnung, die das Be- und Entladen vereinfacht. Der Vierfach-Einspülkasten ist gut erreichbar. Bauteile, die gewartet werden müssen, sind in der Gerätefront leicht zugänglich.

Die Trockner haben durch ein größeres Trommelvolumen eine **deutliche höhere Beladungskapazität**. Sie erfassen den äquivalenten Inhalt einer Waschladung.



Durch die Neigung des Flusensiebs ist eine Reinigung seltener erforderlich. Das neue Abluftgebläse arbeitet extrem geräuschreduziert, vibrationsarm und kann optional technisch so ausgestattet werden, dass Ablagerungen von textilen Flusen vermieden werden.

Auch die Wäschemangeln sind im Design mit sanften, abgerundeten Formen gehalten. Besonderes Augenmerk wurde auf Ergonomie und Effizienz gelegt, da gerade bei Mangeln körperlicher Einsatz erforderlich ist.

Verschiedene Walzendurchmesser (25 oder 38 cm) und -längen (110 bis 320 cm) ermöglichen das perfekte Finish für unterschiedlichste Wäsche. Zur Steigerung der Produktivität sind ein bis drei Bügelplatten aus stranggepresstem Aluminium erhältlich. Sie werden mit einem patentierten Scharnier verbunden und vergrößern die beheizbare Oberfläche und somit die Leistung.

GUIDO® – DAS INNOVATIVE UND INTUITIVE KONTROLLSYSTEM

Die komplette Produktreihe ist mit einem **ausgeklügelten** System ausgestattet, das mehrere Geräte einfach und automatisch bedient. Mit einer leichten Berührung des Bedienfelds lassen sich die Wasch-, Trocken- und Bügelprogramme unkompliziert einstellen.

GUIDO® interagiert mit den elektronischen Steuerungen aller Maschinen und kontrolliert die Arbeitsvorgänge. Die innovative Technologie passt sich nicht nur den verschiedenen Anforderungen, sondern auch dem jeweiligen Benutzer an – sie ist **leicht zu bedienen** und äußerst vielseitig in ihren Anwendungsmöglichkeiten.

ENERGIE SPAREN

Die neue Gerätegeneration von Grandimpianti denkt mit. Das patentierte **Wiegesystem DWS** ermittelt bei jedem Waschgang das Gewicht der Ladung und berechnet anhand der Daten automatisch die benötigte Menge an Energie, Wasser und Waschmittel. Durch die Optimierung von Wasserniveau, Trommelbewegungen und Schleudergeschwindigkeiten werden sowohl der Wasser- als auch der Energieverbrauch gesenkt. Auf diese Weise muss weniger Wasser erhitzt werden und eine effizientere Schleuderperformance verkürzt die Trockenzeit.

Die neuen Geräte von Grandimpianti I.L.E. – die ideale Lösung für alle professionellen Reinigungen und Wäschereien.

www.grandimpianti.com



Zukunftsweisend und innovativ: Die Waschmaschine, Typ GH, und der Trockner, Typ GD, letzterer mit dem Red Dot Design Award 2013 ausgezeichnet.



WELTPREMIERE VON NABOO: WILLKOMMEN IN DER ÄRA 2.0!

Vorhang auf für eine Sensation: Lainox präsentiert Naboo, das erste 'Device for Cooking' 2.0. Als weltweit einziges Gerät seiner Art beherrscht es die Aufgaben der Zukunft: Die Naboo Cloud eröffnet der Küche ein neues Universum.



Lainox Naboo: Ein 'Cooking Device', das die Zukunft in die Gegenwart des Küchenalltags bringt. Hinter dem stylisch-modernen Auftritt verbirgt sich cloudbasierte Top-Technologie für Spitzenergebnisse per Fingertipp.

Naboo hat den Kombidämpfer endgültig überholt: Das revolutionäre 'Cooking Device' von Lainox erfüllt mit Hilfe hochmoderner Technik eine Vielzahl neuer Aufgaben. Gleichzeitig reduziert es den Aufwand des Kochs zeitsparend auf einen Fingertipp und bringt viel kreativen Schwung in die Küche.

Der Grund dafür liegt in der **Cloud**: Sie macht Naboo zum **einzigartigen Garinstrument** und zu einer **Weltneuheit**. Denn an die Stelle von Kombidämpfer-Inhalten, die auf das jeweilige Gerät beschränkt sind, tritt jetzt ein **interaktives Universum 2.0**. Es richtet sich an eine weltumspannende **virtuelle Gemeinschaft** von Küchenchefs und Köchen, die sich **in Echtzeit** alles in Naboo und die Küche holen können, was zur Speisenzubereitung nötig ist.

Die Möglichkeiten der Cloud, zu denen der Küchenchef per **WiFi oder Ethernet-Karte Zutritt** hat, sind schier unendlich. Neben Rezepten, Arbeitsvorgängen, Zubereitungsmöglichkeiten und Garprogrammen stellt der kreative

Know-how Pool unter anderem den Kontext von Rezepten sowie ihre Einsatzmöglichkeiten bereit. Die Bandbreite reicht bis zu bebilderten Vorschlägen für stilvolles Anrichten. Auch Zutaten- und Mengenlisten lassen sich generieren und als **'Einkaufszettel'** auf das **SmartPhone** übertragen.

Bei Lainox steht immer der **Küchenchef** im Mittelpunkt, der selbstverständlich jederzeit alle Arten von Informationen in der Cloud **verändern, aktualisieren** oder **neu hinterlegen** kann. Auch **technische Daten** und **HACCP-Parameter** für die ortsunabhängige Wartung und Temperaturüberwachung lassen sich dort verwalten.

Das **Ansteuern aller Gerätefunktionen** ist denkbar einfach: Wer ein iPad oder SmartPhone bedienen kann, kann auch sofort ganz ohne aufwändige Schulung oder Einführung Naboo bedienen. Auf dem individuell konfigurierbaren **Tablet-Display** befinden sich alle Bildsymbole bequem in Reichweite der Fingerspitze. Dank **der Lainox 'One Touch'-Technologie** muss nur ein einziges Bild angetippt oder per **'Drag & Drop'-Funktion** verschoben werden, schon arbeitet das Garinstrument intuitiv und selbständig. Zeitraubende Zwischenschritte oder Auswahlkriterien wie beim herkömmlichen Kombidämpfer gibt es nicht mehr.

Die Cloud ist so eingestellt, dass Zutaten, Zubereitungsarten und Garprozesse für jedes Rezept exakt **aufeinander abgestimmt** sind. Selbst mehrstufiges Garen wird von Naboo **intelligent wiedererkannt** und auf Kompatibilität mit den unterschiedlichen Gerichten geprüft. Das neuartige Cooking Device kann sich zudem mit seinem Auftritt sehen lassen: Die flache, glatte Form des **zeitlos-eleganten Designs aus Italien** macht Naboo auch optisch zum **Star der Küche**.

www.lainox.it



WEITERE NEUE NABOO FUNKTIONEN UND AUSSTATTUNGSMERKMALE (AUSZUGSWEISE)

- Integrierte **Lainox SmokeGrill Funktion** für das Räuchern, Smoken und Aromatisieren von Speisen mit Flüssigrauch
- Automatische elektronische Lainox **Türöffnung per Druckpunkt**
- Platzsparende **Unterbringung von Universalanschlüssen** an der Gerätefront
- Weltweit einzigartiges automatisches **Lainox Reinigungssystem SCS Solid Clean** auf wasserlöslicher Pulverbasis
- Lainox **Reinigungsmittel-Schubfach** an der Gerätefront
- Innovatives **Lainox Antikalkmittel Solid Cal** zur Verhinderung von Kalkbildung im Dampfgenerator

TOP-SPÜLERGEBNISSE – EINE GLASKLARE SACHE

Mit zwei Spülautomaten aus dem umfangreichen Spülmaschinen-Portfolio ist Krefft Großküchentechnik ein Spültechnik-Coup gelungen.



Oben: KG-X 2080. Unten: Die Eckversion KE-X 2080.

KG-X 2080 UND KE-X 2080 AUS DER SPÜLTECHNIK-LINIE 'KREFFT PROFESSIONAL PLUS'

Für die Profi-Spülküche und ihre Anforderungen ist das innovative neue **Korbtransportmaschinen-Duo KG-X 2080 und KE-X 2080** aus der Spültechnik-Linie **Krefft professional plus** ein kleines Spülwunder. Denn die mit dem 'Catering Star 2012' prämierte Serie stellt die leistungsstarke Krefft Alternative zur marktüblichen Doppelkorb- oder Zweikorb-Haubenmaschine dar.

Der **Platzbedarf** der beiden kompakten Korbtransportmaschinen-Varianten, die es wahlweise in **gerader Ausführung** (KG-X 2080) oder als **Eckversion** (KE-X 2080) gibt, ist äußerst gering. Insbesondere bei beengten Raumverhältnissen in der Spülküche sind sie aufgrund ihrer kompakten Maße ideal geeignet – sie passen selbst in kleinste Nischen.

Auch bei der **Ergonomie** ist das Korbtransportmaschinen-Duo unschlagbar. Denn im Gegensatz zur herkömmlichen Doppelkorb- oder Zweikorb-Haubenmaschine erkennen KG-X 2080 und KE-X 2080 den Korb mit dem Spülgut selbständig und ziehen ihn automatisch ein. Hierzu muss das Spülpersonal den Korb nur ganz sanft an die Maschinenöffnung heranschieben – mit dem anstrengenden Heben einer Haube oder dem manuellen Einsetzen schwer beladener Körbe ist es vorbei.

Große Spülgutmengen stellen auf diese Weise keinerlei Problem dar: Im flotten Rhythmus können pro Stunde **bis zu 100 Spülkörbe mit bis zu 1.800 Tellern** eingezogen, hygienisch sauber gespült und wieder ausgestoßen werden. Für glasklare und wirtschaftliche Spülergebnisse sind die Maschinen mit allen **hochmodernen technischen Features** zu Hygiene, Ressourcen- und Energieeinsparung ausgestattet, die die Linie der Krefft professional plus Spültechnik auszeichnet.

Selbstverständlich zeigen sich die Korbtransportmaschinen auch bei der Laufrichtung absolut anpassungsfähig: Das Duo spült von rechts nach links oder von links nach

rechts – die Entscheidung kann kurzfristig bei der Endmontage fallen.

VS-X 460 MULTIPOWER

Hygienisch saubere Geschirr- und Besteckteile sowie glänzend gespülte Gläser sind für jede gastronomische Einrichtung absolut unverzichtbar. Für funkelnde Spülergebnisse sorgt die neue **Vordertür-Geschirr- und Gläserspülmaschine VS-X 460 Multipower** von Krefft Großküchentechnik. Wegen ihrer ressourcensparenden Arbeitsweise trägt die äußerst kompakte Untertisch-Spülmaschine das **ECO2 Label**.

Sie lässt sich gerade bei geringen Platzverhältnissen sehr gut integrieren, beispielweise in Thekenbereichen. Der Gast wird durch den Betrieb der Maschine überhaupt nicht gestört: Sie läuft **vollkommen geräuschlos** und entwickelt **keinen Wrasen**.

Die VS-X 460 Multipower hat es in sich: Sie vereint mit ihren automatischen und leistungsstarken Spülprogrammen für Geschirr, Gläser und stark verschmutzte Küchenutensilien drei Maschinen in einer. Zusätzlich zu einem **energie- und wassersparenden Kurzprogramm** gibt es eine Funktion für frisches Tankwasser – die VS-X 460 Multipower wird so zur **Wasserwechselmaschine**. Alle Programme lassen sich mit Hilfe der **elektronischen Steuerung via Folientastatur** und einer Statusanzeige in verschiedenen Farben leicht und sicher anwählen.

Dank des **WRIS-Systems** mit seinen patentierten **Reinigungs- und Klarspül-Rotoren** werden Teller, Platten, Schalen und Gläser bei jedem Spülgang von allen Seiten hygienisch sauber gespült. Die **eingebaute Dosiereinrichtung** für Flüssigreiniger und Klarspülmittel sowie eine **Laugen- und Drucksteigerungspumpe** sorgen dabei ressourcensparend für optimale Spülergebnisse.

Darüber hinaus bietet Krefft Großküchentechnik ein umfangreiches **Spültechnik-Sortiment** für jegliche Gastronomiegröße und Spülgutmenge. Die Produktrange reicht von **großen Band- und Korbtransportmaschinen** bis zu **kleinen Gläserspülmaschinen**. Der Krefft-Kunde kann nicht nur auf ein **flächendeckendes Netz** von permanent geschulten Krefft-Servicepartnern vertrauen, sondern profitiert auch von **vielfältigen Service- und Beratungsleistungen**.

www.krefft.de

Die neue Vordertür-Geschirr- und Gläserspülmaschine VS-X 460 Multipower (re.) mit dem WRIS-System patentierter Reinigungs- und Klarspülrotoren (li.).



ISOLIERSYSTEM À LA CARTE

Der Patient wünscht sich frisch zubereitete, heiße Mittagsmenüs.

Mit dem neuartigen PowerSet von Stierlen bleibt Heißes auf dem Tablett ab sofort lange Zeit sehr heiß. Das innovative Isoliergeschirr ergänzt und erweitert die umfangreiche Range an Isoliersystemen der Marke Stierlen für heiße und kalte Speisenkomponenten.



Jeder Küchenchef weiß: Frisch zubereitete, **tablettierte Mittagsmahlzeiten** in Krankenhäusern, Seniorenresidenzen und anderen Einrichtungen des Care-Bereichs **müssen heiß sein**, wenn sie serviert werden. Denn Umfragen belegen immer wieder, dass die Qualität hochwertiger, frisch produzierter Speisen vom Tischgast oder Patienten überhaupt nicht wahrgenommen wird, wenn sie 'lauwarm' daher kommt.

PowerSet heißt deshalb die **patentierte neue Lösung** von Stierlen für die Heißportionierung in der **Cook & Serve Mittagsverpflegung**. Das innovative **Isoliergeschirrsystem** überzeugt mit einer äußerst hohen und absolut gleichmäßigen **Heißhalteleistung** von Speisen bei 65 Grad Celsius über den Rekord-Zeitraum von **bis zu zwei Stunden**.

Die nötige Power liefert **PowerDisc**. Das flache, kleine Leichtgewicht von rund 400 Gramm hat es in sich: Es kann enorme Mengen an Energie aufnehmen - um sie später wieder HACCP-gerecht und sicher im Zeitraum von der Portionierung bis zum Serviermoment an die Speisen abzugeben. Der neuartige, **patentierte Kunststoff-Heizkern** muss dazu lediglich in das Unterteil der PowerSet-Heißhaltelemente eingelegt werden.

Dank seiner **Spezialfüllung** verwandelt sich PowerDisc schnell in einen kraftvollen **Latentspeicher**, der sich einfach und ohne Verbrennungsgefahr aufladen lässt - bei 90 Grad Celsius, auf Tellerterperatur für die Bandportionierung, im praktischen Umluftspender.

PowerSet eröffnet nicht nur eine Vielzahl an neuen Möglichkeiten, wenn es um die optisch ansprechende Versorgung der Patienten oder Senioren mit tablettierte, heißen Speisen **ohne jegliche Qualitätsverluste** und **unerwünschte Nachkocheffekte** geht. Das Isoliergeschirrsystem ist auch sehr **wirtschaftlich**, weil es die Anschaffung von Spezial-Porzellan erübrigt: Ohne weiteres lassen sich handelsübliche Teller, Eintopfschalen, Suppentassen oder Dreiteilsets einsetzen - die perfekte Anpassung an den jeweiligen Auftritt und das Ambiente des Hauses ist gewährleistet.



Links: PowerSet, die patentierte neue Lösung von Stierlen für die Cook & Serve-Heißportionierung, geeignet für Teller und Suppenschalen. Rechts: CoolSet mit ThermoSet Tellerhaube für maximale Kühlhaltezeiten von bis zu 5 Stunden.

WEITERE SYSTEMGESCHIRR-KOMBINATIONEN FÜR DIE VERLÄNGERTE HEISS- UND KÜHLHALTUNG

Als **Weltmarktführer** auf dem Gebiet der Speisenverteilung bietet Stierlen ein äußerst umfangreiches Portfolio an Isoliergeschirrsystemen und Lösungen für jeden Bedarf und jegliche Hausgröße an. Flexible Kombinationen für eine punktgenaue Speisenversorgung lassen keinen Wunsch offen. Der Patient und Tischgast erhält beim Abnehmen der Clochen stets vorschriftsmäßig temperierte, hygienisch einwandfreie Speisen in optischer und sensorischer Top-Qualität.

So stellt beispielsweise **CoolSet** eine von mehreren intelligenten Erweiterungsmöglichkeiten dar, die die zeitliche Entkoppelung von Speisenproduktion, Portionieren und Servieren unterstützen. CoolSet ist für die kalte Abendmahlzeit gedacht. Für höchstes Kältespeichervermögen besteht es aus einem mit Spezialgel gefüllten **Kühlunterteil**, auf das der Teller mit den kalten Speisen gestellt wird.

Bei den **Clochen** kann je nach Bedarf und in Abhängigkeit von der Zeitspanne, in der die Speisen auf dem Teller gekühlt werden sollen, zwischen mehreren Optionen gewählt werden:

In Verbindung mit einer **Transparenthaube** kühlt der Kühlakku **bis zu drei Stunden**, gemeinsam mit der doppelwandig isolierten **ThermoSet Tellerhaube** sind sogar maximale Kühlhaltezeiten von bis zu 5 Stunden möglich.

Eine Vielzahl weiterer Isoliergeschirrsysteme wie beispielsweise der Stierlen Klassiker **ThermoSet** oder auch das System **CombiSet**, stellen flexible und maßgeschneiderte Lösungen für jede Cook & Serve-Speisenverteilungssituation dar. Dabei sorgt **HotSet** für die Heißhaltung und **FrigoSet** für das Kühlen von Mahlzeiten. Mit den Stierlen Isoliergeschirrsystemen sind Küche, Patienten und Tischgäste immer auf der sicheren Seite.

www.stierlen.de

ÜBERALL UND IMMER AUF DER SICHEREN SEITE

Trotz hoher Flexibilität garantiert Dock-Rite immer die beste Qualität, die Einhaltung der erforderlichen Temperatur und sorgt für einen dynamischen Arbeitsablauf. Gut für Mitarbeiter und Gäste.



Dock-Rite kühlt und regeneriert Speisen überall dort, wo der Vorgang stattfinden soll.

Mobile Kühl- und Regeneriertechnik bei stabiler Speisetemperatur und Kostenkalkulation: **Dock-Rite von temp-rite International** heißt die Lösung für Krankenhäuser, Altenheime und andere karitative Einrichtungen. Wer einen leichten, sehr gut manövrierbaren Speisentransport- und Regenerierwagen ohne eingebaute Technik für die Speisenversorgung benötigt und gleichzeitig flexibel und mobil bleiben will wenn es um die Andockstationen geht, ist damit auf der sicheren Seite.

Um Dock-Rite in Gang zu setzen, bedarf es lediglich einer Steckdose – schon beginnt die **hygienische Kühlung** oder **Regenerierung** tablettierter Speisen unmittelbar an dem Ort, wo sie stattfinden soll: in der Zentralküche, oder ganz bequem direkt auf der Station und somit nahe beim Tischgast.

Denn Dock-Rite ist **extrem dynamisch** und **flexibel**. Das kompakte System besteht aus einer rollenden, somit **beweglichen** und **mobil einsetzbaren Basisstation**, die sich schnell an jedem Ort für den Kühl- beziehungsweise Regenerierprozess aufstellen lässt. Der dazu gehörige, leicht zu manövrierende Tablettwagen muss dafür lediglich an die flexibel einsetzbare Basisstation angekoppelt werden.

Dock-Rite arbeitet mit Thermokonvektion. Mittels **genau gesteuerter** und **temperierter Umluftströme gewährleistet die Basisstation**, dass die Speisetemperatur sowohl in der Kalt- als auch Warmseite des Tablettwagens HACCP-gerecht erreicht und gehalten wird. Das Regenerier- und Transportsystem ist deshalb für alle Hausgrößen und Produktionsverfahren wie Cook & Serve, Cook & Freeze sowie Cook & Chill geeignet. Insbesondere für das Cook & Chill-Verfahren kann die Warmseite des Tablettwagens bis zum Start des Regenerierprozesses zusätzlich gekühlt werden, die Speisen lassen sich auf diese Weise hygienisch bevorraten.

Dock-Rite benötigt auch nur wenige Handgriffe für eine **effiziente, wirtschaftliche Speisenregenerierung**. Das übersichtliche Bedienpanel ermöglicht den automatischen Start aller voreingestellten Regenerierprogramme, oder wahlweise auch problemlos manuell programmierbaren Zyklen. Selbstverständlich werden alle Daten HACCP-gerecht aufgezeichnet.

Seine Wirtschaftlichkeit stellt das Regenerier- und Transportsystem nicht nur mit der **punktgenau arbeitenden Thermokonvektion** unter Beweis. Auch die **Tablettwagen in zwei Größen** mit 20/24 beziehungsweise 30 Tablett in wahlweise 1/1 GN oder 1/1 EN-Ausführung tragen zu einem bedarfsgerechten, und für das Haus kostensparenden Einsatz bei. Zu den weiteren Pluspunkten von Dock-Rite gehört zudem die **Flexibilität beim Geschirreinsatz**: Bei der Auswahl der Serien ist weitgehende Unabhängigkeit gewährleistet. So lässt sich auch bereits vorhandenes Geschirr problemlos und kostensparend einsetzen.

ANWENDERFREUNDLICH BIS INS DETAIL

Justierbare Abstandshalter an der Rückseite der mobilen, kompakten Dock-Rite Basisstation sorgen dafür, dass sie perfekt an jede Wand angelehnt werden kann. Um Unebenheiten im Boden auszugleichen, ist die Dock-Rite Basisstation mit vier höhenverstellbaren **Lenkrollen** und Feststellern ausgestattet. Dabei erleichtern Einfahrhilfen das Ein- und Ausfahren des Wagens.

Alle Dichtungen lassen sich leicht und mit einem Handgriff abnehmen und reinigen. Optional können an der Basisstation zudem Türen angebracht werden, um die Station zu schließen, wenn sich kein Wagen darin befindet.

Auch der Dock-Rite Stationswagen lässt sich dank seiner Schiebegriffe und seiner vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststellern, sehr leicht manövrieren. Mit Hilfe von Pedalen können die vier um 270 Grad schwenkbaren Wagentüren sehr ergonomisch und leicht geöffnet werden. Die **Innenausstattung** des Stationswagens zeigt sich äußerst hygienefreundlich: So sind beispielsweise alle **Raumteiler** zur Reinigung mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug herausnehmbar.

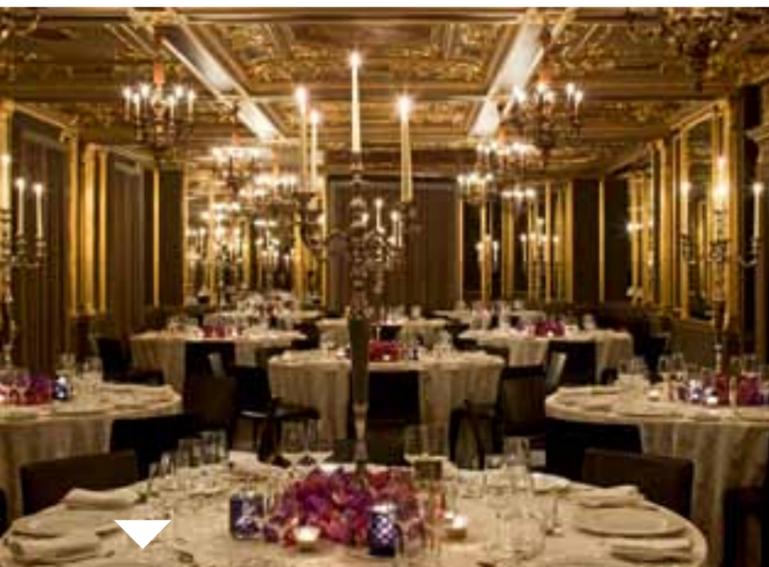
www.temp-rite.eu

Durchdachte Dock-Rite Details für ein Plus an Effizienz und Komfort: Hoch wirksame Dichtungen (links) und Wand-Abstandshalter (rechts).



AUS ALLER WELT

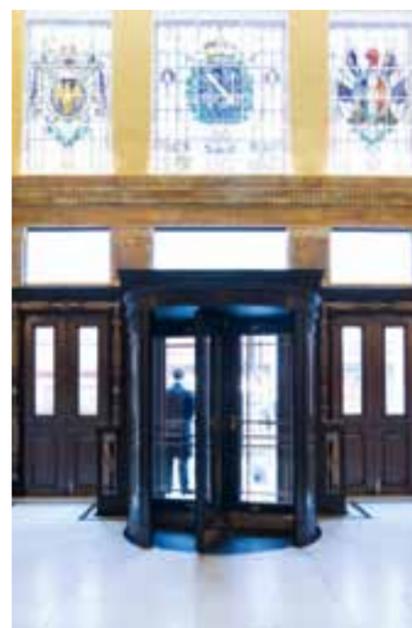
Die neuesten Nachrichten der Ali Group. Spannende Projekte auf einen Blick.



AMBACH STATTET DAS LEGENDÄRE CAFÉ ROYAL IN LONDON AUS

Ambach festigt seinen weltweiten Ruf als erste Wahl für das Küchenequipment legendärer Locations – zuletzt als Ausstatter des Café Royal in London. Seit 1865 eines der bekanntesten Hotels und Restaurants der Metropole, wurde das Café Royal drei Jahre lang für mehrere Millionen Pfund restauriert und modernisiert. Anfang des Jahres öffnete es wieder seine Pforten für die Gäste. Die Ausstattung aller fünf Küchen einschließlich maßgeschneiderter Insellösungen und Kochzeilen wurde nach den Vorgaben des englischen Küchenplaners Sefton Horn Winch von C&C Catering Equipment geliefert.

www.ambach.com



BARON AUF DER HOST 2013: MIT DUFT, KLANG UND GESCHMACK

Baron ging auf der HOST 2013 neue Wege, um die Besucher anzusprechen: „Mit Duft-, Klang- und Geschmackserlebnissen wollten wir Emotionen wecken und vermitteln, dass Baron Lösungen für jegliche Ansprüche bietet“, so Brand Manger Lauro Bortot. Sternekoch Graziano Prest vom Restaurant Tivoli in Cortina d'Ampezzo wurde deshalb am Messestand bei der Zubereitung von Gerichten je nach Tageszeit von passender Live-Musik ausgewählter Künstler begleitet. So untermalte beispielsweise Live-Bluesmusik die Zubereitung von frischem Pflaumenkuchen und Biskuits für den morgendlichen BreakfastBlues. Die Leidenschaft für Show Cooking zur Mittagszeit wurde als LoveBrunch vermittelt, dabei begleitete ein Tango-Tanzpaar die Zubereitung von Canapées. VintageFingerfood hieß die Performance am Spätnachmittag: Bei Fingerfood-Kreationen von Graziano Prest, einem Glas Wein und Musik der 70-er und 80-er Jahre ließen die Baron-Besucher den Messetag beschwingt ausklingen.

www.baronprofessional.it



CARPIGIANI BEZAUBERT IKEA MIT SEINER MAGICA SOFTEIS-MASCHINE

Der erste Selbstbedienungs-Softeis-Automat der USA, die neue Magica, wurde kürzlich von Carpigiani vorgestellt. Das Unternehmen, das IKEA® Nordamerika mit den Automaten beliefert, ist zu Recht stolz auf seine Entwicklung. Denn die Magica übernimmt beim Speiseeisverkauf mühelos die Arbeit von zwei IKEA Mitarbeitern, die Maschine muss nur alle zwei Wochen gereinigt werden und sie bringt dem Unternehmen einen zusätzlichen Gewinn von 10.000 Dollar monatlich ein. In stark frequentierten Filialen werden zwei Maschinen eingesetzt, wovon eine zu Stoßzeiten pro Tag 1.440 Portionen Eis à 130 ml aus 135 Litern Softeis-Mix herstellt. In Europa wurden bereits 400 IKEA Filialen mit der Magica ausgestattet.

www.carpigiani.com



INTELLIGENTER SERVICE INFORMIERT ÜBER GENAUE NÄHRWERTE

Intelligente Selbstbedienungstheken können ihre Kunden bald genau über den individuellen Nährwert ihren ausgewählten Gerichte Auskunft geben. In Finnland haben Fazer Food Services, Metos, die Mikkeli University of Applied Sciences und AgentIT einen neuen intelligenten Service entwickelt, der dem Verbraucher den Nährwert seiner Mahlzeit mitteilt. Der Kunde erhält eine detaillierte Übersicht über die enthaltenen Nährstoffe, Ballaststoffe, Fette, Kohlenhydrate und Proteine inklusive einer Ernährungsempfehlung, auf Wunsch entweder als Ausdruck oder per Email.

www.metos.com

AUS ALLER WELT

Die neuesten Nachrichten der Ali Group.
Spannende Projekte auf einen Blick.



FRISCH UND GESUND – ELOMA VERSORGT DEN NACHWUCHS

Zwei Jahre lang wurde in einer europaweiten Ausschreibung nach einem neuen Caterer für 108 Kinderzentren der Stadt Frankfurt gesucht. Apetito konnte die Ausschreibung für sich gewinnen und liefert nun fast täglich rund 8.500 Mittagessen in die Bankstadt. Voraussetzung für die Entscheidung waren Produktqualität und Serviceleistung – mit Eloma Koch- und Backlösungen ein Kinderspiel. Die schonende Zubereitung in Eloma Kombidämpfern garantiert, dass auch alle Vitamine und wertvollen Inhaltsstoffe des geforderten Anteils an Ökolebensmitteln bei den Kindern ankommen.

www.eloma.com



TEMP-RITE: COOK-CHILL IM KLINIKUM BAD HERSFELD MIT TEMP-FUTURA

Hohe Speisenqualität zeichnet die neue Cook & Chill-Zentralküche des Klinikums Bad Hersfeld aus. Mit der Entscheidung für das Cook & Chill Speisenverteil- und -regeneriersystem Temp-Futura von temp-rite International wurde sichergestellt, dass täglich rund 900 Mittagsmenüs die Patienten hygienisch einwandfrei, heiß und ohne Qualitätsverlust erreichen. Auch die energiesparende Systemtechnik überzeugte die Verantwortlichen des Akademischen Lehrkrankenhauses. „Temp-Futura ist ein intelligentes System, das die Anzahl, Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur der Menükomponenten selbständig erkennt und automatisch mit gezielter Energiezufuhr reagiert.“ So wird jede Wärmespeise in Temp-Futura Carts individuell mittels Kontaktwärme erhitzt. Spezielle ITC-Elemente erfüllen dabei per ‚Individual Thermo-Control‘ jede einzelne Komponente und regenerieren punktgenau.

www.temp-rite.eu



WORLDSKILLS 2013: KREFFT STELLT WETTKAMPF-EQUIPMENT BEREIT

Bei der diesjährigen WorldSkills 2013 zeigten die rund 2000 besten Auszubildenden aus vielen Ländern der Erde erneut Fachkompetenzen von höchstem Niveau. Der größte globale Bildungsevent um die Weltmeisterschaft in nichtakademischen Ausbildungsberufen hat in Leipzig rund 200.000 Besucher begeistert. Bei ihrem viertägigen Medaillenwettbewerb wurden die beiden jeweils rund 40-köpfigen internationalen Teams der angehenden Köche und Konditoren von Kneffl Großküchentechnik mit Planeten Rühr- und Knetmaschinen der Serie PR 5 unterstützt. „Man kann damit verlässlich jeden Arbeitsschritt bewältigen“, so Workshop Supervisor Ctefan Wohlfeil, der als Regionaldirektor Nord der FBMA und Lehrer an der Hotelfachschule Hamburg seit mehr als 30 Jahren auf Kneffl Küchenmaschinen sowie Markentechnik von Lainox und Mareno im Kneffl-Vertrieb setzt. „Das technisch hohe Niveau der Serie PR 5 hat wieder einmal absolut überzeugt“, so der Experte, der künftig mit einem Teil der Weltmeisterschafts-Küchenmaschinen in der Hotelfachschule Hamburg arbeiten wird.

www.kneffl.de



STIERLEN: KÜCHE AWARD 2013 FÜR DIE SPÜLMASCHINEN-SERIE ECOCLEAN IC

Die Korb- und Bandtransportmaschinen BTM EcoClean IC von Stierlen sind jetzt zum zweiten Mal in Folge mit einem Leserpreis ausgezeichnet worden. Nach dem 'Catering Star 2012' wurde der Spülmaschinen-Serie nun auch der 'Küche Award 2013' verliehen. Die Stierlen Geschirrspülmaschinen haben sich die Auszeichnung mit vier herausragenden Eigenschaften verdient: Sie liefern zuverlässig Spitzen-Spülergebnisse, arbeiten sehr ressourcensparend, erweisen sich im rauen Spülalltag als robust und zeigen sich äußerst wirtschaftlich. Zu den Markenzeichen gehören beispielsweise die PRS- und APRS-Module, mit denen Stierlen neue technische Standards setzt. Diese beiden wassersparenden, vollautomatischen und patentierten Klarspülssysteme arbeiten in Abhängigkeit von Bandgeschwindigkeit und Spülgutmenge. Sie drosseln nachweislich den sowieso schon sehr geringen Wasser- und Chemikalienverbrauch im Stierlen Intelligence Control System um weitere 30 Prozent.

www.stierlen.de

UNSERE MARKEN WELTWEIT



KOCHTECHNIK



BÄCKEREI & KONDITOREI



SPEISENVORBEREITUNG,
REGENERIERUNG & VERTEILUNG



KÜHLTECHNIK



SPÜLTECHNIK



SPEISEEISHERSTELLUNG &
KALTGETRÄNKEAUSSCHANK



KÜHLEIS



KAFFEEMASCHINEN



BERATUNG & PLANUNG,
VERTRIEB & SERVICE

ALPHATECH

Amana
Commercial
MENUMASTER
Commercial

ambach

baron
kitchens for professionals

eloma



HACKMAN

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

MOFFAT

oem



ROSINOX
Grandes Cuisines

Silko
GRANDI CUCINE

Belshaw
Adamatic
Bakery Group

Bertrand
puma

BONGARD

CFI

ESMACH

MONO

Pavailler

Aladdin
Temp-Rite

AUREA
advanced food preparation equipment

BURLUDGE



Fimi
Food Distribution Equipment
since 1924

Stierlen

temp-rite
International

BEVERAGE-AIR

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

friulinox
First quality

HIBER
THE FUTURE OF CHILLING

Polaris
PROFESSIONAL REFRIGERATION

Tecnomac

VICTORY

williams

Champion



COMENDA

DIHR

grandimpianti
Intelligent Laundry Equipment

HOONVED

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

MOYER
DIEBEL

NORDIEN-SYSTEM

RENDISK

STARLINE
WASHTECH
PROFESSIONAL WASH SYSTEMS

Wexiödisk

CARPIGANI

cattabriga

COLODELTE

Electro Freeze

GBG

Ott
Freezer

PROMAC
Espresso coffee machines

Sencotel

BAR LINE
ICE MACHINES

CRYSTAL TIPS

Icematic

Ice-O-Matic

Scotsman
ICE THE WORLD DEMANDS

SIMAG
ICE MACHINES

EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

PROMAC
Espresso coffee machines

RANCILIO
coffeeing the World

ALI
GROUP
嘉立立餐饮设备(上海)有限公司
CHINA

ALICOMENDA

ALICONTRACT

dawson

GRANDIMPIANTI

Kreff

metos
kitchens into spaces

MILLER'S
VANGUARD

SERVICELINE

IHRE PARTNER AUF DER GANZEN WELT

AFRIKA | AMERIKA | ASIEN | AUSTRALIEN UND NEUSEELAND | EUROPA

Ali Group Hauptsitz

Via Gobetti, 2a | Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio
Mailand | Italien
Telefon +39 02 921991
italy@aligroup.com

Ali Group Frankreich

17-19 Avenue Gaston Monmousseau
93240 Stains | Frankreich
Telefon +33 1 48216325
france@aligroup.com

Ali Group Neuseeland

16 Osborne Street Phillipstown
Christchurch
Neuseeland
Telefon +64 3 3891007
newzealand@aligroup.com

Ali Group Afrika – Mittlerer Osten

P.O.Box 354 Amman
11623 Jordanien
Al Quds St. | Al muqabaleen
Telefon +962 6 5736912/13
africa@aligroup.com

Ali Group Deutschland

Lochfeldstraße 28
76437 Rastatt
Deutschland
Telefon +49 7222 1597740
germany@aligroup.com

Ali Group Russland

Skladochnaja Str. 1 St. 18 | Off. 101
127018 Moskau
Russland
Telefon +74 955 803360
russia@aligroup.com

Ali Group Australien

740 Springvale Road | Mulgrave
Melbourne Vic. 3170
Australien
Telefon +61 3 95183888
australia@aligroup.com

Ali Group Hongkong

4a Harrington Building
36-50 Wang Wo Tsai St.
Tsuen Wan | Hongkong
Telefon: +86 852 2407 5422
hongkong@aligroup.com

Ali Group Singapur

1 Commonwealth Lane
#09-22 One Commonwealth
Singapur 149544
Telefon +65 6738 5393
singapore@aligroup.com

Ali Group Brasilien

Av. Dom Pedro I, 513
Vila Monumento
São Paulo-SP | CEP. | 01552-001
Telefon +55 11 20618207
brazil@aligroup.com

Ali Group Japan

Setagaya-ku
1540005 Tokyo
Japan
Telefon +81 3 5779 8850
japan@aligroup.com

Ali Group Südafrika

p.o. Box 44 | Riverclub
2149 Lakeview Business Park | Unit 4,8
10 Yaldwyn Road | Jetpark | Boksburg
Telefon +27 11 826 6742
southafrica@aligroup.com

Ali Group Kanada

2674 North Service Rd.
Jordan Station | Ontario
LOR 1S0 Kanada
Telefon +1 905 5624195
canada@aligroup.com

Ali Group Lateinamerika/Südamerika

Balcarce 355 – PB
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentinien
Telefon +54 11 4331 0550
latinamerica@aligroup.com

Ali Group UK

Wath Road | Elsecar | Barnsley
South Yorkshire, S74 8HJ
Großbritannien
Telefon +44 1226 350450
uk@aligroup.com

Ali Group China

B3 1/F Block North
No 361 Hong Zhong Road
Shanghai 201103 | China
Telefon +86 21 51098033
china@aligroup.com

Ali Group Mittlerer Osten

18th Floor Crown Plaza Commercial Tower
Sheikh Zayed Road
Dubai | Vereinigte Arabische Emirate
Telefon +971 4 311 7145
middleeast@aligroup.com

Ali Group USA

3765 Champion Boulevard
Winston-Salem
NC 27105 | USA
Telefon +1 336 661 1556
usa@aligroup.com

Herausgeberin

Elena Faccio

Redaktionsassistentz

Anna Lisa Scarano

Journalistinnen

Elke Baumstark
Christina Jacob
Sabine Schweigert
Sarah Stiller

Gräfik

Karim Azzabi Architects, Mailand

Druck

Arti Grafiche Colombo, Gessate (Mailand)

Fotos

Didier Barthelemy, Kelly Campel, Seth Chandler,
Claudio Sforza, Max Zambelli, Getty Images,
Shutterstock

Redaktion

Ali S.p.A
Via Gobetti, 2A - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio (Mailand) – Italien
Telefon: +39 02 921991
www.aligroup.com



WELTWEIT FÜHREND

Die Ali Group wurde vor über 50 Jahren in Italien gegründet und ist mit dem größten und umfangreichsten Produktsortiment globaler Marktführer in Großküchentechnik und Foodservice-Ausstattung. Viele Unternehmen der Ali Group bringen eine bereits langjährige 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 **55 Produktionsstätten** in 14 Ländern und **76 Marken** präsentiert die Ali Group das vielseitigste Produktportfolio der Branche und ist in nahezu allen Bereichen der Gastronomie, des Caterings und der Gemeinschaftsverpflegung vertreten: von der Produktion bis zur Auslieferung und Verteilung von Mahlzeiten, von der Herstellung von Speiseeis bis zum Kühleis, zur Bäckerei und Patisserie, von der Spültechnik und Kühlung bis zu professionellen Kaffeemaschinen. Ständige Investitionen in Forschung und Entwicklung ermöglichen das Angebot an innovativen, effizienten und umweltfreundlichen Produkten. Damit werden alle Ansprüche großer Restaurants und Hotelketten erfüllt sowie der Bedarf von Krankenhäusern, Schulen, Flughäfen, Justizvollzugsanstalten und Betriebsrestaurants gedeckt.

Höchste Qualität ist Kern der Philosophie der Ali Group und definiert das Motto aller ihrer Unternehmen. Dieser Grundsatz ist überall präsent, im Design, in der Herstellung, im Vertrieb und im Kundendienst. Die Ali Group ist mehr als nur ein Lieferant – sie ist ein Partner für maßgeschneiderte, kundenspezifische und herausragende Lösungen.