

Lebensmittelsicherheit und Kosteneinsparung: die perfekte Kombination

Sicherheit in der Küche

In der Gastronomie und in Lebensmittelbetrieben ist das Alpsens Safe2fry-System die Lösung für Speiseölqualität, Öl-Management und Engagement für Lebensmittelsicherheit. Alpsens hat Clearfry, heute bekannt als Safe2fry, entwickelt. Es ist das erste fortschrittliche System, das fähig ist, in 98 Prozent von bereits installierten Fritteusen den Ölzustand in Echtzeit und bei jeder Temperatur anzuzeigen. Safe2fry kann ebenfalls in neue Fritteusen eingebaut werden. Eine regelmässige Kontrolle der Ölqualität und der Öltemperatur auf dem vorgegebenen Niveau ist äusserst wichtig, wobei gleichzeitig bis zu 50 Prozent Öl und Energie eingespart werden können.

Der Gründer von Alpsens, Gerald Chambon, Ingenieur der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Lausanne, dachte schon vor Jahren über eine Lösung nach, welche die Überwachung der Sicherheit in frittierten Speisen in der Lebensmittelindustrie vollkommen ändern sollte. Nach einigen Jahren Erfahrung bei



Mit dem Safe2fry-System ist die Qualität von Öl einfach zu prüfen.

verschiedenen McDonald's in der Schweiz und Frankreich wurde ihm klar, wie wichtig die

Überwachung der Ölqualität und der Temperatur während des Frittierens ist: «Ich wollte

ein praktisches Problem lösen: Es war mir bewusst, dass Restaurants heutzutage mehr und mehr starre und schwierige Kontrollen durchführen müssen. Ein automatisches System würde effektiver und sicherer sein.» Restaurants und Lebensmittelhersteller, bei denen das Frittieren von Speisen einen Teil der Produktion oder der Fertigprodukte darstellt, müssen erkennen, wie wichtig Qualität und Sicherheit in diesen Phasen sind.

Laut den heutigen europäischen Richtlinien bestehen Mindestanforderungen für HACCP. Das Safe2fry-System ermöglicht das Ausdrucken von monatlichen HACCP-Rapporten und Analysen für eine vollständige Daten-Rückverfolgbarkeit. Safe2fry wurde bereits in vielen Restaurants in der Schweiz und anderen europäischen Ländern installiert. Lebensmittelsicherheit und Kosteneinsparung zu verbinden war immer eine grosse Herausforderung. Der Erfolg von Alpsens liegt in dieser perfekten Kombination.

www.alpsens.ch

Otto Mathys CashTec AG

Hohe Qualität einfach zu bedienen

Wenn es um Kassen geht, ist die Otto Mathys CashTec AG der richtige Partner. Verteilt mit Verkauf- und Service Stationen in der ganzen Schweiz, bieten Otto Mathys ein optimales Service-Netz, egal wo der Kunde arbeitet. Guter Service ist das A und O beim Kauf eines Kassensystems.

Otto Mathys kann vom kompakten Allround-Kassensystem bis hin zum neuesten Touch-Screen-System alles bieten, dazu sind nicht zwingend PC-Kenntnisse nötig. Die Palette enthält alles, was sich die Gastronomie oder der Fachhandel wünscht. Durch sehr hohe Qualität der Hard-



Kassensysteme, die einfach zu bedienen sind.

ware sind die Kassensysteme sehr belastbar. Ausserdem verfügen die Abrechnungssysteme über einen PC-Anschluss, um bequem vom Computer aus die Abrechnung

systeme über einen PC-Anschluss, um bequem vom Computer aus die Abrechnung

gen oder Umprogrammierungen durchzuführen.

Als einzige offizielle Verkaufsorganisation von Uniwell Kassensystemen, OM 3000, RS- und der CT 9000 Software, bietet Otto Mathys CashTec AG die Schulung zu den Systemen an. Durch die grosse Erfahrung und die Integration von Kundenerfahrungen verfügt die leicht bedienbare Software über einen hochstehenden Bedienungs-Komfort. Otto Mathys CashTec AG bietet weiter eine Fernwartung des Systems und kann daher einen schnellen und umfangreichen Service garantieren.

www.cashtec.ch

Die Rancilio-Group / Egro Suisse AG ist in der Halle 2 am Stand 235 an der ZAGG anwesend

Kaffee-Kompetenz hautnah erleben

Die Rancilio Group / Egro Suisse AG, eine der führenden Herstellerinnen von professionellen Kaffeemaschinen, stellt an der diesjährigen ZAGG interessante Neuheiten im Bereich der traditionellen und der vollautomatischen Kaffeemaschinen vor. Es ist das vorläufige Ergebnis der stetigen Weiterentwicklung der Traditionsmarken Rancilio und Egro durch die beiden Entwicklungsabteilungen Rancilio LAB und Egro LAB.

Auf dem Stand von Egro Suisse AG und ihrer Luzerner Partnerin, der Grüter-Süter Kaffee-

maschinen AG sind die neuen Siebträgermaschinen Rancilio Classe 11 sowie Classe 7 und das neue Milchsystem der vollautomatischen Kaffeemaschinen Egro ausgestellt. Das Fachpublikum und interessierte Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, sich vom Design, der Bauweise und der Funktionalität der Maschinen zu überzeugen.

Die Egro ZERO für den Einsatz bei geringerem Leistungsbedarf und für höchste Ansprüche an die Kaffeequalität ist eine weitere Neuheit, die es an der diesjährigen ZAGG zu



Rancilio Classe 11.

besichtigen gilt. Mit Entwicklungen im Bereich der Telemetrie sowie mit zusätzlichen neuen Funktionalitäten auf halb- und vollautomatischen Kaffeemaschinen bestätigt die

Rancilio Group ihre Strategie, das Produktportfolio laufend an die Anforderungen des Marktes anzupassen und zu Gunsten ihrer Kunden zu erneuern. www.egrosuisse.ch

Bio-Weine aus der Schweiz

Restaurants und Hotels, die in ihrer Küche Zutaten aus biologischer Herstellung verwenden, möchten ihren Gästen auch biologische Weine servieren. Das Weingut von Roland und Karin Lenz aus dem thurgauischen Uesslingen ist als erster Betrieb in der Schweiz mit dem Delinat-Zertifikat ausgezeichnet worden. «Die engagierten Winzer erfüllen damit die strengsten Normen für biologischen Weinbau», sagt CEO Karl Schefer von Delinat. Aktuell ist der Lenz Cabernet Jura im Sortiment von Delinat zu finden. Ein toller Rotwein mit viel Frucht und Ausgewogenheit.

www.weingut-lenz.ch / www.delinat.ch



Alpkäse neu in den CCA-Märkten



Viele Gäste mögen Alpkäse, weil jeder Käse seinen eigenen, unvergesslichen Geschmack hat. 80 bis 120 Tage verbringen die Bergkühe und die Sennen auf der Alp. Während dieser Zeit grasen die Kühe auf Wiesen mit über 100 verschiedenen Kräutern und Gräsern, welche den Käse so würzig machen. Die Sennen verarbeiten die täglich frisch gemolkene Milch mit traditionellen Methoden und viel Fingerspitzengefühl. Aus diesem Grund ist «Alpkäse» ein geschützter Begriff. Der Käse muss aus Milch von Alpkühen in einer Alpkäserei während der Sommermonate hergestellt werden. Seit dem 26. August ist Alpkäse aus den Kantonen Bern, Graubünden, Uri und dem Tessin in allen neun CCA-Märkten erhältlich.

www.alpgeschichten.ch / www.cca-angehrn.ch

Bio-Gojibeere aus dem Hochgebirge

«Die Gojibeere ist eine Superfrucht unter den nahrhaftesten und vollwertigsten Früchten der Welt. Sie enthält mehrere Arten von Aminosäuren, zahlreiche Mineralien und Spurenelemente sowie essentielle Vitamine», sagt Qingshun Zou, Direktorin von Himalayabio. Die Bio-Gojibeeren von Himalayabio wachsen im Herzen der Qaidam Wüste auf einer Höhe von 3000 Meter über Meer in der Hochebene von Qinghai-Tibet. Die Beeren eignen sich ideal für verschiedene Gerichte in der Restaurant- oder Hotelküche: zum Beispiel als Trockenfrüchte auf dem Frühstücksbuffet, in gekochten Suppen, als Salatgarnerung oder als Dekoration für Desserts.

www.himalayabio.ch



DeinDeal verkauft Feinschmeckerprodukte



Die Schweizer Shopping-Plattform DeinDeal lanciert in Zusammenarbeit mit Schweizer Feinkosthändlern

das Gourmet-Label «Le Connaisseur». Zur Einführung der neuen Marke bietet DeinDeal eine grosse Auswahl an Fleisch-Spezialitäten bester Qualität an. Für Gastronomen und Hoteliers funktioniert das Bestellen der Ware über die Homepage von DeinDeal. Um die Frische der Ware zu gewährleisten, wird das Fleisch erst nach dem Eingang der Bestellung geschnitten und vakuumiert. Die Lieferung erfolgt anschliessend über Nacht mit dem Mondexpress der Schweizerischen Post. Das Fleisch wird während des gesamten Lieferprozesses mit Eisbeuteln gekühlt und in einer isolierenden Styropor-Kiste ausgeliefert.

www.deindeal.ch

gastrobuch.ch

Esprit de Campagne

Dieses Buch ist eine Liebeserklärung an die französische Landhausküche. 90 Rezepte beinhalten eine schnörkellos einfache, aber immer raffinierte Küche mit dem besonderen Etwas. Die Rezepte orientieren sich an der Tradition der französischen Landküche und werden teilweise von der Autorin neu interpretiert. Ihre Palette reicht von leichten Vorspeisen über warme und kalte Suppen, herzhaftes Hauptspeisen bis zu feinen Desserts. Juliette Chretien hat Rezepte und Stimmungen mit der für ihre Bilder typischen Raffinesse eingefangen.

Preis: 49,90 Franken

Buchbestellung:

www.gastrobuch.ch

Tel. +41 44 377 52 27

info@editiongastrojournal.ch