

TRENDS

Mehrwertsteuer
Heute schon gesammelt?



Im April hat GastroSuisse für das Gastgewerbe im Land eine Mehrwertsteuer-Initiative lanciert. Doch eine Initiative braucht Unterschriften, viele Unterschriften, damit sie auch wirklich zustande kommt. Deshalb ist jede Gastgeberin, jeder Gastgeber im Lande aufgerufen, Unterschriften zu sammeln. Das geht einfach: Sich informieren, die Gäste informieren und sammeln. Alles Material ist direkt bei GastroSuisse erhältlich: www.schlussmwst-diskriminierung.ch

Brita
TV-Präsenz noch bis im Oktober



«Ihre Quelle für zu Hause» – diesem Synonym für BRITA gefiltertes Wasser werden Schweizer Konsumierende überall dort begegnen, wo es BRITA gibt – unter anderem auch abends auf der Couch. Denn der Marktführer setzt im Bereich Tischwasserfilter erneut auf TV-Werbung und führt bis Ende Oktober die vor drei Jahren gestartete TV-Kommunikations-Strategie fort. www.brita.ch

Danio von Danone
Quark trifft auf Joghurt

Mit Danio lanciert Danone ein neues Produkt, das in Kombination von frischem Quark und cremigem Joghurt den Bereich Milchfrischprodukte erweitert. Danio ist in den Sorten Erdbeere, Vanille und Stracciatella ein Geschmackserlebnis für Genieser. Dank seiner besonderen Cremigkeit ist Danio nicht nur ein feines Dessert für die ganze Familie, sondern auch eine köstliche Zwischenmahlzeit. www.danone.ch



Passugger und Repower
Bündner Partnerschaft

Neu wird das beliebte und qualitativ hochstehende Mineralwasser Passugger, als erstes Mineralwasser der Schweiz, zu 100 Prozent mit Ökostrom der Firma Repower produziert. Damit gehen beide Unternehmen zukunftsweisende Wege, die ihrer Philosophie, dem respektvollen Umgang mit der wertvollen Ressource, unserer Natur, entsprechen. www.passugger.ch



Enomatic – wine serving system

Die ideale Lösung



Enomatic ist die ideale Lösung, um eine breite Auswahl von Weinen im glasweisen Ausschank anbieten und gleichzeitig die Qualität garantieren zu können. Mit der Präsenz in über 70 Ländern ist Enomatic heute weltweit die Nummer 1 bei den Systemen für automatisierten Offenausschank.

Heutzutage wollen Konsumenten Spitzenweine glasweise konsumieren. Enomatic bietet zahlreiche Vorteile, um eine einwandfreie Ausschankqualität zu gewährleisten.

Ein Vorteil ist die gleichbleibende Qualität. Dank einem System mit Intergas-Zufuhr garantiert Enomatic, dass sämtliche individuellen Eigenschaften des Weins in der geöffneten Flasche während mindestens drei Wochen erhalten bleiben.



Enomatic: Qualität, Kontrolle über Ausschankmenge, richtige Temperatur sowie passendes Design.

Ein anderer Pluspunkt zeigt sich in der Kontrolle der Ausschankmenge. Enomatic ermöglicht, das Verdienstpotezial zu optimieren, indem die Ausschankmenge nach Wunsch des Kunden exakt eingestellt werden kann.

Wichtig ist auch der Punkt Temperatur. Die gleichbleibende Ausschanktemperatur

wird garantiert und kann für Weiss- und Rotweine separat eingestellt werden.

Nicht zu unterschätzen ist das Design. Das moderne, zeitgemässe italienische Design ist so ausgelegt, dass die Weine in Flaschengrössen von 37,5 cl bis zur Magnum optimal zur Geltung kommen. Die Systemeinheiten von 4 bis 8

Flaschen sind untereinander kombinierbar und bieten der Kundschaft eine breite Auswahl.

Enomatic lässt sich einfach an die Inneneinrichtung jedes Restaurants, jeder Bar oder Vinerie anpassen und ist für das Gastgewerbe von heute zweifellos ein grosser Vorteil. www.enomatic.ch

Hits von JOWA: süsse Naschereien im Mini-Format und Gipfel-Deluxe

Der Gipfel des Genusses

JOWA hat einen neuen Hit: die süssen Naschereien im Mini-Format. Einfach und rasch zubereitet sind sie die perfekte Verführung für zwischendurch.

Etwas Süsses naschen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben? Die neuen Minis von JOWA sind dafür genau das Richtige. Gluschtig und knusprig bereichern diese die Buffets an jeder Tagung, an jedem Seminar und an jedem festlichen Anlass. Auch zu einer Tasse Kaffee oder zum Tee sind sie einfach köstlich. Und wie der Name Minis bereits sagt: Dank ihrer kleineren Portionierung dürfen die Gäste von den süssen Naschereien gerne auch mehrere probieren.

Die Minis gibts in sechs

köstlichen Varianten. Als Quark-, Apfel- oder Chriesi-Strudel, als Rosinen-Schnecke, als Pain au chocolat sowie als Croissant français. Sie werden als vorgegarte tiefgekühlte Teiglinge ausgeliefert und sind nach ungefähr 20 Minuten Backzeit servierbereit.

Nebst den Minis, die bestimmt ganz gross herauskommen, bietet JOWA auch den Gipfel des Genusses an. Ob zum Zmorge, zum Znüni oder zum Brunch: Mit einem Gipfel von JOWA fängt der Tag für die Gäste gut an. Und mit den neuen Deluxe-Varianten ist die Gaumenfreude jetzt noch grösser.

Für den extra-grossen Gipfelgenuss gibts bei JOWA jetzt den Buttergipfel Deluxe und den Laugenbuttergipfel Deluxe mit einem Backgewicht von 80 respektive 70 Gramm. Aber auch die Liebhaberinnen und

Liebhaber kleinerer Gaumenfreuden kommen auf ihre Rechnung.



Denne das neue Mini Croissant français mit einem Backgewicht von 22 Gramm

überzeugt mit seiner angenehmen Süsse und dem hohen Butteranteil.

Mit den drei Neuheiten erhalten die Gäste nun noch mehr Abwechslung bei der Wahl ihres Lieblingsgipfels.

Alle Produkte sind als vorgegarte, tiefgekühlte Teiglinge erhältlich und nach ungefähr 20 Minuten Backzeit servierbereit. Sie ergänzen das bestehende, vielseitige Gipfelsortiment von JOWA. www.jowa.ch

FÜR SIE GELESEN

Fleischgaren bei Niedertemperatur

Ein zartes Stück Fleisch will perfekt gegart sein. Die beste und einfachste Methode dafür ist das Garen bei Niedertemperatur. Nach mehreren, äusserst erfolgreichen Kochbüchern zu diesem Thema fasst Annemarie Wildeisen in ihrem neusten Buch ihre immense Erfahrung, aber auch neue Erkenntnisse zum sanften Garen von Fleisch zusammen. Und weil zu einem guten Stück Fleisch auch eine perfekte Sauce gehört, zeigt sie zudem Schritt für Schritt die



Zubereitung der wichtigsten Grundsauces und ihre Abwandlungen. Sämtliche Rezepte werden in grosszügigen, erstklassigen Fotos gezeigt, ergänzt durch viele Tipps und Tricks aus der langjährigen Kochpraxis. «Das Grosse Buch vom Fleischgaren bei Niedertemperatur» von Annemarie Wildeisen ist im AT-Verlag erschienen, hat rund 200 Seiten und kostet 50,90 Franken. **Buchbestellung: GastroEdition Fachverlag Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich, Tel. 0848 377 111 Fax: 0848 377 112 E-Mail: info@gastrouisse.ch**

NOTIZEN

Aryzta
Weniger Umsatz, mehr Gewinn



Die Verkäufe des schweizerisch-irischen Backwarenkonzerns Aryzta (ehemals Hiestand) sind im Geschäftsjahr 2009/10 (per Ende Juli) um 8,6 Prozent auf umgerechnet 4 Milliarden Franken gesunken. Wie der Backwarenkonzern mitteilte, steigerte er dank Kosteneinsparungen den operativen Gewinn um 2,2 Prozent auf 410 Millionen Franken. www.aryzta.ch

Nestlé
Medizinische Nahrung



Nestlé setzt auf das Geschäft mit medizinischer Nahrung, die gegen Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes oder Alzheimer helfen sollen. Der Nahrungsmittelkonzern gründet dazu eine Tochtergesellschaft und ein Institut im Umfeld der ETH Lausanne. Wie Verwaltungsratspräsident Peter Brabeck erklärte, werde Nestlé in den nächsten zehn Jahren rund 500 Millionen Franken in das Institut of Health Sciences investieren. Man wolle damit Pionier einer «neuen Industrie zwischen Nahrung und Pharma» werden. www.nestle.ch

Brauerei Cardinal
Schliessung ist definitiv



Die Brauerei Cardinal in Freiburg wird definitiv nächsten Sommer geschlossen. Der Getränkekonzern Feldschlösschen setzt keinen der Vorschläge um, die eine Weiterführung des Betriebs vorsahen. www.cardinal.ch

Schweizer Detailhandel
Weniger Nahrungsmittel



Bei den Detailhändlern sind die Umsätze im August gegenüber dem Vorjahresmonat um 0,8 Prozent gesunken. Die Käufe von Nahrungsmitteln, Getränken und Tabakwaren erlitten nach Angaben des Bundesamtes für Statistik (BFS) einen Umsatzrückgang von 1,8 Prozent. www.bfs.admin.ch