

Eine Vitrine des italienischen Espresso

Für die vierte Ausgabe der zweijährlich stattfindenden Trieste Espresso Expo, die vom 13. bis zum 15. November stattfindet, ist das Triester Messegelände ausgebucht. 200 Aussteller kommen aus 23 Ländern, 20.000 Eintrittskarten sind im Vorverkauf von den Ausstellern für ihre Kunden gekauft worden. Im Vergleich zur letzten Ausgabe 2006 wird ein Anstieg von 15 Prozent der Aussteller verzeichnet, die 30 Prozent mehr Ausstellungsfläche auf dem Triester Messegelände einnehmen. Besucher und Journalisten aus 70 Ländern haben sich akkreditiert. Der Export der italienischen Kaffeindustrie beläuft sich auf 1 Milliarde Euro und umfasst Röstkaffee, Kaffeemaschinen und Verarbeitungsanlagen. Die letzte Dekade verzeichnete ein Durchschnittswachstum von 10 Prozent.

www.triesteespresso.it

Madeleine Gay ist die Gewinnerin des Jahres 2008



Am Grand Prix du Vin Suisse wurde letzten Freitag **Madeleine Gay**, die Sittener Önologin und Kellermeisterin bei Provens Valais, zur Gewinnerin des Jahres erkoren. «Sie hat dem Qualitätsbild der Provens und des Walliser Weins zu Glanz verholfen, heisst es in der Laudatio. An der Grand-Prix-Gala wurden drei Sonderpreise vergeben und die jeweils drei besten Weine pro Kategorie ausgezeichnet. Der Preis für die Höchstnote («Prix Vinissimo») geht an die Kellerei Vins des Chevaliers in Salgesch. Ihr Rotwein Chevalier Rouge 2006, Sieger der Kategorie Sortenreine Rotweine, gilt damit als aktuell «besten Wein der Schweiz». Den Pokal «Prix Bio Suisse» holt sich der St. Galler Winzer Edy Geiger mit seinem Buechberger Maréchal Foch Barrique 2006. rd

Die komplette Rangliste:
www.guide-des-vins-suisse.ch



Programme für die Warenbewirtschaftung können auch Rezeptberechnungen erleichtern.

Mit Bits und Bytes zum leckeren Bissen

Mit den steigenden Lebensmittelpreisen wird eine genaue Berechnung der Ware unerlässlich. Deshalb kommen immer mehr Software-Programme in der Küche zum Einsatz.

BEATRICE WIGGENHAUSER

Ein erfolgreiches Management in der Gastronomie und Hotellerie setzt eine moderne Infrastruktur zur Leistungsüberprüfung und Leistungssteigerung voraus. Mit verschiedenen Software-Programmen versuchen die Hotel- und Restaurantbesitzer, ihre Betriebsabläufe zu optimieren. Die Elektronik setzt sich vom Wareneinkauf bis zur Rezeptverwaltung durch.

Die Firma «Enggist & Grandjean Software SA» (EGS) in St-Blaise/NE entwickelte schon vor 20 Jahren die Software «calmenu» für die Gastronomie. «Die steigenden Lebensmittelpreise zwingen die Unternehmen, in der Warenverwaltung genauer zu rechnen», erklärt

Geschäftsführer Marc Enggist die zunehmende Digitalisierung der Gastronomiebranche. So kommt die IT vermehrt im Bereich Rezeptverwaltung und Lebensmittelkostenberechnung zum Einsatz.

Das Hotel Central in Laufen beispielsweise arbeitet seit zehn Jahren mit der Software «calmenu». Mit dieser Software können Rezepte und Lagerbestände einfach verwaltet werden: «Ich picke mir das Beste aus der Software raus», meint Küchenchef Andreas Noirjean, und verwendet «calmenu» nur für die Rezeptverwaltung. Hier kann eine genaue Warenliste erstellt und zu jedem Rezept ein entsprechendes Foto hinzugefügt werden. «So ist immer klar, wie die Komponenten anzurichten sind», erklärt Noir-

jean. Viel Zeit braucht er, um neue Rezepte oder Rezeptänderungen in das System einzugeben. «Auch die steigenden Lebensmittelpreise müssen im System laufend geändert werden», meint er. Doch der Aufwand lohnt sich: «Preisberechnungen und Einkaufslisten sind schneller erstellt als früher.»

Software-Einsatz auf der ganzen Welt

Ein weiteres Angebot der Firma EGS ist die Version «calmenu chef», mit der ein Küchenchef ne-

ben den Rezepten auch noch Menüs verwalten, Wochenpläne erstellen und Nährwerte berechnen kann. «Unsere Programme vereinen alle Daten in einem System», so Enggist. Damit die Hotelbranche eine konstante Qualität bieten könne, müssten alle wichtigen Daten wie Rezepte und Lieferanteninformationen im selben System gespeichert werden. «So geht auch bei einem Personalwechsel alles reibungslos über die Bühne», betont Enggist.

Das Wachstum von Hotelketten sei ebenfalls ein Grund für den vermehrten Einsatz: «Die EGS-Software wird auf der ganzen Welt eingesetzt.» Enggist: «Jeder Kunde ist anders.» Deshalb verkauft EGS auch Produkte, die genau auf die Kundenbedürfnisse zugeschnitten sind. «Zurzeit haben wir ein Projekt in Japan laufen», erzählt Enggist. Die Software muss auf Japanisch übersetzt werden, was keine leichte Aufgabe ist.

Auch in der Ausbildung ist die Software ein Thema

Der richtige Einsatz von Gastroprogrammen ist auch ein Thema in der Ausbildung. An der Hotelfachschule Thun lehrt Therese Scheibler im Fach Kalkulation basierend auf «kochtopf». In diesem Programm werden Rezepte erfasst und verwaltet. «Die Menüs können im Baukastensystem erstellt werden.» Nach der Produkteingabe berechnet die Software entsprechende Rezepte und Menüs.

Der Vorteil dieser Software sieht Therese Scheibler in der sauberen Kalkulation: «Die genauen Rezepte können gespeichert werden und machen so eine problemlose Weitergabe an den Nachfolger oder an Filialbetriebe möglich.» Dies ist auch mit der Software «calmenu web» von EGS gewährleistet. Hier können Rezepte via Internet oder Intranet im lokalen und globalen Rahmen gemeinsam genutzt und verwaltet werden.

«Vor allem in Asien ist diese Version beliebt», so Enggist. Der Asien-Markt boomt gewaltig. In den amerikanischen Küchen hingegen sei es nicht üblich, Rezepte zu verwalten, erklärt Enggist. Doch mit dem zunehmenden Konkurrenzdruck werden womöglich auch die USA nachziehen, vermutet er.

«Die Rezepte können leicht gespeichert und weitergegeben werden.»

Therese Scheibler
Hotelfachschule Thun

ANZEIGE

Seit 65 Jahren, das Original

Erfa-Gruppen hotellerieuisse

Die Erfa-Gruppe ermöglicht den Vergleich wichtiger Kennzahlen und liefert wertvolle Impulse für den betrieblichen Alltag.



Ich bin an einer Mitgliedschaft in einer Erfa-Gruppe von hotellerieuisse interessiert. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationen zu.

Betrieb	Name, Vorname
Adresse	PLZ/Ort
E-Mail	Telefon

1-Sterne-Betrieb 3-Sterne-Betrieb 5-Sterne-Betrieb Saisonbetrieb Ganzjahresbetrieb
 2-Sterne-Betrieb 4-Sterne-Betrieb Ferienhotellerie Stadthotellerie

hotellerieuisse
Barbara Fellmann
Betreuerin Erfa-Gruppen
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 09
barbara.fellmann@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association