

**TRENDS**

**Feierlichkeiten**

**Neuer Ofen für Wernli**



Im August gab es beim Biscuits-Hersteller Wernli AG in Trimbach gleich mehrere gute Gründe zum Feiern: Der in den vergangenen Wochen neu installierte Backofen nahm seinen Betrieb auf. Mit der Investition von über einer Million Schweizer Franken bekennt sich das Inhaberunternehmen HUG AG zum Standort Trimbach. Eingeweiht wurde der neue Backofen durch den letzten Geschäftsführer aus der ehemaligen Besitzerfamilie Fritz Wernli. Der geistige Vater zahlreicher legendärer Wernli-Spezialitäten durfte zudem am 4. August seinen 90. Geburtstag feiern.

[www.wernli.ch](http://www.wernli.ch)  
[www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

**Köstlichkeiten**

**Neue Gerichte von Pastinella**



Pastinella erweitert sein Sortiment an Fertiggerichten. Neu und ab sofort erhältlich sind im 5x1500 g-Karton Penne all'Arrabbiata, Äpler-Maccaroni und Spätzlipfanne vegetarisch. Lasagne Bolognese und Lasagne-Gemüse gibt es im 30x300 g-Karton und die Cannelloni Carne und Cannelloni Ricotta-Spinat im 1x5000 g-Karton. Die Köstlichkeiten sind schnell und einfach zuzubereiten.

[www.pastinella.ch](http://www.pastinella.ch)

**Sammelfieber**

**Neue Gläser bei Mc Donald's**



Mc Donald's Schweiz feiert sein 35-Jahr-Jubiläum und Coca-Cola ist bereits 125 Jahre alt. Zum Doppel-Jubiläum gibt es auch diesen Sommer eine Coke-Glas-Sammelaktion in den Mc Donald's Restaurants. Bis am 4. Oktober gibt es zu jedem Menü Medium oder Salad Menü gratis ein Coke-Glas in überraschendem Design. Die diesjährige Kollektion umfasst sechs Farben. Jede Woche werden, solange der Vorrat reicht, entweder violette, gelbe, blaue, rosa, grüne oder graue Gläser serviert.

[www.coca-cola.ch](http://www.coca-cola.ch)  
[www.mcdonalds.ch](http://www.mcdonalds.ch)

Preisabschläge bei Prodega/Growa Cash+Carry

**Kunden profitieren**

Das Thema ist seit Wochen in aller Munde und bewegt die Schweizer Wirtschaft wie auch Herrn und Frau Schweizer persönlich. Einmal ist es der Handel, der die Kursgewinne infolge des schwachen Euros oder auch US-Dollars nicht an die Kunden weitergibt und ein anderes Mal sind die Lieferanten die Bösen.

Für Prodega/Growa Cash+Carry ist es selbstverständlich, bessere Einstandspreise jeweils umgehend an die Kunden weiterzugeben. Besonders deutlich ist dies in den Bereichen zu sehen, wo direkt importiert wird, wie beispielsweise bei Fleisch, Früchten und Gemüse oder auch Wein. Hier haben sich die Preise gegenüber dem Vorjahr im zweistelligen Prozentbereich zu Gunsten der Kunden verbessert. Total wurden seit dem 1. Januar auf 1788 Artikeln die Preise gesenkt.

Schwieriger wird es dort, wo im Ausland produzierte Produkte in der Schweiz eingekauft werden. Frank H. Furrer, Gesamtleiter strategischer Einkauf, Marketing und Category Management:



Prodega/Growa hat bereits bei 1788 Artikeln die Preise gesenkt.

«Wir haben unsere Partner seit Monaten auf die Missstände aufmerksam gemacht. Gerade mal 5 von nahezu 600 Lieferanten waren bis Juli dieses Jahres zu Eingeständnissen bereit. Der heutige Richtungswechsel der Lieferanten ist sicher den Coop-Auslistungsmassnahmen zu verdanken. Aufgrund des enormen Drucks seitens des Detailhandels haben uns seit einigen Tagen ein Teil der Lieferanten Preissenkungen per 1. September angekündigt. Diese sind jedoch fast durchwegs im einstelligen Prozentbereich.

Dies ist teilweise verständlich, entstehen doch immer gewisse Kosten in der Schweiz.»

Obwohl die Verhandlungen nicht abgeschlossen und damit keine detaillierten Preisangaben vorhanden waren, senkte Prodega/Growa Cash+Carry am 22. August vorzeitig die Preise auf internationalen Marken beziehungsweise Leaderprodukten. Damit wollte die Nummer 1 im Schweizer Abholgrossmarkt ebenfalls ein Zeichen zugunsten der vielen Kunden setzen.

[www.prodega.ch](http://www.prodega.ch)  
[www.growa.ch](http://www.growa.ch)

Schwob AG schliesst Partnerschaftsvertrag mit Park Services AG ab

**Gemeinsame Dienstleistung**



Schwob AG ist ein führender Hersteller von Qualitätstextilien und betreibt eine Jacquard-Weberei in Burgdorf. Das Unternehmen besitzt ausserdem drei industrielle Wäschereien in der Deutschschweiz. Schwob ver-

folgt die Strategie, in der ganzen Schweiz ein umfassendes Produkt- und Dienstleistungsangebot auf höchstem Qualitätsniveau anbieten zu können. Der Partnerschaftsvertrag, der zwischen Schwob AG und Park Ser-

vices AG abgeschlossen worden ist, umfasst eine enge Zusammenarbeit in den Bereichen Marketing und Vertrieb, Qualitätsmanagement, Technik und Einkauf und betrifft das Gebiet südlich der Rigi, von Küsnacht bis nach Gersau. Das Angebot der Green Laundry ist auf die Hotellerie, die Gastronomie sowie auf das Gesundheitswesen ausgerichtet.

Die beiden Partnerunternehmen können gemeinsam ein vollständiges Produkt- und Dienstleistungsangebot bieten, das von preisgünstiger Standard-Wäsche bis zu luxuriöser, individuell für den Kunden in der Schweiz hergestellten Textilien reicht, wobei in allen Preisklassen ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten werden kann. [www.schwob.ch](http://www.schwob.ch)

Die asiatische Begleitung für Vegi-Menüs

**Knusprig und gut**

Frühlingsrollen erfreuen sich bei Schweizer Restaurantgästen grosser Beliebtheit. Auch bei den Küchenchefs finden sie grossen Anklang, da die leichten und bekömmlichen Leckerbissen einfach und originell kombiniert werden können.

Die knusprigen KADI Frühlingsrollen sind ideal geeignet als Hauptkomponente für den Vegi-Teller kombiniert mit einem frischen Salat, Gemüsevariationen oder mit würzigen Glasnudeln. Sehr beliebt sind sie aber auch für Apéros oder originelle Vorspeisen.

KADI stellt die abwechslungsreichen Varianten direkt in Langenthal mit feldfrischen



Frühlingsrollen zum Vegi-Teller.

Zutaten in gewohnter Schweizer Qualität her. Die asiatischen Gewürze und der hauchdünne, knusprige Teig verleihen den Frühlingsrollen das gewisse Etwas.

Die Frühlingsrollen unterscheiden sich aber nicht nur in ihren Rezepturen: Es sind auch unterschiedliche Grössen (20 oder 50 Gramm) erhältlich. [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)

Im Internet hat die Igeho bereits geöffnet

**Bald geht es los**

In weniger als drei Monaten treffen sich an der Igeho vom 19. bis 23. November rund 8000 Profis der Branche in der Messe Basel. Hier erhalten sie eine komplette Marktübersicht, sehen Neuheiten und treffen Berufskollegen.

Zu den Schwerpunkten der Igeho 2011 gehören Einrichtungs- und Ernährungstrends im Gastgewerbe ebenso wie Know-how zu verschiedenen Themen wie Kaffee oder Energieeffizienz. Das Thema Nachhaltigkeit wird derzeit gross geschrieben. Die Igeho bietet aus diesem Grund mit dem «Igeho EcoCircle» ein Verzeichnis, damit Fachbesucher die Aussteller mit nachhaltigen Produkten einfach



Gastro-Profis unter sich.

und schnell finden. Bereits haben über 20 Aussteller ein Nachhaltigkeitsstatement abgegeben.

Publikumsmagnete dürften die grosse Igeho Kocharena sein, in der Spitzenköche ihre Philosophie des Kochens vermitteln oder der attraktive Einrichtungs- und Designfachbereich «World of Inspiration». [www.igeho24.ch](http://www.igeho24.ch)

**TRENDS**

**Familiensache**

**Neue Strategie in Braunwald**



ELMER Citro hat eine Kooperation mit dem Märchenhotel Bellevue in Braunwald GL realisiert. Mit dieser Zusammenarbeit verstärkt ELMER Citro seine strategischen Marketingthemen Natur und Familie und erhofft sich durch die Zusammenarbeit, auch den «Stadt-Familien» ihr bergfrisches Citro-Getränk noch näher zu bringen. Seit Anfang Juni führt die Minibar des beliebten Familien-hotels exklusiv ELMER Citro und ELMER Mineral, welches kostenlos von den Hotelgästen genossen werden kann. Dazu wird jeder Gast, Gross und Klein, mit einem ELMER Citro willkommen geheissen.

[www.elmercitro.ch](http://www.elmercitro.ch)

**Knabberereien**

**Neue Nüsse an der Bar**



KERNnergie möchte mit exklusiven Edel-Nussmischungen den Gast an der Bar begeistern. Das Unternehmen bezieht seine Nüsse aus den besten Anbaugebieten der Welt. Ein ganz spezielles Röstverfahren sorgt dafür, dass die geschmacksgebenden ätherischen Öle der Nüsse erhalten bleiben. First Class Hotels wie das Kempinski Grand Hotel des Bains St. Moritz, das elegante Design-Hotel Roomers oder das luxuriöse Wartburg-Hotel servieren ihren Gästen bereits KERNnergie Nüsse.

[www.kern-energie.com](http://www.kern-energie.com)

**Für Sie gelesen**

**Ein Buch von Pino Persico**



Pino Persico ist Gastronom mit italienischem Migrationshintergrund und Inhaber des angesagtesten Restaurants auf Mallorca, dem «17. Bundesland». Das Kochbuch «Kalabrien, Nürnberg, Mallorca» ist eine einzigartige kulinarische Mischung aus italienischer, deutscher und mallorquinischer Küche. Preis: 56,90 Franken.

Buchbestellung:  
édition gastronomique  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 52 27  
[info@editiongastronomique.ch](mailto:info@editiongastronomique.ch)