

► Heiße Töpfe, scharfe Messer

Effizienz und Funktionalität in der Küche bilden die Basis für die Qualität eines Restaurants. Enorm wichtig hierfür ist das richtige Handwerkszeug. Der Direktversender **VEGA** präsentiert in seinem neuen Sonderkatalog „Küche & Technik“ alles für die Profi-Küche: funktionale Kochtopf-Serien, spezielle Kochmesser, Warmhalteplatten u.v.m. Zu den Highlights zählt die Kochtopf-Serie „Gourmet Star“. „Massive Topfkörper und extra starke Böden mit integrierter Wölbung bringen die Hitze bei der Speisenzubereitung genau auf den Punkt“, heißt es bei dem Unternehmen aus Wertigen. „Kaltgriffe und Schüttränder erleichtern die Handhabung.“ Gourmet Star lässt sich auf allen Herdarten einsetzen, auch auf Induktionskochfeldern. Und die strapazierfähige Serie aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl 18/10 darf sogar in die Spülmaschine. Weitere Infos: www.vega-direkt.com

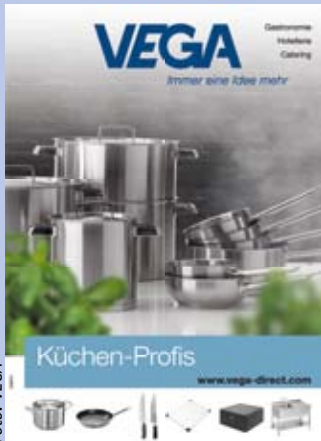


Foto: VEGA

► Premium Bar Food



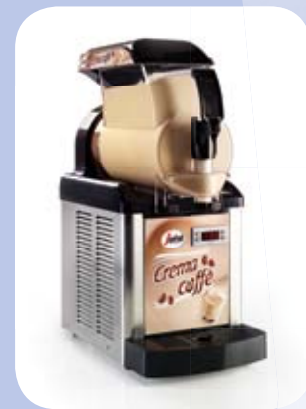
Fotos: KERNenergie

Eine erstklassige Bar mit erstklassigen Drinks – nur die salzigen Knabbereien an der Bar sind drittklassig! Mit trockenen Erdnüssen oder viel zu scharfen Wasabi-Nüssen verführt man keinen Gast zum Zulangen. So verspielt man sich nicht nur die Chance, die Gäste rundum zu begeistern. Es gehen auch Umsätze verloren – schließlich macht Salz durstig. Bei der Fa. **KERNenergie** vertritt man die Ansicht: „Wer edel trinkt, soll auch edel naschen dürfen!“ Getreu diesem Motto hat sich das Unternehmen aus Hamburg auf frisch geröstete Gourmet-Nüsse aus den besten Anbaugebieten der

Welt spezialisiert. Die Auswahl reicht von pikant gewürzten Nüssen und Kernen über nussiges Naschwerk bis hin zu Sondermischungen nach Wunsch. Serviert werden die Nüsse nicht im gewohnten Schälchen, sondern in kleinen, eleganten Glasdekantern. Das unterstreicht die Wertigkeit und ist viel hygienischer, weil der Gast nicht mehr mit den Fingern reinlangt, sondern sich die Nüsse in die Hand schüttert. „Einmal an der Bar probiert und für gut befunden, entwickeln sich die Premium-Nüsse, die auf den ersten Getränkekarten auch mit Preisen zu finden sind, zum Umsatz-Hit“, heißt es bei KERNenergie. Abgefüllt werden die Knabbereien in edlen Alu-Dosen zu 100 oder 500 g, auf Wunsch mit Firmenlogo. Weitere Infos: www.kern-energie.com

► Erfrischender Kaffeekick mit Crema Caffè

Segafredo Zanetti Deutschland hat eine neue, eisgekühlte Form des italienischen Caffè-Genusses auf dem Markt gebracht: Crema Caffè. Die Spezialität soll für mehr Caffè-Absatz in den heißen Sommermonaten sorgen und den Gästen einen erfrischenden Kaffeekick geben. „Crema Caffè steht für reinsten Genuss und enthält weder künstliche Farb- und Konservierungsstoffen noch gehärtete Fette oder Gluten“, heißt es bei Segafredo. „Der cremig gerührte Eiskaffee auf Italienisch ist im 1L-Tetra-pack hygienisch verpackt, bedarf keiner weiteren Zugaben und ergibt durch den etwa 50minütigen Gefrierprozess ein Volumen von 2 Litern (= 25 Portionen).“ Die einfache Zubereitung erfolgt mithilfe eines SPI-Gerätes. Die platzsparende, HACCP-zertifizierte Granitmaschine mit Edelstahlgehäuse zeichnet sich durch einen speziellen Getriebemotor für optimale Cremadichte aus. Zur Produkteinführung stellt Segafredo seinen Gastro-Kunden Poster, Tischkarten sowie Reinigungsmaterialien zur Verfügung. Rezeptideen für sommerliche Caffè-Spezialitäten auf Basis der Crema Caffè runden das Promotionspaket ab. Weitere Infos: www.segafredo.de



Fotos: Segafredo

► GRANULDISK kommt nach München

Als Pionier und Marktführer im Bereich der **Granulat-Spültechnologie** hat sich das schwedische Unternehmen GRANULDISK europaweit einen Namen gemacht in der Branche. Im September weiht der Hersteller von Topf- und Behälterspülmaschinen eine Niederlassung in Zentraleuropa ein – genauer gesagt in Hallbergmoos, also in unmittelbarer Nähe zum Münchner Flughafen. Neben Büroräumen verfügt die Niederlassung auch über eine 300 qm große Ausstellungs- und Schulungsfläche, in der Fachhändler, Küchenplaner, Servicepartner, Gastronomen und Küchenchefs diese einzigartige Spültechnik hautnah erleben können. Die Einladung von GRANULDISK lautet: „Ob einwandfrei sauberes Topf- und Behälterspülen, aktuelle Hygienestandards oder Kosten- und Zeiteinsparungen: Die neuen Räumlichkeiten bei München bieten vielfältige Möglichkeiten, den besonderen Kundennutzen unserer Maschinen zu entdecken.“ Weitere Infos im nächsten Heft im Special „Küche der Zukunft“.



Foto: GRANULDISK