



Cafina. Hans Aegerter, Verkauf Neuchâtel und Fribourg, und Helen Winterberger, Verkauf Suisse Romande, präsentieren die neueste Generation der Serie «Alpha». Das schlichte, funktionale Design avanciert bereits zum Klassiker.



Brita. Theres Schüpbach, Verkauf, und Marianne Hochuli, Marketing, erklären die Wasserfilter mit Purity-Technologie. Diese verhindern Verkalkungen bei Combiteamer und garantieren besten Kaffee- und Teegesmack.



Unifroid. Yvan Zanchini, Spezialist für Kühl- und Tiefkühlgeräte, Jürg Schneeberger, Verkaufsleiter Porkka und ihr Team zeigen einen neuen Wagen mit drei Klimazonen, der sich zur Lagerung und Ausgabe gekochter Speisen eignet.



Erwin Aebly. Der Deutschfreiburger Erwin Aebly beliefert die Gastronomie der «Suisse Romande» mit Tiefkühlprodukten. Auch Buttergipfel und weitere Produkte von Romer's Hausbäckerei sind vertreten. René Buchsacher, Verkaufsleiter bei Romer's, im Gespräch mit Peter Zeller, Küchenchef im Samariterspital Vevey (sitzend).



Mérat. Joël Sutter, Leiter der Mérat-Filiale Vucherens, Silvia Von Gunten, Hans Reutegger, Geschäftsführer Mérat, und Urs Von Gunten, Migros, setzen neue Massstäbe im Umgang mit Fleisch. Seit März beliefern sie die Gastronomie in der französischen Schweiz ab Vucherens. Ein Hit sind die 21 Tage gelagerten Edelstücke der Marke «Swiss Gourmet Beef».

Zulieferfirmen: **Stell**dich ein an der Lausanner Messe

«Wir hatten das Schlimmste befürchtet», sagten viele Aussteller über die Organisation im Vorfeld. Mit 120 Ausstellern ist die Gastronomia nur halb so gross wie vor zwei Jahren. Doch bereits nach dem ersten Tag sind die Befürchtungen verfliegen.

Die Gastronomia bietet eine Plattform zur Beziehungspflege. Aussteller und Besucher erhalten Informationen aus erster Hand. Und neue Kontakte werden geknüpft. Allein deshalb ist die Messe wichtig. So haben Anbieter im Ge-

spräch erfahren, dass potenzielle Kunden nicht nur ein neues Gerät brauchen, sondern ein ganzes Konzept. Einige spannende Konzepte und Produkte sind auf diesen Seiten vorgestellt.

gabriel.tinguely@gastroneus.ch



Jardin-Comfort. Martin Saum, Verkaufsleiter Mazuwo, Blaise Schenk und Thierry Stricker, Kundenberater bei Jardin-Comfort, haben die richtige Lounge-Bestuhlung zum «Chillen».



Ticinowine. Ezio de Bernardi, Valsangiaco Weine, Giulio Mulattieri, Isicom, und Rodolfo Introzzi, ASSP, repräsentieren mit Top-Merlots die Schweizer Weinszene.



Mirus. Paul Petzold, Geschäftsleiter, und Anthony Dallenbach, Direktor der Niederlassung Lausanne, bieten mit ihrem Softwarepaket eine Gesamtlösung für die Gastronomie an.



Berndorf Luzern/Beard. Bernard Beck, Verkauf, Eveline Felder, Marketing, Jean-Léon Andrey, Verkauf, Félix Griedler, Villeroy & Boch, und Damien Radenne, zeigen nicht nur klassische Teller. Sie liefern Ideen für Spitzenküche, die gerne auf verspieltem Porzellan anrichten.



Kellogg's. Neben den bekannten Cerealien gibts von Kellogg's neu auch Muesli für jeden Geschmack. Richard Jöhl, Jean Rieder, Sandra Müller und Michel Albasini naschen von den drei «Crunchys»: Original, Schokolade und Früchte sowie der original Birchermischung.



Amstein. Jacques Amstein ist seit 35 Jahren Importeur und Botschafter von ausländischen Bierspezialitäten. Mit einem belgischen Weissbier von Wittekoop stösst er mit seinem Sohn Jan auf die nächste Generation an.



Six Multipay SA. Das ist der neue Name der ehemaligen Telexkurs AG. Sylvie Borel, Swisscom, und Michel Maccabez, Kundenberater Six, machen gemeinsame Sache. Das neue Kartenterminal funktioniert per «wireless LAN».



Kisag. Mit voller Kraft gemixt. Verena Fankhauser und Roland Devaud, beide Verkauf, demonstrieren den handlichen Stabmixer mit grosser Leistung. Um das fein Pürierte luftig aufzuschlagen haben sie auch den «ISI-Espuma»-Bläser dabei.



Brunner. Remo Eggel vom Hotel Restaurant Aletschhorn in Belalp, informiert sich bei Tobias Graf, Geschäftsführer, und Alois Bieri, Kundenberater, über die antibakterielle Beschichtung der neuen Anliker-Messerscheiben.



ProdegaCC. Die Marktleiter Hans-Ruedi Gerber, Crissier, Michel Albasini, Givisiez, Xavier Lager, Conthey, und Pierre-Yves Aeschlimann, St-Blaise, mit Benjamin Itten, Leiter Marketing, sorgen sich um das Wohl ihrer Kunden auf dem Stand und für Stimmung in der Halle.



Hugentobler. Das Verkaufsteam West mit Christian Mast, Jean-Louis Kesteloot und Reto Müller mit dem neu überarbeiteten Combiteamer «Practico Vision». Dieser ergibt in Kombination mit dem Schweizer Herd und dem «freeze 'n' go» das System gegen Stress in der Küche.



Mister Cool. Angela und Daniel Jüni, Inhaber, zeigen ein grosses Sortiment an portionierten und servierbereiten Glacespezialitäten wie «Tazzine», «Looney Tunes» und Kreationen für die kommenden Festtage.



Nespresso. Julien Raemy, Presto Café Services SA, ist einer der Vertriebspartner von Nespresso professional. Das System «Gemini» mit acht Kaffeesorten eignet sich für Seminarräume, das kleinere Modell für Hotelzimmer.



Schwob. Stephan Wyss und Micheline Joly, beide Verkauf, setzen Akzente mit dezenten Farben. Schokolade-, Vanille- und Sandtöne sind gefragt. Auch Tischdecken aus grob gewobenem Tuch finden gefallen.



Edna Backwaren. Catherine Martins und Anaiq Tabart, beide Verkauf, präsentieren süsse Versuchungen. Mit allerhand Minigebäck wie Brötchen, Aperitif-Häppchen und Muffins zeigen sie, dass weniger auch mehr sein kann.



L'Artisan Glacier. Paolo Gervasi, Inhaber und dritte Generation im Familienbetrieb, produziert Sorbets und Glacen aus erlesenen Zutaten. Die Rezepte seines Grossvaters hat er für die im 2008 eröffnete neue Produktionsstätte angepasst.



Nestlé professional. Schukuhe Massonnet, Verkaufsförderin Romandie, zeigt mit dem Modell Milano die neuesten Heissgetränk-Automaten. Acht Getränke auf der Basis von Nescafé, Milch- und Schoggipulver können gewählt werden.



Concentrelles. Raymond Cousin, Koch, Wirt und Kreativeur von Naturkosmetik, hat sich auf die Produktion von natürlichen Essenzen für Küche und Pâtisserie spezialisiert.



Hotela. Daniel Kuster, Direktor, erklärt «Mirela», die in Zusammenarbeit mit Mirus entwickelte Schnittstelle zwischen Lohnbuchhaltung und den Sozialversicherungen.



Enodis. Marcel Wismann, Verkauf deutsche Schweiz, Christophe Hänni, Direktor Enodis Schweiz, José Jacquemettaz, kulinarischer Berater, und Claudia Bussmann, Marketing Manager, zeigen grosse Küche aus den neuen platzsparenden Mini-Combiteamer von Convotherm. Mit einem 230-Volt-Anschluss eignet sich das Gerät auch für den Cateringbereich.



Miele Professional. Marianne Reber und Giovanni Gianola, Verkauf Tessin, demonstrieren die neue Wäschefaltmaschine.



Alto Adige/Südtirol. Manon Germond, Diana Polimeno und Alicia Mettler mit authentischen Spezialitäten aus dem südlichen Alpenal: Asiago-Käse, Schinkenspeck und Wein finden grossen Anklang.



Rhoneköche. Für einmal nicht als Aussteller, sondern «nur» als Besucher an der Messe: Fabian Margelisch, Kilian Michlig-Salzmann und Friedrich Zemanek.



Koppert Cress. Bei Erna van der Spek und Liesbeth Boekstein gibts würzige und natürlich essbare Blüten zu degustieren. Auch Mikrogemüse, aromatische Sprossen und Kressesorten sind innovative Zutaten.



Gehrig Group. Das Verkaufsteam mit Patrick Gurzeler, Jörg Schaffter, Yves Dufresne, Guido Betschart, Leiter Kundendienst, und Georges Noceto hat mit den Marken Gehrig, Hildebrand und Hobart für jeden Betrieb die passende Geschirrspülmaschine.



Rotor Lips. Edouard Müller, Techniker, und Marie-Danielle Eggimann, Verkauf, zeigen Maschinen mit kräftigen Motoren zum Rühren, Raffeln und Entsaften.