

# Kunden-Anzeigenauswertung vom 01.01.2019 bis 31.12.2019

Firmenname

Titel	NrJ	von Seite bis	Sp.	Höhe	Fb	Ges_mm	Motiv	Monat	
<b>Bartscher 01</b>									
24 Stunden Gastlichkeit									
Zum Anzeigen der Anzeige im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben									
PDF-Seite:	2	2019-03	56		4	130	4c	520	2019-05
PDF-Seite:	3	2019-06	2035		4	265	4c	1.060	who's who 2019-11
		<b>Anzeigen:</b>		2		<b>Ges.-mm:</b>		1.580	
<b>First Class</b>									
Zum Anzeigen der Anzeige im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben									
PDF-Seite:	4	2019-04	56		4	130	4c	520	2019-04
PDF-Seite:	5	2019-12	2035		4	265	4c	1.060	who's who 2019-12
		<b>Anzeigen:</b>		2		<b>Ges.-mm:</b>		1.580	
<b>Gastronomie&amp;Hotel Impulse</b>									
Zum Anzeigen der Anzeige im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben									
PDF-Seite:	6	2019-03	39		1	265	4c	265	2019-03
PDF-Seite:	7	2019-06	17		1	265	4c	265	2019-06
PDF-Seite:	8	2019-09/10	3		1	265	4c	265	2019-10
		<b>Anzeigen:</b>		3		<b>Ges.-mm:</b>		795	
<b>Gastrotel</b>									
Zum Anzeigen der Anzeige im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben									
PDF-Seite:	9	2019-01	13		1	380	4c	380	2019-03
PDF-Seite:	10	2019-03	9		1	380	4c	380	2019-06
PDF-Seite:	11	2019-04	23		1	380	4c	380	2019-08
		<b>Anzeigen:</b>		3		<b>Ges.-mm:</b>		1.140	
<b>HOGAPAGE</b>									
Zum Anzeigen der Anzeige im PDF-Dokument die vorne aufgeführte PDF-Seitenzahl eingeben									
PDF-Seite:	12	2019-02	81		1	380	4c	380	2019-03
PDF-Seite:	13	2019-03	83		4	130	4c	520	2019-05
		<b>Anzeigen:</b>		2		<b>Ges.-mm:</b>		900	
		<b>Anzeigen:</b>		12		<b>Ges.-mm:</b>		5.995	

### Kategorie Handling

**Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes**

Vorgebacken in Sonnenblumenöl und leicht gesalzen, ist das Handling der Pommes einfach. In nur drei Minuten zubereitet, bleiben diese unter der Wärmelampe 60 Minuten lang knusprig. Wird auf Nachsalzen verzichtet, bleibt das Produkt besonders kross.



### Kategorie Prozessoptimierung – Konzept

**Rational:**  
Kombination aus  
SelfCookingCenter und  
VarioCookingCenter

Ob Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Kochen, Schmoren, Simmern, Braten, Backen, Gratinieren, Grillen, Frittieren oder Druckgaren – die multifunktionalen Geräte decken zusammen bei geringem Platzbedarf nahezu alle Zubereitungstechniken ab und sind dabei auch noch besonders energieeffizient.



### Kategorie Prozessoptimierung – Produkt

**Hobart:**  
Untertisch-  
Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Besonderheit der Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen ist die Trocknung Top-Dry. Dabei wird die feuchte Luft nach Ende des Spülvorgangs umgewandelt und als heiße Trocknungsluft zurück in die Waschkammer geleitet. So kann sich die Feuchtigkeit nicht mehr auf dem Spülgut niederschlagen.



**„Wir sind stolz auf diese Auszeichnung, weil sie direkt von unseren Verwendern im Markt stammt. Die Arbeit der Köche jeden Tag etwas einfacher zu machen und mit mehr Freude zu gestalten, ist unser oberstes Ziel. Dass unsere SuperCrunch Fresh jetzt Best of Market geworden sind, nehmen wir zum Anlass, uns bei allen Mitarbeitern zu bedanken, die zum Erfolg dieses Produktkonzepts beigetragen haben.“**

Margit Smeekens, Channel Marketing, Aviko Deutschland und Österreich

Fotos: Aviko, Hobart, Rational

## Großküchen-Geräte



### BEST of Market 2019

Für die erneute "BEST of Market" Auszeichnung bedanken wir uns bei allen Lesern ganz herzlich.

- ✓ Solide Qualität
- ✓ Guter Service
- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



## Bartscher - Das Vollsortiment

#### GARTECHNIK



#### KÜHLTECHNIK



#### SPÜLTECHNIK



#### KLEINGERÄTE



# Bartscher

seit 1876



## Bartscher - Das Vollsortiment

GARTECHNIK

KÜHLTECHNIK

SPÜLTECHNIK

KLEINGERÄTE

Ganz gleich, in welchem kulinarischen Bereich sich Ihr Restaurant täglich beweisen muss, mit Bartscher Produkten haben Sie immer eine gute Wahl getroffen.

### Sie planen eine neue Küche?

Bei der Realisierung Ihrer Vorstellungen begleiten wir Sie gerne! Bedarfsanalyse, Funktionsermittlung, Konzepterstellung... Weitere Informationen auf:

[www.bartscher.com/de/projekte](http://www.bartscher.com/de/projekte)



- ✓ Bekannte Marke
- ✓ Solide Qualität und guter Service
- ✓ Umfangreiches Produktsortiment

- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Produktneuheiten, Trends und Infos auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) | [info@bartscher.com](mailto:info@bartscher.com)

# BEST of Market 2019

## Kategorie Handling

**Aviko: SuperCrunch Fresh Pommes**

Vorgebacken in Sonnenblumenöl und leicht gesalzen, ist das Handling der Pommes einfach. In nur drei Minuten zubereitet, bleiben diese unter der Wärmelampe 60 Minuten lang knusprig. Wird auf Nachsalzen verzichtet, bleibt das Produkt besonders kross.



## Kategorie Prozessoptimierung – Konzept

**Rational:**  
Kombination aus  
SelfCookingCenter und  
VarioCookingCenter

Ob Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Kochen, Schmoren, Simmern, Braten, Backen, Gratinieren, Grillen, Frittieren oder Druckgaren – die multifunktionalen Geräte decken zusammen bei geringem Platzbedarf nahezu alle Zubereitungstechniken ab und sind dabei auch noch besonders energieeffizient.



## Kategorie Prozessoptimierung – Produkt



**Hobart:**  
Untertisch-Gläser- und  
Geschirrspülmaschinen

Besonderheit der Untertisch-Gläser- und Geschirrspülmaschinen ist die Trocknung Top-Dry. Dabei wird die feuchte Luft nach Ende des Spülvorgangs umgewandelt und als heiße Trocknungsluft zurück in die Washkammer geleitet. So kann sich die Feuchtigkeit nicht mehr auf dem Spülgut niederschlagen.

„Wow, wir sagen Dankeschön für den Best of Market in der Kategorie Design! Die Melitta Cafina XT6 ist der Ursprung unserer XT-Kaffeemaschinen-Serie, die ihre Qualitäten auch optisch geltend macht und Kaffeegenuss in Szene setzt. Feiern Sie mit uns im Jubiläumsjahr, z. B. mit ‚Celebration on ice‘. Unsere Jubiläums-Cocktailrezepte gibt es auf unserer Webseite.“

Marco Gottschalk, Leiter Marketing und Mitglied der Geschäftsleitung, Melitta Professional Coffee Solutions

Fotos: Aviko, Hobart, Rational

## Großküchen-Geräte



### BEST of Market 2019

Für die erneute "BEST of Market" Auszeichnung bedanken wir uns bei allen Lesern ganz herzlich.

- ✓ Solide Qualität
- ✓ Guter Service
- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



## Bartscher - Das Vollsortiment

### GARTECHNIK



### KÜHLTECHNIK



### SPÜLTECHNIK



### KLEINGERÄTE



# Bartscher

seit 1876



## Bartscher - Das Vollsortiment

GARTECHNIK

KÜHLTECHNIK

SPÜLTECHNIK

KLEINGERÄTE

Ganz gleich, in welchem kulinarischen Bereich sich Ihr Restaurant täglich beweisen muss, mit Bartscher Produkten haben Sie immer eine gute Wahl getroffen.

### Sie planen eine neue Küche?

Bei der Realisierung Ihrer Vorstellungen begleiten wir Sie gerne! Bedarfsanalyse, Funktionsermittlung, Konzepterstellung... Weitere Informationen auf:

[www.bartscher.com/de/projekte](http://www.bartscher.com/de/projekte)



- ✓ Bekannte Marke
- ✓ Solide Qualität und guter Service
- ✓ Umfangreiches Produktsortiment

- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



Produktneuheiten, Trends und Infos auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) | [info@bartscher.com](mailto:info@bartscher.com)

Entspannter Teegenuss mit Blumentee ( Chaadin Teahouse)



durch ihr modernes Design in edler, dunkler Klavierlack-Optik als auch durch ihre Funktionalität: Durch einfaches Aufdrehen des Deckels kann die stabile Box im Handumdrehen in ein stilsicheres Display umgewandelt werden. Die Luxury Selection Box ist ideal für alle Situationen, in denen nach einer hochwertigen Tassenportion verlangt wird und findet dank ihrer kompakten Form auf jeder Fläche Platz – egal ob im Konferenzbereich oder im Café. Die neun Sortenfächer können ganz einfach durch selection 1882 Luxury Cup Ware nachgefüllt werden. Durch mehrsprachige Sortenbezeichnung, Produktinformationen und Zubereitungshinweise macht das Düsseldorfer Teehaus zudem auch internationalen Gästen die Auswahl noch einfacher.

### Neues Teahouse etabliert Teetrend in München

Mit dem Chaadin Teahouse und Jaadin Grillhouse wurde im Oktober in München ein



Tee avanciert zum ultimativen Lifestyle-Getränk (Chaadin Teahouse)

außergewöhnliches Konzept realisiert, welches die vietnamesische Shared Food Philosophie mit dem Trendthema Tee kombiniert. Direkt neben dem Grillrestaurant Jaadin wird im Chaadin Teahouse entspannter Teegenuss in pastellfarbener Lounge-Ambiente zelebriert. Während Tee in Vietnam seit über 800 Jahren zum Alltag gehört, wird das vielseitige Getränk hierzulande gerade neu entdeckt und avanciert zur beliebten Alternative zu Coffee to go, Latte Macchiato und Co. In einer für München bislang einzigartigen Konstellation aus Spitzengastronomie, Tee-Bar und Shop will das Chaadin Teahouse die asiatische Teekultur nun auch in der bayerischen Metropole etablieren.

Serviert werden in erster Linie eigene, biozertifizierte Teesorten, die in Vietnam angebaut und von Hand gepflückt werden. Gemeinsam mit den einheimischen Teeproduzenten setzt sich Chaadin dafür ein, in Vergessenheit geratene Teeregionen im Hochland Vietnams wieder aufblühen zu lassen und den Menschen vor Ort damit Arbeit und Perspektiven zu geben. Im Chaadin werden die Tees lose oder in kreativen kalten und warmen Teemischungen angeboten. Nicht nur optisch überzeugen zudem Blumentees, die sich kunstvoll in der Teekanne entfalten. Dazu werden kleine vietnamesische Köstlichkeiten, Dim Sum, Desserts und Bowls gereicht.

**Bartscher**  
seit 1876

Jetzt in DIGITAL



Heißluftofen AT90 MDI  
Art.-Nr. A120796

### Heißluftofen AT90 MDI

Die Weiterentwicklung der erfolgreichen Bartscher AT-Serie.

Nähere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

### INTERNORGA PREMIERE



Kaffeefüllautomat KV1  
Art.-Nr. 190052



Kombidämpfer T 10110RS  
Art.-Nr. 117512

15. - 19. März 2019

**INTER  
NORGA**

Halle A3  
Stand 214

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

**„Feines vom Kalb“ (Franz Feckl, Ehningen)**  
dazu: 2012 Blanc de Noir Brut Sekt,  
Weingut Burkhardt-Schür, Bürgstadt



**„Sauerampfersorbet“ (Martin Scharff, Stephan Haupt, Heidelberg)**  
dazu: Muskateller Brut,  
Weingut Griesel & Compagnie, Bensheim



**Bartscher**  
seit 1876

**TOUCH ME**



Kombidämpfer T 10110RS  
Art.-Nr. 117512

### Die neue T-SERIE

Ob vorinstallierte oder selbst-konfigurierte Kochprogramme – Die Touch-Steuerung mit der intuitiven Bedienung bietet unbegrenzte Möglichkeiten.

Nähere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Heißluftofen AT 90 MDI  
Art.-Nr. A120796



Kaffeevollautomat KV1  
Art.-Nr. 190052

**BEST OF MARKET**



[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

## Liebe Leserin, lieber Leser,

Booking.com scheint keine Gelegenheit auslassen zu wollen, seine dominante Stellung unter den Online-Buchungsplattformen zu versilbern, schreibt Markus Luthe vom Hotelverband in einem aktuellen Blog-Post. Jetzt will das Unternehmen auch einen Anteil an Zusatzkosten im Hotel und mache Gäste dafür zu Provisionsschnüfflern, so Luthe.

In vielen Hotels in den USA wird von Hotels von Gästen bei An- oder Abreise eine pauschale Gebühr für Serviceleistungen erhoben. Von dieser „Resort Fee“ fordert Booking jetzt laut Skift seit Mai einen Anteil. Die aktuelle Richtlinie von Booking gilt auch für Gebühren, die Hotels für bestimmte Dienstleistungen berechnen, wie z.B. Zahlungen für das W-Lan-Netz.



Booking.com schein nun entschlossen, dieses Modell der Generierung von Zusatzeinnahmen auch in anderen Ländern ausrollen zu wollen, schreibt Luthe in dem Blog-Post. In spanischen Medien ist diesbezüglich von einer „absurden Erpressung“ die Rede.

Doch wie kommt Booking zu den Informationen welche Gebühren angefallen sind? Auch hier hat das Portal eine Lösung parat. Luthe beschreibt in seinem Blog-Post, dass Gäste neuerdings nach ihrem Aufenthalt in einer Resort-Unterkunft in den USA von Booking.com erhielten, die neben der Aufforderung zur Abgabe einer Bewertung auch die Zusatzfrage stelle: „Haben Sie während Ihres Aufenthalts in der Unterkunft XYZ für irgend-

welche Zusatzleistungen gezahlt (z.B. Wellnessleistungen, Mahlzeiten, Touren und Attraktionen usw.)? Könnten Sie uns ein bisschen mehr erzählen? Es dauert nur eine Minute!“

Für Luthe liegt der Fall auf der Hand „Das Buchungsportal instrumentalisiert den Gast zum Provisionsschnüfflern. Booking macht den Hotelgast zum IM Gast.“

Der Schweizer Journalist Gregor Waser von travelnews.ch schreibt dazu in einem Kommentar: „Dass Hoteliers, die 30, 40 oder auch 60 Prozent der Gäste über Booking generieren, nun ein Messer am Hals haben, wundert nicht. Verwunderlich ist einzig die Unverfrorenheit von Booking, an der Kommissionsschraube weiter zu drehen – und an Leistungen vor Ort mitverdienen zu wollen, mit denen das Portal nun wahrlich nichts zu tun hat.“

Die Resortgebühren fanden in den letzten Jahren bei den Hotelbetreibern eine große Verbreitung, vor allem in den USA. Schätzungen zufolge haben Resort Fees allein im Jahr 2018 bis zu 2,93 Milliarden Dollar eingebracht, so das Center for Hospitality and Tourism der New York University. Die durchschnittliche Gebühr stieg im vergangenen Jahr um 11 Prozent auf 21 Dollar pro Nacht, so ResortFeeChecker.com.

Auch wenn in Deutschland solche „Nebenkosten“ nicht so verbreitet sind, zeigt das Beispiel deutlich, wie kreativ die Plattformen bei der Generierung von Zusatzeinnahmen sind.....

In diesem Sinne, viel Spaß beim Lesen

*Markus Luthe*

**Bartscher**  
seit 1876

### TOUCH ME



Kombidämpfer T 10110RS  
Art.-Nr. 117512

### Die neue T-SERIE

Ob vorinstallierte oder selbst-konfigurierte Kochprogramme – Die Touch-Steuerung mit der intuitiven Bedienung bietet unbegrenzte Möglichkeiten.

Nähere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Heißluftofen AT 90 MDI  
Art.-Nr. A120796



Kaffeevollautomat KV1  
Art.-Nr. 190052

### IHRE NEUE KÜCHE

Planen Sie eine neue Küche oder einen bedarfsgerechten Umbau? Wir helfen Ihnen gerne weiter!

[www.bartscher.com/de/Projekte](http://www.bartscher.com/de/Projekte)

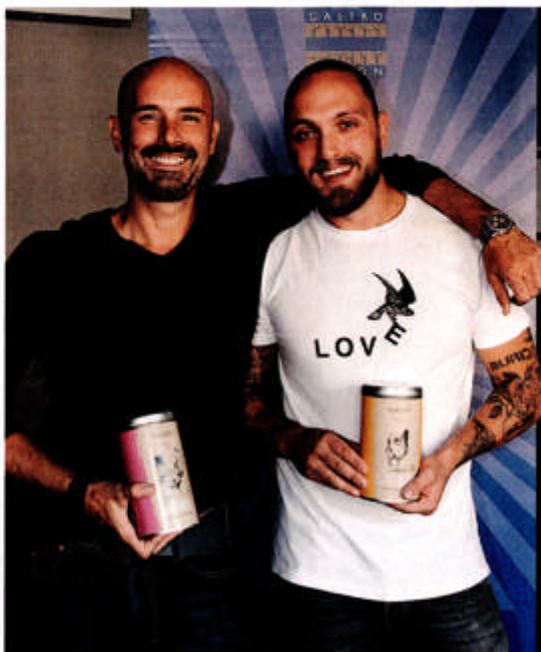
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

vier Bars geben, an denen sich Aussteller aus dem Beverage-Bereich präsentieren. Außerdem haben wir den Community Table weiterentwickelt, der alle Aussteller zu einem Gesamtkunstwerk zusammenführt. Und das neue Deli zeigt Lösungen für Hotels und Retailer, die bislang noch auf eine Gastronomie verzichtet haben. Wieder dabei sind natürlich außerdem erfolgreiche Formate wie concepts, Out of the Box, Super. Fancy. Cool und der Inspiration Floor. Und auf unserer Branchenparty im moondoo auf der Hamburger Reeperbahn legen wir dieses Jahr nochmal einen drauf, mehr möchte ich dazu aber noch nicht verraten.

*Neben die „klassische“ Ausgabe in Hamburg traten in den letzten Jahren Roadshows durch ganz Deutschland und eine Gastro Vision im Rahmen der Intergastra in Stuttgart. Wie werden diese Formate angenommen und wie sollen sie ausgebaut werden?*

Sehr gut, die Resonanz sowohl zur Gastro Vision während der Intergastra wie zu unserer Roadshow war ausgezeichnet. Die Roadshow hat sich mittlerweile fest in der Jahresplanung der Gastro Vision verankert und zu ihrer vierten Auflage im vergangenen Jahr nochmal einen richtigen Schub bekommen. Wir schaffen damit eine kleine aber feine Ergänzung zu unserer großen Hamburger Premium-Veranstaltung und bieten deutschlandweit weitere Kontaktpunkte für unsere Aussteller und Besucher. Die Roadshow bietet eine sehr gute Grundlage, um noch intensiver miteinander ins Gespräch zu kommen. Direkt nach der Gastro Vision in Hamburg gehen wir in die Planung der nächsten

Die aktuellen Gewinner des Gastro Vision Förderpreises: Silvia Augustin vom Eventkonfigurator Day your Way (Kategorie digital) und Andreas Leonhard sowie Florian Hofbauer (rechts) von Scraegg (Kategorie analog)



Roadshow im Oktober 2019. Und mit dem Süden Deutschlands laufen die Gespräche.

*Seit vielen Jahren verleihen Sie auch den Gastro Vision Förderpreis. Welche Rolle spielt Förderung Ihrer Meinung nach für Gründer im Gastgewerbe?*

Derzeit ist wie gesagt eine sehr starke Bewegung in den Märkten zu beobachten. Damit das so ist und bleibt und auch kleine innovative Unternehmen eine Chance mit ihren Produkten bekommen, sind Auszeichnungen wie der Gastro Vision Förderpreis unbedingt notwendig. Wir geben den jungen Gründern eine Starthilfe und unterstützen die Newbies nicht nur bei den richtigen Kontakten und ihrer Präsentation auf der Gastro Vision, sondern beraten sie auch, wie sie sich mit ihren Produkten im Markt am besten positionieren und entwickeln können. Wir vergeben den Gastro Vision Förderpreis jetzt bereits seit anderthalb Jahrzehnten und sind jedes Jahr begeistert von den spannenden und professionellen Konzepten, die uns von den Jungunternehmern vorgestellt werden.

*Ein Blick in die Zukunft: Wie wollen Sie die Gastro Vision weiterentwickeln und für die kommenden Jahre aufstellen?*

Das Motto der Gastro Vision war, ist und bleibt: Immer in Bewegung bleiben. Und wir bieten auf unserem exklusiven Branchentreff Vernetzung auf Entscheidungsebene. Hier spricht der Chef mit dem Chef, vor Ort werden jede Menge neue Kontakte und Kooperationen geschlossen, und das in entspannter Atmosphäre. Und so machen wir auch weiter. Außerdem planen wir einige neue spannende Kooperationen.

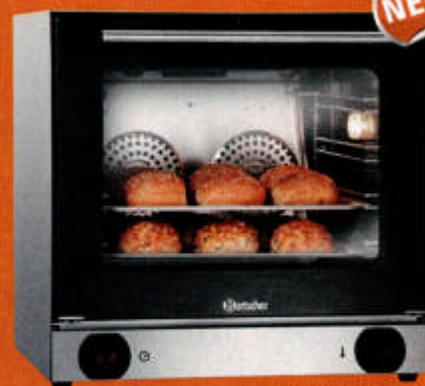
[www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com)

**Die Jubiläumsausgabe der Gastro Vision findet vom 15. bis 19. März im Empire Riverside Hotel in Hamburg statt.**

# Bartscher

seit 1876

## Jetzt in DIGITAL



Heißluftofen AT90 MDI  
Art.-Nr. A120796

### Bartscher Heißluftofen AT90 MDI

Die Weiterentwicklung der erfolgreichen Bartscher AT-Serie.

Über die beiden Regler mit Digital-Anzeige lassen sich die Temperatur und die Zeit exakt einstellen. Die 2 Motoren sorgen für eine gute Luftzirkulation und somit für beste Ergebnisse.

Weitere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Induktionstischherd ITH 35-265  
Art.-Nr. 105994



Aufschnittmaschine PRO 300-G  
Art.-Nr. 174302

MESSE | 15. - 19. März 2019

INTER  
NORGA

Halle A3  
Stand 214

Ebenfalls in Berlin wurde der Internationale L'Art de vivre Nachwuchswettbewerb für Servicekräfte in Restaurants und Hotels ausgetragen und der **Preis für Große Gastlichkeit** 2019 verliehen. Michael Jantscher aus dem The Fontenay Hotel in Hamburg belegte dabei Platz eins, Platz zwei ging an Katharina Garella, ebenfalls aus dem The Fontenay in Hamburg, Rang drei an Friederike Winkelmann aus dem Hotel Erbprinz in Ettlingen. Zwölf Teilnehmer

absolvierten schriftliche, mündliche und praktische Aufgaben. Höhepunkt am Abend war das Wettbewerbsdinner mit rund 60 geladenen Gästen und Pressevertretern. Initiator des Wettbewerbs ist die internationale Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen. Präsident und Juryvorsitzender Hans Stefan Steinheuer überreichte die Ehrenurkunden an alle Teilnehmer, Preise und Geldprämien.

[www.lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb](http://www.lartdevivre-residenzen.com/wettbewerb)



Die Preisträger des diesjährigen Preis für Große Gastlichkeit (von links) Friederike Winkelmann, Michael Jantscher und Katharina Garella mit L'Art de vivre Präsident Hans Stefan Steinheuer

Alexander Gläsel (Restaurant Brückenbar/Baronesse aus Bolzhausen) mit Assistent Marcel Meining sowie Dominik Holl (Restaurant Meier's ZweiSinn/Bistro/Fine Dining in Nürnberg) mit Assistent David Gombert sicherten sich im Mai in Essen die letzten Finaltickets für den Wettbewerb **Koch des Jahres**. Im Oktober werden sie auf der Anuga in Köln um den Titel kämpfen. Das Vorfinales namens #terraedition widmete sich der Nachhaltigkeit und der verantwortungsbewussten Ressourcenverwendung. [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)



Dominik Holl (links) und Alexander Gläsel freuen sich über ihren Sieg im Essener Vorfinales

## GEMEINSAMER WETTBEWERB

Ab diesem Jahr wird es erstmals einen zentralen HUG-Wettbewerb Creative Tartelettes geben, an dem sowohl deutsche als auch Schweizer Köche, Patissiers sowie Auszubildende teilnehmen können. Gefordert ist die Kreation eines Vorspeisen-/Amuse-Bouche-Tellers sowie die Kreation eines Desserttellers -

natürlich unter Einsatz der HUG Tartelettes. Der Einsendeschluss für die Rezeptvorschläge ist der 13. September, das Finale findet am 14. November 2019 im Richemont, Luzern statt. Die Ausschreibungsunterlagen können Interessierte unter [www.hug-familie.ch](http://www.hug-familie.ch) anfordern.

Sebastian Böckmann und Shane Steinberg vom Hotel Restaurant Reuter in Rheda-Wiedenbrück haben mit ihrem Dessert „Port Edel Weiß“ beim diesjährigen Pâtisserie-Wettbewerb der **Jeunes Restaurateurs (JRE)** im Kölner Schokoladenmuseum gewonnen. Be-

reits zum fünften Mal traten Zweier-Teams aus zwölf JRE-Betrieben gegeneinander an. Neben den deutschen Vertretern beteiligten sich auch das niederländische Restaurant One und das Restaurant Bacher (Mautern) aus Österreich an dem Wettstreit ums beste Dessert. Die Aufgabe: Innerhalb von zwei Stunden musste ein Dessert kreiert werden, das aus mindestens einem warmen und einem gefrorenen Element besteht und eine Frucht- und eine Gemüsekomponente enthält. Darüber hinaus musste es den Rozés Porto White Reserve Portwein und Schokolade von Original Beans miteinander vereinen. [www.jre.de](http://www.jre.de)

Sebastian Böckmann (links) mit Shane Steinberg



**Bartscher**  
seit 1876

## TOUCH ME



Kombidämpfer T 1011095  
Art.-Nr. 117512

### Bartscher Kombidämpfer T-Serie

Ob vorinstallierte oder selbstkonfigurierte Kochprogramme – Die Touch-Steuerung mit der intuitiven Bedienung bietet unbegrenzte Möglichkeiten.

Nähere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



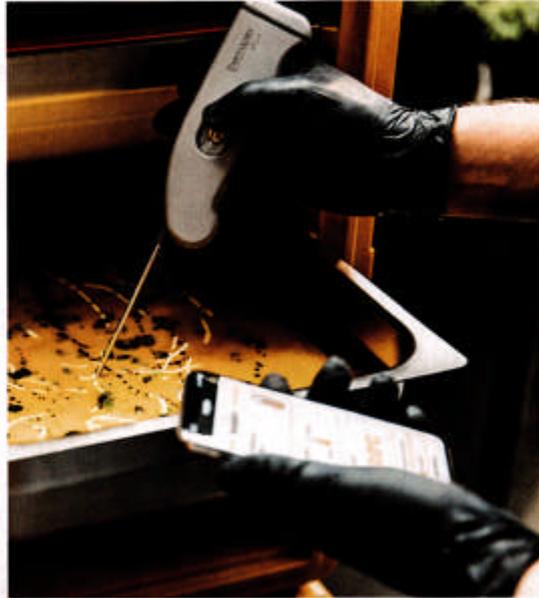
Heißluftofen AT 90 MDI  
Art.-Nr. A120796

Kaffeevollautomat KV1  
Art.-Nr. 190052



### BEST of Market 2019





von einer erheblichen Zeit- und dadurch auch Kostenersparnis. Dadurch kann das Personal die Arbeitszeit wieder auf das Kerngeschäft – das Kochen und den Service beim Gast – richten und dadurch bessere Qualität liefern, was sich natürlich schlussendlich beim Umsatz bemerkbar macht. Dadurch, dass unser System eine hohe Prozesssicherheit und -standardisierung gewährleistet, die durch die Digitalisierung personalunabhängig ist, kann das Personal bei vielen Tätigkeiten flexibel und ohne hohen Schulungsaufwand eingesetzt werden. Bei unserer nächsten Systemerweiterung Check Trace der digitalen Behälter-Mehrweg-Organisation kann der Kunde rückverfolgen, wo genau sich seine Mehrweg-Gastronormbehälter befinden, wodurch ein erheblicher Behälterschwund reduziert werden kann. Dadurch kann der Gastronom zum einen hohe wiederkehrende Equipment-Investitionen einsparen und zum anderen ein Mehrwegsystem einsetzen, welches langfristig nicht nur ökonomische, sondern auch ökologische Vorteile bringt.

*Welcher ökologische Nutzen kann dies sein?* Durch das System kann frühzeitig über Fehler in der Prozesskette informiert und dadurch unmittelbar eingegriffen werden, sodass schlussendlich weniger Lebensmittel aufgrund von Temperaturüber- oder -unterschreitungen weggeworfen werden müssen. Zudem können Energieeinsparpotenziale aufgedeckt werden, wie beispielsweise dauerhaft zu kalt eingestellte Kühlhäuser. Nicht zu vergessen sind natürlich die unzähligen Papierzettel, die täglich ausgedruckt und jahrelang aufgehoben werden müssen, die

Mithilfe des bluetoothfähigen Temperaturfühlers werden die Temperaturen der jeweiligen Speisen erfasst und sofort an die Check App weitergegeben

dank unseres Systems vollumfänglich durch die digitale Protokollation ersetzt werden. Wie bereits erwähnt, wollen wir mit Check Trace zudem ein digitales Mehrwegsystem etablieren, welches ermöglicht, im Gastnorm-Mehrwegsystem zu arbeiten, dadurch die tägliche Einwegverpackung zu ersetzen und den damit anfallenden Verpackungsmüll zu eliminieren. Somit haben wir sowohl ökonomisch als auch ökologische vielfältige und sich gegenseitig bedingende Ansatzpunkte, die schlussendlich dem Betreiber, dem Gast und der Umwelt zu Gute kommen.

*Wie steht es um die Infrastruktur? Ist das System bereits überall in Deutschland möglich?*

Sobald mit dem Smartphone mindestens eine 3G-Verbindung existiert oder der Kunde WLAN in der Küche hat, ist es möglich, sich im Check System anzumelden. Die App kann zudem, nachdem man sich einmal am Tag eingeloggt hat, was für die „digitale Unterschrift“ erforderlich ist, auch offline genutzt werden. Ebenso besitzen unsere Raumtemperatursensoren einen Ringspeicher, der bis zu 10.000 Messungen offline speichern kann. Somit können mobil eingesetzte Geräte die Temperaturmessungen bis zu sechs Wochen ohne Internetverbindung sicher erfassen und, sobald wieder Verbindung besteht, die offline gespeicherten Daten direkt an die Check Cloud senden. ■

**Bartscher**  
seit 1876

**TOUCH ME**



Kombidämpfer T 1011085  
Art.-Nr. 117512

### Bartscher Kombidämpfer T-Serie

Ob vorinstallierte oder selbstkonfigurierte Kochprogramme – Die Touch-Steuerung mit der intuitiven Bedienung bietet unbegrenzte Möglichkeiten.

Nähere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Kontaktgrill „Panini-T“ 1GR  
Art.-Nr. A150776



Kaffeevollautomat KV1  
Art.-Nr. 190052



Messen



Halle 10  
Stand A41



Halle 7.1  
Stand A-093

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Der Autor dieser Zeilen kann sich noch gut an eine Stelle bei einem früheren Arbeitgeber erinnern, bei dem der Carpool von mindestens vier verschiedenen Herstellern stammte – bei einer nur knapp zweistelligen Fahrzeugflotte. Jeder, der Anrecht auf einen Dienstwagen hatte, konnte sich innerhalb eines bestimmten Preisrahmens sein Wunschauto aussuchen – egal von welchem Hersteller. Heutzutage bei den allermeisten Unternehmen ein Ding der Unmöglichkeit. Denn wie so viele andere Bereiche ist auch das Thema »Fuhrparkmanagement« inzwischen zu einer eigenen Wissenschaft aufgestiegen. Sukzessive haben die meisten Firmen nämlich bald erkannt, wie viel Geld hier mit klugen Strategien und Synergien einzusparen ist. Und dazu zählt eben auch, dass man bessere Konditionen bekommt, wenn man fünf Autos von einem Händler kauft, als wenn man fünf Autos von fünf Händlern bezieht.

### Elektronisches Fahrtenbuch als Standard

In großen Konzernen beschäftigen sich heute schon ganze Abteilungen mit dem Bereich »Fuhrparkmanagement«. Das beginnt beim Aushandeln von Leasing- und Serviceverträgen und reicht bis zum Verwalten, Planen, Steuern und Überwachen von Fahrzeugflotten. Heute wird auch oft von »digitalem Flottenmanagement« gesprochen, etwa einer Software, die mit GPS-Daten, technischen Daten zum aktuellen Fahrzeugzustand sowie rechnergestützten Auftragsvorschlägen den jeweiligen Disponenten unterstützt. Solche Programme rechnen sich oft

schon bei nur wenigen Fahrzeugen im Unternehmen. Informationen, die eine solche Software digital und teils per GPS erfasst, sind etwa:

- Abfahrtszeit von der Firma/ von zu Hause
- Reiseplan/Routenvorgabe und Dauer
- Ziel der Fahrt
- Kilometer von A nach B
- privater oder geschäftlicher Zweck der Reise

Gleichzeitig wird damit ein elektronisches Fahrtenbuch erstellt, das vom Finanzamt anerkannt wird.

Gastgewerbekunden zählen aufgrund von Größe und Struktur allerdings nur selten zu den »Big Playern« im Fuhrparkbusiness. Für die großen Hersteller ist man ein Großkunde meist erst ab einem dreistelligen Fahrzeugpool – eine Zahl, die maximal größere Gastro- oder Hotelketten erreichen. Oder Resorts wie der Europa-Park Rust, ein riesiger Freizeitpark in Baden-Württemberg, nahe der französischen Grenze. »Die Flotte des Europa-Parks umfasst rund 350 Fahrzeuge, darunter Pkw, Lkw und Transporter sowie zahlreiche Elektrofahrzeuge für die Fortbewegung und den Gütertransport auf dem Parkgelände. Zu den Fahrzeugmarken zählen unter anderem Audi, BMW, Mercedes und Volkswagen sowie Club Car, Polaris und Still. In den Leasingverträgen inkludiert sind neben Wartungen etwa Verschleißkomponenten«, so Franziska Drescher, die für die Unternehmenskommunikation im Europa-Park verantwortlich zeichnet.

**Bartscher**  
seit 1876

Jetzt in DIGITAL



Heißluftofen AT90-MDI  
Art.-Nr. A120796

### Bartscher Heißluftofen AT90-MDI

Die Weiterentwicklung der erfolgreichen Bartscher AT-Serie.

Über die beiden Regler mit Digital-Anzeige lassen sich die Temperatur und die Zewit exakt einstellen. Die 2 Motoren sorgen für eine gute Luftzirkulation und somit für beste Ergebnisse.

Weitere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Induktionstischherd ITH 35-265  
Art.-Nr. 105994



Kombidämpfer T 7110RS  
Art.-Nr. 117572

MESSE | 15. - 19. März 2019

**INTER  
NORGA** Halle A3  
Stand 214

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)





Der Thermomix ist zu Unrecht als Luxus-Spielzeug für Hipster-Hobbyköche verschrien. Er leistet aufgrund seiner Vielseitigkeit durchaus auch in der Profiküche gute Dienste.

Wenn man sich fragt, welche Kleingeräte zu den beliebtesten Klassikern bei Profi- und Sterne-Köchen zählen, ist er sicher unter den Genannten: der Thermomix. Als die Wuppertaler Direktvertriebsfirma Vorwerk Anfang der 1970er dieses Multitalent aus hochwertigem Kunststoff und rostfreiem Edelstahl auf den Markt brachte, rümpften Profis zunächst mal die Nase über diese futuristische Maschine, die beim Zubereiten von Suppen, Saucen und dergleichen an ihrer statt ein bisschen zu sehr in den Mittelpunkt geriet. Heute lässt man sich vom vielseitigen Thermomix gerne helfen. Das neueste, Anfang des Jahres erschienene Modell ist der Thermomix TM6. Er glänzt mit innovativer Technik (integriertes Rezeptportal inklusive WLAN-Zugang, Updates von Software möglich, Touchscreen mit 6,8"-Display zum präzisen Einstellen), erweitertem Zubehör (Spritzschutz, Gareinsatz mit Deckel) und deutlich mehr Kochfunktionen als die Vorgängermodelle: So kann er etwa auch anbraten, sous-vide-garen (Gemüse, Fleisch, Fisch), kontrolliert erhitzen für Wasserbadgerichte (z.B. Sauce hollandaise, Zabaglione), emulgieren (z.B. Mayonnaise) etc. Vom »Slow Cooking« bei Niedrigtemperaturen bis zum Kochen bis 160 Grad und heißem Anbraten von Fleisch und Gemüse – »Küchen-Roboter« schafft alles. Eine integrierte Waage ermöglicht zudem das Einwiegen aller Zutaten direkt in den Edelstahl-Mixtopf (2,2 Liter Füllmenge, integriertes Heizsystem,

Temperatursensor), sogar während des Kochens.

### Alleskönner: die beliebtesten Klassiker

Ein weiterer Bestseller ist der Stabmixer ESGE-Zauberstab G 350 Gastro. Ob zum Zerkleinern, Mahlen, Reiben, Hacken: Er ist perfekt auf die Erfordernisse in der Gastronomie eingestellt. Mit einer Aufsteckzentrierung kann man Multimesser, Schlagscheibe und Quirlscheibe einfach anbringen, sämtliche Teile sowie ein Wandhalter sind inklusive. Der qualitativ hochwertige »Zauberstab« verarbeitet bis zu 30 Liter Flüssigkeit für eine Eintauchtiefe bis circa 39 Zentimetern mit seinem 350-Watt-Motor und 18.000 oder 22.000 Umdrehungen pro Minute. Praktisch: Das bis 350 Zentimeter ausziehbare Spiralkabel lässt Köchen Bewegungsfreiheit.

Auch der »Kenwood Cooking Chef Gourmet« gehört zur Familie der lang bewährten Alleskönner. Diese 1.500-Watt-Maschine mit 24 voreingestellten Programmen und intuitiv bedienbarem Display knetet sogar schwere Teige, mixt, schlägt Eischnee, dämpft, kocht, sorgt beim Schokolade-Schmelzen, Fleisch-Anbraten, Hefeteig-Zubereiten dank Induktionstechnologie für gradgenaue Temperierung und energiesparende Zubereitung. Erweiterbar ist das Gerät mit über 25 verschiedenen Zubehören – z.B. eine Getreidemühle zum Mahlen des eigenen Mehls, ein Zerkleinerer für Gemüsescheiben

**Bartscher**  
seit 1876

Jetzt in DIGITAL



Art.-Nr. A120796

### Bartscher Heißluftofen AT90-MDI

Die Weiterentwicklung der erfolgreichen Bartscher AT-Serie.

Über die beiden Regler mit Digital-Anzeige lassen sich die Temperatur und die Zeit exakt einstellen. Die 2 Motoren sorgen für eine gute Luftzirkulation und somit für beste Ergebnisse.

Weitere Informationen und Modelle finden Sie auf [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Kaffeefüllautomat KV1  
Art.-Nr. 190052



Induktionskocher IK 30TCS-1  
Art.-Nr. 1059915

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)