



► **Tee satt:** Für größere Teemengen hält die *Ostfriesische Teegesellschaft, Seevetal*, die Meßmer ProfiLine bereit. Erhältlich in sechs Geschmacksrichtungen von klassischen Schwarzteesorten bis zu neuen Früchte- und Kräuterteesorten wie Lemongras-Erdbeere oder Orange-Ingwer bleibt der Tee auch bei langen Standzeiten aromatisch. Die 1-Liter-Kannenportionen gibt es in der königsblauen Verpackung in der sortenreinen Verkaufseinheit als 4er Tray mit je 25 kuvertierten Aufgussbeutel.



► **Komponieren mit Mozart:** *Schöller Direct*, Nürnberg, ruft Deutschlands Jungköche zu einem Wettbewerb auf. Die Aufgabe der Teilnehmer besteht darin, ein Mövenpick Eisdessert zu einem Musikstück von oder über Mozart zu „komponieren“. Als Hauptpreis winkt ein einmonatiges Seminar am Culinary Institute of America in New York, das mit dem international anerkannten Pro Chef Certificate endet. Angesprochen sind Auszubildende des dritten Lehrjahres sowie Jungköche, die 2009 ihre Ausbildung abgeschlossen haben. Anmeldeschluss für die Teilnahme ist der 21.08.2009. Infos unter [www.schoeller-direct.de](http://www.schoeller-direct.de)

**Der Duft der Entspannung:** Für drei Tiefenentspannungskonzepte hat *Wellvision*, Berlin, unterschiedliche Raumdüfte kreiert. Eines davon lehnt sich an die Anwendung Ayurveda-Stirnguss an. Dabei entfalten frische Bergamotte und grüne Noten, gefolgt von der Blüte der Champaca, ihre blumig-würzigen Facetten. Weißes Sandelholz, weißer Moschus und etwas Myrrhe und Weihrauch runden die Duftkreation ab.

**Vertriebs-Partnerschaft:** Seit dem August 2009 besteht eine Vertriebspartnerschaft zwischen *Edna International*, Zusmarshausen, und *PanExpert Heinz Schmidt*, Markt Taschendorf. Künftig werden die PanExpert Delikatess-Backwaren in Gastronomie, Hotellerie und Catering mit dem bewährten Konzept von Edna vertrieben. Synergien sollen auch im Marketing/Vertrieb und im Service genutzt werden. Die Partnerschaft umfasst neben Deutschland auch Österreich, die Schweiz und Frankreich.



► **Gäste finden und binden:** Ob zum Bewerben von Arrangements oder als Glückwunschkarten – Postkartenmailings sind mit dem Web-to-Mailing-Portal StayGuest von *ODS - Office Data Service*, Berlin, individuell möglich. Per Baukastensystem bietet das Unternehmen in fünf Schritten Postkarten in diversen Formaten an. Zu verschiedenen Anlässen stehen viele Motive und Texte bereit. Das Unternehmen übernimmt den Druck und die Postfertigmachung. Unter [aktion@StayGuest.de](mailto:aktion@StayGuest.de) können Interessierte einen Aktionscode anfordern und das Tool kostenlos testen.

**Partnerschaft:** Um den Export weiter auszubauen, arbeitet *Stahl Wäschereimaschinenbau*, Sindelfingen, jetzt mit der *Gehrig Group*, Ballwil/CH, als Vertriebs- und Servicepartner in der Schweiz zusammen. Gehrig übernimmt mit einem Netz von 90 Technikern und Kundenberatern für die ganze Schweiz den Gesamtvertrieb und den Kundendienst. Stahl feiert in diesem Jahr sein 100-jähriges Bestehen.

► **Sparsam und flexibel:** Mit der Generation 4000 bietet *Electrolux Professional*, Tübingen, eine Produktlinie mit Compass Control®. Die Serie besteht aus Hygienewaschmaschinen, Trocknern und Mangeln. Verbesserte Ausstattungsmerkmale sind glattere Oberflächen, einfachere Displays sowie verbesserte Ergonomie und Funktion. Zudem lassen sich mit Hilfe der Zeit-Einstellung die Waschvorgänge verkürzen. Mit der Spar-Taste kann der

Energie- und Wasserverbrauch erheblich reduziert werden.



► **Herbstliche Harmonien:** Bald stimmen sich Gastgeber und Gäste wieder auf den Herbst ein. Auf dem Tisch lässt sich ein herbstliches Farbenspiel z. B. mit dem Motiv Autumn Flair von *Duni*, Bramsche, inszenieren. Auch Indian Summer verbreitet dank feuriger Farbtöne Lust auf romantische Herbstabende. Ein typisch weiß-blaues Ambiente à la Oktoberfest lässt sich zudem mit einem entsprechenden Sortiment schaffen. Neu ist hier der 15 cm breite Tischläufer sowie Airlaid-Servietten im Format 40 x 40 cm.

► **Mehr Dessert fürs Geld:** Wie man mit TK-Pâtisserie als Mini-Arrangements den Mehrwert steigert, zeigt *Vandemoortele Foodservice*, Hamburg. Sternekoch Lars Reddemann z. B. schneidet die Törtchen gefroren in mundgerechte Stücke und serviert sie auf Servierlöffeln mit Minzblatt-Deko. So benötigen sie keine Auftauzeit und sind bei geringem Portionspreis durch Schnitt und Garnitur ein Unikat. Das Unternehmen hält z. B. mit La Pâtisserie du Chef achteckige Törtchen in den Sorten Erdbeer-Pistazie, Birne Caramel, Tiramisu, Chocolate Fantasy und Mango Passion bereit. Lieferbar sind alle in Kartons zu je 39 Stück.

