

TRENDS

Cave de Genève
Schweizer
Goldmedaille

Cave de Genève gewinnt mit dem Wein «Infini» die einzige Schweizer Goldmedaille beim Internationalen Weinpreis der MUNDUSVini. Der Wettbewerb findet seit 2001 jährlich in Neustadt statt. Dieses Jahr wurden über 5700 Weine aus 44 Ländern geprüft.

www.cavedegenveve.ch

Spar
Über 180
Bio-Produkte



SPAR bietet mit über 180 biologisch produzierten

Lebensmitteln ein besonders umfassendes Angebot an Bio-Produkten an. Als Botschafter für die Bio-Marke SPAR Natur pur konnte das Unternehmen den ehemaligen Mister Schweiz und Biobauer Renzo Blumenthal gewinnen.

www.spar.ch

Stay Guest von ODS

Das Prinzip
Postkarte



Stay-Guest, das Web-to-Mailing-

Portal von ODS, ist auf die Anforderungen der Gastronomie- und Hotelbranche abgestimmt. Vom Computer aus können Postkarten erstellt und individualisiert werden, um Gäste persönlich anzusprechen oder auf Angebote aufmerksam zu machen.

www.StayGuest.de

Neues Verlagsprogramm

Arbeitsverträge
bereits online



Die Unterlagen für die neuen Arbeitsverträge sind derzeit online verfügbar. Ab Dezember werden die Formulare auch in Printform erhältlich sein.

www.gastroprofessional.ch

Alles auf einmal

Das neue
Jobjournal



GastroJournal und GastroSuisse lancieren gemeinsam mit Gastro Facts das neue Stellenportal für die Branche. Mit einer einzigen Buchung erscheint das Inserat gleich mehrmals – ein voller Erfolg.

www.gastrojournal.ch
www.gastrofacts.ch

Wertvolles Know-how auf der Igeho Sonderpräsentation Energieeffizienz

Energie einsparen

Wollen Sie mit einer Investition von nur zehn Minuten bis zu zehn Prozent ihrer Energiekosten einsparen? Der Besuch der Igeho 09 macht es möglich.

Nirgendwo wird in der Gastronomie und Hotellerie so viel Energie verbraucht wie in der Küche. Umso mehr lohnen sich Anstrengungen, die betrieblichen Prozesse durch den Einsatz effizienter Geräte und durch gute Personalschulung zu optimieren. Ein nur zehnmütiger Besuch der Igeho-Sonderpräsentation «Energieeffizienz» zeigt, welche Handgriffe und Massnahmen eine Energiekostensparnis von bis zu zehn Prozent ermöglichen.

Gut essen und entspannt übernachten ist nach wie vor beliebt. Doch der Wettbewerb unter den Gastronomen und Hoteliers ist hart. Ein Grund mehr für kluge Rechner, das Energiesparpotenzial ihres Betriebs unter die Lupe zu nehmen und den Betriebsaufwand damit zu reduzieren.



Besonders in Grossküchen steckt grosses Energiesparpotenzial.

Ein Feld, wo der Aufwand besonders wirkungsvoll reduziert werden kann, ohne dass die Angebotsqualität lei-

det, ist der gesamte Stromverbrauch in der Grossküche. Denn je nach Gerätebestand und Verhalten der Küchen-

brigade kann dieser bis zu 4,5 Kilowatt beziehungsweise bis zu einem Franken pro Essen ausmachen – deutlich mehr als die Warenkosten für die Beilage eines Menüs. Während das Knausern bei den Lebensmitteln über kurz oder lang die Gäste vergrämt, lässt sich Energie problemlos sparsamer einsetzen.

Um sofort Einsparungen des eigenen Gastgewerbetriebs zu erzielen, genügen oft Kenntnisse über Geräte, motivierte Mitarbeitende und geschultes Kader. Die drei Energieversorger BKW (Bern), EWZ (Zürich) und IWB (Basel) sowie die ENAK (Energieischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung) bieten eine branchenspezifische Beratung.

Investieren Sie zehn Minuten Igeho-Besuch und sparen Sie zehn Prozent Energie. Die Fachmesse Igeho findet vom 21. bis 25. November 2009 in der Messe Basel statt. www.igeho.ch

Gefako-Weine: Preisvorteile für Gastro-Kunden

Sortiment für die Gastronomie

Die Gefako – eine Kooperation von gut 50 unabhängigen Getränkefachhändlern – führt seit einigen Jahren ein eigenes Weinsortiment, das ausschliesslich der Gastronomie angeboten wird. Es handelt sich um sieben verschiedene Weine, alle in 50 cl Flaschen.

Das Sortiment ist in der Vergangenheit laufend optimiert worden. Sorten, die weniger Anklang fanden, wurden ausgewechselt. «In einem preisaggressiven Sortiment haben



Nischenprodukte keine Berechtigung», sagt Remo Jenny, Präsident der Gefako. «Wir wollen Produkte, die im

Trend liegen. Als Gruppe kaufen wir zudem zu weit besseren Konditionen ein, als dies ein einzelner Getränke-

fachhändler tun kann. Den Preisvorteil geben wir unseren Gastro-Kunden weiter.» Der absolute Renner ist laut Jenny ein Shiraz/Cabernet aus Australien. Die Relation zwischen Preis und Qualität sei einmalig.

Bei der Gefako ist man überzeugt, dass das Geschäft mit den Weinen zunehmen wird. Im November findet eine Preisaktion statt. Dadurch sollen neue Abnehmer für die Gefako-Weine gewonnen werden. www.gefako.ch

iba 2009 vom 3. bis 9. Oktober in Düsseldorf

Mit grossem Erfolg

Die iba 2009 macht sich zum 60. Geburtstag das schönste Geschenk selbst: Mehr als 79.500 Fachbesucher kamen zur iba, um sich über die Neuheiten der 1059 Ausstellern aus 55 Ländern zu informieren.

Mit diesem klaren Votum hat die iba ihre Stellung als internationale Fachmesse Nummer 1 weiter ausgebaut. Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, bezeichnete den Verlauf der diesjährigen iba als hervorragend: «Nach den gedämpften Prognosen vor der Messe sind all unsere Erwartungen hinsichtlich der Quantität und Qualität der Besucher weit übertroffen worden.»



Im Jahr 2012 findet die nächste iba vom 28. September bis zum 3. Oktober auf dem Gelände der Neuen Messe München statt. www.iba.de

FÜR SIE GELESEN

Spanien und seine Weine

Spanischer Wein – das ist Moderne und Tradition, Dynamik und Gelassenheit, Lebensfreude und Genuss. Der spanische Wein hat im neuen Jahrtausend seinen festen Platz in der Riege der Weltklasseweine erobert und die Weinwelt mit Qualität und Vielfalt, autochthonen Rebsorten, Spitzenwinzern und höchst bewerteten Weinen überzeugt. Eine neue Generation spanischer Winzer krepelt das Bild von Spanien als Weinland gehörig um und begeistert mit neuen Weinen aus altem,



oft wiederentdecktem Terroir. «Spanien und seine Weine – von Klassik bis Avantgarde» zeigt Weinfreunden die wahre Faszination von Spanien als Weinland in all seinen Facetten und zeichnet ein lebendiges Bild vom Weinland Spanien. Stimmungsvolle Bilder aus allen Regionen runden das Buch ab. Spanien und seine Weine ist im Hallwag Verlag erschienen und kostet 44,90 Franken. Buchbestellung: GastroEdition Fachverlag Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich, Tel. 0848 377 111 Fax: 0848 377 112 E-Mail: info@gastrouisse.ch

NOTIZEN

Emmi Eminent
Energy-Drink
ohne Erfolg



Der Energy-Drink Emmi, der vor

einem Jahr lanciert wurde, wird spätestens auf März 2010 eingestellt. Der Luzerner Milchverarbeiter Emmi erklärte, dass die Verkäufe in Kiosken, Tankstellen und Coop-Filialen klar unter den Erwartungen lagen. Bereits im Mai wurde das Milchgetränk mit Früchten, Taurin und Guarana-Extrakt im Testmarkt Portugal aus den Regalen genommen. www.emmi.ch

Flughafen Zürich

Europas bester Flughafen



Zum sechsten Mal in Folge ist der Flughafen Zürich mit dem World Travel Award zum «Führenden Flughafen Europas» erkoren worden. Beurteilt wurden die Kommunikation mit Reiseveranstaltern und Reisebüros, Nutzerfreundlichkeit des Flughafens und generelle Qualitätsstandards. Die Bewertung erfolgte durch Fachleute der Tourismusbranche. www.flughafen-zuerich.ch

Coca-Cola

Erfolgreich dank neuen Märkten



Coca-Cola hat dank reger Verkäufe seiner Softdrinks in

Indien und China die Flaute auf dem Heimatmarkt weitgehend aufgefangen. Der Reingewinn stieg im dritten Quartal leicht auf 1,9 Milliarden Franken. Wie das Unternehmen mitteilte, sank indes der Umsatz um 4 Prozent auf 8 Milliarden Franken. www.coca-cola.ch

Geschäftsreiseverhalten

Trend zum Sparen hält an



Die Wirtschaftskrise hat deutliche Auswirkungen auf das Geschäftsreiserverhalten.

Dies belegt AirPlus International mit seiner neuesten Studie zur globalen Geschäftstätigkeit. Der Umfrage zufolge erwartet mehr als ein Drittel der Reisemanager einen Rückgang der Reiseaktivitäten und geringere Reisebudgets. www.airplus.com