



Günther Bosshammer ist Mitglied der Geschäftsleitung der Groupe NADIA GmbH und Experte im Segment Foodservice Equipment.

Apropos Intro

Liebe Leserin, lieber Leser!

In dieser Ausgabe unseres Newsletter GRANDE Cuisine nimmt das Thema Vitamine eine wichtige Stellung ein. Mit dem neuen Blender von Santos haben wir eine tolles Gerät für Vitamin- oder Saftbars, aber auch für den Bereich Cocktails oder Shakes. Eben überall dort einsetzbar, wo frische Getränke gefragt sind. Vor allem frische Säfte sind voll im Trend, wie eine Befragung der Zeitschrift foodservice ergeben hat. Das Santos-Programm hat dafür jede Menge Alternativen. Auch von Tournus gibt es einiges Neues zu berichten, es gibt neue Entwicklungen bei den Waschbecken. Und Sie können sich über Preissenkungen bei den kleinen Handwaschbecken freuen. Last but not least haben wir noch einen Praxisbericht für Sie über den manuellen Gemüseschneider von Dynamic. Übrigens, besuchen Sie uns doch auf der Hogatec in Düsseldorf. Dort zeigen wir unser komplettes Programm von 12. - 15. 09. 2010 in Halle 10, Stand F42. Wir freuen uns auf Sie!

Groupe NADIA GmbH
Foodservice Equipment
Auenheimer Straße 26a
77694 Kehl
Tel. 07851 - 89 82 58
Fax 07851 - 89 82 59
foodservice@groupe-nadia.de
www.groupe-nadia.de



Leise und kräftig! Der neue Blender

von 

Nur 62 db bei Topleistung!
Mit dem neuen Brushless Blender 62
präsentiert SANTOS den leisesten
Blender seiner Klasse.



Dafür sorgen der spezielle Motor, der ohne Kohlen (brushless) arbeitet, sowie zusätzliche Komponenten wie eine Lärmschutzhaube und ein Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters. Der Brushless-Motor wird über einen elektronischen Chip direkt angesteuert und ist **wartungsfrei**.

Diese technische Innovation bietet einen riesigen Vorteil gegenüber herkömmlichen Motoren und garantiert eine sehr hohe Leistung ohne Energieverluste.

Das kratzfeste Touchpad-Bedienpanel ist **leicht zu reinigen** und **einfach zu bedienen**. Es stehen 15 Standard-Programme zur Verfügung, es können jedoch auch eigene Zubereitungsschritte programmiert werden. Mit einer **mehrstufigen Programmierung** mit unterschiedlicher Dauer und Drehzahl sind **individuelle Zubereitungen** möglich.

Die Reinigung ist kinderleicht, denn Lärmschutzhaube, Mixbehälter, Deckel und Spezial-Pad

sind abnehmbar. Auch die Messer können Reinigung einzeln demontiert werden. Zum Einbau in eine bestehende Counteranlage ist eine Drop-In-Version lieferbar. Der Mixbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1,4 Liter, die Drehzahl liegt je nach Programmierung zwischen 2.500 U/Min. und 15.000 U/Min.

Dieses Kraftpaket ist für den Einsatz in allen Bereichen der Gastronomie konzipiert, speziell in Cocktail- oder Saftbars.

Preissenkung bei Handwaschbecken

Tournus hat eine große Auswahl Handwaschbecken zu bieten. Die Klassiker sind die kleinen Handwaschbecken der Serien GA und GC, und die haben wir jetzt im Preis gesenkt. Handwaschbecken

GA sind ab sofort ab € 213,- erhältlich, Handwaschbecken GC können wir nun ab € 290,- anbieten. Fragen Sie Ihren Fachhändler nach Ihrem individuellen Angebot! Es lohnt sich!





Foto: aboutpixel.de © N-Loader/Sven Schneider

Mhhhhh, lecker! Vitamine & Co. sind der Renner!

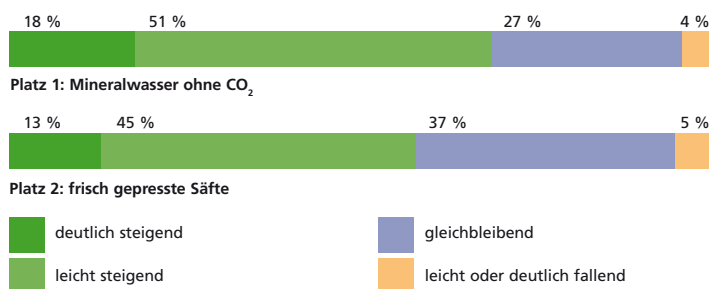
Apropos Frische Säfte

Die Trends in der Gastronomie sind eindeutig. Vitamine & Co. halten immer mehr Einzug in der Gastronomie. Zum einen setzen die Gäste auf regionale oder ökologische Speisen (was auch oft verwechselt wird), zum anderen auf frische Salate als Hauptgericht oder vom Salatbuffet. Aktuelle Umfragen in der Gastronomie haben ergeben, dass sich in 76 % der Betriebe die Nachfrage nach Salat gesteigert hat. Ähnlich sieht es bei den alkoholfreien Getränken aus. Hier liegen

neben Mineralwasser ohne CO₂ frisch gepresste Säfte ganz vorne in der Gunst der Gäste. 58 % der befragten Gastronomen geben an, dass mehr Säfte geordert wurden als im Vorjahr, 13 % sehen sogar eine deutliche Steigerung. Gegenüber dem Ranking vom Vorjahr machten die frisch gepressten Säfte einen Sprung von Rang 5 auf Rang 2.

(Quelle: *foodservice*, Ausgabe 07-08/2010; Deutscher Fachverlag; www.cafe-future.net)

Änderung der Nachfrage bei alkoholfreien Getränken



Mit den Saftpressen von Santos können Sie frisch gepresste Säfte par excellence anbieten, sei es im Abendgeschäft oder beim Frühstücksbuffet. Es stehen zahlreiche Modellvarianten zur Verfügung, für jeden Bedarf das passende Gerät.

Die Saftpresse 70, das Topmodell von Santos, überzeugt durch besonders **leichte Handhabung durch Druckhebel**. So ist diese Saftpresse auch für den **Self-service** einsetzbar, auch der **geringe Geräuschpegel** ermöglicht die Aufstellung direkt im Gastbereich. Saftschale, Schleuderkorb und Druckhebel sind abnehmbar und spülmaschineneignet, ein Garant für denkbar **leichte Reinigung**. Ein spezieller spiralförmiger Pressekegel sorgt für hohen Ertrag.

Die Saftpresse 70 ist für alle Zitrusfrüchte geeignet, auch für exotische Früchte. Das patentierte Sicherheitssystem schaltet das



Gerät beim Öffnen des Deckels ab.

Mit einer Ausgusshöhe von 220 mm kann die Saftpresse 70 sowohl zur **Befüllung von Gläsern** als auch zur **Befüllung von Karaffen** benutzt werden.

Endlich Schluss mit Suchen...

... und eine sichere Entnahme und Lagerung von Küchenmessern, jetzt neu im Programm bei Groupe NADIA Foodservice Equipment. Sicherheit für Sie und Ihr Personal, denn nichts ist wertvoller als die Gesundheit!

- Messerlagerwanne im GN-Format 1/1 passt in jeden Arbeitstisch mit Schubladen GN 1/1 (andere Schubladengrößen auf Anfrage)
- sichere Aufbewahrung von bis zu 12 Küchenmesser in unterschiedlichsten Größen und 1 Wetzstahl
- verstellbare Klingenblöcke dadurch individuelle Einstellung der Griff-längen möglich
- hygienische Lagerung der Messer durch gerundete Enden der Klingenauschnitte
- sehr robuste Bauweise durch Klingenstege aus PE-Vollmaterial, dadurch hohe Lebensdauer
- lebensmittelechtes und klingenschonendes PE-Material, die Messer können sofort zur Verarbeitung von Lebensmitteln benutzt werden
- die einzelnen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden



€ 99,-

zzgl. MwSt. Wanne und
Messerhalter, ohne Messer.



Apropos Cocktail

Zombie

Der Zombie ist ein Cocktail aus Rum und Fruchtsäften. Es werden unterschiedliche Rumsorten verwendet, die man auch kombinieren kann. Kreativität ist gefragt. Die übliche rote Färbung wird durch Grenadine oder Kirschlikör erreicht.

Zutaten:

3 cl weißer Rum, 3 cl Meyer's Rum, 2 cl hochprozentiger Rum, 2 cl Kirschlikör, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Grenadinesirup, 4 cl Orangensaft, 4 cl Ananassaft, 1 Limettenviertel

Zubereitung:

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kurz schütteln. In ein zu einem Drittel mit Crushed Ice gefülltes Glas abseihen. Limettenviertel über dem Drink auspressen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Bar-Equipment at it's best - für Saft, Mixdrinks oder Cocktails

Spezielles Bar-Equipment von Santos bietet alles, was ein Barmixer benötigt - Mixer, Shaker, Eiscrusher oder Blender. Mit Santos wird jeder Cocktail zu einem Genuss. Von fruchtig frisch bis verführerisch scharf!

Der Eiscrusher von Santos ist ideal zum Zerkleinern von Kegel- eis oder Würfeis und gerade in Cocktailbars unverzichtbar. Je nach Bedarf kann wahlweise feines oder grobes Crusheis hergestellt werden, das direkt in den Eisbehälter fällt. Klappe auf, Eis rein, einschalten, fertig! Und das auch noch relativ leise, denn zu laute Geräusche an der Theke stören die Gäste. Die elektronische Steuerung erlaubt eine manuelle oder automatische Bedienung. Eine automatische Abschaltung beim Öffnen des Deckels bietet einen Rundumsicherheitschutz.

Auch die Leistung kann sich sehen lassen. In nur 30 Sekunden können bis zu 1,2 kg Eis zerkleinert werden.

Ideal für Michshakes, Frozen Cappuccino, Smoothies oder alle Arten von Cocktails ist der Shaker von Santos. Das tolle Design

macht überall eine gute Figur, und durch die drei unterschiedlichen Aufsätze kann der Shaker universal eingesetzt werden. Neben dem Standardaufsatz stehen noch ein Spezialaufsatz für cremige Getränke sowie ein extra langer Aufsatz für Frozen Coffee zur Verfügung. Der extra leise Motor lässt sich stufenlos regeln, mit einer Drehzahl von 8000 bis 16000 U/Min.

Eine absolute Klassiker unter den Bargeräten ist der Blender. Unverändert im Design seit Jahrzehnten, leistet er Tag für Tag dem Barmixer wertvolle Dienste. Klassischer Look mit robustem Charakter und modernster Technik unter dem verchromten Gehäuse. Santos bietet den Barblender genau in dieser bei Barmixern so beliebten Form an. Der Kunststoff-Aufsatz fasst 1,25 Liter und überzeugt durch



einen Schnellkupplungsver- schluss für sicheres Arbeiten. Einschnappen, und los geht's - und das wahlweise mit 12.000 und 16.000 U/Min. Aufsatz und Teile sind abnehm- bar, ein Riesenvorteil bei der Rei- nigung. Santos - der perfekte Partner für Bar-Equipment!

Manche mögen's heiß - mobiles Waschbecken von Tournus



Das mobile Handwaschbecken von Tournus wird mit einer zusätzlichen Heißwasserversorgung ausgestattet.

Ideal für den Einsatz im Catering ist das mobile Handwaschbecken von Tournus. Als Standgerät konzipiert sorgen zwei Rollen für problemlose Bewegungsfreiheit und bieten eine ergonomische und professionelle Mobillösung. Innen befinden sich zwei Behälter mit je 13 Liter Inhalt für Frischwasser und Abwasser. Die Wasserzufuhr wird über eine batteriebetriebene Elektropumpe mit Fußbetätigung gewährleistet. An der linken Seite ist ein Papierhandtuchspender integriert, an der Rückwand und an der rechten Seite sind ein Seifenspende und ein Mülleimer mit Klappdeckel angebracht. Ab sofort sorgt ein Durchlauf- erhitzer dafür, das auch heißes Wasser zugemischt werden kann. In der Form nur von Tournus lieferbar - die flexible Komplettlösung für den mobilen Einsatz.





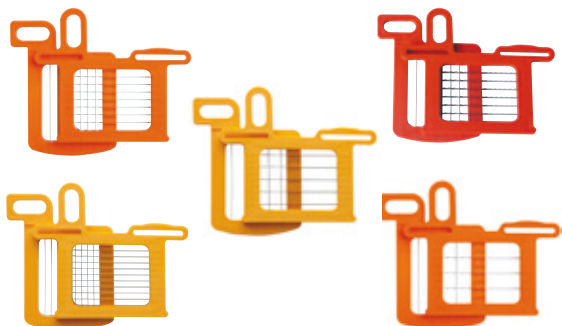
Apropos DYNACUBE

Der Gemüseschneider DYNACUBE arbeitet mit zwei Schneidegattern und einer Messerklinge, die sich gleichzeitig bewegen. Produkte wie Gemüse, Obst, Käse oder gekochtes Fleisch, aber auch empfindliche Tomaten werden schonen und perfekt geschnitten.

Der DYNACUBE ermöglicht verschiedene Schnittmöglichkeiten:

- 1.) Würfel mit Schneidegatter und Messer
- 2.) Sticks (z. B. Pommes) mit den Schneidegattern ohne Messer
- 3.) Scheiben mit dem oberen Gatter

Es stehen fünf verschiedene Schnittstärken (7 mm, 8,5 mm, 10 mm, 14 mm und 17 mm) durch die Benutzung unterschiedlicher Schneidegatter zur Verfügung



„Das UFO ist für mich unverzichtbar!“

In kurzen und knappen Worten bringt es Markus Konze auf den Punkt. Auch wenn die Bezeichnung etwas weit her geholt erscheint, verstehen kann man sie doch. Denn so ein wenig erinnert er schon an ein gelandetes UFO, der Gemüseschneider DYNACUBE von Dynamic.

Markus Konze und sein Team arbeiten täglich mit dem Gerät und sind begeistert. „Es ist optimal für unseren Bedarf“ erzählt Markus Konze im Interview. „Wir haben zwar keine Riesenmengen, aber früher haben wir alles mit der Hand klein geschnitten. Im Gegensatz zu früher geht das Schneiden jetzt im Handumdrehen!“

Markus Konze hat sich als Inhaber eines Cateringunternehmens in Bottrop mit zwei Standbeinen im regionalen Umkreis etabliert. Als Catering- und Partyservice beliefert er sowohl Privat- als auch Geschäftskunden, teilweise übernimmt er auch für einige Großkunden die Verpflegung bei Seminaren oder Veranstaltungen.

Seine zweite große Leidenschaft sind seine Gulaschkanonen. Davon hat er mehrere im Bestand, mit denen er und seine Mitarbeiter auf den umliegenden Wochenmärkten oder an hoch frequentierten Standorten einfache, oft auch regionale Menüs anbieten. Neben den klassischen Suppen (Gulasch-, Erbse-, Linsen- oder Graupensuppe) sind auch die Eintöpfe äußerst beliebt. Je nach Saison werden Wirsinggemüse, Grünkohl, Stielmus oder Möhreeneintopf verkauft, aber auch Sauerkraut und Dicke Bohnen. Auch Nudel- und Kartoffelsalate stehen auf dem Programm, genau wie der Klassiker Reibekuchen mit Apfelmus. „Für die Zutaten für die Salate, aber auch zum Schneiden der Zwiebeln für die Reibekuchen setzen wir das UFO ein“ erläutert Markus Konze mit einem Augenzwinkern.

„Zwiebeln, Tomaten und Gurken lassen sich perfekt schneiden, aber auch für Fleischwurst ist der DYNACUBE bestens geeignet“ so erzählt er weiter. Eingesetzt werden ausschließlich frische Zutaten, die teilweise direkt vom Bauern angeliefert werden.

Angatan ist er auch von der einfachen Reinigung. Das Gerät lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen, alle Bauteile und Schneidegatter sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

„Ich habe jetzt seit sechs Jahren das gleiche Messer. Unglaublich,

so eine Robustheit“ fügt Markus Konze an. Und das bei täglichem Gebrauch. Inzwischen hat er jedoch ein zweites Gerät in der Küche stehen - der Expansion seines Unternehmens entsprechend.



DYNACUBE