

SMART CONVENIENCE

Inklusive Trend-Interview mit **David Geisser**





Smarte Convenience-Komponenten für die individuelle gastronomische Kreativität



Fachkräftemangel, anspruchsvolle Planbarkeit, gesetzliche Auflagen und neue Kunden- und Gesundheitsbedürfnisse gelten gemäss dem aktuellen Branchenspiegel als relevante Herausforderungen in der Gastronomie. Hochwertige Food-Konzepte mit High Convenience-Komponenten in gastronomischer Qualität in der Kombination mit vermehrt digitalen Küchengeräten bieten den Gastronomen ein attraktives Lösungssystem für die derzeit anspruchsvollen Fragestellungen.

Ob für das kompakte und gesunde Menüangebot bei der Mitarbeiter-, Studenten- und Seniorenverpflegung oder der Buffetverpflegung im Hotel; ob für das hochwertige und schnelle à la carte Angebot im Restaurant oder auch für Angebote zum Mitnehmen in Take-Aways, Tankstellen- und Retail-Shops mit Verpflegungsmöglichkeit – smarte, hochwertige und sichere Convenience-Komponenten, die noch viel Freiraum für die eigene Kreativität offenhalten, werden immer beliebter. Swiss Gastro Solutions bietet mit seinem grossen, gastronomischen und kategorienübergreifenden Angebot eine Vielzahl bausteinartiger und modular anwendbarer Convenience-Komponenten für das Frühstücks-, Mittags- und Abendangebot sowie für spannende Zwischenverpflegungsformate.

Wir haben für Sie mit David Geisser, dem bekannten Kochbuchautor und Gastrounternehmer, in seinem Kochstudio in Wermatswil vielfältige, frische kulinarische Inspirationen mit den Convenience-Produkten der Swiss Gastro Solutions entwickelt. Von einem attraktiven Frühstücksbuffet für Hotels sowie einem neuartigen gastronomischen Take-Away Meal-Prep-Angebot über ein einfaches aber kulinarisch hochwertiges Angebot für die Gemeinschaftsverpflegung bis hin zum Abendbrot «Auf die Hand» und einem à la carte Mini-Dessert-Angebot ist für jede Art der Kunden- und Gästeverpflegung etwas dabei. Pro Thema gibt ein Swiss Gastro Solutions Angebotskonfigurator Tipps und Kombinationsmöglichkeiten für die kreative Umsetzung unserer Konzepte im eigenen Betrieb.

Viel Spass bei der vorliegenden genussvoll-inspirierenden Lektüre und viel Erfolg bei der Umsetzung Ihres individuellen, kulinarisch hochwertigen, sichereren und gesunden Angebotes mit unseren vielseitig einsetzbaren smarten Convenience-Komponenten.

Von Herzen wünsche ich Ihnen für die kommende Saison einen guten, frequenz- und margenstarken Geschäftsgang.

Kulinarische Grüsse

Marius Gampp
Leiter Fachberatung

Interview mit David Geisser

David Geisser aus dem Zürcher Oberland feierte bereits im Alter von 18 Jahren mit seinem Buch «Mit 80 Tellern um die Welt» einen grossen medialen Erfolg. Nach seiner Kochlehre im renommierten Gault-Millau-Restaurant «il Casale» in Wetzikon war David 2 Jahre im Dienst der Schweizergarde des Papstes. Dort schrieb er das Kochbuch «Buon Appetito», das grosses internationales Interesse erregte. Seit dem Jahr 2018 ist David Geisser selbständiger Gastro-Unternehmer mit einem eigenen Kochstudio in Wermatswil.

Gemeinsam mit David Geisser hat Swiss Gastro Solutions – ganz im Sinne eines smarten Convenience-Grads – attraktive Angebote für Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung, Take-Aways und die New Gastro Formate entwickelt. Nachdem das Kochen und das Fotoshooting für die nachfolgenden Smart Convenience Lösungen abgeschlossen waren, haben wir den erfolgreichen, engagierten Gastronunternehmer getroffen, um mit ihm über den Einsatz von Smart Convenience in der Gastronomie und die gemeinsam gestalteten, inspirierenden Angebote zu sprechen.

Kompliment für die tollen Inspirationsangebote, die Du mit der Swiss Gastro Solutions und deren attraktiven Convenience-Komponenten entwickelt hast. Wie beschreibst Du Deine Kochphilosophie?

David Geisser: Die interessante Vielfältigkeit der Schweizer Lebensmittel fasziniert mich seit jeher sehr. Küchenphilosophisch steht für mich ihre Inszenierung auf dem Teller sowie die Hervorhebung der Original-Geschmäcker der einzelnen Komponenten stark im Vordergrund. Gerne zelebriere ich dementsprechend puristisch und stelle unter Verwendung klar definierter Fachprozesse die originalen Aromen und Konsistenzen in den Vordergrund der kulinarischen Kreation. Ich selbst habe auch einen hohen Bezug zur Natur. Für mich ist speziell der Frühling sowie der Sommer mit seiner saisonalen Vielfalt für meine leichte und gesunde Küche ein spannendes Saisonzeitfenster.

Zum Thema Convenience: Was bedeutet für Dich ein clever eingesetzter Convenience-Grad als erfolgreicher Gastronunternehmer?

Eine massive und sichere Vereinfachung der Arbeitsschritte und eine klare Trennung der Vorbereitungs- und Fertigungsprozesse. Schon in der Kochlehre habe ich gelernt, dass das Mise en Place die «halbe Miete» ist (lacht). Diese Haltung habe ich auch für meine Tätigkeit als Gastronunternehmer und als Koch stark verinnerlicht. Ob für eine Kochshow im Fernsehen, für einen Clip auf YouTube oder auch beim Organisieren einer meiner bekannten Tavolata-Events sind die vorbereitenden Arbeiten und auch der Einsatz von einem guten hochwertigen Convenience-Grad mit beispielsweise tollen Halbfertigfabrikaten sehr wichtig. Saucen, die noch mit eigenen Kräutern verfeinert werden können, gut vorzubereitende Marinaden fürs BBQ, Haus-Gewürzmischungen für die eigene Küche oder hochwertige Sous Vide Gerichte für warme Vorspeisen und Hauptgänge sind nur einige Beispiele für den vielseitigen Einsatz smarter Convenience-Produkte, die den Arbeitsprozess entscheidend vereinfachen können.

Welche Chancen ergeben sich mit einem sorgfältig definierten Convenience-Grad aus Deiner Sicht für Küchenchefs und Gastronomen?

Es gibt aus meiner Sicht heute auch in der Schweiz schon viele Convenience-Produkte, die eine top Gastroqualität erreichen. Ob küchen-, gar- oder sogar regenerierfertig stehen diese für einen hohen gastronomischen Anspruch und für Food Safety, HACCP Konformität und Deklarationssicherheit. Neben den offensichtlichen Qualitätsvorteilen und der Sicherheit hilft ein sorgfältig definierter Convenience-Grad den operativen Küchenteams bei der optimierten betrieblichen Ressourcenplanung und durch die Portionierbarkeit auch bei der Reduktion von Food Waste.



Wie beurteilst Du heute die Umsetzung von Smart Convenience in der Gastronomie?

Aufgrund der grossartigen Qualitäten der heutigen Convenience Produkte sehe ich, dass viele Gastronomen die Vorteile dieser Sortimente bereits umfassend nutzen. Manche Betriebe mit vielen Mitarbeitern stellen mittels der konsequenten Prozessteilung von Produktion und Fertigung einen gewissen Teil des Convenience-Grades inhouse selbst sicher. Immer mehr Gastronomiebetriebe der guten, schnellen und sicheren Verpflegung kaufen sich aber auch aufgrund offensichtlicher Optimierungsmöglichkeiten bei der

«Ein definierter Convenience-Grad hilft bei der Ressourcenplanung und bei der Reduktion von Food Waste.»

Ressourcenplanung einen relevanten Teil der Smart Convenience-Komponenten bei Partnern wie der Swiss Gastro Solutions ein und geben den feinen und leckeren Angeboten und Gerichten mit einem coolen Finishing-Konzept durch die letzten, aber wichtigen Handgriffe ihre individuelle Note.

Du hast mit dem Team der Fachberatung von Swiss Gastro Solutions Inspirationen mit Smart Convenience-Komponenten entwickelt. Wie sind die tollen Ideen zu diesen Rezepten entstanden?

Während der Kreative-, aber auch der Umsetzungsphase hatte ich einen Top-Support vom Swiss Gastro Solutions Fachberatungsteam. Mit dem vielfältigen und qualitativen Sortiment der Swiss Gastro Solutions mit über 3000 Artikeln konnten wir innert kürzester Zeit die vorliegenden Konzepte entwickeln: tolle Frühstückskonzepte für Hotels, zusätzlungsorientierte Food-Konzepte und nachhaltige «Auf die Hand»-Streetfood-Angebote für Take-Aways, clever-einfache, aber hochwertige Mittagsangebote für die Gemeinschaftsverpflegung sowie ein cooles Mini-Dessert-Konzept für das À-la-carte-Restaurant.

Vielen Dank, dass Du Dir für uns Zeit genommen hast, David. Wir wünschen Dir weiterhin viel Erfolg und Freude bei der Arbeit.

SCHWEIZER FRÜHSTÜCK FÜRS HOTEL





TIPP:

Schweizer Eier und
Rührei Mix fixfertig
von Lüchinger +
Schmid

KLEINBROTE/BROTE

7616700244328	1-Strang-Zöpfl Bio, ca. 16 cm *
7616700269857	Steinofenspitzenbrötli Bio *
7616700241587	Huttwiler Brötchen Mix, 6 Fitness, 6 Krusten, 6 Laugen, 6 Sonntag
7616700134193	Kartoffelbrot mit Nüssen IPS
7616700127935	Vitalfitbrot
7616700215441	Älplerbrot IPS

GIPFEL/FEINBACKWAREN

7616700220803	Keimkraftgipfel 105 g *
7616700275230	Himbeer-Vanille-Plunder *
7616700241174	Croissant français 80 g
7616700245004	Buttergipfel 48 g
7616700134070	Laugenbuttergipfel 55 g
7616700274301	Mini Croissant Rustico 30 g

FLEISCH/FISCH/EIER

7617100580351	Bündner Rohschinken ohne Schwarte ½ 1 × ca. 1 kg *
7617100580306	Bündnerfleisch Eckstück geschnitten 1 × 300 g *
7617100579270	Geflügel Cipollata 20 × 30 g *
7640181260072	Rauchlachs geschnitten 100 g Swis Alpine CH ZU
7610351127504	Bio Knospe Schweizer Eier 53g+ weiss/braun 3 × 30 Stück *
7610351115198	Schweizer Eier Freilandhaltung 63g+ braun «Maxi» 3 × 20 Stück

BROTAUFSTRICH/MÜESLI

7616800659350	Himbeer-Konfitüre 30 g *
7616800659398	Quitten-Gelée 30 g *
7616800659466	Konfitüren- & Gelée-Portionen assortiert (6 Sorten à 20 Stk.)
7616800659411	Blütenhonig cremig 30 g
7616600709606	COOH Butter Becher 96 × 10 g *
7616800853970	Bio-Birchermüesli TK 1.25 kg

JOGHURT/MILCH/KÄSE

7616600707527	COOH Joghurt Nature 1 × 3 kg *
7616600821735	COOH Joghurt Aprikose 10 × 150 g
7616600819640	Joghurt assortiert stichfest 12 × 90 g / 4 × Erdbeer, Ananas und Aprikose
7616600819022	COOH Vollmilch 3,5% UHT 12 × 1 L *
7617068012048	Walliserkäse ¼ ca. 1,3 kg *
7617068000137	Chamois d'Or Brie France past ca. 2,5 kg *

FRUCHTSÄFTE

7616800648118	MORE Fresh Orange Juice 1 L *
7616800647814	MORE Active Orange 1 L
7616800647838	MORE Power Fruit Mix 1 L (MAX Havelaar)
7616800648095	MORE Crazy Apple 0.25 L
7616800662466	Fresh Orange Juice 12 cl
7616800647890	MORE Power Fruit Mix 0.25 L (MAX Havelaar)

* Produkt auf Stimmungsbild

SMARTES FÜR DEN TAKE-AWAY BEREICH

TIPP:

Delicaterra Nüsse
oder Nussmixe
als Salatopping
oder Snack





KLEINBROTE

7616700243659	Joghurt Früchte Brötchen *
7616700134278	Maisfeldbrötli mit Sultaninen
7616700279016	Schoggibrötli
7616799000164	Kürbiskernquadrati
7616700277876	Laugenbrötli IPS
7616799000997	Dreiecksandwich Rustico

GETRÄNKE

7617014186823	UTZ Café Royal Espresso Bohnen 8 × 1 kg *
7617014192831	UTZ Café Royal Espresso Forte Bohnen 8 × 1 kg *
7616800647890	MORE Power Fruit Mix 0.25 L (MAX Havelaar)
7616800662466	Fresh Orange Juice 12 cl
7616600822572	COOH Vollmilch 3,5% UHT 12 × 2,5 dl
7616600822589	Choco Drink UHT 12 × 25 cl Brik

NÜSSE/KERNE/SNACKS

7617014172673	Nuss Mix geröstet 1 × 1 kg *
7617014199182	Bio Walnusskerne 1 × 750 g *
7617014172659	Frucht Nuss Mix 1 × 1 kg
7617014172697	Frucht Kerne Nuss Mix 1 × 1 kg
7617014169642	Apfelschnitze getrocknet 1 × 500 g
7617014169505	Aprikosen getrocknet 1 × 1 kg

BIRCHERMÜESLI

7616800853970	Bio-Birchermüesli TK 1.25 kg *
7616800636375	Bio-Birchermüesli 4 kg
7616800655642	Birchermüesli 1.25 kg
7616800636368	Birchermüesli 4 kg
7616800577029	Birchermüesli-Fruchtmischung

SALAT/SALATKOMPONENTEN

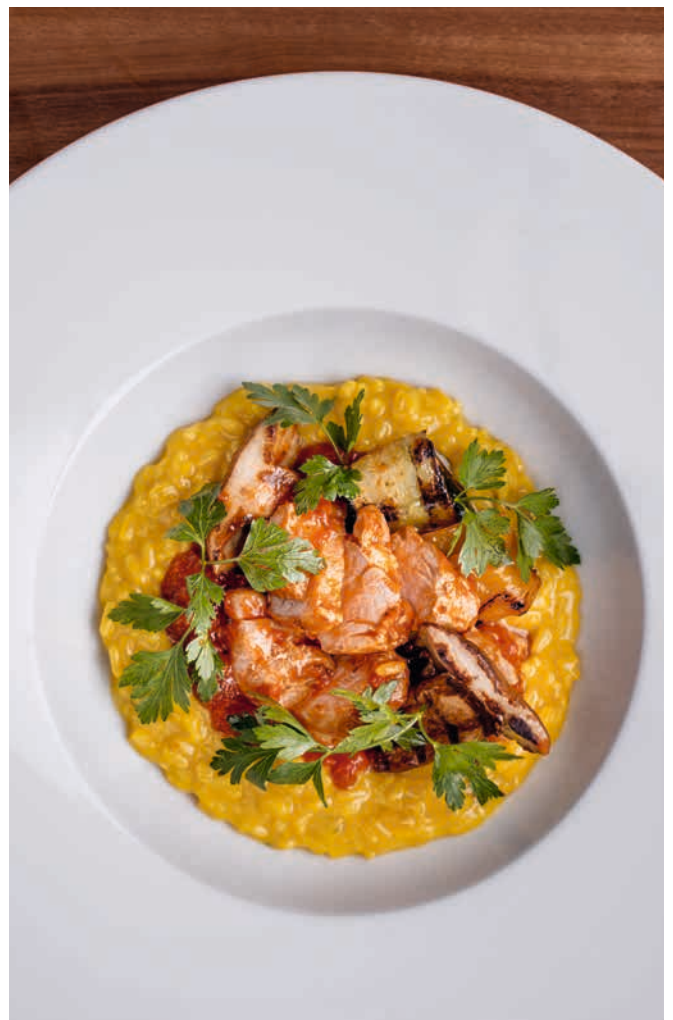
7617068003282	XENIA Feta AOP ca. 1,9 kg *
7616800654324	Schwarze Kichererbsen 1 kg
7616800861357	Linsensalat 1.25 kg
7616800854168	Appenzeller Chäshörnli-salat 1.25 kg
7616800655468	Taboulé-salat 1.25 kg
7616800655352	Pikanter Glasnudel-salat süss-sauer 1.25 kg

* Produkt auf Stimmungsbild

MENÜ-INSPIRATION FÜRS BUFFET



TIPP:
Vegi Planet
Fleischalternativen
mit gleichen Bei-
lagen als flexible
Lösung



STÄRKEBEILAGE

7616800633848	Risotto alla milanese *
5413835622500	Penne 4 × 2.5 kg
7616800893846	Eierspätzli IQF
7616800836898	CULINARIUM Country Fries Jumbo (14.3 × 14.3 mm)
7616800658902	Kartoffelstock Drops
7616800575179	Gratin Dauphinois IQF

GEMÜSE/PILZE

7616800646770	Gegrillte Zucchini *
7616800634111	Ofengemüse IQF *
7616800617114	Steinpilze halbiert *
7616800564692	CULINARIUM Blattspinat (in Würfeln)
7616800564807	Bohnen extrafein 4.5 – 6.5 mm
7616800575070	GourmetSteam Mischgemüse Gourmet

FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH

7613312084458	Pouletschenkel-Ragout *
7613312084519	Pouletbrust durchgebraten (Stk. ca. 125 g)
7613312084595	Pouletgeschnetzeltes gebraten
7617100581891	BIO Rind Geschnetzeltes Gastro
7612067526800	Schwein Nierstück Farmersteak 10 × 140 g
7612067550942	ASC Crevetten ohne Schale ohne Darm 16 – 20 TK

PLANT BASED HAUPTKOMPONENTEN

7616800647173	Vegi Planet Balls (Stk. ca. 13 g) *
7616800636986	Vegi Planet Geschnetzeltes
7616800661643	Vegi Planet Gehacktes
7616800658810	Vegi Planet Erbsenprotein Grillburger
7616800636252	Vegi Planet Cevapcici (Stk. ca. 30 g)
7616600715300	Vegi Planet Bio Tofu natur

SAUCE

7616800573540	Salsa all'arrabbiata *
7616800660615	Zwiebelsauce
7616800585604	Jus gebunden
7616800567976	Champignonrahmsauce
7616800651149	Sauce Satay
3344540133352	Hot Sweet Chili Sauce 6 × 800 ml

* Produkt auf Stimmungsbild

HERZHAFTES ANGEBOT FÜRS ABENDBROT

TIPP:

Jowa Brote
als nachhaltige
«Verpackung»
auf die Hand





BROTE

7616700276282	Panini hell *
7616700276305	Ciabatta dunkel *
7616700265347	Oliven Ciabatta IPS *
7616700267426	Bio Steinofen Mini Twister Bio
7616700245967	Steinofen Spitzbaguette IPS
7616700130386	Burgunder Baguette IPS, ca. 54 cm

FLEISCH-/FISCH-/VEGI-BELEGUNG

7617100580375	Bündner Rohschinken ohne Schwarte geschnitten 1 × 300 g *
7616800636276	Vegi Planet Gyros *
7612067552267	Gravad Lachs geschn St. James 900 - 1.1 kg SCO ZU *
7612067550072	Forelle Fil geräuchert 125g TR ZU TK
7617100580054	Truten Brust geräucht Stange FR
7612067552434	Pastete Haus Romandie 1.5 kg

KÄSE

7640166795773	Mozzarella-Scheiben 5 × 400 g *
7617068018798	Grana Padano Flocken 1 × 1 kg
7617068018958	Brie in Scheiben 1 × 900 g
7616600709903	Hüttenkäse nature 1 × 2,5 kg
7617067018638	Bio Käse in Scheiben 100 × 15 g
7617067051345	Cheddar weiss gerieben 1 × 1 kg

SAUCEN/AUFSTRICHE

3344540133345	Sauce Tartare 6 × 800 ml *
7616800609379	Pesto verde
7616800660226	Sandwichcreme Classic (ohne Palmöl)
7616800660233	Sandwichcreme Senf (ohne Palmöl)
7616800658209	Curry-Bananensauce 48 × 25 g
8717154056679	Guacamole Gran Supremo

* Produkt auf Stimmungsbild

VERFÜHRERISCHE MINI-DESSERTS FÜRS À-LA-CARTE-DINNER

TIPP:

I Gelati
Mini-Coupe
Kreationen





DESSERTS

7616700252750	Mini Apfel-Strudel *
7616800573731	Vermicelles fixfertig *
7616700265392	Schoggi Muffin 80 g, gefüllt *
7616800567358	Apfelchüechli (Stk. 35 – 40g)
7616700273021	Mini Linzertörtli, ca. 83 Stk, ca. 24 g
7616700270877	Mini Crèmeschnitten

RAHMGLACES/SORBETS

7624290003324	I Gelati Rahmglace Vanille TK 1 × 4000 ml *
7624290016751	I Gelati Glace Kokos TK 1 × 2000 ml
7624290017246	I Gelati Rahmglace Irish Cream TK 1 × 2000 ml
7624290017741	I Gelati Rahmglace Vanille & Caramel salé TK 1 × 2000 ml
7624290011626	I Gelati Sorbet Passionsfrucht/Ananas TK 1 × 2000 ml
7624290004017	I Gelati Sorbet Blutorange TK 1 × 4000 ml

SCHOKOLADE/SAUCEN/TOPPINGS

7616800628851	Vanillecreme *
7616800660677	Topping Schokoladen-Sauce *
7616800660653	Topping Caramel
7616500348905	Couverture Noir Rondini 1 × 5 kg
7616500074552	Kochschokolade Würfel 1 × 6 kg
7616500366947	Schwarzwälderspäne 1 × 1,5 kg

EI-/MILCHPRODUKTE

7616600709590	COOH Mascarpone 1 × 2,5 kg *
7616600819800	COOH Vollrahm 35% o. Zucker 9 × 500 g *
7610351201112	L+S Schweizer Vollei pasteurisiert Freilandhaltung 10 × 1 kg *
7616600709569	COOH Magerquark nature 1 × 3 kg
7616600819749	COOH Vollrahm 35% UHT 12 × 1 L
7610351301119	L+S Schweizer Eigelb pasteurisiert Freilandhaltung 10 × 1 kg

* Produkt auf Stimmungsbild

ANREGENDE KAFFEE KREATIONEN FÜR DIE GETRÄNKEKARTE



TIPP:

Passender Kaffee
für jeden Kunden:
Café Royal,
Inflagranti oder
Gastronome



KAFFEEBOHNEN

7617014186786	UTZ Café Royal Crema Bohnen 8×1 kg *
7617014186823	UTZ Café Royal Espresso Bohnen 8×1 kg *
7617014186779	UTZ Café Royal Decaffeinato Bohnen 14×250g *
7617014186496	UTZ Inflagranti Classico gemahlen 12×500g
7617014186847	Bio Max Havelaar Inflagranti Crema Kaffee Bohnen 8×1 kg
7617014186601	UTZ Gastronome Espresso Bohnen 8×1 kg

KAFFEPADS/-KAPSELN

7617014189497	UTZ Café Royal Lungo 10×10 Stück
7617014193203	UTZ Café Royal Espresso 5×36 Stück
7617014187745	UTZ Café Royal Office Pads Lungo 1×50 Stück
7617014180180	UTZ Café Royal Office Pads Ristretto 1×50 Stück
7617014180197	UTZ Café Royal Office Pads Espresso Decaffeinato 1×50 Stück
7617014180166	UTZ Café Royal Office Pads Lungo Forte 1×50 Stück

MILCH/RAHM/ZUCKER

7616600819022	COOH Vollmilch 3,5% UHT 12×1 L *
7616600819848	COOH Milchdrink 2,5% UHT 12×1 L
7616600819787	COOH Kaffeerahm 15% UHT 12×5 dl
7616600707732	COOH Kaffeerahm 15% UHT 200×12g
7617014170426	UTZ Roh Rohrzuckersticks «Café Royal» ca. 1000×4g

ZUBEHÖR 2 GO

7617014173502	Café Royal Trinkbecher Cappuccino Ø 85 mm 3 dl 1×1000 Stück *
7617014173526	Café Royal Trinkbecher Crema Ø 75 mm 2 dl 1×1000 Stück *
7617014172345	Café Royal Trinkbecher Espresso 1 dl 1×3000 Stück *
7617014175209	Inflagranti Trinkbecher Cappuccino Ø 85 mm 3 dl 1×1000 Stück
7617014173540	Deckel zu Trinkbecher Cappuccino 3 dl 1×1000 Stück
7617014173533	Deckel zu Trinkbecher Crema 2 dl 1×1000 Stück

* Produkt auf Stimmungsbild

Starke Marken für Sie vereint.



pastanova

salsanova



HUTTWILER
+ GLUTEN FREE



Inflagranti
Caffè

DELIZIO



+ MIFROMA +
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

