

# GELINGSICHERHEIT DURCH MODULARE KOMPONENTEN

Inklusive Interview mit Thomas Sandor, Salvis AG,  
und Markus Conrad, Beer Grill AG



Aus Freude an Genuss und Kulinarik.



# Foodkomponenten im Baukasten-Prinzip vereinfachen die Angebotsplanung



Sinnhaftigkeit, Gemeinschaft und achtsame und bewusste Kulinarik rücken bei den Gästen immer mehr in den Fokus. Auch wachsende Kundenbedürfnisse wie Sicherheit, Gesundheit 2.0, Nachhaltigkeit und Reduktion von Foodwaste stellen die Gastrobranche vor spannende Herausforderungen. Erschwert wird das Erfüllen der steigenden Erwartungen der Gäste durch den Fachkräftemangel als eine der wohl grössten derzeitigen Fragestellungen der Branche.

Grosse Herausforderungen bieten immer auch grosse Chancen. Beispielsweise lassen sich durch neue Küchentechnologie und Digitalisierung klassische Arbeitsprozesse vereinfachen und für Branchenfachleute ergeben sich dadurch neue Kompetenzfelder. In Kombination mit digitalen Küchenhelfern wie Kombiteamer, programmierbaren Küchengeräten & Co. hilft ein smart eingesetzter Conveniencegrad der Menükomponenten, hohe Frequenzen oder Personalmangel zu bewältigen. Der ideale Conveniencegrad kann je nach Betrieb variieren.

Swiss Gastro Solutions bietet Ihnen mit einem über 1500 Artikel umfassenden Sortiment einwandfreie Produkte und attraktive Konzept- und Lösungssysteme in allen für Sie relevanten Kategorien. Ganz im Sinn von «Das Ganze ist grösser als die Summe seiner Teile» stellen wir Ihnen in dieser Broschüre einen Auszug unseres Food-Baukastenkonzepts für Salate, Vorspeisen & Pasta, One-Pots & Suppen, Hauptspeisen, Desserts und Kaffeewelten vor.

Unser Motto «Aus Freude an Genuss und Kulinarik» basiert auf Gelingsicherheit. Damit diese gewährleistet ist, braucht es auch die infrastrukturelle Grundvoraussetzung eines modernen Gastronomiebetriebes. Wir laden Sie in dieser Broschüre nach Buchs AG in unsere Entwicklungs- und Academy-Küche sowie unsere Barista-Welt ein. Dort erarbeiten und testen wir auf modernsten Gerätschaften vieler relevanter Küchengeräte- und Kaffeemaschinenhersteller unsere attraktiven und gelingsicheren Gastro-Angebotskonzepte.

Während all unsere Kaffeekonzepte auf den neusten Maschinen von Franke, Schaerer, Vassalli Service und Egro Suisse finalisiert werden, arbeiten wir in der Küche unter anderem mit Salvis, Rational und Beer Grill. Freuen Sie sich auch auf die Interviews mit Thomas Sandor, Produkt- und Marketingleiter der Salvis AG, und Markus Conrad der Firma Beer Grill, in denen Sie noch mehr zum Thema Smart Kitchen erfahren.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und viel betriebswirtschaftlichen Erfolg bei der Umsetzung Ihres eigenen kreativen Angebotskonzepts mit unseren modular anwendbaren F&B-Komponenten.

Herzliche Grüsse

Marius Gamp  
Leiter Fachberatung

# Interview mit Thomas Sandor

Thomas Sandor ist quasi in der Küche aufgewachsen. Er ist gelernter Koch und nach diversen Weiterbildungen inzwischen seit sechs Jahren Leiter Marketing und Produktmanagement bei der Salvis AG, die hochmoderne Küchengeräte produziert und vertreibt. Wir beleuchten mit ihm die technologische Seite der Gastronomie.

## Was sind für Sie die aktuellen Herausforderungen in der Gastronomie?

Regionalität ist sehr zum Thema geworden. Lebensmittel werden am liebsten aus der Region bezogen, gern in Bio-Qualität. In der Schweiz und der DACH-Region haben wir auch die nötige Kaufkraft für dieses neue Ernährungsbewusstsein. Seit zehn Jahren kristallisieren sich ausserdem verschiedene Ernährungsformen wie Veganismus, Vegetarismus, Flexitarismus heraus. Die Gastronomie hat sich daran noch nicht überall angepasst. Gerade in ländlichen Regionen sind die Karten oft noch sehr traditionell.

## Welche technologischen Herausforderungen birgt der anstehende Generationenwechsel?

Die neue Generation kann und wird anders mit Technik umgehen und kommt teilweise weg von etablierten, traditionellen Zubereitungsprozessen. Auch die Ausbildung der Köche passt sich an, schon allein durch die heute höhere Speisenvielfalt. Bei den Betrieben, die erfolgreich durch die letzten zwei sehr herausfordernden Jahre geführt haben, konnte man auch viel Kreativität und Flexibilität beobachten.

## Wie erleben Sie die Thematik «Fachkräftemangel»?

Eine daraus entstehende Herausforderung ist es, die Qualität zu halten. Viele Prozesse in der Küche sind aus Gewohnheit noch sehr traditionell. Hier muss ein Umdenken stattfinden, damit die Gerätetechnik auch sinnvoll genutzt wird. Auch der Conveniencegrad der Komponenten hat sich vielfach verändert. Standardisierte Abläufe ermöglichen eine gleichbleibend hochstehende Qualität mit weniger Personaleinsatz.

## Wo stehen wir Ihrer Meinung nach bei der Standardisierung der Geräte?

Wir haben in Europa bereits einen recht hohen Standard. Trotzdem gibt es noch viele Günstiggeräte, die den Normen der Energieeffizienz und Recycelbarkeit nicht entsprechen. Hier steht in den nächsten 2–3 Jahren ein gewaltiger Wandel an. Wir wollen beispielsweise eine automatisierte Energieeffizienz. Das heisst, dass Geräte sich selbst an- und abschalten, wenn sie benutzt oder eben nicht benutzt werden, damit das Küchenpersonal nicht mehr daran denken muss. Diese Automatismen müssen in der Gerätetechnik implementiert werden.

## Wo sehen Sie die Chancen für Betriebe mit einer modernen Infrastruktur?

Es steckt ein sehr hohes Potenzial in der Kücheninfrastruktur. Dafür braucht es eine gute Schulung der Mitarbeiter. Das kann durch die Hersteller oder neutrale Schulungen passieren. Bei der idealen Geräteverwendung liegt noch viel Potenzial brach.

## Was bietet Salvis in diesem Bereich an Möglichkeiten an?

Wir bieten Schulungen, gehen aber auch in die Betriebe. Dafür haben wir einen internen Küchenchef, der dann im Betrieb die neuen Prozesse mit den dortigen Mitarbeitern aufsetzt. Mit neuen Geräten, aber alten Prozessen kommt man nicht ans Ziel.

## Wie sehen Sie das Thema Flächenoptimierung, notwendig durch die immer kleiner werdenden Küchenbereiche?

Küchen müssen flexibler eingerichtet werden. Also weniger Festmontagen, dafür vielleicht Geräte auf Rollen. Man muss Geräte austauschen können, zum Beispiel kurzfristig den Pastakoher durch den Wok ersetzen. Plug and Play sozusagen, modularer und flexibler.



## Was gibt es schon im Bereich «Smart Kitchen», also digitalisierte Geräte, von der Salvis AG und welche Themen sind in Bearbeitung?

Wir stellen zum einen Kochprogramme zur Verfügung, mit denen man standardisierte Industrieprodukte zubereiten kann. Zum anderen versuchen wir auch, so viele Geräte wie möglich mit derselben Steuerung auszustatten, um die Bedienung zu erleichtern. Ausserdem arbeiten wir viel mit Piktogrammen, um die Bedienung möglichst selbsterklärend zu gestalten. Das Thema Vernetzung und Digitalisierung ist für mich vor allem für Themen der Lebensmittelsicherheit und HACCP sinnvoll. Die Kochprozesse werden aber auch weiterhin manuell bleiben.

## Wie sehen Sie das Zusammenspiel von Geräteherstellern und Industrie?

Für mich ist das wie Soft- und Hardware. Beides funktioniert nur zusammen und muss eine Einheit ergeben. Daher müssen wir gemeinsam nach Lösungen suchen und im ständigen Austausch stehen. Dieses Zusammenspiel haben wir auch mit der Swiss Gastro Solutions und es funktioniert sehr gut. Gerätehersteller müssen wissen, welche Produkte in den Küchen verwendet werden und die Industrie profitiert vom Wissen, welche Geräte es auf dem Markt gibt.

## «Gerätehersteller und Industrie sind wie Soft- und Hardware und funktionieren nur zusammen.»

## Sehen Sie eine Aufwertung des Kochberufs durch die Anwendung neuer Technologie?

Da gewisse Grundelemente zugekauft werden können, können Köche / Köchinnen sich mehr auf den kreativen Teil fokussieren. Andererseits werden Köche / Köchinnen nach wie vor nicht am besten bezahlt und gerade bei der neuen Generation, die mehr Wert auf die Work-Life-Balance legt, wird das zum Problem. Die Digitalisierung hilft ein Stück weit, weil die gesamte HACCP-Dokumentation automatisch erfasst werden kann.

## Wo sehen Sie die Herausforderungen für Smart-Kitchen-Hersteller oder auch Händler?

Sicher die Vernetzung der Geräte, wofür eine branchenübergreifende Netzwerklösung gefunden werden muss. Ausserdem die immer kleineren Küchenflächen und die reduzierte Mitarbeiterzahl. Viele traditionelle Gastronomen tun sich auch noch schwer, sich technologischen Neuerungen zu öffnen.

## Was hat es mit «United Against Waste» auf sich?

Salvis hat sich dieser Vereinigung angeschlossen, weil es uns ein persönliches Anliegen ist, Lebensmittelverschwendung einzudämmen. In «United Against Waste» haben wir eine Plattform gefunden, auf der Foodindustrie und Gastronomie gemeinsam über Lösungen diskutieren, um vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

## Ausblick: Wohin geht Ihrer Meinung nach die Reise?

«Einfach» wird sich durchsetzen. Einfach in der Bedienung, in der Vernetzung, in der Zubereitung. Einfach wieder miteinander arbeiten und Spass haben an der Gastronomie.

# UNSERE KONZEPTBAUSTEINE FÜR EIN GELUNGENES UND TRENDIGES SALATKONZEPT



## STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

## Die Salat-Formel lautet:

- ✓ Basis Sattmacher aus Getreide oder Reis PLUS
- ✓ Frisches Gemüse PLUS
- ✓ Protein in Form von Fleisch, Fisch oder Plant-Based PLUS
- ✓ Dressings & Toppings

Swiss Gastro Solutions-Food-Komponenten stehen für grosse Sortimentsvielfalt und höchste Produktqualität. Die knackigen Delicaterra-Salattoppings aus Nüssen, Kernen und Trockenfrüchten bieten gesunde und geschmackvolle Vielfalt für Ihr Salatkonzept.



**TIPP:**  
 Kichererbsen,  
 Azukibohnen, Linsen  
 und gekochte Quinoa von  
 Swiss Gastro Solutions  
 eignen sich für attraktive  
 Salate, aber auch als  
 Beilagen in warmen  
 Gerichten.

## UNSERE TOP-ARTIKEL

7617014169512	Delicaterra Cranberries
7617014183433	Delicaterra Pistazien gehackt
7617014185529	Delicaterra Pistazien geschält
7617014169550	Delicaterra Walnusskerne
7617014182177	Delicaterra Zedernkerne BIO
7617014169277	Delicaterra Cashews
7613312163450	Vegi Planet Bio Tofu natur
7613312084502	Pouletbrust durchgebraten (Stk. ca. 125 g)

7617014182214	Delicaterra Kürbiskerne
7616800838632	Kichererbsen
7616800853734	Schwarze Kichererbsen
7616800853727	Azukibohnen
7616800853741	Linsen
7616800838618	Quinoa gemischt
7617067004327	XENIA Feta
7616800861852	Hummus

# MODULARITÄT FÜR PERFEKTE PASTA- UND VORSPEISENGERICHTE



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

- ✓ Pastanova-Komponente PLUS
- ✓ Salsanova-PLUS
- ✓ Würze PLUS
- ✓ Viel Frische - mit ein paar schnellen Handgriffen zur perfekten Inszenierung

Die Pastanova- und Salsanova-Produkte ermöglichen mit kurzer Zubereitungszeit kreative Vorspeisen und Pasta-Kreationen, die allen Ansprüchen an Einfachheit, Lebensmittelsicherheit und Qualität gerecht werden.

### TIPP:

Die Basissauce für Pasta von salsanova in Kombination mit Pesto, Kräutern oder mediterranen Gewürzen bietet im Handumdrehen höchste Authentizität, Prozesssicherheit und Food Safety.



### UNSERE TOP-ARTIKEL

7616800860497 Pastanova Tortelloni Ricotta-Spinaci

7616800860589 Pastanova Tortelli Steinpilz

7616800860596 Pastanova Tortelli Kürbis

7616800836911 Cannelloni Ricotta-Spinaci (Stk. ca. 57 g)

7616800907475 Gnocchi

7616800820903 Schupfnudeln

7616800822099 Pesto verde

7616800822792 Pesto rosso

7617014182177 Delicaterra Zedernkerne BIO

7617014169253 Delicaterra Pinienkerne BIO

7616800906225 Basissauce für Pasta

7616800899381 Tomatensauce

7616800812670 Jus gebunden

7616600709330 COOH Vorzugsbutter

# RISOTTI, SUPPEN UND ONE-POTS. EINFACH GUT.



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

One-Pot-Gerichte sind einfach in der Zubereitung und dennoch kulinarisch äusserst raffiniert. Ob beliebte Risotti, schweizerische Eintopfsuppen oder exotische Pfannengerichte – alle Komponenten werden vereint gegart oder regeneriert, garniert und serviert.



### TIPP:

Das in wenigen Minuten regenerierbare Risotto alla milanese oder Risotto nature sowie Einkomponentengerichte von GourmetSteam bieten Prozess- und Deklarationssicherheit und überzeugen vor allem im Geschmack.



### UNSERE TOP-ARTIKEL

7616800861845 Fried Rice IQF

7616500927162 Torricella Risotto Carnaroli

7616500927179 Torricella Arborio Granrisotto

7616800840864 Risotto nature Basis

7616800840871 Risotto alla milanese

7616800839424 GourmetSteam Poulet Satay

7616800839035 GourmetSteam Bami Goreng

7616800820392 GourmetSteam Gnocchi-Pfanne

7616800926070 Gärtnerspätzli IQF

7616800894324 Älplermaccharoni IQF

7616800838229 Fusilli mit Fleischbällchen IQF

7616800909547 Asia Noodles IQF

# MIT WENIGEN KOMPONENTEN ZUM VOLLEN GESCHMACK.



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.



Garung im eigenen Saft sorgt dafür, dass Vitamine, Mineralstoffe und vor allem der Geschmack optimal erhalten bleiben. Die Zellstruktur der Produkte wird mit diesem innovativen Dampfgarsystem nicht zerstört. Mit unseren GourmetSteam-Produkten als eigenständiges Konzept oder in Kombination mit unseren IQF-Produkten entstehen im Nu tolle Gerichte, die auch von kleinen Küchenteams mit wenigen Fachkräften perfekt umgesetzt werden können.



**TIPP:**

Unsere Vegi Planet-Produkte sind wertvolle alternative Proteinquellen und lassen sich einfach mit vorhandenen High-Convenience-Konzepten kombinieren.

**UNSERE TOP-ARTIKEL**

7616800833880	Thai Curry Gemüse IQF
7616800862408	Reis gekocht IQF
7616500927223	Torricella Reis Jasmin
7616500927193	Torricella Reis Basmati
7616800905570	Rösti fixfertig
7616800923437	Pommes Soufflés
7616800838267	Mini Rösti Taler (Stk. ca. 15g)
7616800895895	Rösti Galetten (Stk. ca. 55g)
7616800821177	GourmetSteam Parfümreis nature
7616800906157	GourmetSteam Broccoli mit Stiel
7616800921587	Gemüsemischung China

7616800920863	CULINARIUM Blumenkohl 35-70 mm
7613312249628	Schweins-Cordon-Bleu (Stk. 180g)
7613312084380	Schweinsschnitzel Wiener Art paniert (Stk. 150g)
7613312084984	Meatballs Rind (Stk. ca. 30g)
7616800862590	Vegi Planet Hackmasse
7613312391426	Vegi Planet Bratwurst
7616800843759	Vegi Planet Geschnetzeltes
7616800860138	Zwiebelsauce
7616800812670	Jus gebunden
7616800862149	salsanova Sauce Thai Panang Curry

# DESSERTS, DENEN NIEMAND WIDERSTEHEN KANN.



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

## Für erfrischenden Genuss:

- ✓ Glace PLUS
- ✓ Frische PLUS
- ✓ Coulis PLUS
- ✓ Topping

Mit dieser einfachen Formel lassen sich rasch und mit wenigen Zutaten attraktive Mini-Coupees für den wichtigen Zusatzverkauf auf der Terrasse oder fürs schnelle Abendgeschäft kreieren.



### TIPP:

Setzen auch Sie auf das beliebte I Gelati Mini-Coupe-Konzept. Wir stellen Ihnen unzählige Rezeptvorschläge und die passenden Bilder zur Integration in Ihre Glacekarte zur Verfügung.

### UNSERE TOP-ARTIKEL

7616800899572	Vermicelles fixfertig 1 kg	7617400093797	I Gelati Rahmglace Zimt
7617400091793	I Gelati Rahmglace Vanille	7617400091878	I Gelati Sorbet Zwetschge
7617400091816	I Gelati Rahmglace Chocolate Chips	7617400098204	I Gelati Sorbet Traube
7617400091809	I Gelati Rahmglace Erdbeere	7617014169550	Delicaterra Walnuskerne
7617400100631	I Gelati Rahmglace Crème de Gruyère	7617014185529	Delicaterra Pistazien geschält
7617400099331	I Gelati Glace Kokos	7616700222272	Apfel-Mandel-Schnitte, geschnitten, 16 Stk.

...WEIL KAFFEE SO VIEL  
MEHR IST ALS KOFFEIN.

Die Formel für die perfekte  
Kaffeepause lautet:

- ✓ Kaffee PLUS
- ✓ Milch PLUS
- ✓ Ein süßes Extra





**TIPP:**

Für den perfekten Cappuccino extrahieren Sie den Espresso zwischen 30 und 35 ml und erhitzen Sie die Milch nicht heißer als 65°C.

**UNSERE TOP-ARTIKEL**

7617014182504 Inflagranti Bio Max Havelaar Crema Bohnen

7617014181927 Inflagranti Bio Max Havelaar Espresso Bohnen

7617014120926 Inflagranti Crema Kaffee Bohnen

7617014122500 Inflagranti Espresso Forte Bohnen

7617014120940 Inflagranti Espresso Kaffee Bohnen

7617014125235 Inflagranti Zuckersticks

7616600706926 Vollmilch 3.5% UHT

7617014121022 Inflagranti Classico, gemahlen

7616500678859 Frey Stars Naps assortiert



# ERPROBTE GELINGSICHERHEIT – DIE SWISS GASTRO SOLUTIONS- TESTKÜCHE



Planen, konzipieren, ausprobieren und erfolgreich lancieren: Swiss Gastro Solutions kreiert hochwertige und einfach umsetzbare Kulinarikkonzepte im Zusammenspiel mit modernster Küchentechnik.

In der Swiss Gastro Solutions-Testküche in Buchs im Kanton Aargau werden von der Fachberatungsabteilung attraktive neue Gastro-Konzepte für Kunden im Gastronomie- und Ausserhausverpflegungsmarkt entwickelt. Die Themen sind vielfältig und reichen von nachhaltigen Schweizer F&B-Angeboten über Frühstücksbuffets bis hin zu sicherer Patientenverpflegung und High-Convenience-Komponenten.

Wir arbeiten mit wichtigen Schweizer Herstellern und Händlern zusammen. Auf den programmierbaren Kombidämpfern von Salvis und Rational, den Öfen von Wiesheu, den modernen modular einsetzbaren Küchen- und Präsentationsgeräten von Salvis AG und der Firma Beer Grill AG werden alle Konzepte vor der Lancierung im Detail erprobt, getestet und finalisiert.



## Interview mit Markus Conrad

«Food perfectly presented» lautet der Claim der Beer Grill AG. Warm, gekühlt oder kombiniert soll das F&B-Angebot ästhetisch perfekt und HACCP-konform im Gastronomiebetrieb und in den neuen Kompaktformaten von New Gastro inszeniert werden. Im Interview erzählt uns Markus Conrad, Gesamtleiter Verkauf & Marketing der Firma Beer Grill AG, was die Branche aus seiner Sicht momentan bewegt. Er selbst hat nach einer klassischen Kochlehre einen Abschluss als eidg. dipl. Hotelier-Gastronom HF der Hotelfachschule Luzern erlangt. Danach absolvierte er eine Weiterbildung in Verkauf und Marketing und war unter anderem sieben Jahre im internationalen Verkauf tätig. Für die Hotellerie und Gastronomie hat er seit jeher eine Leidenschaft.

### Was sind die aktuell grössten Herausforderungen in der Gastronomie generell und aus Sicht der Firma Beer?

Vor allem der Fachkräftemangel ist sicher ein omnipräsentes Thema. Ausserdem ist das Thema Mittagsverpflegung sehr relevant. Die klassische Mittagsverpflegung im Restaurant ist unter Druck. Die Gäste nehmen sich weniger Zeit oder suchen nach neuen Konzepten, oft To-go. Diese Tendenz wurde durch die Pandemie noch verstärkt, da sich die Leute nach wie vor oft im Home-Office verpflegen möchten. Die klassische Gastronomie sucht nach Möglichkeiten, die Gäste wieder in die Restaurants zu holen und parallel entstehen neue Konzepte, wie das Bedürfnis der Home-Office-Verpflegung befriedigt werden kann.

«Die Herausforderung besteht darin, flexibel zu sein und vorausschauend agieren zu können.»

### Die Gastroflächen werden immer kleiner. An welchen Lösungssystemen arbeiten die Firma Beer und die technische Industrie derzeit?

Beer bietet seit nunmehr 100 Jahren «Swiss Made»-Lösungen an. Wir sind sehr nahe beim Kunden und setzen uns unter anderem für Qualität, Flexibilität, Stabilität und ökologische Verantwortung ein.



Wir lieben Herausforderungen und entwickeln sehr gerne massgeschneiderte Lösungen für individuelle Gastrokonzepte und reagieren flexibel auf die sich verändernde Marktsituation. Selbstverständlich werden unsere Standardprodukte laufend den aktuellen Anforderungen angepasst. Wir bieten oder schaffen auch Lösungen für kleinsten Raum, auch mit 2 Klimazonen.

### Was sind dabei die Herausforderungen?

Die aktuell grösste Herausforderung sehe ich in der Beschaffung. Beer hat dank eigener Produktion und umsichtiger Planung sowie Aufstockung unserer Lager seine Lieferfristen im Griff. Wir können innerhalb von 15 Arbeitstagen liefern. Das war schon immer eine sehr kurze Lieferfrist, aber bisher konnten wir sie trotz widriger Umstände aus erwähnten Gründen einhalten und werden alles daransetzen, dies auch zukünftig zu tun.

### Wo sieht die Firma Beer Vorteile bei der Zusammenarbeit mit Swiss Gastro Solutions?

Kompetenz ist eine Verschmelzung von Wissen und Können. Hier sind zwei Experten am Werk. Unsere Kunden können vom gemeinsamen Know-how nur profitieren.

### Zuletzt werfen wir einen Blick in die Kristallkugel: Wohin geht die Reise für die Präsentation in der Selbstbedienung und bei Buffets?

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Dieses Zitat bringt es auf den Punkt. Es ist vieles im Wandel und heute zu sagen, wo es hingehen wird, ist sehr schwierig. Die Herausforderung besteht darin, flexibel zu sein und vorausschauend agieren zu können. Hierfür ist Beer gut aufgestellt und bereit.



# KAFFEEKOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU ERLEBEN

In der Barista-Welt in Buchs arbeitet die Swiss Gastro Solutions mit den wichtigsten Maschinenherstellern und Händlern im Bereich Kaffee und Barista-Bar der Schweiz zusammen. Mit der Unterstützung von Franke, Schaerer, Vassalli und Egro Suisse kann bei der Erarbeitung von Kaffee-konzepten für Kunden die höchstmögliche Gelingsicherheit und Attraktivität gewährleistet werden.

Die Lokalität wird auch als Schulungszentrum sowie für Präsentationen und Degustationen genutzt. Die Bandbreite reicht von Basisschulungen zu Themen wie «Den perfekten Espresso brühen» bis hin zu Work-Flow-Optimierungen und Schulungen zu Maschinenkompetenzen.



Starke Marken für Sie vereint.



*Culinarium*



**pastanova**

**Inflagranti**  
Caffè

