

Hot & Cold Racks von Beer Grill

# Ins rechte Licht gerückt

Mit den neuen Hot & Cold Racks präsentiert Beer Grill zwei eigene professionelle Lösungen zur Förderung der Lebensmittel-Impulsverkäufe.

Erhältlich sind die Selbstbedienungs-Regale als beheizte oder gekühlte Variante und bieten durch die verstellbaren Tableaux mit Preisschildhaltern

eine hohe Flexibilität für die anzubietenden Produkte.

**Speisen zum Mitnehmen** werden durch die verkaufsfördernde Beleuchtung auf jeder Ebene perfekt in Szene gesetzt. Durch die geringe Standfläche lassen sich die Vitrinen an nahezu jeder beliebigen Stelle platzieren. Die



Dank dem Beer-Sortiment lassen sich die Speisen ideal inszenieren.



Beer Racks sind in den Breiten GN 2/1 und GN 3/1 als fahrbare Version sowie GN 4/1 als Standmodell verfügbar.

Ein weiteres Highlight im Sortiment von Beer bildet der designtechnisch stark an die Culinario-Linie angelehnte Hot Tower. Die niedrige Bauhöhe dieser beheizten Selbstbedienungs-Vitrine bietet optimale Übersicht am Verkaufspunkt.

Der Hot Tower lässt sich flexibel als Einzellösung oder in

Kombination mit den mobilen Beer Culinarios in einer einheitlichen Verkaufslinie einsetzen. Die transparente Konstruktion mit viel Glas und der rückseitigen Verspiegelung ermöglicht eine perfekte Sicht auf die präsentierten Speisen und verführt so Ihre Kundschaft. Der Beer Hot Tower ist in verschiedenen Grössen und je nach Bedarf in verschiedener Anzahl Verkaufsebenen verfügbar und auch als Tischmodell erhältlich.

[www.beergrill.com](http://www.beergrill.com)

Mit GRYPS Offertenportal Kosten senken und Zeit sparen

## Den besten Preis bezahlen und sparen



GRYPS sucht für KMU Anbieter mit dem grössten Sparpotenzial.

**Hotels und Gastro-Betriebe** haben beim Einkauf grosses Sparpotenzial. Mangel an Ressourcen und Zeit führt oft dazu, dass Hoteliers und Gastronomen nicht immer das für sie vorteilhafteste Angebot wählen. Zudem lastet der Eudruck auf den Betrieben im Gastgewerbe. GRYPS Offertenportal verfügt über die nötige Marktkenntnis und unterstützt KMU beim professionellen Einkauf. Dank GRYPS kann das Kostenpar-

potenzial im Einkauf voll ausgeschöpft werden.

**Benötigt ein Hotel oder ein Restaurant** beispielsweise ein Werbevideo für die Website, einen Treuhänder, eine neue Kaffeemaschine oder eine Telefonanlage, bleibt die Anbietersuche, insbesondere bei kleinen oder mittleren Betrieben, Aufgabe des Inhabers oder Geschäftsführers. Diesem fehlt aber meist die Zeit für stundenlanges Recher-

chieren nach passenden und günstigen Anbietern. So wird aus Zeitnot auf das Einholen von Vergleichsofferten verzichtet und mehr für eine Dienstleistung oder ein Produkt bezahlt, als notwendig wäre. Dank GRYPS erhalten Hoteliers, Gastronomen oder Unternehmer in kürzester Zeit drei passende Offerten.

«Unsere Erfahrung zeigt, dass bei den meisten Unternehmen bei den indirekten Kos-

ten ein Sparpotenzial von 10 bis 20 Prozent liegt», erklärt Priska Schoch, Co-CEO von GRYPS Offertenportal. «Investiert ein Betrieb beispielsweise über Jahre 200000 Franken, kann dieser im gleichen Zeitraum bei einem durchschnittlichen Sparpotenzial von 15 Prozent 30000 Franken sparen.»

**Und so funktioniert es:** Der Kaufinteressent füllt auf [gryps.ch](http://gryps.ch) einen Online-Fragebogen zu seinem Bedarf aus und erhält kurze Zeit später einen persönlichen Rückruf von GRYPS, um die Anfrage zu bestätigen und falls notwendig allfällige Fragen zu klären.

**GRYPS sucht** daraufhin drei passende Anbieter, die dem Kaufinteressenten eine Offerte schicken. Dieser Service ist für Kaufinteressenten kostenlos, die Anbieter zahlen GRYPS eine kleine Kontaktgebühr.

**Mit einem Angebot**, das von Kopierern, Kaffeemaschinen und Telefonanlagen über Webagenturen und Grafiker bis hin zu Softwareanbietern und IT-Spezialisten reicht, kann GRYPS Zeit und Kosten bei der Anbietersuche sparen. Dies kommt bei einem Hotel- oder Restaurantbetrieb wiederum den Gästen zugute. [www.gryps.ch](http://www.gryps.ch)

Preise im freien Fall: Achtung Wild!

Bei Aligro ist die Preispolitik transparent und lohnend: Der Fall des Euros, die Preissenkung des Schweinefleisches und die Suche nach laufender Verbesserung der Produktversorgung erlauben Aligro eine kontinuierliche Preissenkung zum Vorteil der Profikunden. Verglichen mit dem Vorjahr sind mittlerweile 6480 Artikel dauerhaft vergünstigt worden und es werden täglich mehr. Das Wildfleisch ist keine Ausnahme: Reh und Hirsch werden diese Saison bei Aligro besonders günstig sein.

Aligro, der Partner für die Gastronomie: [www.aligro.ch](http://www.aligro.ch)



Schwob AG expandiert



Rückwirkend per 1. Juli 2015 übernimmt die Schwob AG die erfolgreiche und regional gut verankerte Jonenthal Wäscherei in Jönköping. Mit diesem Kauf wird die Jonenthal Wäscherei AG im Zuge einer Nachfolgeplanung als Tochtergesellschaft in die Schwob AG integriert. Die rund 30 Mitarbeitenden werden vollständig übernommen. «Diese Übernahme verstärkt die Position der Schwob AG als nationaler Anbieter von Textil- und Textilpflegelösungen für die Hotellerie, Gastronomie und Residenzen respektive Kliniken. Wir werden mit diesem zusätzlichen Standort – nebst den bisherigen Schwob-Wäschereien in Ariesheim, Niederuzwil und Olten – noch näher bei den Kunden sein und die führende Marktstellung in der Deutschschweiz weiter ausbauen»; wie der Geschäftsführer der Schwob AG, Stephan Hirt, erläutert. [www.schwob.ch](http://www.schwob.ch)

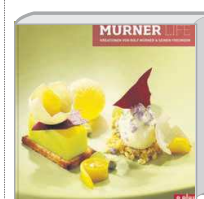
Aromat in neuem Kleid

Jeder kennt sie, die Schweizer Gewürzkönigin Aromat im gelb-grünen Streuer. Seit über einem halben Jahrhundert würzt der Klassiker Speisen auf der ganzen Welt. Nun präsentiert sich die Aromat-Dose in einem neuen Kleid. Die ganz in Rot und Weiss gehaltene Limited Edition ist nur für kurze Zeit im Handel verfügbar, denn die Würze liegt bekanntlich in der Kürze. Ab Ende Juni 2015 bekennt sich Aromat mit Rot und Weiss zu helvetischer Reinkultur. Aromat darf in der Heimat genauso wenig fehlen wie in der Ferne. So ruft Aromat mit einem Fotowettbewerb weltweit Fans auf, ihre Momente mit der Limited Edition in den Kategorien «Heimat» und «Fernweh» auf [www.aromatlimited.ch](http://www.aromatlimited.ch) zu teilen. Die Limited Edition ist bei den Grossverteilern erhältlich. [www.knorr.ch](http://www.knorr.ch)



[gastrobuch.ch](http://gastrobuch.ch)

Mürner Life



Rolf Mürner, Pâtisserie-Weltmeister, veröffentlicht nach seinen erfolgreichen ersten beiden Büchern «Mürner ONE» und «Mürner LEVEL» sein neuestes Werk: Im neuen Buch «Mürner LIFE» zeigt er seine jüngsten Dessert-Kompositionen. Rolf Mürner legt, neben seiner bekannten Mini-Pâtisserie, den Schwerpunkt auf Tellergerichte welche aus mehreren Komponenten bestehen. Ausserdem spielen Gewürze, Kräuter und verschiedene Gemüsesorten eine grosse Rolle, welche er gekonnt zu verführerischen Desserts kombiniert. Endlich verrät er auch die Techniken und Tricks der filigranen und bunten Garnituren. Preis: 68 Franken.

Apfelglück

Bald ist es wieder Zeit für Goldparmäne und Sternrenette, Boskoop und Berlepsch und all die tausend anderen köstlichen Apfelsorten. Das macht Lust auf Backen und Braten, Einkochen und Entsaften. Hier gibt es dazu viele neue, köstliche Apfelrezepte und modern interpretierte Klassiker, vom Apfelstrudel über den Bratapfel bis zum Apfelsorbet und Apfel-Rosmarin-Gelee. Oder darf es auch mal Apfel-Möhren-Rohkost oder eine herzhaft Apfelsuppe sein? Apfelrezepte und Apfelfans finden hier viele Ideen für gesunden Genuss. Preis: 11,90 Franken.



Buchbestellung:  
[www.gastrobuch.ch](http://www.gastrobuch.ch)  
Tel. +41 (0)44 377 52 27, [info@editiongastronomie.ch](mailto:info@editiongastronomie.ch)