

SMART CONVENIENCE

Contiene l'intervista su questo trend ad **David Geisser**





Componenti smart convenience per una creatività gastronomica individuale



Secondo l'attuale rapporto sul settore, la carenza di manodopera qualificata, la difficoltà di pianificazione, le condizioni legali e le nuove esigenze dei clienti e della salute sono considerate sfide significative nel settore della ristorazione. Progetti alimentari di alta qualità con componenti high convenience di qualità gastronomica in combinazione con elettrodomestici da cucina sempre più digitali, offrono ai ristoratori un sistema di soluzioni allettanti per le attuali questioni più impegnative.

Sia per la proposta di menù compatti e salutari per il vitto di personale, studenti e anziani o per la ristorazione a buffet in hotel, sia per l'offerta à la carte di alta qualità e veloce in ristorante o per le proposte da asporto nei take-away, nelle stazioni di servizio e nei negozi al dettaglio con opzioni di ristoro – i componenti di smart convenience di alta qualità e sicuri, che lasciano comunque molta libertà alla creatività personale, stanno diventando sempre più apprezzati. Con la sua vasta offerta gastronomica che spazia su molteplici categorie, Swiss Gastro Solutions propone un gran numero di componenti convenience componibili e utilizzabili in modo modulare per offerte per colazione, pranzo e cena, nonché per interessanti formati di snack.

Insieme a David Geisser, il noto autore di libri di cucina e imprenditore gastronomico, abbiamo sviluppato nel suo laboratorio di cucina a Wermatswil delle ispirazioni culinarie variegata e fresche con i prodotti convenience di Swiss Gastro Solutions. Da un'accattivante colazione a buffet per gli hotel e un nuovo tipo di offerta gastronomica di piatti da asporto a una proposta culinaria semplice ma di alta qualità per la ristorazione collettiva alla cena fatta di stuzzichini vari fino a una proposta di mini-dessert à la carte: per ogni tipo di vitto per clienti e ospiti esiste il prodotto giusto. Per ogni argomento, un configuratore di offerte di Swiss Gastro Solutions fornisce suggerimenti e possibili combinazioni per l'implementazione creativa dei nostri progetti nella propria azienda.

Divertitevi con questa lettura piacevole e stimolante e buona fortuna nell'implementazione della vostra offerta individuale, di alta qualità, sicura e salutare con i nostri componenti smart convenience versatili.

Per la prossima stagione, vi auguro di cuore un giro di affari soddisfacente, con buoni margini e un'ottima affluenza.

Saluti culinari

Marius Gampp
Responsabile della consulenza specialistica

Intervista con David Geisser

David Geisser dell'Oberland zurighese ha già festeggiato all'età di 18 anni un grande successo mediatico con il suo libro «Mit 80 Tellern um die Welt» («Il giro del mondo in 80 piatti»). Dopo il suo apprendistato come cuoco nel rinomato ristorante Gault Millau «il Casale» a Wetzikon, David ha prestato servizio per 2 anni nella Guardia Svizzera del Papa. Qui ha scritto il libro di cucina «Buon Appetito», che ha suscitato grande interesse internazionale. Dal 2018 David Geisser è un imprenditore indipendente della ristorazione con il proprio studio di cucina a Wermatswil.

Insieme a David Geisser, Swiss Gastro Solutions ha sviluppato offerte interessanti per hotel, ristoranti, ristorazione collettiva, take-away e i nuovi formati gastronomici, tutto nell'ottica di un livello di convenienza intelligente. Una volta finito di cucinare e terminato il servizio fotografico per le prossime soluzioni smart convenience, abbiamo incontrato l'imprenditore gastronomico impegnato e di successo per parlargli dell'uso di smart convenience nel settore della ristorazione e delle offerte stimolanti che abbiamo creato insieme.

Complimenti per la grande offerta di spunti che hai sviluppato con Swiss Gastro Solutions e i loro interessanti componenti convenience. Come descriveresti la tua filosofia di cucina?

David Geisser: L'interessante diversità del cibo svizzero mi ha sempre affascinato. Per quanto riguarda la filosofia della cucina, il mio obiettivo è metterla in scena nel piatto e sottolineare i gusti originali dei singoli componenti. Sono felice di celebrare in modo puristico e utilizzare processi specialistici chiaramente definiti per mettere i sapori e le consistenze originali in primo piano nella creazione culinaria. Io stesso ho un forte legame con la natura. Soprattutto la primavera e l'estate, con la loro molteplicità stagionale, sono per me un'entusiasmante finestra per la mia cucina leggera e sana.

Parlando di Convenience: Cosa significa per te in qualità di imprenditore di successo della ristorazione un grado di convenience utilizzato con sapienza?

Una semplificazione massiccia e sicura delle fasi di lavoro e una netta separazione dei processi di preparazione e lavorazione. Come apprendista di cucina, ho imparato che la mise en place è «metà della battaglia» (ride). Ho interiorizzato questo atteggiamento anche per il mio lavoro di imprenditore della ristorazione e di cuoco. Che si tratti di un programma di cucina in TV, di un video su YouTube o dell'organizzazione di uno dei miei noti eventi Tavolata, il lavoro di preparazione e l'utilizzo di un buon livello di convenience di alta qualità con, ad esempio, ottimi semilavorati rivestono una notevole importanza. Salse che possono essere affinate con le proprie erbe aromatiche, marinate facili da preparare per il barbecue, miscele di spezie di casa per la propria cucina o ricercati piatti sottovuoto per antipasti e secondi caldi sono solo alcuni esempi dell'uso versatile degli prodotti smart convenience che sono in grado di semplificare il processo di lavoro in modo notevole.

Quali sono secondo te le opportunità per chef e ristoratori con un grado di convenience ben definito?

Dal mio punto di vista, in Svizzera ci sono già molti prodotti convenience che raggiungono la massima qualità gastronomica. Che siano pronti per cuocere, saltare o anche rigenerare, questi sono sinonimo di elevati standard gastronomici e di sicurezza alimentare, conformità HACCP e sicurezza delle dichiarazioni. Oltre agli evidenti vantaggi in termini di qualità e sicurezza, un grado di convenience ben definito aiuta i team operativi in cucina a ottimizzare la pianificazione delle risorse operative e, grazie alla porzionabilità, anche a ridurre gli sprechi alimentari.



Come valuta oggi l'implementazione della Smart Convenience nella gastronomia?

Vista la grande qualità degli attuali prodotti convenience, vedo che molti ristoratori stanno già sfruttando ampiamente i vantaggi di queste gamme. Alcune aziende con molti dipendenti garantiscono una determinata parte del livello di convenience internamente attraverso la divisione coerente del processo di produzione e lavorazione. Sempre più aziende gastronomiche che offrono una ristorazione buona, veloce e sicura stanno acquistando una parte rilevante dei componen-

«Un livello di convenience definito aiuta nella pianificazione delle risorse e nella riduzione degli sprechi alimentari.»

ti smart convenience da partner come Swiss Gastro Solutions anche in virtù delle evidenti opportunità di ottimizzazione nella pianificazione delle risorse e, con gli ultimi ma importanti passaggi, conferiscono un tocco individuale alle loro offerte e ai piatti raffinati e deliziosi con un concetto di finitura attuale.

Tu e il team di consulenza di Swiss Gastro Solutions avete sviluppato ispirazioni con componenti smart convenience. Come sono nate le grandi idee per queste ricette?

Durante la fase di creazione e implementazione, ho ricevuto il massimo supporto dal team di consulenza di Swiss Gastro Solutions. Con la gamma diversificata e di alta qualità di Swiss Gastro Solutions con oltre 3000 articoli, siamo stati in grado di sviluppare i concetti attuali in brevissimo tempo: grandi progetti per la colazione per gli hotel, ulteriori concetti di cibo orientati alla vendita e offerte sostenibili di street food per cibo da asporto, offerte per il pranzo intelligenti, semplici ma di alta qualità per la ristorazione collettiva e un fantastico piano di mini dessert per il ristorante à la carte.

Grazie per averci dedicato il tuo tempo, David. Ti auguriamo di continuare ad avere successo e felicità nel tuo lavoro.

COLAZIONE SVIZZERA PER HOTEL



SUGGERIMENTO:
Uova svizzere di
Lüchinger + Schmid,
mix per uova
strapazzate pronto
all'uso



PANE/PANINI

7616700244328	Treccina bio, 1 cordone, ca. 16 cm *
7616700269857	Panino chiara cotta nel forno di pietra bio *
7616700241587	Huttwiler mix di panini 6 fitness, 6 croste, 6 alcali, 6 domenica
7616700134193	Pane di patate con noci chiaro IPS
7616700127935	Pane vital fit
7616700215441	Pane dell'alpigiano IPS

CORNETTI/PASTICCINI

7616700220803	Cornetto Keimkraft 105 g *
7616700275230	Sfogliatine vaniglia lamponi *
7616700241174	Cornetto francese 80g
7616700245004	Cornetto al burro precotto 48g
7616700134070	Cornetto di Sils al burro 55g
7616700274301	Mini cornetto rustico 30g

CARNE/PESCE/UOVA

7617100580351	Prosciutto crudo dei Grigioni senza cotenna ½ 1 x ca. 1 kg *
7617100580306	Fettine da tocco di carne secca dei Grigioni 1 x 300 g *
7617100579270	Pollame Cipollata 20 x 30 g *
7640181260072	Salmone affumicato trancio 100g Swiss Alpine CH ZU
7610351127504	Bio Gemma Uova svizzere 53g+ bianco/bruno 3 x 30 pezzi *
7610351115198	Uova svizzere allevamento all'aperto 63g+ bruno «Maxi» 3 x 20 pezzi

SPALMABILI/MÜESLI

7616800659350	Confettura di fragole 30 g *
7616800659398	Gelatina di mele cotogne 30 g *
7616800659466	Porzioni di confettura e di gelatina assortite (6 varietà di 20 pz.)
7616800659411	Miele di fiori selvatici cremoso 30g
7616600709606	Burro in vaschetta 96 x 10 g *
7616800853970	Birchermuesli bio surgelati 1.25 kg

YOGURT/LATTE/FORMAGGIO

7616600707527	COOH Yogurt naturale 1 x 3 kg *
7616600821735	COOH Yogurt albicocca 10 x 150g
7616600819640	Yogurt assortiti denso 12 x 90g / 4 x fragola, ananas e albicocca
7616600819022	COOH Latte intero 3,5% UHT 12 x 1 L *
7617068012048	Formaggio del Vallese ¼ 1 x ca. 1,3 kg *
7617068000137	Chamois d'Or Brie de France 1 x ca. 2,5 kg *

SUCCHI DI FRUTTA

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)

* Prodotto come immagine stimolante

SOLUZIONE INTELLIGENTE PER IL SETTORE TAKE-AWAY

SUGGERIMENTO:
Noci Delicaterra
o noci miste come
guarnizione
per insalate
o snack





PANINI

7616700243659	Panino allo yogurt con frutta *
7616700134278	Panino di mais
7616700279016	Panini al cioccolato
7616799000164	Quadratino ai semi di zucca
7616700277876	Panino di sils IPS
7616799000997	Tramezzino rustico

BEVANDE

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

NOCI/SEMI/SNACKS

7617014172673	Mix di noci tostate 1 × 1 kg *
7617014199182	Bio Noci 1 × 750 g *
7617014172659	Mix di frutta e noci 1 × 1 kg
7617014172697	Mix di frutta, semi e noci 1 × 1 kg
7617014169642	Spicchi di mele 1 × 500 g
7617014169505	Albicocche 1 × 1 kg

BIRCHERMUESLI

7616800853970	Birchermuesli bio surgelati 1.25 kg *
7616800636375	Birchermuesli bio 4 kg
7616800655642	Birchermuesli 1.25 kg
7616800636368	Birchermuesli 4 kg
7616800577029	Birchermuesli frutta mista

INSALATA/COMPONENTI PER INSALATA

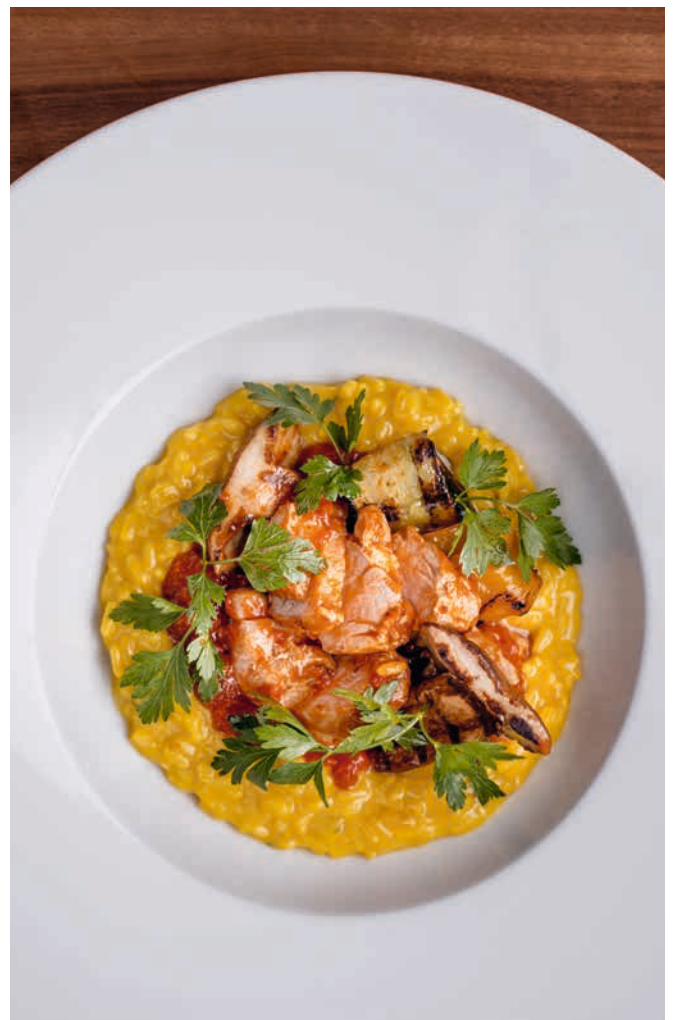
7617068003282	XENIA Feta AOP ca. 1,9 kg *
7616800654324	Ceci neri 1 kg
7616800861357	Insalata di lenticchie 1.25 kg
7616800854168	Insalata di maccheroni con formaggio di Appenzel 1.25 kg
7616800655468	Insalata taboulé 1.25 kg
7616800655352	Insalata di vermicelli piccanti agrodolce 1.25 kg

* Prodotto come immagine stimolante

ISPIRAZIONE PER MENÙ PER BUFFET



SUGGERIMENTO:
Alternative alla
carne di Vegi Planet
con gli stessi contorni
come soluzione
flessibile



FARINACEI

7616800633848	Risotto alla milanese *
5413835622500	Penne 4 x 2.5 kg
7616800893846	Spätzli all'uovo IQF
7616800836898	CULINARIUM Country Fries Jumbo (14.3 x 14.3 mm)
7616800658902	Purea di patate drops
7616800575179	Gratin Dauphinois IQF

VERDURE/FUNGHI

7616800646770	Zucchine grigliate *
7616800634111	Verdure miste al forno IQF *
7616800617114	Funghi porcini dimezzati *
7616800564692	CULINARIUM Spinaci in foglia (a dadini)
7616800564807	Fagiolini extra fini 4.5 - 6.5 mm
7616800575070	GourmetSteam verdure miste Gourmet

CARNE/POLLAME/PESCE

7613312084458	Pollo ragout coscia *
7613312084519	Petto di pollo fritto (pz ca. 125 g)
7613312084595	Sminuzzato di pollo fritto
7617100581891	BIO Manzo sminuzzato Gastro
7612067526800	Maiale lonza farmer steak 10 x 140 g
7612067550942	ASC Code di gamberi s/g s/i 16 - 20

COMPONENTI PRINCIPALI PLANT BASED

7616800647173	Vegi Planet Balls (pz. ca. 13 g) *
7616800636986	Vegi Planet Strisce
7616800661643	Vegi Planet Tritato
7616800658810	Vegi Planet Burger griglia proteine pise
7616800636252	Vegi Planet Cevapcici (pz. ca. 30 g)
7616600715300	Vegi Planet Tofu al naturale bio

SALSE

7616800573540	Salsa all'arrabbiata *
7616800660615	Salsa alle cipolle
7616800585604	Sugo legato
7616800567976	Salsa alla panna e ai funghi
7616800651149	Salsa Satay
3344540133352	Hot Sweet Chili Sauce 6 x 800 ml

* Prodotto come immagine stimolante

OFFERTA SOSTANZIOSA PER LA CENA

SUGGERIMENTO:
Pane Jowa come
«confezione»
sostenibile a
portata di
mano





PANINI

7616700276282	Panini chiaro *
7616700276305	Ciabatta scuro *
7616700265347	Ciabatta alle olive IPS *
7616700267426	Bio Mini Twister da forno pietra
7616700245967	Baguette chiara cotta nel forno di pietra
7616700130386	Baguette di Borgogna IPS, ca. 54 cm

CARNE/PESCE/VEGI

7617100580375	Prosciutto crudo dei Grigioni senza cotenna affettato 1 x 300 g *
7616800636276	Vegi Planet Gyros *
7612067552267	Salome gravad pretagliato St. James 900 - 1.1 kg *
7612067550072	Trota Fil affumicato 125g TR AL CG
7617100580054	acchino Petto affumicato barra FR
7612067552434	Patè Maison Romandie 1.5 kg

FORMAGGIO

7640166795773	Mozzarella a fette 5 x 400 g *
7617068018798	Grana Padano in scaglie 1 x 1 kg
7617068018958	Brie a fette 1 x 900 g
7616600709903	Cottage cheese al naturale 1 x 2,5 kg
7617067018638	Formaggio bio a fette 100 x 15 g
7617067051345	Cheddar bianco grattugiato 1 x 1 kg

SALSE/DA SPALMARE

3344540133345	Salsa tartara 6 x 800 ml *
7616800609379	Pesto verde
7616800660226	Crema sandwich Classic (senza palm)
7616800660233	Crema sandwich con senape (senza palm)
7616800658209	Salsa curry e banana 48 x 25 g
8717154056679	Guacamole Gran Supremo

* Prodotto come immagine stimolante

MINI DESSERT ACCATTIVANTI PER UNA CENA À LA CARTE

SUGGERIMENTO:
Creazioni
mini coppe
I Gelati





DOLCI

7616700252750	Mini strudel di mele *
7616800573731	Vermicelles già pronti *
7616700265392	Muffin di cioccolato 80 g, ripieno *
7616800567358	Bignè di mele (pz. 35 - 40 g)
7616700273021	Mini Tortine di linz, ca. 83pz. ca. 24 g
7616700270877	Mini Millefoglie

GELATI ALL PANNA/SORBETTI

7624290003324	I Gelati Gelato alla panna vaniglia SG 1 × 4000 ml *
7624290016751	I Gelati Gelato cocco SG 1 × 2000 ml
7624290017246	I Gelati Gelato alla panna Irish Cream SG 1 × 2000 ml
7624290017741	I Gelati Gelato alla panna vaniglia & caramello salato SG 1 × 2000 ml
7624290011626	I Gelati Sorbetto frutto della passione/ananas SG 1 × 2000 ml
7624290004017	I Gelati Sorbetto arance sanguine SG 1 × 4000 ml

CIOCCOLATO/SALSE/TOPPING

7616800628851	Crema alla vaniglia *
7616800660677	Topping al cioccolato *
7616800660653	Topping al caramello
7616500348905	Fave Noir Rondini 1 × 5 kg
7616500074552	Cioccolato per pasticceria a cubetti 1 × 6 kg
7616500366947	Riccioli di cioccolato per torta della Foresta Nera 1 × 1,5 kg

PRODOTTI A BASE DI UOVA/LATTICINI

7616600709590	COOH Mascarpone 1 × 2,5 kg *
7616600819800	COOH Panna intera 35% senza zucchero UHT 9 × 500 g *
7610351201112	L+S Uovo svizzero completo pastorizzato allevamento all'aperto 10 × 1 kg *
7616600709569	COOH Quark magro al naturale 1 × 3 kg
7616600819749	COOH Panna intera 35%UHT 12 × 1 L
7610351301119	L+S Tuorlo d'uovo svizzero pastorizzato allevamento all'aperto 10 × 1 kg

* Prodotto come immagine stimolante

STIMOLANTI CREAZIONI A BASE DI CAFFÈ PER IL MENÙ DELLE BEVANDE

SUGGERIMENTO:
Il caffè giusto per
ogni cliente: Cafe
Royal, Inflagranti
o Gastronome





CHICCHI DI CAFFÈ

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

CIALDE/CAPSULE DI CAFÉ

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

LATTE/PANNA/ZUCCHERO

7616600819022	COOH Latte intero 3,5% UHT 12 × 1 L *
7616600819848	COOH Latte Drink 2,5%, parzialmente scremato UHT 12 × 1 L
7616600819787	COOH Panna per caffè UHT 12 × 5 dl
7616600707732	COOH Panna per caffè UHT 200 × 12 g
7617014170426	UTZ Stick di zucchero greggio di canna «Café Royal» ca. 1000 × 4 g

ACCESSORI 2 GO

7617014173502	Café Royal Bicchieri Cappuccino Ø 85 mm 3 dl 1 × 1000 pezzi *
7617014173526	Café Royal Bicchieri Crema Ø 75 mm 2 dl 1 × 1000 pezzi *
7617014172345	Café Royal Bicchieri Espresso 1 dl 1 × 3000 pezzi *
7617014175209	Inflagranti Bicchieri Cappuccino Ø 85 mm 3 dl 1 × 1000 pezzi
7617014173540	Coperchio per bicchieri Cappuccino 3 dl 1 × 1000 pezzi
7617014173533	Coperchio per bicchieri Crema 2 dl 1 × 1000 pezzi

* Prodotto come immagine stimolante

Marchi prestigiosi, insieme per voi.



pastanova

salsanova



HUTTWILER
+ GLUTEN FREE



Inflagranti
Caffè

DELIZIO



+ MIFROMA +
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

