

RÉUSSITE GARANTIE GRÂCE AUX COMPOSANTS MODULAIRES

Interview exclusive avec Thomas Sandor, Salvis AG,
et Markus Conrad, Beer Grill AG



La passion du goût et de l'art culinaire.



Les composants alimentaires selon le principe de modularité simplifient la planification des offres



Les convives attachent de plus en plus d'importance au sens, au vivre-ensemble et à une cuisine attentive et réfléchie. Les besoins croissants des clients, notamment en matière de sécurité, de santé 2.0, de développement durable et la réduction du gaspillage alimentaire, placent également le secteur de la restauration face à des défis passionnants. Le manque de personnel qualifié, l'un des plus gros problèmes actuels du secteur, complique la tâche pour satisfaire aux attentes grandissantes de la clientèle.

Mais les grands défis offrent toujours de grandes opportunités. Les nouvelles technologies culinaires et la numérisation permettent par exemple de simplifier les processus de travail classiques, ce qui ouvre de nouveaux champs de compétences aux professionnels du secteur. En combinaison avec des appareils culinaires numériques comme les cuiseurs à vapeur combinés ou les appareils de cuisine programmables, un niveau de commodité intelligemment déployé pour les composants de menu permet de mieux gérer une fréquentation importante ou un manque de personnel. Le niveau de commodité idéal peut varier selon les établissements.

Grâce à son assortiment de plus de 1500 articles, Swiss Gastro Solutions vous propose des produits irréprochables ainsi que des concepts et des solutions intéressants dans toutes les catégories pertinentes pour vous. Selon l'adage «le tout est plus grand que la somme de ses parties», nous vous présentons dans cette brochure un extrait de notre concept culinaire modulaire pour les salades, les entrées et les pâtes, les one pot et les soupes, les plats principaux, les desserts et les univers du café.

Notre slogan «La passion du goût et de l'art culinaire» repose sur la garantie de réussite. Pour qu'elle soit assurée, il faut aussi disposer de l'infrastructure de base d'un établissement de restauration moderne. Dans cette brochure, nous vous invitons à Buchs (AG) pour visiter notre cuisine de développement et d'apprentissage ainsi que notre univers barista. C'est là que nous élaborons et testons nos concepts d'offres culinaires attrayants et dont la réussite est garantie, sur le matériel ultramoderne de nombreux grands fabricants d'appareils de cuisine et de machines à café.

Tous nos concepts de café sont finalisés sur les machines les plus récentes de Franke, Schaerer, Vasalli Service et Egro Suisse, et en cuisine nous travaillons avec Salvis, Rational et Beer Grill, entre autres fabricants. Découvrez aussi les entretiens que nous avons menés avec Thomas Sandor, chef de produit et responsable marketing de Salvis AG, et avec Markus Conrad, de l'entreprise Beer Grill. Vous en apprendrez encore plus sur la Smart Kitchen!

Je vous souhaite une agréable lecture et une belle réussite commerciale lors de la mise en œuvre de votre propre concept créatif avec nos composants modulaires F&B.

Meilleures salutations

Marius Gampp
Responsable conseil spécialisé

Interview avec Thomas Sandor

Thomas Sandor a pratiquement grandi dans une cuisine. Cuisinier de métier, il a suivi plusieurs cycles de formation continue et dirige depuis six ans le marketing et la gestion des produits chez Salvis AG, entreprise qui produit et commercialise des appareils de cuisine ultramodernes. Avec lui, nous nous penchons sur le côté technologique de l'art culinaire.

Quels sont pour vous les défis que la restauration doit actuellement relever ?

Le «manger local» est devenu un sujet majeur. Les aliments proviennent de préférence de la région dans laquelle on travaille et sont dans l'idéal en qualité bio. En Suisse et dans la région DACH, nous avons le pouvoir d'achat nécessaire pour assumer cette nouvelle conscience alimentaire. Depuis une dizaine d'années, on assiste en outre à l'apparition de plusieurs régimes alimentaires comme le véganisme, le végétarisme ou le flexitarisme. Le secteur de la restauration ne s'y est pas encore adapté partout. Dans les régions rurales, en particulier, les cartes restent souvent très traditionnelles.

Quels sont les défis technologiques liés au changement de génération qui se profile ?

La nouvelle génération peut et va utiliser différemment la technologie et abandonnera certains processus de préparation traditionnels bien établis. De même, la formation des cuisiniers évolue, ne serait-ce qu'en raison de la plus grande diversité de plats proposée aujourd'hui. Dans les établissements qui ont réussi à survivre à ces deux dernières années très difficiles, on a également pu observer beaucoup de créativité et de flexibilité.

Comment vivez-vous la pénurie de main-d'œuvre qualifiée ?

Elle génère un défi à relever: maintenir la qualité. Par habitude, beaucoup de processus sont encore très traditionnels en cuisine. Il va falloir un changement de mentalité pour que la technologie des appareils soit utilisée de manière judicieuse. De même, le niveau de commodité des composants a beaucoup évolué. Les processus standardisés permettent de maintenir une qualité élevée avec moins de personnel.

Selon vous, où en est-on dans la standardisation des appareils ?

En Europe, notre standard est déjà plutôt élevé. Malgré tout, on trouve encore beaucoup d'appareils bon marché qui ne répondent pas aux normes d'efficacité énergétique et de recyclabilité. Un changement considérable s'opérera dans les 2 à 3 prochaines années. Nous visons par exemple une gestion automatisée de l'efficacité énergétique. Autrement dit, les appareils s'allumeront et s'éteindront d'eux-mêmes selon qu'ils sont utilisés ou pas, afin que le personnel de cuisine n'ait plus à y penser. Ces automatismes doivent être mis en œuvre dans la technologie des appareils.

Où voyez-vous des opportunités pour les établissements dotés d'une infrastructure moderne ?

L'infrastructure des cuisines recèle un très grand potentiel, qui nécessite une bonne formation des collaborateurs et collaboratrices. Les fabricants peuvent dispenser ces formations, ou il peut y avoir des formations multimarques. Il reste beaucoup de potentiel à exploiter pour l'utilisation optimale des appareils.

Quelles sont les possibilités offertes par Salvis dans ce domaine ?

Nous proposons des formations, mais nous nous rendons aussi dans les établissements. Nous avons un chef de cuisine en interne qui met alors en place les nouveaux processus dans l'établissement avec le personnel. On n'atteint pas l'objectif avec de nouveaux appareils mais d'anciens processus.

Quel est votre avis sur l'optimisation des surfaces, nécessaire en raison des espaces de plus en plus restreints en cuisine ?

Les cuisines doivent être aménagées de manière plus flexible, donc avec moins de montages fixes, mais peut-être plus d'appareils sur roulettes. Il faut pouvoir échanger les appareils, par exemple remplacer rapidement le cuiseur à pâtes par le wok. Faire en quelque sorte du «plug and play», avec plus de modularité et de flexibilité.



Qu'est-ce que Salvis AG propose déjà dans le domaine «Smart Kitchen», c'est-à-dire des appareils numérisés, et quels sont les sujets sur lesquels vous travaillez ?

D'une part, nous mettons à disposition des programmes de cuisson qui permettent de préparer des produits industriels standardisés. D'autre part, nous essayons aussi d'équiper le plus grand nombre possible d'appareils avec la même commande afin d'en faciliter l'utilisation. En outre, nous travaillons beaucoup avec des pictogrammes pour que l'utilisation soit aussi intuitive que possible. Selon moi, la mise en réseau et la numérisation sont surtout utiles pour la sécurité alimentaire et le système HACCP. Les processus de cuisson resteront quant à eux manuels.

Comment considérez-vous l'interaction entre les fabricants d'appareils et le secteur de la restauration ?

Pour moi, c'est comme les logiciels et le matériel informatique. Les deux sont nécessaires pour fonctionner et doivent former un tout. Voilà pourquoi nous devons chercher des solutions ensemble et échanger en permanence. Nous avons aussi mis en place ce travail en commun avec Swiss Gastro Solutions et il fonctionne très bien. Les fabricants d'appareils doivent connaître les produits utilisés dans les cuisines et le secteur de la restauration profite de savoir quels appareils existent sur le marché.

«Les fabricants d'appareils et le secteur de la restauration sont comme les logiciels et le matériel informatique; ils ne fonctionnent qu'en interaction.»

Voyez-vous une revalorisation du métier de cuisinier grâce à l'utilisation des nouvelles technologies ?

Comme certains éléments de base peuvent être achetés, les cuisiniers et cuisinières peuvent se concentrer davantage sur la partie créative. En revanche, ils ne sont toujours pas très bien payés et cela commence à poser problème, surtout pour la nouvelle génération qui accorde plus d'importance à l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée. Le numérique aide un peu, car toute la documentation HACCP peut être saisie automatiquement.

Quels sont, selon vous, les défis que doivent relever les fabricants dans le domaine Smart Kitchen, ou encore les distributeurs ?

Certainement la mise en réseau des appareils, qui nécessite de trouver une solution de réseau à l'échelle du secteur, mais aussi les surfaces de cuisine de plus en plus petites et la réduction du nombre de collaborateurs et collaboratrices. De plus, beaucoup de restaurateurs traditionnels ont encore du mal à s'ouvrir aux innovations technologiques.

Qu'en est-il de «United Against Waste» ?

Salvis a adhéré à cette association parce qu'il nous tient à cœur d'endiguer le gaspillage alimentaire. Avec «United Against Waste», nous avons trouvé une plateforme où l'industrie agroalimentaire et la restauration peuvent élaborer ensemble des solutions pour réduire les déchets alimentaires évitables.

Selon vous, quelles sont les perspectives ?

La simplicité va s'imposer. Dans l'utilisation, dans la mise en réseau, dans la préparation. Travailler à nouveau ensemble et avoir du plaisir à pratiquer la restauration, tout simplement.

NOS MODULES POUR UN CONCEPT DE SALADE RÉUSSI ET TENDANCE



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

Voici la formule de la salade:

- ✓ Base rassasiante de céréales ou riz PLUS
- ✓ Légumes frais PLUS
- ✓ Protéines sous forme de viande, de poisson ou plant-based PLUS
- ✓ Sauces et garnitures

Les composants alimentaires de Swiss Gastro Solutions offrent une grande diversité et une qualité optimale. Les garnitures de salade croquantes de Delicaterra, à base de noix, de graines et de fruits secs, apportent une variété saine et savoureuse à votre concept de salade.



ASTUCE:
 Les pois chiches, les haricots azuki, les lentilles et le quinoa cuit de Swiss Gastro Solutions sont parfaits pour réaliser des salades alléchantes, mais aussi comme garniture dans des plats chauds.

NOS ARTICLES PHARES

7617014169512	Delicaterra Canneberges	7617014182214	Delicaterra Graines de courge
7617014183433	Delicaterra Pistaches hachées	7616800838632	Pois chiches
7617014185529	Delicaterra Pistaches décortiquées	7616800853734	Pois chiches noires
7617014169550	Delicaterra Cerneaux de Noix	7616800853727	Haricots azuki
7617014182177	Delicaterra Pignons de cèdre BIO	7616800853741	Lentilles
7617014169277	Delicaterra Noix de cajou	7616800838618	Quinoa mélangé
7613312163450	Vegi Planet Bio Tofu nature	7617067004327	Feta Xenia
7613312084502	Poitrine de poulet rôti (pce d'env. 125 g)	7616800861852	Hoummous

LA MODULARITÉ POUR DES PÂTES ET DES ENTRÉES PARFAITES



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

- ✓ Composant Pastanova PLUS
- ✓ Salsanova PLUS
- ✓ Épices PLUS
- ✓ Beaucoup de produits frais - en un tournemain, une mise en scène parfaite

Les produits pastanova et salsanova permettent de réaliser des entrées et des pâtes créatives en un temps de préparation record, répondant à toutes les exigences de simplicité, de sécurité alimentaire et de qualité.

ASTUCE:

La sauce de base pour les pâtes de salsanova, associée à du pesto, à des herbes aromatiques ou à des épices méditerranéennes, offre en un tournemain une authenticité, une sécurité des processus et une sécurité alimentaire maximales.



NOS ARTICLES PHARES

7616800860497 Pastanova Tortelloni Ricotta-Spinaci

7616800860589 Pastanova Tortelli aux cèpes

7616800860596 Pastanova Tortelli à la courge

7616800836911 Pastanova Cannelloni Ricotta-Spinaci
(pce d'env. 57 g)

7616800907475 Gnocchi

7616800820903 Schupfnudeln

7616800822099 Pesto verde

7616800822792 Pesto rosso

7617014182177 Delicaterra Pignons de cèdre BIO

7617014169253 Delicaterra Pignons Bio

7616800906225 Sauce de base pour pâtes

7616800899381 Sauce tomates

7616800812670 Sauce liée

7616600709330 COOH Beurre de choix

RISOTTOS, SOUPES ET ONE POT. SIMPLEMENT BONS.



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

Les one pot sont faciles à préparer et pourtant extrêmement raffinés d'un point de vue culinaire. Risottos populaires, soupes suisses roboratives ou poêlées exotiques: tous les composants sont cuits ou régénérés ensemble, puis garnis et servis.

ASTUCE:

Le risotto à la milanaise ou le risotto nature, qui se régénèrent en quelques minutes, ainsi que les plats mono-ingrédient de GourmetSteam garantissent la sécurité de processus et de déclaration et séduisent surtout par leur saveur.



NOS ARTICLES PHARES

7616800861845 Fried Rice IQF

7616500927162 Torricella Riz Carnaroli

7616500927179 Torricella Arborio Granrisotto

7616800840864 Risotto nature de base

7616800840871 Risotto alla milanese

7616800839424 GourmetSteam Poulet Satay

7616800839035 GourmetSteam Bami Goreng

7616800820392 GourmetSteam Poêlée de gnocchis

7616800926070 Spätzli jardiniers IQF

7616800894324 Maccheroni montagnards IQF

7616800838229 Fusilli aux boulettes de viande IQF

7616800909547 Nouilles asiatiques IQF

BEAUCOUP DE SAVEUR AVEC PEU DE COMPOSANTS



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.



La cuisson dans le propre jus des produits permet de préserver au mieux les vitamines, les minéraux et surtout le goût. La structure cellulaire des produits n'est pas détruite par ce système innovant de cuisson à la vapeur. Avec nos produits GourmetSteam en tant que concept autonome ou en combinaison avec nos produits IQF, on obtient en un rien de temps de formidables plats qui peuvent parfaitement être réalisés par de petites équipes de cuisine avec peu de personnel qualifié.



ASTUCE:

Nos produits Vegi Planet sont de précieuses sources de protéines alternatives et peuvent être facilement associés aux concepts high convenience existants.

NOS ARTICLES PHARES

7616800833880 Thai Curry aux légumes IQF

7616800862408 Riz cuit IQF

7616500927223 Torricella Riz Jasmin

7616500927193 Toricella Riz Basmati

7616800905570 Rösti prêt à servir

7616800923437 Pommes soufflées

7616800838267 Mini galettes de rösti (pce d'env. 15 g)

7616800895895 Galettes de rösti (pce d'env. 55 g)

7616800821177 GourmetSteam riz parfumé nature

7616800906157 GourmetSteam Brocolis avec tige

7616800921587 Mélange de légumes Chine

7616800920863 CULINARIUM Chou-fleur 35 - 70 mm

7613312249628 Cordon bleu de porc (pce 180 g)

7613312084380 Escalope de porc à la viennoise panée (pce 150 g)

7613312084984 Meatballs de bœuf (pce 30 g)

7616800862590 Vegi Planet Hackmasse

7613312391426 Vegi Planet Saucisse à rôtir

7616800843759 Vegi Planet Émincé

7616800860138 Sauce à l'oignon

7616800812670 Sauce liée

7616800862149 Salsanova Sauce Thai Panaeng Curry

DES DESSERTS, AUXQUELS PERSONNE NE SAURAIT RÉSISTER.



STEP-BY-STEP 1.



2.



3.

Pour un plaisir rafraîchissant:

- ✓ Glace PLUS
- ✓ Produits frais PLUS
- ✓ Coulis PLUS
- ✓ Garniture

Cette formule simple permet de créer rapidement et avec peu d'ingrédients d'innombrables mini-coupes alléchantes pour les ventes supplémentaires en terrasse, si importantes, ou pour le service rapide du soir.



ASTUCE:

Misez vous aussi sur le concept populaire de mini-coupe I Gelati. Nous vous fournissons d'innombrables suggestions de recettes et les bonnes images à intégrer dans votre menu de glaces.

NOS ARTICLES PHARES

7616800899572 Vermicelles toutes prêtes 1 kg

7617400091793 I Gelati Crème glacée Vanille

7617400091816 I Gelati Crème glacée Chocolate Chips

7617400091809 I Gelati Crème glacée Fraise

7617400100631 I Gelati Crème glacée Crème de Gruyère

7617400099331 I Gelati Glace noix de coco

7617400093797 I Gelati Crème glacée Cannelle

7617400091878 I Gelati Sorbet Zwetschghe

7617400098204 I Gelati Sorbet Raisin

7617014169550 Delicaterra Cerneaux de Noix

7617014185529 Delicaterra Pistaches décortiquées

7616700222272 Tranche pommes-amandes, tranchée, 16 pièces

...PARCE QUE LE CAFÉ EST BIEN
PLUS QUE DE LA CAFÉINE.

Voici la formule pour une
pause café parfaite

- ✓ Café PLUS
- ✓ Lait PLUS
- ✓ Une petite chose sucrée





ASTUCE:

Pour un cappuccino parfait, extrayez 30 à 35 ml d'expresso et ne chauffez pas le lait à plus de 65°C.

NOS ARTICLES PHARES

7617014182504 Inflagranti Bio Max Havelaar Crema Bohnen

7617014181927 Inflagranti Bio Max Havelaar Espresso Bohnen

7617014120926 Inflagranti Crema Kaffee Bohnen

7617014122500 Inflagranti Espresso Forte grains de café

7617014120940 Inflagranti Espresso grains de café

7617014125235 Inflagranti sticks de sucre

7616600706926 Lait entier 3.5% UHT

7617014121022 Inflagranti Classico moulu

7616500678859 Frey Stars Naps assortis



RÉUSSITE 100% GARANTIE – LA CUISINE EXPÉRIMENTALE DE SWISS GASTRO SOLUTIONS



Planifier, concevoir, tester et lancer avec succès sur le marché: Swiss Gastro Solutions crée des concepts culinaires de qualité et faciles à mettre en œuvre, en interaction avec la technologie culinaire la plus moderne.

Dans la cuisine expérimentale de Swiss Gastro Solutions à Buchs, dans le canton d'Argovie, le service de conseil technique développe de nouveaux concepts attrayants pour les clients de la restauration et du marché de la restauration hors domicile. Les sujets de recherche sont variés et vont des offres F&B suisses durables aux buffets de petit-déjeuner, en passant par la restauration sûre des patients et les composants high convenience.

Nous travaillons avec d'importants fabricants et revendeurs suisses. Avant leur lancement, tous les concepts sont testés en détail et finalisés dans les cuiseurs vapeur combinés programmables de Salvis et Rational, dans les fours de Wiesheu, avec les appareils de cuisine et de présentation modernes et modulaires de Salvis AG et de l'entreprise Beer Grill AG.

Entretien avec Markus Conrad

«Food perfectly presented» est le slogan de la marque Beer Grill AG. Chaude, réfrigérée ou combinée, l'offre F&B des établissements de restauration et les nouveaux formats compacts de New Gastro doivent être parfaitement mis en scène d'un point de vue esthétique et répondre aux normes HACCP. Dans cet entretien, Markus Conrad, directeur général des ventes et du marketing de l'entreprise Beer Grill AG, nous explique ce qui, selon lui, fait bouger le secteur en ce moment. Après un apprentissage classique de cuisinier, il a obtenu un diplôme fédéral d'hôtelier-gastronome ES à l'école hôtelière de Lucerne. Il a ensuite suivi une formation continue en vente et marketing et a notamment travaillé sept ans dans les ventes à l'international. Il a toujours eu une passion pour l'hôtellerie et la restauration.

Quels sont les plus grands défis actuels dans le secteur restauration en général et du point de vue de l'entreprise Beer?

Sans conteste, la pénurie de main-d'œuvre qualifiée est une problématique omniprésente. En outre, le thème de la restauration à midi est très pertinent. Le repas de midi classique au restaurant est sous pression. Les clients s'accordent moins de temps ou cherchent de nouveaux concepts, souvent à emporter. Cette tendance a été renforcée par la pandémie, car les gens continuent souvent à vouloir se restaurer à domicile. La restauration classique est à la recherche de moyens de faire revenir les clients dans les restaurants et, parallèlement, de nouveaux concepts voient le jour pour répondre au besoin de restauration à domicile.

«Il s'agit aujourd'hui d'être flexible et d'anticiper.»

Les surfaces des établissements de restauration diminuent de plus en plus. À quelles solutions l'entreprise Beer et l'industrie technique travaillent-elles actuellement?

Beer propose des solutions «Swiss Made» depuis 100 ans. Nous sommes très proches de nos clients et nous nous engageons notamment en faveur de la qualité, de la flexibilité, de la stabilité et de la



responsabilité écologique. Nous adorons les défis et aimons développer des solutions sur mesure pour des concepts de restauration spécifiques. Nous réagissons avec flexibilité à l'évolution du marché. Bien entendu, nous adaptons en permanence nos produits standard aux exigences du moment. Nous proposons ou créons aussi des solutions pour les espaces minuscules, également avec 2 zones climatiques.

Quels sont les défis rencontrés?

L'approvisionnement représente actuellement le plus gros défi. Beer a la main sur ses délais de livraison grâce à sa propre production, à une planification prudente ainsi qu'à l'augmentation de ses stocks. Nous sommes en mesure de livrer sous 15 jours ouvrés. Ce délai de livraison a toujours été très court, mais nous avons pu le respecter jusqu'à présent, malgré la conjoncture difficile que je viens d'évoquer, et nous ferons tout pour continuer à le faire à l'avenir.

Quels sont les avantages de l'entreprise Beer dans sa collaboration avec Swiss Gastro Solutions?

La compétence combine le savoir et le savoir-faire. En l'occurrence, ce sont deux experts qui sont à l'œuvre. Nos clients ne peuvent que profiter de notre savoir-faire commun.

Pour finir, regardons dans la boule de cristal: quelles sont les perspectives pour la présentation dans le libre-service et sur les buffets?

Il n'y a rien de plus permanent que le changement. Cette citation résume bien la situation. Beaucoup de choses sont en train de changer et il est très difficile de dire aujourd'hui où cela va mener. Il s'agit aujourd'hui d'être flexible et d'anticiper. Sur ce point, Beer est en bonne position et prête pour l'avenir.



L'ART DU CAFÉ AU PLUS HAUT NIVEAU



Dans l'univers barista à Buchs, Swiss Gastro Solutions collabore avec les principaux fabricants de machines et revendeurs suisses dans le domaine du café et des «barista bars». Avec l'aide de Franke, Schaerer, Vassalli et Egro Suisse, il est possible d'assurer la meilleure garantie de réussite et d'attractivité possible lors de l'élaboration de concepts de café pour les clients.

Les locaux sont également utilisés comme centre de formation ainsi que pour des présentations et des dégustations. Les formations proposées sont variées et vont de la formation de base sur des sujets comme «préparer un espresso parfait» à l'optimisation du flux de travail, en passant par des formations sur les compétences en termes de machines.



Des marques fortes réunies pour vous.



Culinarium



pastanova

Inflagranti
Caffè

