

kommen. Glutenfreie Mini-Baguettes sind auch neu im Sortiment vor *Dr. Schär*. Ihre Verpackung dient gleichzeitig als Aufbackfolie und schützt sie vor Kontamination durch glutenhaltige Backwaren. Die einzeln verpackten Mini-Baguettes mit knuspriger Kruste und weichem Inneren können tiefgefroren im Ofen aufbacken werden und sind in wenigen Minuten servierfertig. Danach bleiben sie bis zu zehn Stunden frisch.

Gesund natürlich

Das gestiegene Gesundheitsbewusstsein der Gäste, gern auch in Form von Bio, beobachtet auch Josef Stöckle, Marketing & Verkaufsleiter bei *Edna*. „Generell werden die Gäste neugieriger und wollen mehr, als das klassische Kaiserbrötchen.“ Das Unternehmen reagiert mit einem Brotsortiment der Produktrange 100 % natural von all Day long, deren Brote ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, Backmittel und künstliche Aromen sowie Geschmacksverstärker hergestellt wird. Zu den fünf Neuheiten gehört u. a. ein Kartoffelbrot, das frische Kartoffelwürfel und -flocken enthält, sowie ein Jausebrot mit Koriander- und Fenchelsamen oder ein Dinkelquarkbrot. Eine Besonderheit: Bei der Herstellung gibt der Hersteller dem Brot Zeit. So kommen die Brotteige nach dem Abwiegen für mehrere Stunden in den Kühlraum, der Teig entspannt sich und entwickelt mehr Geschmack.

Resch & Frisch setzt mit seinen Backwaren im Midi-Sortiment auf Transparenz. Das Gütesiegel „Genuss – mit Sicherheit!“ garantiert dabei die Qualität: Alle Etappen der Produktion vom Saatgut bis zur schonenden Verarbeitung werden streng kontrolliert. Die AMA hat dem Hersteller daher das sein Gütesiegel verliehen. Die strengen Kriterien umfassen u. a. Anbau, Hygiene, Technik, Natürlichkeit, Monitoring und regelmäßige Kontrollen.

Hiestand wiederum erweitert sein Angebot um die Brotsorten Vollkorn-, Körner- und Graubrot, die fertig gebacken und in Scheiben geschnitten geliefert werden. Die 1-kg-Brote sind einzeln in Folien verpackt und lassen sich im tiefgefrorenen Zustand scheibenweise entnehmen. Sie kommen ohne Farb- und Konservierungsstoffe sowie ohne Geschmacksverstärker aus und folgen auf diese Weise dem Trend nach gesunden und natürlichen Inhaltsstoffen.

Ein vielfältiges Angebot kommt bei den Gästen also gut an, „aber im Vordergrund steht trotzdem die bewusstere Ernährung mit gesunden und regionalen Zutaten“, betont Petra Erras abschließend. **tin**



Buffet auf einem Teller

Ein Drei-Sterne-Produkt in Vier-Sterne-Qualität zu einem Zwei-Sterne-Preis – mit diesem Konzept eröffneten die Erfinder der Star Inn-Gruppe Kathrin und Paul Garai 2005 ihr erstes Hotel in Regensburg. Auf mittlerweile elf Häuser angewachsen, beherbergt die Hotelkette heute jährlich über 500.000 Business- und Individualreisende in Deutschland, Österreich und Ungarn. Die Auswahl am Frühstücksbuffet ist dabei groß und wird

gesamte Frühstück optisch ansprechend zusammenzustellen – samt Halterung für Müslischale und Tasse. Auf der Basis einer Servierplatte aus der bestehenden Kollektion „Solutions“ entwickelten die Tafelstern-Designer eine Lösung, die den Vorstellungen der Hotelkette entsprach. „Trotz unserer recht konkreten Erwartungen gaben uns die Experten während des gesamten Herstellungsprozesses wichtige Impulse für die passende Gestaltung“, zeigt sich der Star Inn-Manager begeistert. Die Entwicklung des Produkts aus der Standardserie Solutions hat zudem den

Salami, hausgemachte Marmelade oder Müsli – das vielseitige Frühstücksbuffet in den Hotels der Star-Inn-Gruppe verlangte nach einem ebenso vielseitigen Teller.

begleitet von den Heißgetränken aus den Kaffeevollautomaten des langjährigen Partners WMF. Damit die Gäste auch das gesamte Buffet genießen können, ohne ständig hin und her laufen zu müssen, bekommen sie eine eigens von Tafelstern für die Hotelgruppe entwickelte Porzellanplatte an die Hand. Sie verfügt über integrierte Mulden für die intuitive und sichere Platzierung von Speisen, Tasse und Müslischale.

„Wir wollten ein multifunktionales Produkt mit angenehmer Haptik, also keinen Standardteller“, erinnert sich Reiner Bauch. Der neue Teller sollte es ermöglichen, das

gesamte Frühstück optisch ansprechend zusammenzustellen – samt Halterung für Müslischale und Tasse. Auf der Basis einer Servierplatte aus der bestehenden Kollektion „Solutions“ entwickelten die Tafelstern-Designer eine Lösung, die den Vorstellungen der Hotelkette entsprach. „Trotz unserer recht konkreten Erwartungen gaben uns die Experten während des gesamten Herstellungsprozesses wichtige Impulse für die passende Gestaltung“, zeigt sich der Star Inn-Manager begeistert. Die Entwicklung des Produkts aus der Standardserie Solutions hat zudem den



Vorteil, dass Ergänzungsteile wie Schalen und Tassen jederzeit verfügbar sind und ein harmonisches Gesamtkonzept auf dem gedeckten Tisch ergeben. Mit großzügigem Spiegel sowie zwei integrierten Terrassen sichert der Din-A4-große Flach-teller aus Hartporzellan das intuitive und ansprechende Platzieren verschiedener Speisen – egal ob Marmelade und Honig oder Rührei, Wurst und Käse. Auch beim Service-Personal findet der Teller großen

Fotos: WMF

Anklang. Mit einem Gewicht von 1.400 g wird er für die Mitarbeiter auch an langen Arbeitstagen nicht zur Last. Dabei ist er stapelbar und hinterlässt aufgrund seiner geschliffenen Unterseite keine Kratzer.

Auch in Sachen Kaffee gibt es bei Star Inn keine Kompromisse. Bei der Beschaffung der Maschinen setzten Paul Garai und Reiner Bauch, CEO der Hotelgruppe, seit Beginn auf Qualität. „Es reichte uns nicht, nur hochwertige Kaffeebohnen zu verwenden. Wir wollten auch Maschinen, die aus diesem Rohstoff selbst unter Spitzenlast das Beste rausholen“, erinnern sich die Branchenprofis, die auch die einfache Gerätebedienung für Gast und Personal schätzen. In den vergangenen Jahren wurden deshalb alle Hotels mit den Automaten von WMF ausgestattet. Im Frühstücksbereich verrichten nun 15 SB-Vollautomaten vom Typ 1800 S ihren Dienst. „Mit Tafelstern und WMF haben wir zwei leistungsstarke Partner an der Hand“, betont Reiner Bauch. „Der gesamte Einkauf wird zentral abgewickelt, sodass unsere Beschaffungsprozesse effizient und verlässlich ablaufen.“ So wird die Zusammenarbeit auch zukünftig die Expansion der Hotelkette begleiten.

www.tafelstern.de, www.wmf.de

Qualität hat Vorrang

Herr Goller, Regionalität wird im F&B-Bereichen immer mehr geschätzt. Was bedeutet Regionalität, und inwiefern zählen hier Kriterien wie Vielseitigkeit?

Bei Konfitüren wird die Regionalität häufig mit der Fruchtherkunft gleichgesetzt, was sehr schwierig zu erreichen ist, weil wir als österreichisches Unternehmen z. B. nicht ausreichend Früchte im Inland zur Verfügung haben. Wichtig ist jedoch,

Josef Goller von Darbo zeigt, worauf es bei Premiumkonfitüren ankommt und dass Qualität noch wichtiger sein kann als Regionalität.

dass Premiumkonfitüre nur aus den hochwertigsten Früchten und mit der entsprechenden Verarbeitung hergestellt werden kann. Neben der hohen Qualität ist auch die große Angebotsauswahl und zeitgemäße Sortenvielfalt wichtig und unterstützt das Hotel z. B. in Sachen Marketing.

Wie können Hoteliers das Frühstück mit Ihren Konfitüren noch individueller aufpeppen?

Wir unterstützen die Hotellerie mit einem vielfältigen Sortiment bestehend aus Fruchtaufstrichen in handlichen Portionsbechern, optisch ansprechenden Dekorgläsern sowie in Großbinden à 2,5 und 13,3 kg und in Minigläsern. Hier haben wir seit September die Sorte Pfirsich im Programm. Dabei können

die 28-g-Gläschen am Deckel mit dem aufgedruckten Hotel-Logo am Deckel versehen werden. Dieser Service unterstreicht den indi-

viduellen Charakter des Hotels. Zudem liefern wir Häusern auf Wunsch Präsentationshilfen wie handbemalte Keramiktöpfe oder edle Aufsteller aus Acrylglas, die in Zusammenarbeit mit der Gastronomie entwickelt wurden.

Vielen Dank für das Gespräch!

tin



J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

So vielfältig wie Ihre Gäste –
unser Heißgetränke-Sortiment.

Den Gast verwöhnen, seinen Geschmack treffen und seine hohen Ansprüche erfüllen. Dabei unterstützen wir bei J.J. Darboven Sie gerne mit einer einzigartigen Marken- und Sortenvielfalt an Kaffee-, Tee- und Schokospezialitäten. Profitieren Sie davon – und von unseren maßgeschneiderten Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen.



www.darboven.com · www.facebook.com/jjdarboven