

Sous-vide-Garung mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Vakuumverpackte Lebensmittel erleiden keinen Verdunstungsverlust.

Wer ein VarioCooking Center® besitzt, muss in kein zusätzliches Küchengerät investieren, um Sous-vide-Garmethoden auszu-probieren. Sous-vide-Garprozesse sind in jedem VarioCooking Center® standardmässig integriert und die selbstständige und präzise Temperaturregelung des Gerätes garantiert perfekte Ergebnisse. Das VarioCooking Center® überträgt die Wärmeenergie mit dem patentierten VarioBoost® Heizsystem gradgenau und gleichmässig auf den Tiegelboden, misst jede Sekunde die Temperatur und regelt diese dank eingebauter Kochintelligenz automatisch. Das funktioniert bis zu 72 Stunden für Mengen bis zu 70 kg und ermöglicht eine Herstellung von Sous-vide-Speisen in

Spitzenqualität ohne Eingabe von Temperaturen und ohne permanente Kontrolle.

Das vakuumverpackte Lebensmittel ist keinem Verdunstungsverlust ausgeliefert, somit bleiben Aromastoffe und die Feuchtigkeit während des Kochvorgangs erhalten. Die besonderen Vorteile sind die Intensität des Eigengeschmacks und die Zartheit bei Fleisch und Geflügelprodukten. Bei einem hohen hygienischen Standard während der Vorbereitung und strikter Einhaltung von Gartemperaturen sowie schnellem Kühlen auf 3°C nach dem Garen, ergeben sich Lagerzeiten von bis zu 14 Tagen.

www.frima-online.com

Zweiter Swiss Innovation Day 2017



«Transformation is Imperative!» lautet das Motto des 2. Swiss Innovation Days. Der Event findet am 6. September 2017 an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern (SHL) statt und ist die Plattform für neue Ideen und Technologien für Schweizer Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Hier treffen ausgewählte Entscheidungsträger zusammen, um gemeinsam innovative Lösungen in den Bereichen Digitalisierung, Robotics, Virtual Reality und mehr zu diskutieren.

Nichts verändert die Hospitality Industry mehr als die Digitalisierung. Während andere Branchen sich der Thematik stellen, hinken wir der Entwicklung hinterher

und müssen dringend umdenken. Bestehende Prozesse einfach nur digital umzusetzen, ist aber bei Weitem nicht ausreichend: Die Branche muss neu denken und sich auf allen Ebenen anpassen. Deshalb lautet das Motto des diesjährigen Swiss Innovation Days: «Transformation is Imperative!» Der Event folgt der bewährten Form: Das Morgenprogramm («Input») steht allen Zielgruppen offen, das Ganztagesprogramm («Work Hard») ist exklusiv für Direktoren und Vize-direktoren aus der Schweizer Hospitalitybranche reserviert.

Das gesamte Programm finden Sie hier: www.swisshospitalitysolutions.ch



Neue Dessins bringen mehr Farbe in den Innenbereich von Hotels und Gastronomiebetrieben.

Dekokissen machen das Leben bunter

«Bunt ist meine Lieblingsfarbe», ist ein Zitat des Architekten und Bauhaus-Gründers Walter Gropius. Mit den zwei neuen Dekokissen-Linien von Wäschekrone können Gastronomen und Hoteliers den Innenbereich ihres Hauses so farbenfroh gestalten, wie sie es wünschen – und im Handumdrehen eine harmonische Atmosphäre schaffen.

Aufgrund der hohen Nachfrage hat Wäschekrone seine Dekokissen-Kollektion um zwei neue Dessins erweitert. Beide Linien sind vielseitig einsetzbar: In der Lobby, im Restaurant, im Loungebereich oder der Bar und natürlich auf dem Hotelzimmer. Die Wendekissen in Doubleface-Optik der gleichen Farbfamilie sind in sieben zurückhaltenden Pastelltönen erhältlich, die sich dank der harmonisch aufeinander abgestimmten Farbpalette optimal miteinander kombinieren lassen. Die spezielle

Webtechnik kreiert einen leichten Melange-Effekt, der den Kissen gemeinsam mit der umlaufenden Paspel einen jugendlichen dezenten Used-Look verleiht. Erhältlich ist die Kissenhülle einzeln oder zusammen mit den passenden Kissen in den Grössen 38 x 38 cm und 48 x 48 cm. Das zweite Dessin setzt auf Retro-Schick sowie 3-D-Haptik und ist in sieben Farbstellungen sowie der Grösse 48 x 48 cm erhältlich.

www.waeschekrone.ch

Neu von Romer's Hausbäckerei: Kebab aus Schweizer Geflügelfleisch

Kebab heisst das neueste Produkt im Toast-Master-Sortiment von Romer's Hausbäckerei. Das Zutaten-Trio besteht aus 120 g Brot, 100 g Schweizer Geflügelfleisch und 25 g Joghurtsauce. Und so einfach geht's: Brot und Fleisch erhitzen, mit Fleisch, Joghurtsauce sowie nach Belieben mit knackigem Salat, frischen Tomatenscheiben und Zwiebeln füllen. Inert weniger

Minuten ist der köstliche Kebab zubereitet. Gerade jetzt in der Sommerzeit, wo sich die Menschen gerne im Freien verpflegen, ist das Trendprodukt eine Bereicherung für jeden Take-away.

www.romers.ch



Einfach lecker – das Trendprodukt für den Sommer.

Voyage culturel au cœur du patrimoine dans le Val d'Hérens



Groupe d'Inde.

Terre de tradition et de caractère, avec ses sommets enneigés et ses versants ensoleillés, l'authenticité dans cette vallée aux chalets brunis par le soleil est sincère. Les paysages majestueux se succèdent et deviennent le décor grandiose d'un événement unique en Suisse cet été: les CIME (Célébrations Interculturelles de la Montagne à Evolène) du 10 au 15 août. Ce festival accueille des ballets de danse prestigieux des quatre coins du monde, les rassemblant autour de ce qui constitue leur mode de vie: la montagne. De la cordière des Andes jusqu'à l'Oural en passant par le

Tatras, les chaînes de montagnes sont à l'honneur, et font de cette fête un rendez-vous incontournable pour les amoureux des sommets. Musique, danse et costumes, chaque performance promet un voyage vers d'autres continents aux couleurs et aux expressions inoubliables. Les scènes perchées jusqu'à 2000 m d'altitude de font de ce festival une véritable expérience. Les chambres d'hôtel, appartements et chalets individuels du Val d'Hérens sont à portée de clic avec OpenBooking.

www.valdherens.ch
www.cime-evolene.ch

NESCAFÉ Milano COMBI – Kinderleicht ausgezeichneten Kaffee servieren

Nach fast 80 Jahren Erfahrung im Rösten und Brühen von Kaffee sind wir stolz, unsere neue Linie von NESCAFÉ Kaffeebohnen und die NESCAFÉ Milano COMBI Kaffeemaschine zu präsentieren.

Die NESCAFÉ Milano COMBI bringt das Beste aus beiden Welten zusammen, die Authentizität von gerösteten Bohnen und die Einfachheit von löslichem Kaffee. Die Kaffeemaschine garantiert eine

konsistente Tassenqualität, eine grosse Vielfalt an Kaffeeariatoren sowie betriebliche Effizienz durch einfache Handhabung und Reinigung. Zudem ist die NESCAFÉ Milano COMBI besonders kosten-

effektiv, da Bohnenkaffee optimal mit löslichem Kaffee verbunden wird. Ausserdem kann die Brüh-temperatur nach Getränkeart festgelegt werden, da das Wasser mittels Induktionsheizung für jedes Getränk einzeln aufgewärmt wird. Dadurch ist der Energieverbrauch deutlich tiefer als bei herkömmlichen Bohnen-Maschinen.

www.nestleprofessional.ch



Impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Newsportal

htr.ch

Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn

Assistentin Chefredaktion und
Geschäftsführung Milestone Tourismuspreis
Schweiz: Sabrina Jörg Patoku

Redaktorinnen und Redaktoren:

Natalie-Pascale Alesch/npa (Verantwortliche Online/News); Laetitia Bongard/lb; Alexandre Caldara/jaca (Verantwortlicher cahier français); Franziska Egli/fee; Olivier Geissbühler/og (Praktikum); Gudrun Schlenczek/gsg (Verantwortliche hotel gastro welten); Daniel Stampfli/dst (Verantwortlicher thema); Patrick Timmann/pt

Grafik und Produktion:

Carla Barron-Secci/cbs (Verantwortliche); Natalie Siegenthaler/ns;

Korrektorat: Paul Le Grand

Meinung/Leserbriefe: Gery Nievergelt
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Verantwortliche); Danijela Bosnjak

Verlag

Leitung: Bernt Maulaz

Assistent: Alain Hänni

Stelleninserate: Angela Di Renzo Costa
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Simona Manoelli
hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Media Services AG, 9001 St. Gallen

Auflage: 10 044 (WEMF/SW-Beglaubigung 2016)
Leser: 65 000 (Studie DemoScope 2013)
Verkaufspreise (inkl. MwSt):
Jahresabonnement Fr. 165.–
ISSN: 1424-0440

Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Online Redaktion: online@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93

Fax 031 740 97 76; E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch;
Milestone: Tel. 031 370 42 16

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.