

A Satigny, le service de livraison Transgourmet est accolé au marché Prodega/Growa

Livrer depuis le marché

Judi 25 septembre. Prodega/Growa/Transgourmet a annoncé une nouvelle évolution dans son marché de Satigny. La clientèle régionale sera désormais livrée directement depuis le marché. En effet, des infrastructures dans ce but ont été installées juste à côté.

C'est déjà le quatrième entrepôt régional de Prodega/Growa/Transgourmet qui entre en service. De ce fait, ce sont désormais également les clients de la région – de Genève à Morges – qui profitent d'une présence régionale: chemins de livraisons courts et davantage de fraîcheur.

L'entrepôt régional de Satigny, d'une surface de 2498 m², offre de la place pour d'innombrables articles. Sa plateforme moderne dispose de sept quais pour les camions. Les personnes qui font appel aux livraisons représentent 50% de la clientèle. Chaque produit livré est 6 à 8% plus cher que celui acheté directement sur place. Par ce nouveau pas, les clients qui se font



Philipp Dautzenberg, directeur de Prodega/Growa/Transgourmet, ouvre la nouvelle infrastructure.



livrer auront accès à un assortiment encore plus vaste.

Avec l'entrepôt régional de Satigny, Prodega/Growa/Transgourmet franchit une nouvelle étape importante dans le cadre de sa stratégie de livraison régionale. Il y a encore une année et demie,

les restaurateurs et hôteliers suisses étaient livrés par Transgourmet Suisse à partir d'un emplacement centralisé.

À l'avenir, ils seront livrés directement depuis l'un des différents sites régionaux. Les nouveaux entrepôts régionaux sont toujours établis à proxi-

mité directe d'un marché de libre-service en gros Prodega ou Growa. Cela permet également d'inclure des produits régionaux dans l'assortiment. De plus, la stratégie de livraison régionale permet de réduire le nombre de kilomètres de transport.

prodega.transgourmet.ch

Pour faire rire les salades

«Les premiers vinaigres artisanaux 100% naturels élaborés en Suisse avec des fruits suisses viennent de sortir», a déclaré la société valaisanne Oil & Whisky en lançant sa nouvelle gamme «Suisse Gourmet»: fraise-menthe, abricot-passion et pomme-gingembre. En vinaigrette, en émulsion, en marinade ou en déglacage, ces vinaigres affinent aussi bien les salades que les viandes ou les desserts. «Quelques gouttes de fraise-menthe pour illuminer une salade de fruits, une once d'abricot-passion pour une volaille juteuse et dorée ou une giclée de pomme-gingembre pour magnifier une purée de carottes... Ce ne sont que quelques exemples des multiples mariages gourmands possibles, froids ou chauds, salés ou sucrés», indique un communiqué d'Oil & Whisky.



www.oilandwhisky.ch

Qu'est-ce que tu nous mijotes encore?



Les bouillons et la nouvelle demi-glace de Knorr Professional constituent une bonne base pour les créations personnelles. «Le goût «fait maison» préserve l'arôme naturel des plats et offre aux créateurs de nombreuses possibilités d'utilisation», explique un communiqué de la marque.

www.unileverfoodsolutions.ch

Facile à déballer et servir

Grâce aux nouvelles préparations à base de fruits Hero, il est possible de créer rapidement des gâteaux et des desserts. Brièvement brassées et ensuite incorporées à de la crème légèrement fouettée, ces préparations offrent une crème fruitée ferme et facile à séparer en portions après une courte réfrigération.



www.gastro.hero.ch

Hugentobler à Schönbühl

Association de compétences en restauration



Hugentobler a investi 15 millions de francs dans ce nouveau bâtiment.

L'entreprise familiale Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG est le leader suisse du secteur des grandes cuisines, des équipements et des systèmes de cuisson. La société séduit par la qualité de ses produits et services dans le domaine des équipements pour cuisines professionnelles.

Désormais, la société regroupe dans son nouveau bâtiment

de Schönbühl les unités Administration/Centre de service (déjà à Schönbühl), Production/Planification/Entrepôt (précédemment à Uetendorf) et son centre d'exposition et de formation de Moosseedorf. «Le nouveau siège de la société est à la fois un paradis pour les restaurateurs et une innovation en termes d'exposition – du jamais vu jusqu'ici sous cette forme», explique

Reto Hugentobler. Le nouveau bâtiment permet de voir des systèmes de cuisson et des processus de traitement ultramodernes, de même que des installations techniques destinées à la restauration, à l'hôtellerie, aux collectivités ainsi qu'à la restauration rapide. Le vaste espace d'exposition de 1200 m² constitue une plateforme où les restaurateurs, mais aussi les concepteurs, les

architectes, les investisseurs et les clients finaux pourront échanger et trouver des informations sur des équipements et des systèmes de cuisson résolument tournés vers l'avenir – un espace d'exposition qui vise clairement à créer les bases et les conditions nécessaires à une amélioration de la qualité des plats, de la rentabilité de la cuisine ainsi que du bien-être des cuisiniers.

Hugentobler a investi 15 millions de francs dans ce nouveau bâtiment, dans l'intention de faire profiter le secteur de la restauration de processus innovants et de systèmes de cuisson ultramodernes et, in fine, de concrétiser sa vision d'une meilleure qualité des plats, d'une plus grande rentabilité de la cuisine ainsi que de cuisiniers plus heureux. www.hugentobler.ch

gastrobuch.ch

Cake pops et push pops



Le livre de Véronique Cauvin fait la part belle aux push pops et cake pops, ces petites gourmandises au format fantaisie. Nouvelle tendance, le push pop, se présente comme une glace pour enfants, emballée dans son moule en plastique. L'utilisation est simple: vous poussez le bâton et le gâteau sort petit à petit. Il se compose de plusieurs couches: génoise, crème, glaçage. Tout est permis pour réaliser les recettes les plus originales et les plus gourmandes. Quant au cake pop, perché sur son bâton en plastique, à l'instar des succettes, il promet également de faire partie de somptueux et gourmands buffets. Armée de ses moules tendance, l'auteur propose des recettes variées à faire chez-soi pour d'intenses plaisirs gourmands.

Prix: 13,20 francs.

Pour commander:
édition gastronomique
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
Tél. +41 44 377 52 27
info@editiongastrojournal.ch

Impressum



Gegründet/Fondation 1895
GastroJournal
Blumenfeldstrasse 20, Postfach, 8046 Zurich
Telefon: +41 (0)44 377 53 05, Fax +41 (0)44 377 50 70
GastroJournal
42, ave. Général-Guisan, 1009 Pulley
tél. +41 (0)21 721 08 35/36, fax +41 (0)21 711 45 57
www.gastrojournal.ch
Herausgeber/Editeur
GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration/
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
Herausgeberat/Conseil d'éditions
Jürg Ingold, Tobias Zbinden, Gabriele Beltrami,
François Gessler, René F. Maeder
Auflage/Tirage 2013
Verkaufte Auflage WEMF/SW-Beglaubigung/
Tirage vendu certifié REM/FRP: 20 649
Druckauflage/Tirage imprimés: 25 000
erschienen jeden Donnerstag/paraît tous les jeudis

Vizedirektor/Leiter Verlage GastroSuisse
Direktor adjoint/Responsable des Editions GastroSuisse
Romeo Brodmann
Redaktion/ Rédaction
Chefredaktion/Rédaction en chef
Romeo Brodmann (bro), Marco Moser (rmm),
Matthias Nold (nm)
Redaktion Deutschschweiz
Christine Bachmann (chb), Peter Mathias Grunder (pg),
Daniela Oegerli (doe)
Redaction Suisse romande
Jasmina Slacanin (jsl), Romain Wanner (rw)
Martina Gradmann (mg), Sigi Hiss (sh),
Karin Huber (kh), Luzia Hug (lh),
Michael Hutschneker (hu), Nicolas Michel (nm),
André Windler (aw),
Silvan Wegmann (Karikaturist/Caricaturiste)
Produktion/Layout
Olga Krejci (okr)
Redaktionsschluss/Clôture rédactionnelle
Montag/Jundi 12.00 Uhr/heures
Kontakt Redaktion/Contacts Rédaction
redaktion@gastrojournal.ch
redaction-romande@gastrojournal.ch

Verlag/Éditions
Verlagsassistentin/Assistante des éditions/ Abonnements Vanessa Merinat
Anzeigeleiterin/Responsable des annonces Claudia Antener
Disposition Carmen Weidmann
Anzeigen Deutschschweiz
Verlagsleiter/Responsable d'édition Sandro Carena
Geschäftsanzeigen/Annonces commerciales Danilo Daniele
Annonces Suisse romande Tina Bickel
Anzeigenschluss/Clôture des annonces
Montag/Jundi 11.00 Uhr/heures
Kontakt Verlag/Contact éditions
verlag@gastrojournal.ch, anzeigen@gastrojournal.ch,
annonces@gastrojournal.ch
Abonnements
Zeitungsbabonnenent/Abonnement journal
12 Monate/mois CHF 170.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.30
Onlineabonnenent e-Paper/ Abonnement en ligne e-Paper
12 Monate/mois CHF 115.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.–
Kontakt abo@gastrojournal.ch

Druckerei/Imprimerie: Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil

GastroJournal/IdéesGastro
Die redaktionelle Seite für unsere Kunden.
La page rédactionnelle pour nos clients.

Offizielles Organ/Organe officielle
Gilde etablierten Schweizerer Gastronomen/Guille Suisse des Restaurateurs-
Cuisiniers/Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich, Tel. +41 (0)44 377 52 90,
Fax +41 (0)44 377 53 14, gilde@gastrojournal.ch, www.gilde.ch

Qualitätszertifikat/Certificats de qualité
WEMF-REMP-LEADER-ANALYSE
FACHPRESS-
GASTROJOURNAL
PubliMedia
Quality.
Our Passion.

Der Abdruck von Artikeln aus dem GastroJournal ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet. Für unverlangte Manuskripte und Bilder wird jede Haftung abgelehnt. Honoriert werden nur publizierte Berichte. Die im GastroJournal publizierten Inserate dürfen von Dritten weder teilweise noch ganz kopiert und in Print- oder anderen Medien weiter verbreitet werden. Für die Inhalte der Seite Kantonal-Sektionen zeichnen einzig und allein die kantonalen Sektionen von GastroSuisse verantwortlich. Die redaktionellen Inhalte von GastroJournal, insbesondere kommentierende Texte, decken sich nicht zwingend mit den Meinungen des Verbandes GastroSuisse. La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction. Le journal décline toute responsabilité pour les textes et illustrations non commandés. Seuls les textes publiés seront honorés. Les annonces parues dans le GastroJournal ne peuvent être ni copiées ni reproduites sous quelque forme que ce soit. Les sections cantonales de GastroSuisse sont seules responsables du contenu de la page Sections cantonales. Les contenus rédactionnels de GastroJournal, notamment les textes sous forme de commentaire, ne recourent pas nécessairement les opinions de l'Association GastroSuisse.