

Neues Convenience-Sortiment



Das Unternehmen Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH & Co. KG präsentiert unter dem Markendach Optima neue innovative Pflanzenfett-Zubereitungen zum Braten, Kochen, Verfeinern und Garen. Die Produkte für rationelle Anwendung und gesunden Genuss liefert Rau als neues Convenience-Sortiment für Großverbraucher. Dazu gehören drei neue Pflanzenfett-Zubereitungen: „Optima Convec“, „Optima mit feinem Butteraroma“ und „Optima Schmelz“. Mit „Optima Convec“ liefert Rau eine innovative Problemlösung für die moderne Zubereitung im Combidämpfer. Die aromatisierte, halbflüssige Pflanzenfett-Zubereitung verspricht gleichmäßige und schnelle Bräunung. „Optima mit feinem Butteraroma“ ist eine spezielle Pflanzenfett-Zubereitung, die nicht spritzt, sich durch hohe Hitzestabilität auszeichnet und ein Anhaften des Bratgutes verhindert. „Optima Schmelz“ ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und besonders leicht bekömmlich. Die aromatisierte Pflanzenfett-Zubereitung mit lebenswichtigem Vitamin E eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Speisen, weil sie den Eigengeschmack zum Beispiel von feinen Saucen nachhaltig unterstützt. Alle drei Produkte bietet Rau in der „10-Liter-RAU-Bag-in-Box“ an.



Neue Range „Maggi Suppentopf“

Die Produktentwickler von Nestlé Foodservices entwickelten eine ganze Hand voll neuer Suppentopf-Produkte, die unter der Marke Maggi für den Koch in der Großverpflegung erhältlich sind. Die fünf neuen Suppen – „Deftiger Krauttopf“, „Spätzle-Suppentopf“, „Linsentopf Orientalische Art“, „Mine-



strone Italienische Art“ und „Hüttentopf Tiroler Art“ – honorieren die wachsende Beliebtheit der ethnischen Küchen. So stammen die fünf Suppentöpfe aus fünf Geschmackswelten. Dabei sollte jeder in dieser Range für seinen Geschmack genau das Richtige finden. Weiteres Plus: Diese Suppengerichte lassen sich vielfältig kombinieren oder individuell abwandeln. So steckt eine Vielfalt an Eintopf-Gerichten in jedem Maggi Suppentopf. Erste Anregungen dazu enthält die kostenlose Rezeptbroschüre „Mit MAGGI Suppentöpfen leckere Eintopf-Gerichte zubereiten“, bestellbar bei den Fachberatern von Nestlé Foodservices. Das Sortiment ist ab Herbst 2003 im Liefergroßhandel erhältlich. Alle Produkte dieser Range wurden auf eine Ergiebigkeit von 15 Liter je Beutel ausgelegt. Das erleichtert die Zubereitung wie die Kalkulation. Eine Packungseinheit enthält 4 Beutel.

Logistische Neuerung

Party Rent, einer der größten Verleiher von Veranstaltungsequipment am Markt, präsentiert auf der World of Events in Wiesbaden innovative logistische Neuerungen. Die Rede ist von einer Art „Trolley Fuhrpark“. Gemeint sind damit Transport Systeme auf Rädern. Diese sind geeignet für eine Vielzahl von Party Rent-Produkten. Ob nun Geschirr und Gläser, ob (Steh-)Tische und verschiedene Bestuhlungsarten oder auch Trennkordelständer: Alles wird zukünftig in praktischen Rollwagen transportiert und das Handling in den Locations damit wesentlich erleichtert.



Effektive Geruchsneutralisation

Das neue Tork Air-Fresh-System besteht aus der Tork Air-Box und den Tork Air-Fresh-Düften. Die Tork Air-Box lässt sich flexibel je nach Anforderung programmieren. Mit wenigen Schritten kann die Betriebsbereitschaft der Tork Air-Box zeitgenau auf den Besucherstrom eingestellt werden. Die Häufigkeit der Raumparfumierung ist frei wählbar. Zudem kann zwischen 12- oder 24-stündigem Betrieb sowie der Anzahl der Betriebstage gewählt werden. Je nach Einstellung reicht der Inhalt einer Duftpatrone 30, 60 oder 90 Tage. Die Tork Air-Box ist sehr kompakt und wartungsfreundlich. Ein Display gibt jeder Zeit exakt Auskunft über den Betriebszustand.

