



myfeldschloessen.ch:
l'entusiasmo dei clienti che
hanno provato la nuova piat-
taforma per la ristorazione

Pagina 5

L'igiene prima di tutto:
vincete le pulizie di prima-
vera del vostro locale per
un valore di 5000 franchi

Pagina 7

SETE

N. 3 | Marzo 2013

Il giornale per clienti della Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch

Il nostro servizio gastronomico

Fresco e genuino come la primavera

Pagina 8



Affarone!

Cardinal Draft Original

Prezzo netto **1.16**
anziché 1.40
a partire da 3 casse

Cassa VR 24 × 33 cl | Articolo 11116

Cardinal Draft Lime Cut

Prezzo netto **1.22**
anziché 1.46
a partire da 3 casse

Cassa VR 24 × 33 cl | Articolo 11119

Durata dell'offerta: dall'11 al 22.3.2013

Ultimo giorno di consegna: 22.3.2013

Azione non avente diritto a rimborso



NATURALE AL 100%.
BIONDA AL 100%.



Editoriale

Alla spina, sempre fresca



Care lettrici, cari lettori,

➔ Feldschlösschen vi offre una vasta scelta tra 38 diverse birre alla spina. E il nostro servizio gastronomia è pensato apposta per assistervi giorno e notte, affinché possiate sempre spillare birra fresca e di ottima qualità. SETE ha seguito il tecnico di servizio Roland Bächli in una sua giornata tipo e, a **pagina 8**, potrete leggere quali sono i servizi inclusi per i sistemi di spillatura, ma anche come garantire la freschezza e l'igiene necessarie.

E, a proposito di igiene, a **pagina 7** partecipate al nostro esclusivo concorso. Con un po' di fortuna potrete vincere la pulizia completa del vostro locale a cura dei professionisti della rinomata ditta WRS Services Sarl. Una pulizia di primavera del valore di ben 5000 franchi.

Noi della Feldschlösschen vi offriamo un sicuro valore aggiunto anche tramite il portale myfeldschloesschen.ch. A **pagina 5** potrete leggere come reagiscono i primi clienti e quali sono le molteplici possibilità offerte. Approfittate anche voi di questa idea innovativa. ●

Kilian Furrer
Area Sales Director
per il Vallese, il Ticino e la Svizzera centrale

Indice



APERITIVO&ANTIPASTI

La bevanda del mese: Eve 4

myfeldschloesschen.ch: clienti entusiasti per la nuova piattaforma su Internet 5

OSPITALITÀ&AMICIZIA

In palio la pulizia primaverile del vostro locale del valore di 5000 franchi 7

Impianti di spillatura sempre puliti: una giornata con il tecnico di servizio Roland Bächli 8

MERCATO&TENDENZE

Quando un ristoratore si mette a fare politica a tempo pieno: Thomas Leibundgut 13

Rauch: il piacere della frutta 15

Swiss Nightlife Awards 19

Ramseier lancia un nuovo sidro non filtrato 20

PEOPLE

Il circo bianco di Adelboden e le streghe di Belalp 16

SERVIZI&CONSIGLI

Bevanda del mese: la Virgin Caipirinha, analcolica e apprezzatissima 21

Per la festa nazionale irlandese, birra scura 23

La giovane oste Fabienne Arter ci svela le sue 10 regole d'oro 25

BIRRA&CUCINA

Schneider Weisse presenta: Zuppa alla birra weizen con crostini 22

BRINDISI

Al Centro di Zurigo, i sudamericani amano la Corona 27

CONCORSO

Biglietti per «La Revue du Valais» 29

CONOSCETE ...?

...il nostro servizio di smaltimento rifiuti presso il vostro stabilimento? 30

ANTICIPAZIONI

Il Salone dell'automobile e il Festival Electron 31

APERITIVO & ANTIPASTI

Tutto quello che c'è da sapere e qualche spunto divertente sul mondo delle bevande e della gastronomia Feldschlösschen.

Ho sentito dire...



Grande scelta di birra per studenti a Sion



➔ Il Café de la Brasserie Valaisanne si trova a Sion, di fronte alla scuola per ingegneri. Per attirare il gruppo mirato degli studenti, il padrone Patrick Bérard ha ampliato l'assortimento tanto della birra alla spina che di quella in bottiglia. Egli mostra con orgoglio l'imponente frigorifero (immagine piccola), dal qua-

le gli studenti si servono volentieri. Il responsabile delle vendite (immagine grande) Bernard Bar maz è particolarmente lieto della mescolta alla spina della birra Zwickel, della Valaisanne Spéciale, la Feldschlösschen Amber e la Feldschlösschen Dunkle Perle e che queste siano gradite dai giovani. ●

Spediteci le vostre foto speciali!

Anche il vostro locale vanta un aneddoto sorprendente o divertente? Spedite una foto a durst@fgg.ch.

LA BEVANDA DEL MESE

It's a Lady Thing! Per le donne moderne e cittadine, **Eve** è l'aperitivo per eccellenza. Leggermente stuzzicante e affatto amara, Eve viene preparata con malto, riso e luppolo aromatico speciale, e contiene solo il 3,1% di volume alcolico. Quello che le donne apprezzano di Eve è anche il suo basso contenuto calorico: infatti, un decilitro di Eve presenta appena 49 calorie, cioè il 30% in meno del vino bianco e addirittura il 40% in meno dello champagne. Dato che ogni donna è unica, Eve ha pensato a tutti i gusti: **Eve Wild Orange** (foto) è amarognola e fruttata, **Eve Litchi** è dolce e delicata e **Eve Passion Fruit** punta su un gusto esotico e rinfrescante. La festa della donna dell'8 marzo sarà l'occasione ideale per i ristoratori per promuovere Eve tra le clienti. Tra l'altro, le donne di oggi amano bere Eve direttamente dalla bottiglia.



Lo sapevate?



La parola igiene deriva dal greco e non significa esattamente pulizia o purezza.

Igiene deriva da Igea, la dea greca della salute (immagine), e viene tradotto letteralmente con «arte sana». In senso letterale, l'igiene indica le misure per la prevenzione delle malattie. Proprio nell'antichità e tra i poveri, la pulizia era una premessa essenziale per la salute.

.....

Un inizio da sogno per la piattaforma **myfeldschloessen.ch**



«**Complimenti per questo lavoro pionieristico!**»

«Sono felice che in futuro, grazie al portale, potrò sbrigare in autonomia molte incombenze come la creazione di materiale pubblicitario personalizzato e risparmiare tempo prezioso.»

Christoph Meyer Playoff Event GmbH, Thun

myfeldschloessen.ch, la nuova piattaforma dedicata alla ristorazione, è attiva dal 1° febbraio e vanta già molti fan.

➔ Poco dopo il suo debutto, la piattaforma web myfeldschloessen.ch può già contare su un nutrito gruppo di utenti entusiasti. Tobias Burkhalter del Casino Restaurant Bern AG dichiara: «Ora posso finalmente parlare

con il mio Sales Manager Feldschlösschen da pari, perché c'è totale trasparenza. Complimenti per questo lavoro pionieristico!» Come Tobias Burkhalter, anche Anna Goetenstedt dell'«Harmonie» di Basilea ha preso parte al

corso di formazione riservato ai clienti e tenutosi a Rheinfelden. E anche lei è entusiasta: «Pratica, semplice da utilizzare e completa: ho familiarizzato fin da subito con la piattaforma.» ●

ECCO COME PARTECIPARE

Su www.myfeldschloessen.ch potete richiedere i vostri dati per il login. Se desiderate una consulenza personalizzata, il vostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi, oppure contattateci telefonicamente al numero **0848 125 101**. Se siete già nostri clienti nel nostro negozio online www.fgg-shop.ch, allora vi basterà utilizzare i medesimi dati di login per www.myfeldschloessen.ch.

«Per la prima volta, tutto quello che interessa ai ristoratori è stato racchiuso in un solo portale. Complimenti per questo lavoro pionieristico!»

«Fin dall'inizio ho trovato molti consigli utili e intendo utilizzare regolarmente il portale. Un ottimo aiuto per noi ristoratori!»

«Prezzi, consigli, eventi e il negozio online in un solo portale: la nuova piattaforma semplifica decisamente il lavoro di noi ristoratori.»

«Questo strumento è geniale! Ringrazio Feldschlösschen per il lavoro pionieristico e utilizzerò il portale regolarmente.»



Tobias Burkhalter
Casino Restaurant Bern AG



Kathi Gallus
Ristorante Rotonde, Bienne



Anna Goetenstedt
Ristorante zur Harmonie, Basilea



Daniel Hofmann
Ristorante Boden, Emmetten

Con Rhäzünser scoprite il gusto!

Ora
anche per
la grande sete!

**Solo
9 kcal/dl***

Rhäzünser piü mela verde,
adesso anche in bottiglia
da 150 cl.



* Con la dolcezza
di steviolici glicosidi
estratti di stevia.

**Acqua minerale naturale dalle montagne dei Grigioni
con il 4% succo di frutta e 6 vitamine.**

Rhäzünser 
www.rhaezuenser.ch

OSPITALITÀ & AMICIZIA

Creatività ed esperienza. In gastronomia il successo parte dalle persone.

In esclusiva per i lettori di SETE

Partecipate
e
approfittatene!

In palio la pulizia primaverile del vostro locale per 5000 franchi!

Questa sì che è un'offerta allettante: con un po' di fortuna, i professionisti di WRS Services eseguiranno per voi le pulizie di primavera gratuitamente! Partecipate al sorteggio di SETE.

→ Il locale del fortunato vincitore splenderà di freschezza primaverile: il premio, infatti, comprende una pulizia approfondita da parte dei professionisti della rinomata WRS Services Sarl per un valore di 5000 franchi. WRS Services si occupa di soffitti, pareti, mobili, cucina e servizi igienici. Partecipate, vincete e fate pulire a fondo il vostro locale da

professionisti! Una squadra di quattro persone di WRS Services sarà al lavoro per almeno due giorni. L'amministratore, Maurizio Solazzo, afferma: «Nella ristorazione, l'igiene è fondamentale tutto l'anno, tuttavia, un'approfondita pulizia primaverile non guasta mai. Vantiamo una grande esperienza nell'ambito della ristorazione e puliamo perfettamente anche punti difficili come gli scarichi dei filtri.»



WRS SERVICES: ESPERIENZA NELLA RISTORAZIONE

La WRS Services Sarl copre l'intero settore dei Facility Service. L'impresa di prestazioni di servizi con sede a Seuzach vanta una lunga e grande esperienza in particolare nella pulizia degli esercizi di ristorazione.

→ WRS Services Sarl, Mettlenstrasse 6, 8472 Seuzach
052 335 20 40 – e-mail: wrs.services@bluewin.ch



Collaboratrici di WRS Services durante la pulizia di un esercizio di ristorazione.

Come partecipare

Inviare la scritta «Pulizia primaverile» e i vostri recapiti per fax al n° 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch, spiegandoci perché volete vincere e con un po' di fortuna vincerete una pulizia primaverile per il valore di 5000 franchi per il vostro locale. Incrociamo le dita per voi.

Il termine ultimo d'invio è il 10 marzo 2013



La birra perfetta sù
myfeldschloesschen.ch



*Roland Bächli
pulisce ogni
singolo pezzo...*





Roland Bächli al «Goldauerhof» scarica l'acqua per la pulizia dall'impianto di spillatura...

Impianti di spillatura puliti in un lampo:

Birra sempre fresca con il tecnico di servizio Roland Bächli

Ore 6.50: è ancora buio quando Roland Bächli parcheggia davanti all'«Hirschen» di Küssnacht. Mentre pulisce e revisiona i tre impianti di spillatura, la vita si risveglia all'«Hirschen». Prima di mezzogiorno, Bächli si reca a Goldau, dove l'impianto di spillatura del «Goldauerhof» attende i suoi servizi. SETE ha accompagnato il tecnico di servizio Feldschlösschen di 47 anni, che garantisce ogni giorno la freschezza della birra dei suoi clienti.

➔ Il ristorante è ancora chiuso, mentre per gli ospiti dell'hotel vengono preparati i primi caffè. Roland Bächli conosce bene l'«Hirschen» di Küssnacht. Ogni due mesi effettua il servizio dei tre impianti di spillatura, che pulisce a fondo.

Senza disturbare i clienti

Il tecnico di servizio Feldschlösschen saluta l'addetta alla ricezione e si reca ad uno dei tre impianti di spillatura automatici del bar dell'«Hirschen». Bächli inizia il lavoro. «Ora, poco prima delle 7», spiega, «posso pulire l'impianto senza disturbare gli ospiti.»

Con tanta passione

Roland Bächli è uno dei 53 tecnici di servizio Feldschlösschen impegnati a garantire ogni giorno la freschezza della birra alla

spina in tutta la Svizzera. Cura circa 350 impianti di spillatura da 200 clienti tra Muotathal/SZ e Mellingen/AG.

La fiducia dei clienti

Il servizio di Bächli avviene di solito senza preavviso e con discrezione. I clienti hanno con lui un rapporto di fiducia, al punto che molti gli consegnano le chiavi del locale. «Solo pochi clienti pretendono un preavviso», spiega l'esperto, che da circa 20 anni pulisce con passione e competenza gli impianti di spillatura.

SETE ha osservato Roland Bächli al bar dell'«Hirschen»: il tecnico ha aperto l'impianto di spillatura automatica ed ha controllato la tenuta stagna. Le singole parti vengono lavate con acqua corrente. «Più scura è la birra, più alto è il rischio che si formino

delle incrostazioni», spiega il tecnico di servizio, che aggiunge: «Birra di Natale e Amber richiedono una pulizia particolarmente accurata.»

Bächli utilizza solo poco detersivo. «È importante che contenga dell'anti-tartaro della birra», spiega. Il detergente più importante è però l'acqua. «Al termine, una volta pulite tutte le parti e assemblato l'impianto, effettuo un risciacquo con l'acqua. I residui di detersivo nella birra non sono né buoni né salutari.»

Al lavoro in cantina

Ore 8.30: suonano le campane accanto all'«Hirschen». Lentamente, la città si risveglia. Roland Bächli è in cantina, dove si trovano i fusti di birra. Il tecnico di servizio controlla che i refrigeratori abbiano abbastanza acqua e che non siano impol- ➤

...e si consulta a lavoro ultimato con la moglie dell'oste Daniela Torelli.



1



2



3



4



5



6



7



9



10



11



12

1 Roland Bächli pulisce l'impianto di spillatura automatico dell'«Hirschen» di Küssnacht.

2 Il vecchio tubo flessibile (a destra) viene rimpiazzato.

3 Anche in cantina viene svuotata l'acqua.

4 L'ultimo sporco viene rimosso a fondo.

5 Ogni pezzo deve essere pulito con cura.

6 Roland Bächli ha sempre tutto il materiale nella sua auto.

7 Al termine, Roland Bächli controlla la spillatura...

8 ...e la qualità della birra spillata dall'impianto appena pulito.

9 Il tecnico di servizio ha sempre dozzine di ricambi con sé.

10 Al termine viene stilato il protocollo per il cliente...

11 ...e viene inserito tutto con cura nell'iPad.

12 Al pomeriggio, Roland Bächli è al «Dublin City», il pub irlandese di Affoltern am Albis.

CHECKLIST PER LA GASTRONOMIA

Pulendo correttamente il vostro impianto di spillatura e facendolo sottoporre regolarmente a manutenzione potrete servire sempre ai vostri clienti dell'ottima birra alla spina. Feldschlösschen raccomanda di prestare attenzione ai seguenti punti nella pulizia giornaliera:

- ✓ Al termine del servizio, immergere quotidianamente i rubinetti della birra nell'acqua calda proveniente dalla macchina del caffè
- ✓ Non strofinare mai i rubinetti con uno straccio, utilizzare solo acqua bollente
- ✓ Svuotare quotidianamente il raccogli-gocce
- ✓ Se presente, lavare quotidianamente il bagnabicchieri, a mano o in lavastoviglie
- ✓ Al cambio del fusto, sciacquare più volte la testa di spillatura in acqua tiepida
- ✓ All'inizio del servizio, spillare preliminarmente da ogni rubinetto la birra o il residuo rimasto nelle tubazioni dalla sera precedente (almeno 3 dl)



IL NOSTRO SERVIZIO GASTRONOMICO

Il servizio gastronomico di Feldschlösschen assiste migliaia di impianti di spillatura in tutta la Svizzera secondo severe direttive di qualità. Intervalli di pulizia individuali e monitorati garantiscono birra fresca e costi inferiori, oltre a prolungare la durata dell'impianto. Inoltre, Feldschlösschen offre una consulenza individuale in merito all'igiene.

Servizio di picchetto

La sera e durante il fine settimana, nostro servizio di picchetto offre una consulenza rapida ed affidabile. Non importa dove siate: uno dei nostri 53 tecnici appositamente formati è proprio vicino a voi per risolvere in modo rapido e competente qualsiasi problema.

► verati. Una volta l'anno cambia l'acqua di raffreddamento e, se necessario, anche i tubi flessibili.

L'igiene è importantissima

Nella cantina dei fusti, secondo Bächli «non si devono conservare alimenti». Un'altra cosa va ricordata: più bassa è la temperatura in cantina, più fresca è la birra. La birra nei fusti, infatti, ha la temperatura della cantina e, tramite l'impianto refrigerante, raggiunge la temperatura ideale di 7-8 °C. «L'igiene è importante. A volte devo indicare ai clienti i potenziali di miglioramento», spiega Bächli, «in quanto, se l'impianto è sporco, la birra intorbida e porta con sé le incrostazioni: il cliente se ne accorge. Soprattutto in estate, quando la temperatura in cantina è eccessiva, si deve curare molto l'igiene.»

Meno lavoro con i dispositivi automatici

Ore 9.35. A Küsnacht è giorno ed il locale è in funzione. Gli impianti di spillatura automatici come quelli dell'«Hirschen» – più rari di quelli con i rubinetti di spillatura – danno meno lavoro a Roland Bächli.

Gli impianti di spillatura funzionano perfettamente

Infine, il tecnico di servizio controlla la qualità della birra. Quindi, registra il protocollo sull'iPad. Il prezzo viene calcolato automaticamente. Bächli consegna all'addetta alla ricezione un protocollo manoscritto e toglie il disturbo. Gli impianti di spillatura dell'«Hirschen» funzionano perfettamente. Bächli tornerà tra due mesi. Se nel frattempo vi saranno problemi, il cliente potrà chiamare il centralino di servizio. In caso di bisogno, un

«La carenza di igiene intorbida la birra, ed il cliente se ne accorge.»

tecnico di Feldschlösschen interverrà anche al di fuori di ore di servizio.

Le lodi della titolare

Ore 9.55. Roland Bächli entra nel «Goldauerhof». Qui a Goldau un nuovo impianto di spillatura attende i suoi servizi. Un paio di clienti bevono caffè e leggono il giornale. Ora Bächli può svolgere il proprio lavoro senza disturbare l'attività. Daniela Torelli conosce il tecnico di servizio. «È cordiale ed affidabile. Lo apprezziamo molto», spiega la partner del titolare,

mentre firma il protocollo di servizio prima della ressa di mezzogiorno.

Una bella birra dopo il lavoro

Dopo una breve pausa si passa al «Dublin City». Il pub irlandese di Affoltern am Albis ha un grande impianto di spillatura bisogno di manutenzione. «Faccio questo lavoro da 20 anni e mi diverto sempre», spiega Roland Bächli. Alla sera, il tecnico di servizio Feldschlösschen ama bere una bella birra. Se la merita proprio. ●

«Aumentate il vostro fatturato di bevande
con chips & snacks Zweifel !»



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

Per informazioni rivolgersi ai vostri esperti in chips al vostro Servizio Clienti (+41) 0800 44 22 11.

NUOVO
RAMSEIER Suure Moscht
«naturtrüeb» sidro
torbido con e senza alcol.



La forza della natura

NUOVO



gusto naturale svizzero



MERCATO & TENDENZE

Idee brillanti, eccellenti prodotti senza tempo. L'innovazione si sposa con la tradizione.

Un'ottima performance per occhi, orecchie e palato

La caserma di Basilea è il maggiore centro dedicato al teatro, al ballo ed all'intrattenimento moderni della Svizzera nord-occidentale. Per gli appassionati di musica, gli spettacoli che si tengono nella Reithalle e nelle due Rossstall sono imperdibili. Ma nella caserma di Kleinbasel non mancano neanche le delizie del palato: oltre ai menù stagionali di mezzogiorno, il KaBar offre un'ampia scelta di stuzzichini, panini e dolci con il suo «Snack-Attack», dalle 11.30 alle 23.30. Così potrete gustarvi



una buona birra in qualsiasi momento e mai a stomaco vuoto. La cultura della birra è fondamentale per il team della caserma: alla spina troverete 13 birre in bottiglia di Feldschlösschen nel menù delle bevande.

→ www.kaserne-basel.ch

Un nuovo interessante incarico per Thomas Leibundgut

Il re della ristorazione nell'Esecutivo comunale di Coira

→ Tutto è iniziato con «Tom's Beerbox»; poi, Thomas Leibundgut, originario di Zurigo, ha aperto altri esercizi ed un hotel Backpacker a Coira. Oltre a lavorare nel campo della ristorazione, ha fatto anche il suo ingresso in politica con la Freie Liste Verda. Per ben nove anni è stato in Parlamento, che ha presieduto nel 2012 come presidente del Legislativo comunale. Dal 1° febbraio 2013, Leibundgut siede nel Governo di Coira, l'Esecutivo comunale. «Qui posso contribuire

direttamente alla trasformazione della città. Anche nell'Esecutivo comunale mi batto per una Coira moderna, sociale e aperta», ci racconta il cliente di lunga data di Feldschlösschen.

Leibundgut è anche il padre della Schlagerparade di Coira. Data la sua elezione nell'esecutivo comunale, ha abbandonato il direttivo del CO e la gestione degli esercizi di ristorazione. «Ma come ospite», afferma Leibundgut, «continuo a partecipare con gioia alla Schlagerparade.» ●



Tempi passati: Tom Leibundgut in veste di ristoratore.

UNA BIRRA CON...



...Gaby Gerber, prima sommelier birraia della Svizzera.

◀ 8 marzo è il Giorno internazionale della donna. Le piacono le birre come Eve, create per le donne?

Ogni tanto bevo anch'io una Eve. Ma le mie preferite sono le birre molto luppolate, come la Feldschlösschen Hopfenperle.

Come mai le donne oggi bevono più birra?

Dagli albori della produzione della birra fino al Medioevo inoltrato la birra era una cosa da donne. Poi è diventata la bevanda economica degli operai e le donne hanno iniziato a considerarla più rozza. Ora la birra è nuovamente in voga, ne esiste un'ampia varietà ed è legata a molte storie e riti, tutte cose che interessano anche alle donne.

Che ruolo ha avuto la questione della parità dei sessi?

Non è tanto una questione di parità quanto di autocoscienza. Oggi le donne sanno di poter bere birra, è cambiata la mentalità.

Come si sente una donna in un settore prettamente maschile?

Il cliché secondo cui birra e donne non vanno d'accordo è duro a morire. Ma io non lo credo proprio e mi trovo molto bene. ▶▶



Buono, come appena raccolto dall'albero.

La RAUCH succhi di frutta propone ai propri ospiti dei frutti prelibati alla moda.



NOVITÀ
nell'assortimento



NOVITÀ
nell'assortimento

Considerare la grande campagna introduttiva al Hit Flash del marzo 2013



Frutta, Famiglia & Natura.
Dal 1919.

Publireportage: **il piacere di frutta**

Direttamente dall'albero

Qualità delle materie prime, attenzione al cliente e tecnica di produzione moderna fanno dell'impresa familiare Rauch uno dei principali produttori di succo di frutta d'Europa ed un partner apprezzato per la ristorazione.

Osservate per favore la grande azione dei prezzi RAUCH nell'edizione di marzo dell'HITFlash!



Massima qualità delle materie prime e passione pura. Ecco gli ingredienti per portare a tavola il meglio.

➔ Alla Rauch arriva tutta la frutta fresca nostrana d'Europa, per essere accuratamente pigiata e divenire succo o concentrato di frutta. Impianti high tech ad alte prestazioni e costanti analisi di laboratorio garantiscono una qualità sempre elevata. Un processo produttivo rispettoso mantiene dall'inizio alla fine le sostanze naturali della frutta. Questo va a vantaggio di voi ristoratori: con questi prodotti, i vostri clienti godranno di un piacere di frutta totale.

Recipienti di misure ideali

L'enorme assortimento Rauch va dal classico «succo d'arancia 100%» agli esotici «Mirtillo rosso» o «Mango». Tanto per la ristorazione d'élite, quanto per gli snack-bar, Rauch offre un assortimento completo per tutte le esigenze, sempre con il prodotto giusto nel recipiente giusto.

Amate deliziare i vostri clienti con dei cocktail? I succhi di frutta Rauch sono ottimi anche per questo. L'impresa tradizionale ha raccolto le più stupefacenti ricette del mondo in un sito web dedicato a voi ristoratori. Lì troverete anche tutti i dettagli circa le misure dei recipienti in cui sono disponibili i succhi di frutta Rauch.

Partner della ristorazione

Rauch è da sempre partner della ristorazione: quando, nel 1919, Franz Josef Rauch fondò a Rankweil (Austria) uno stabilimento per la pigiatura di mosto, iniziò a vendere il succo di mela senz'alcol alle osterie del circondario. L'impresa familiare è divenuta nel tempo un attore globale, che esporta in oltre 100 paesi e dà lavoro a 1500 dipendenti. Nel 2005 Rauch ha fondato una filiale anche in Svizzera. ●

➔ www.rauch.cc



Dal 2005 Rauch è rappresentata in Svizzera dalla fabbrica di Widnau/SG

NOVITÀ PER LA RISTORAZIONE: PREZZO RIDOTTO TUTTO L'ANNO: 1.19 CHF

Quali ristoratori potete ora acquistare tutto l'anno il «Succo d'arancia 100% Sonny» (no. articolo 10524) ad un vantaggioso prezzo ridotto – non più quindi solo per il periodo limitato dell'offerta. In questo modo la massima qualità viene offerta ad un prezzo conveniente: 100% di succo di frutta puro senza aggiunta di zucchero e tanta vitamina C – puro piacere di frutta per i vostri clienti. Grazie alla chiusura richiudibile, le possibilità d'impiego nella ristorazione della confezione salvaspazio da 1 l sono molteplici: **ideale per il buffet della colazione, per i menù e per gli eventi.**



I clienti Feldschlösschen festeggiano il circo bianco nell'Oberland

Ad Adelboden, buon umore e un

Uno splendido cielo azzurro e 28 000 appassionati di sci entusiasti: ancora una volta, ad Adelboden si sono accesi i riflettori sulla Coppa del mondo di sci, mentre Gino Caviezel, giovane talento grigionese di appena 20 anni, è stato motivo d'orgoglio per la Svizzera. La sua performance è stata la gioia dei numerosi ospiti di Feldschlösschen, che sui pendii del Chuenisbärgli hanno festeggiato questo exploit con una Carlsberg, la birra ufficiale della Coppa del mondo di Adelboden.



1



5



6



7

Plander e Di Domenico / Freshfocus

I clienti di Feldschlösschen stregati



Ricco Schweizer (ristorante Iglu, Belalp) con il Sales Manager Wolfgang Wenger (a sinistra).



Il Sales Manager Martin Jossen (2° da sinistra) con il presidente del Gran Consiglio vallesano Felix Ruppen (n° 1860).



Costumi, maschere ed incanto stregonesco sul Belalp. La birra vallesana Blonde 25 non poteva mancare.

bernese

a stella svizzera in ascesa



1 Alla festa dello sci del Chuenisbärgli, ad Adelboden, regnava una magnifica atmosfera.

2 Il giovane talento Gino Caviezel ha conquistato l'11° posto, il migliore per la Svizzera.

3 Alex Reichen e Stefan Wyss (Restaurant Kreuz di Konolfingen).

4 Stephan Cardì (Landgasthof Grizlybär di Längenbühl) e Ueli Graf (Restaurant Traube di Wattenwil).

5 Richard Rötheli (uno degli organizzatori del Carnevale di Thun) e Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

6 Susanne Beck, Daniel Eschmann e Denise Schaller (Hauenstein Immobilien AG).

7 Margrit Mollet e Peter Toutvent (Toutvent AG, Restaurationsbetriebe Thun-Expo).

8 Peter Beutler e Walter Zaugg (Aemme Getränke AG, Ramsei).



Smalltalk...

con Daniel Eschmann, direttore di Hauenstein Immobilien AG.



« Essendo originario di queste parti non è di certo la prima volta che assiste ad una discesa di Adelboden.

Anche se non sono propriamente un ospite fisso, non sono nemmeno un novellino. Qui ad Adelboden si vive ogni inverno una grandiosa festa sciistica – anche quando gli svizzeri rimangono dietro alla concorrenza!

Però, almeno, il giovane Gino Caviezel è arrivato undicesimo!

Come squadra sciistica, gli

svizzeri hanno fallito quest'anno. Non ci resta che sperare di risalire la china. Ma, come detto prima, anche se i risultati sono stati deludenti, l'atmosfera al "Chuenisbärgli" è stata fantastica. Nella tenda VIP, poi, la birra scorreva a fiumi, come se avessimo vinto.

Le discese mondiali di Adelboden aumentano i pernottamenti nell'Oberland bernese?

Grazie alle gare, ad Adelboden e Frutigen è sempre tutto esaurito. Più a valle, verso Spiez e Thun, la ricaduta è meno visibile. »



su www.festissimo.ch trovate altri eventi

dalla magia del Belalp



Gerhard Ruppen (ristorante Kristall, Belalp) con il Sales Manager Wolfgang Wenger.



Stefan Schmidt (ex-presidente del CO delle streghe di Belalp) e Norma Gemmet (ristorante Scala, Briga).



Martin Summermatter (ristorante Sparrhorn, Belalp) con un'affascinante strega.

**CARLSBERG
È SEMPRE DI
MODA!
ORDINARE ADESSO!**



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**™

Swiss Nightlife Awards: grande spettacolo a Zurigo

I nostri partner ritmano della notte

Best Nightlife Bar: il Longstreet Bar a Zurigo ha ricevuto una civetta ed i collaboratori hanno brindato al loro successo già sul palco della premiazione. Ma non sono stati gli unici clienti di Feldschlösschen a ricevere uno Swiss Nightlife Award.

→ Il Longstreet Bar impone miratamente degli standard e ridefinisce l'idea di club high-end in Svizzera. Per questo motivo è stato premiato nella nuova sede zurighe dell'«Aura» con un meritato riconoscimento come Best Nightlife Bar. Lo spettacolo dedicato ai migliori locali, organizzatori, eventi e DJ della Svizzera si è tenuto per la terza volta. Offerto da Carlsberg, è stato presentato da Zoe Torinesi e Jontsch.

Due civette per il «Nordstern»

Dopo l'attribuzione dei premi, una cosa è certa: i clienti di Feldschlösschen dettano il ritmo della notte. Come il Longstreet Bar, anche il locale zurighe Kaufleuten Klub (Best Club) hanno ricevuto una civetta. Il Club Nordstern di Basilea, un al-

tro cliente di Feldschlösschen, ha addirittura raddoppiato: Best Specialized Club e Best Event (Carl Cox)!

Un premio a Freddy Burger

La civetta per il «Best Big Event» è andata al Paléo Festival di Nyon, che da anni conta sul partenariato con Feldschlösschen, come del resto il grande ed unico Freddy Burger: con il suo Freddy Burger Management ha connotato massicciamente il mondo dello spettacolo e della gastronomia. Per queste attività, il gruppo Freddy Burger è stato giustamente premiato con il Lifetime Award. Dopo la premiazione, nel club zurighe «Aura» è ovviamente esplosa la festa, con gli esperti di vita notturna finalmente nel loro ambiente...

Best Nightlife Bar: Longstreet, Zurigo.



Best Big Event: Paléo Festival.



Best Specialized Club e Best Event: Nordstern, Basilea.

Lifetime Award: Freddy Burger.



Parole energiche dal CEO di Feldschlösschen Thomas Amstutz (foto grande) e suoni indiatolati dal DJ (foto piccola).

SWISS NIGHTLIFE AWARDS: I VINCITORI

Best Big Event:	Paléo Festival, VD
Best Event Serie:	Modernity, VS/VD/ZH
Best Event:	Carl Cox @ Nordstern, BS
Best Blackmusic & Partytunes DJ:	DJ Cruz, ZH
Best House DJ:	Remady, ZH
Best Electronica DJ:	Round Table Knights, BE
Best Nightlife Bar:	Longstreet Bar, ZH
Best Specialized Club:	Nordstern, BS
Best Club:	Kaufleuten Klub, ZH
Best New Location:	Vegas Club, LU
Int. DJ:	Deadmau5 @ Openair San Gallo
Lifetime Award:	Freddy Burger

→ www.swissnightlifeaward.com

Publireportage: Ramseier lancia un nuovo sidro non filtrato

Un mosto apposta per i fan della lotta svizzera



Ecco il nuovo sidro che piace anche e soprattutto ai lottatori.

I prodotti non filtrati sono sinonimo di genuinità, tradizione e naturalezza. Non è dunque sorprendente che il nuovo prodotto della Ramseier, «Suure Moscht naturtrüb», piaccia particolarmente ai fan della lotta svizzera.

➔ Ramseier offre alla sua clientela solo le migliori bevande a base di succhi di frutta. E ora ha migliorato anche la varietà non filtrata del mosto. Se prima il prodotto si chiamava «Ramseier Burehöfler» ora è diventato «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» (sidro non filtrato). Dal marzo vengono distribuite due varianti: una con il 4% di alcol e una analcolica. Con la denominazione «Ramseier Suure Moscht» viene proposta dunque una bevanda classica, il sidro chiaro (filtrato), e il sidro torbido, non filtrato, entrambi con o senza alcol.

Un gusto amarognolo e rinfrescante

Il sidro non filtrato soddisfa tanto gli intenditori quanto i nuovi clienti. La bevanda, preparata dai maestri cantinieri di Ramseier, è un connubio di tradizione

e innovazione e contiene più di 30 diverse qualità di mele. È particolarmente importante trovare l'equilibrio giusto tra l'amarognolo e il dolce. Grazie a un processo di fermentazione parziale raffinato e delicato, si sviluppa un gusto pieno e ricco. Ne risulta un sidro fruttato e ben equilibrato. E la torbidità della bevanda sottolinea ancor di più la naturalezza di questo prodotto.

I fan della lotta svizzera bevono il sidro

Certo, si sa: i fan della lotta svizzera apprezzano particolarmente un buon sidro. Ecco perché Ramseier è da anni sponsor della lotta svizzera e partecipa a molte feste legate a questo sport. Quale uno dei «partner per la corona» della festa federale di lotta svizzera e di giochi alpini a Burgdorf, il lancio sul mercato del «Ramseier Suure Moscht na-

VINCETE I BIGLIETTI PER LA FESTA FEDERALE

Partecipate al concorso e potrete vincere dei biglietti per la Festa federale di lotta svizzera e per altre manifestazioni di questo genere. Gli altri premi sono: biciclette Stöckli, biglietti delle FFS RailAway per escursioni giornaliere o un abbonamento a «Schlussgang», la rivista dei lottatori. Ulteriori informazioni sul concorso sono disponibili presso il servizio esterno o il servizio clienti della Ramseier, raggiungibile tramite il numero di telefono 0848 84 97 97

turtrüb» è semplicemente logico. Ramseier invita i propri clienti a partecipare ad un gioco con premi molto allettanti. ●

ULTIMO ARRIVATO: IL MOSTO NON FILTRATO

Per lanciare sul mercato il suo nuovo «Suure Moscht naturtrüb» e quale «partner per la corona» della festa federale di lotta svizzera e di giochi alpini a Burgdorf, Ramseier propone un'offerta speciale per la ristorazione. Il «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» è disponibile da Feldschlösschen da subito al prezzo normale di fr. 1.66 nelle apprezzate bottiglie a tappo mobile di 49 cl, con il 4% di alcol o analcolico.

➔ www.ramseier.ch



SERVIZI & CONSIGLI

Pensare e agire da professionisti. Ricette per il successo, idee e spunti per il settore della gastronomia.

La bevanda SETE del mese



ECCO LA RICETTA

Ingredienti

20 cl di Schweppes Ginger Ale
1,5 limette, tagliate in otto spicchi
1 cucchiaino di zucchero di canna
ghiaccio tritato

Preparazione

Schiacciare le limette con lo zucchero, aggiungere ghiaccio e riempire con Ginger Ale.

Ideale a Pasqua: Virgin Caipirinha

A fine marzo ricorre la Settimana Santa: il momento ideale per includere la versione analcolica della tanto apprezzata Caipirinha nella lista delle bevande.

→ Per molti cristiani la Settimana Santa è sinonimo di digiuno per essere più consapevoli dei dolori di Gesù Cristo e per vivere con maggiore intensità la gioia della Risurrezione a Pasqua.

Tanto buon gusto anche senza alcol

Anche se non ha niente a che fare con la religione, durante la

Settimana Santa, la Virgin Caipirinha è la bevanda ideale da offrire ai vostri clienti: il gusto è quello di una vera Caipirinha, ma è analcolica, ed è ideale per tutti, giovani e adulti. Per chi durante la Settimana Santa desidera rinunciare ad una bevanda alcolica oppure vuole provare un cocktail analcolico, questa è proprio la bevanda giusta. ●



La birra giusta per ogni momento

→ Non occorre essere un sommelier per poter consigliare ai propri clienti la birra giusta per ogni piatto e ogni momento della giornata. Se terrete a mente queste cinque regole d'oro, non sbaglierete mai:

1 Da secco a dolce Iniziate la serata con una birra secca, per esempio una Cardinal Draft. Poi, più si fa tardi, più la birra dovrà essere dolce.

2 Fredda e addizionata di anidride carbonica

Più una birra è fredda e presenta anidride carbonica, più sarà leggera e delicata e, quindi, si abbinerà meglio e potrà essere consigliata con pietanze sostanziose.

3 Chiaro con chiaro La regola più facile, che non si può dimenticare: la birra chiara si abbina a pietanze chiare.

4 Da aspro a dolce Con le pietanze molto dolci, come un pezzo di torta al cioccolato, è meglio abbinare una birra aspra.

5 Da povera di alcol a forte Procedete per gradi: servite ai clienti prima una birra povera di alcol e concludete la serata con la birra più forte. ●

I consigli della ristoratrice n° 1

«Pulite la spina ogni giorno»

« L'igiene è fondamentale quando si ha a che fare con gli alimenti. Pertanto, la pulizia corretta dei singoli oggetti - e, quindi, anche della spina - non deve mai essere sottovalutata. La spina deve essere lavata tutte le sere, per eliminare i resti della birra ed evitare che si ostruisca. Inoltre, seguendo questi consigli, eviterete di favorire la proliferazione di microrganismi e di attirare gli insetti.

● **Acqua calda:** è bene riempire di acqua calda un recipiente pulito e immergetevi brevemente

la spina. A seconda del modello, è possibile svitare il bilanciante dalla spina per farci scorrere dell'acqua calda.



● **Disinfettare:** successivamente, consiglio di spruzzare del disinfettante sul rubinetto.

● **Smontare:** è bene smontare il rubinetto regolarmente, per effettuare la pulizia dei singoli pezzi utilizzando sostanze e spazzole speciali. »

La ristoratrice campionessa del mondo Sabrina Keller cura regolarmente una rubrica per SETE.

Schneider Weisse presenta: ricetta dalla cucina della birra**Zuppa alla birra weizen con porro e crostini****Ricetta per 4 persone**

150 g di scalogno piccolo
 1/2 porro
 70 g di burro
 0,5 litri di brodo vegetale
 0,2 litri di birra weizen («Mein Blondes» di Schneider Weisse)
 0,2 litri di panna
 1 mazzo di erba cipollina
 100 g di pane tostato
 Farina
 Sale
 Pepe

Scaldare il burro in una pentola e fare rosolare il porro e lo scalogno tagliati finemente. Spolverare con un po' di farina e spegnere con il brodo vegetale, insaporire e cuocere bene.

Frullare il composto con un frullatore a immersione. Aggiungere la birra weizen e la panna. Far bollire brevemente il composto.

Tagliare il pane a cubetti, dorarli nel burro e decorare la zuppa con i crostini.



La «Mein Blondes» conferisce un sapore speciale alla zuppa alla birra weizen.

Birra weizen per una zuppa prelibata

Il birrifico tradizionale bavarese Schneider Weisse presenta la sua ricetta per una speciale zuppa alla birra weizen. Provatela anche voi!

E da bere una «Mein Blondes»



« La zuppa alla birra weizen si prepara con la «Mein Blondes» di Schneider Weisse (TAP 1). Consiglio questa birra weizen piuttosto leggera anche come bevanda da gustare insieme a questa zuppa sapo- rita perché la «Mein

Blondes» è un ottimo accompagnamento per zuppe e piatti di verdure. Le sue note luppolate e agrumate si armonizzano alla perfezione con l'aroma di porro e cipolle arrostiti. »

Matthias Grossniklaus,
sommelier della birra Feldschlösschen

→ Il birrifico Schneider Weisse di Monaco cura molto la cucina a base di birra. Ha compilato un testo introduttivo alla preparazione di vari stuzzichini e ideato numerose pietanze che si cucinano con la birra. Una di queste è il passato alla birra weizen. È facile da preparare e, grazie alla «Mein Blondes», vanta un gusto tutto particolare. Questa birra hefeweizen ha un profumo speziato fresco e note luppolate e agrumate.

Per diversi secoli, le zuppe alla birra venivano consumate soprattutto dai poveri. Poi, all'inizio del XVIII secolo, il re di Prussia Federico Guglielmo I, noto per essere estremamente parsimonioso, nobilitò questo piatto introducendolo a corte e tirando

su il figlio Federico II proprio con queste zuppe.

Tra l'altro, i ristoratori potranno ordinare la «Mein Blondes» alla House of Beer (TAP 1), sia in bottiglia che alla spina, proprio come gli altri prodotti Schneider Weisse.

→ www.schneider-weisse.de

ANCHE VOI CUCINATE CON LA BIRRA?

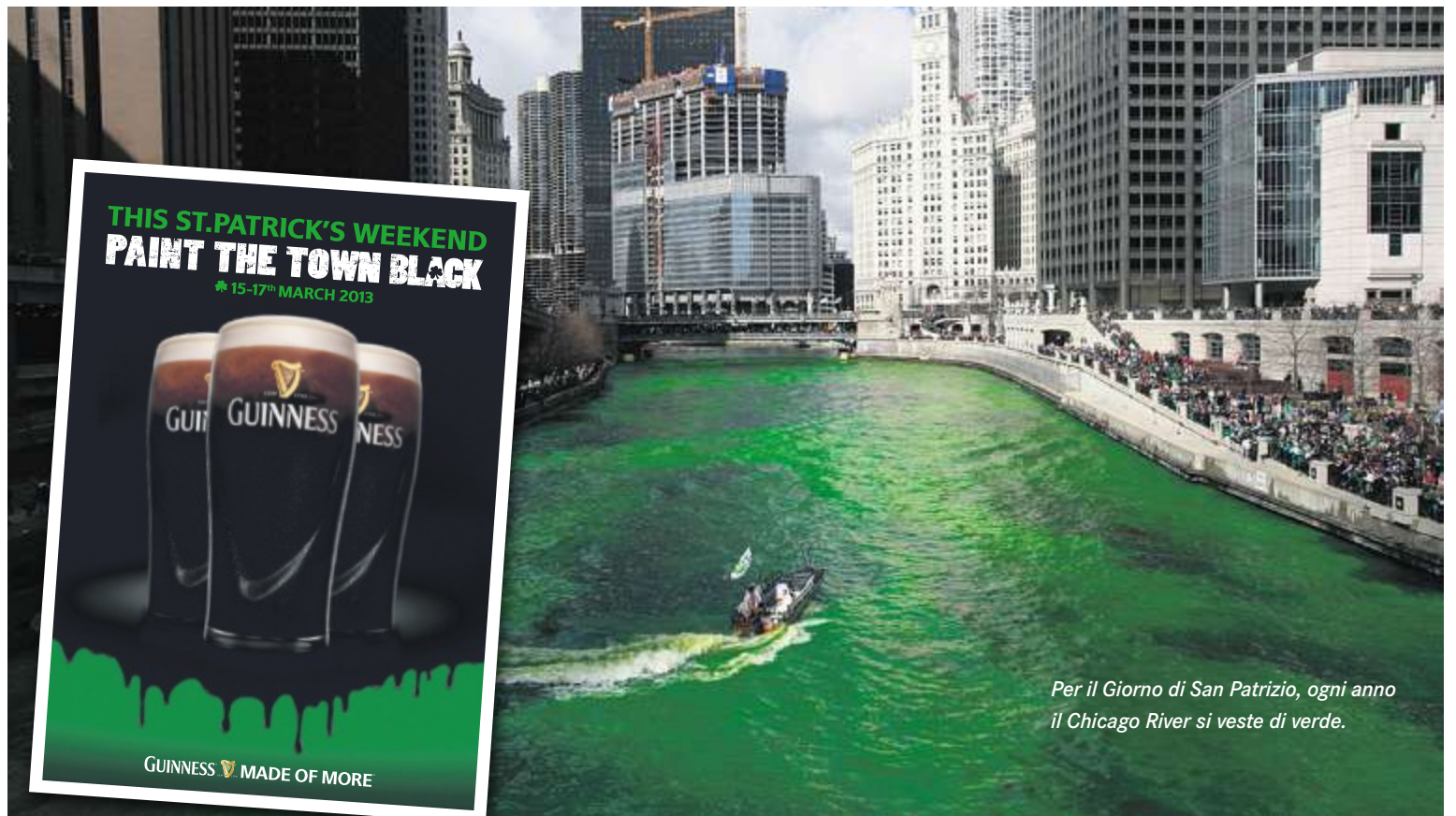
Inviateci le vostre ricette a base di birra!

Allora mandateci la vostra ricetta preferita con tanto di foto a durst@fgg.ch o a **Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.** Le ricette più originali verranno pubblicate su SETE.



Cresce l'attesa gioiosa per la festa nazionale irlandese

Festa verde, birra scura



Per il Giorno di San Patrizio, ogni anno il Chicago River si veste di verde.

Con Guinness, la festa nazionale irlandese si festeggia quest'anno all'insegna del motto «Paint the Town Black», per tutto il fine settimana dal 15 al 17 marzo.

➔ «Giorno di San Patrizio è sinonimo di trascorrere con gli amici una fantastica serata, indipendentemente da dove ci si trovi nel mondo. Quest'anno vogliamo riunire la gente all'insegna del motto «Paint the Town Black», per festeggiare debitamente la giornata con stile.» E non ci sono dubbi: nel fine settimana del 17 marzo, non sarà soltanto l'Irlanda intera a rispondere a questo appello lanciato dal mastro birraio Guinness Fergal Murray.

Tutto il mondo festeggia l'Irlanda

In tutto il mondo, milioni di persone si raduneranno per festeggiare e brindare a questa giornata speciale con una Guinness. Anche per il 2013 sono previsti numerosi eventi creativi: come ogni anno, il fiume Chicago verrà colorato di

verde, mentre a Monaco e Mosca si terranno delle grandi sfilate. L'elenco è infinito e lascia spazio alla curiosità di scoprire quali altre vivaci trovate verranno proposte.

E i ristoratori ne approfittano
Anche per i ristoratori svizzeri il Giorno di San Patrizio è un evento speciale. Infatti questa festa viene da tempo festeggiata anche qui, soprattutto a Zurigo, Basilea, Berna e Ginevra e in molti esercizi regna l'allegria. Anche voi potrete attirare nuovi clienti e trarre vantaggio dalla festività irlandese, mentre i vostri ospiti potranno aggiudicarsi un viaggio a Dublino: basta che si scattino una foto con la loro Guinness e la carichino su www.facebook.com/GuinnessSwitzerland (dal 12 marzo). ●



LA SPILLATURA PERFETTA DELLA GUINNESS PREVEDE DUE TAPPE

Non c'è festa nazionale senza bevanda nazionale: la Guinness è una birra stout unica nel suo genere ed è amata dagli estimatori dell'Irlanda e del divertimento. E ancora di più quando viene spillata alla perfezione. La Guinness ha bisogno del suo tempo ed è meglio spillarla in due tappe: prima riempire tre quarti del bicchiere dalla spina con slancio, quindi lasciare la birra a riposo. Poco dopo si vedrà il bicchiere riempirsi con la tipica schiuma fine e cremosa. Il professionista della Guinness si riconosce dalla sua capacità di far apparire un trifoglio irlandese sulla schiuma.



Ordinare ora!

Feldschlösschen Bügel

**La lager ambrata,
per intenditori.**

FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE



L'oste Fabienne Arter svela i propri segreti

Vendere più birra alla spina: ecco le mie 10 regole d'oro

All'«Hirschen» di Schwarzenbach SG, Fabienne Arter ha lanciato la birra alla spina. A SETE, la giovane oste rivela le sue 10 regole d'oro.

1 Consigliare i clienti: la consulenza è tutto nella vendita – se un cliente vuole sapere cos'è una Amber, gli descrivo il sapore di questa birra e lo informo anche del contenuto alcolico. Se, invece, una signora mi chiede titubante di portarle un Panaché, le consiglio una Amber, il cui sapore è apprezzato anche dal pubblico femminile.

2 Diffondere le novità: segnalo sempre ai clienti la presenza di una nuova birra alla spina, illustrando le caratteristiche della specialità. Molti clienti sono felici di poter provare una nuova birra.

3 Illustrare l'offerta di birra: la visibilità nel locale è un fattore importante. Con poster, espositori da tavolo ed altro materiale pubblicitario informiamo sulla nostra offerta di birre alla spina e sulle offerte speciali.

4 Discussioni aperte: i nostri clienti parlano spesso di birra. Chi è addetto al

servizio dovrebbe partecipare alle discussioni e sfruttarle per diffondere la birra alla spina.

5 Offrire una tessera-birra: i nostri clienti usano con piacere la tessera-birra Feldschlösschen. Dato che l'11ª birra è gratis, il cliente ordinerà sicuramente ancora una birra o due, o offrirà addirittura un giro ai propri colleghi.

6 Dimostrare competenza: molti clienti vogliono sapere tutto sul sapore, sul colore, sul contenuto alcolico e sulla ricetta di una birra. È importante essere informati e dimostrare competenza.

7 Trasmettere cultura birraia: siamo orgogliosi della cultura birraia del nostro locale e facciamo sì che la birra sia sempre servita nel bicchiere giusto.

8 Vendere attivamente: vendere attivamente significa aumentare il fatturato. Ai clienti incerti propongo una bir-



ra alla spina. Quindi, gli illustro la nostra offerta ed il gioco è fatto: ho venduto un'altra birra. Se un cliente ordina una birra, gli chiedo se non preferisca una birra alla spina, dato che la quantità è superiore. Molti clienti vengono da noi proprio per l'offerta di birre alla spina.

9 Consigliare a tavola: le vendite migliori si realizzano con i clienti venuti per mangiare. A questi propongo una birra alla spina e li consiglio circa la varietà più adatta al menu.

10 Essere allegri: chi è impegnato nel servizio può influenzare l'umore dei tavoli. Dei clienti allegri consumano più volentieri. Per questo mi sforzo sempre di essere allegra e di intrattenere i clienti. Per il servizio non ricorrerei mai ad un uomo: le donne hanno decisamente un vantaggio competitivo. Bisogna però sapersi imporre e dimostrare competenza – anche in fatto di birra.



Fabienne Arter con la tessera-birra, alla spillatura e con una birra speciale.

VENDITE DI BIRRA ALLA SPINA IN NETTO AUMENTO

Dall'autunno 2011, Fabienne Arter dirige il ristorante Hirschen a Schwarzenbach SG, assieme alla madre Gisela Rutz. La giovane oste ha portato la miscita di birra alla spina a toccare i 20 container da 20 litri al mese. «La birra alla spina è una fetta consistente dei nostri fatturati», racconta. L'«Hirschen» acquista quasi tutte le bevande da Feldschlösschen. Fabienne Arter è «molto soddisfatta dei prodotti e del servizio».

→ www.hirschen-schwarzenbach.ch

CREARE IN AUTONOMIA

Create voi stessi il vostro materiale pubblicitario!

La tessera delle birre di Fabienne Arter è un successo. E poi informa i clienti sull'offerta delle birre alla spina con poster, cartellini da tavolo e altri materiali pubblicitari. Sulla nuova piattaforma myfeldschloesschen.ch potrete anche voi creare in autonomia tessere e pubblicità personalizzate.

→ www.myfeldschloesschen.ch



UN VAINQUEUR RAYONNANT!

LE NOUVEAU FORD **TRANSIT CUSTOM** A OBTENU
L'INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2013 AWARD.*

LE TOUT NOUVEAU
TRANSIT CUSTOM
AU CŒUR DE VOTRE BUSINESS



Les points suivants ont tout particulièrement retenu l'attention du jury:

- capacité de charger jusqu'à 3 euro-palettes, même avec l'empattement court
- intervalles de service prolongés (50'000 km ou 2 ans)
- cloison de séparation et possibilité de chargement transversal de 3 mètres avec l'empattement court



Le véhicule le plus sûr de sa
catégorie selon le test Euro NCAP.

Vous aussi, laissez-vous convaincre par le vainqueur lors d'un essai
routier auprès de votre concessionnaire Ford.

* Source: www.van-of-the-year.com



Allons plus loin

ford.ch

Top Pub, Leysin

Un nuovo locale top a Leysin



Mark Tranter (sinistra) e Matthew Johnson nel Top Pub a Leysin.



→ Quando, all'inizio dell'anno, Matthew Johnson e Mark Tranter hanno rilevato il Top Pub di Leysin non credevano che gli inizi sarebbero stati particolarmente frenetici. Poi, nei primi due fine settimana, questo pub arredato in stile «Good Old England» ha assistito a una vera e propria parata di clienti, che ha stupito i gestori. La particolarità degli interni esercita infatti un fascino tutto suo. Gli arredi sono per lo più in legno e contribuiscono così a creare un'atmosfera accogliente, dove ci si sente subito a proprio agio. Leysin, d'altronde, è famosa per

la sua cordialità familiare. «Ecco perché vogliamo allestire anche un angolo per i bambini», afferma Matthew Johnson, mentre la sera sono funk, soul e rock'n'roll a farla da padrone, con spettacoli dal vivo di DJ e musicisti.

Birre alla spina Feldschlösschen

La scelta di birre alla spina della gamma Feldschlösschen è notevole e per questo, Mark Tranter e Matthew Johnson hanno scelto questo partner. Ma sono anche entusiasti della consulenza che Feldschlösschen ha offerto loro nella fase iniziale. ●

Ristorante Bar Centro, Zurigo

I latini amano la Corona



Antonio Caroppo, Leini Arias de la Rosa e Iwan Vetscherin.

→ Antonio Caroppo, ristoratore della zona 4 di Zurigo già da quasi 20 anni, lo scorso autunno ha aperto il «Centro». È bastato questo per farlo decidere di passare a Feldschlösschen. «L'offerta Feldschlösschen è proprio la migliore», afferma Caroppo, che ci svela: «Molti dei nostri clienti sono latino-americani e amano la birra messicana Corona.» Il locale vanta spesso circa 40

coperti a pranzo e, anche la sera, tutti i tavoli sono pieni: Caroppo, la cameriera Leini Arias de la Rosa e lo chef Iwan Vetscherin sono soddisfatti di questo inizio. Il rinnovo del locale è andato bene e la cucina mediterranea di Vetscherin è altrettanto buona, come pure la birra alla spina e la Corona fornite da Feldschlösschen. ●

→ www.centro-zurich.ch

Snack Bar Lime, Lugano

Sexy Lime Burger e birra

→ «I nostri hamburger sono i migliori del Canton Ticino», afferma Kadim Mboup, chef de cuisine dello Snack Bar Lime di Lugano. Cosa rende gli hamburger del Lime così speciali? «Deve proprio provare il «Sexy Lime»», risponde Mboup misterioso.

Lo Snack Bar è indirizzato a un pubblico giovane, a cui piace iniziare le proprie uscite da qui, ma che poi, non di rado, decide di restare nel bar per trascorrere una bella serata.

Oltre agli hamburger, i clienti di questo bar trendy di Lugano possono scegliere fra un vasto assortimento di birre Feldschlösschen.

«Offriamo di tutto, dalla Corona alla Schneider Weisse, fino alla Guinness», afferma Kadim Mboup, che gestisce il «Lime» insieme a Gloria Trolese. Entrambi sono felici che Feldschlösschen sostenga con convinzione il loro programma di tendenza per i giovani clienti.

Gli ingredienti dell'hamburger

Come è nato il «Sexy Lime Burger»? Kadim Mboup non entra nei dettagli ma svela che ci vogliono carne svizzera di qualità, pane americano, pancetta, jalapeños e guacamole. ●



Kadim Mboup e Gloria Trolese allo Snack Bar Lime.



**PIATTINO SVIZZERO
VI RACCOMANDIAMO:**



VINI SVIZZERI
75 CL CHF

ST. SAPHORIN	10.90 9.90
PETITE ARVINE	11.90 9.90
MERLOT DEL TICINO	10.90 9.90



Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure www.fgg-shop.ch e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

horeca

In palio

5x2 biglietti per «La Revue du Valais»

Avete letto con attenzione questo numero di SETE? Se sì, il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le lettere corrispondenti alle risposte corrette forniranno la soluzione.

1. Come si chiama il nuovo portale web che è una vera e propria fucina di ispirazioni per i ristoratori?

- V mygastronomia.ch
- S myristoranti.ch
- R myfeldschloessen.ch

2. La parola igiene deriva dal greco. Come si traduce letteralmente?

- A Pulizia
- U Purezza
- E Arte sana

3. Cosa va a pulire Roland Bächli ogni due mesi dai clienti di Feldschlösschen?

- M I frigoriferi
- V Le spine del bancone
- T I pavimenti della cucina

4. La birra s'accompagna così bene ad un buon pasto. Quale delle seguenti affermazioni è vera?

- U Una birra chiara si sposa bene con pietanze chiare
- I Una birra scura si sposa bene con pietanze chiare
- N Nessuna birra si accompagna bene con pietanze chiare

5. Come si chiama la variante senz'alcool del famosissimo cocktail Caipirinha?

- S Il Caipirinha Light
- E Il Virgin Caipirinha
- T Il Driver Caipirinha

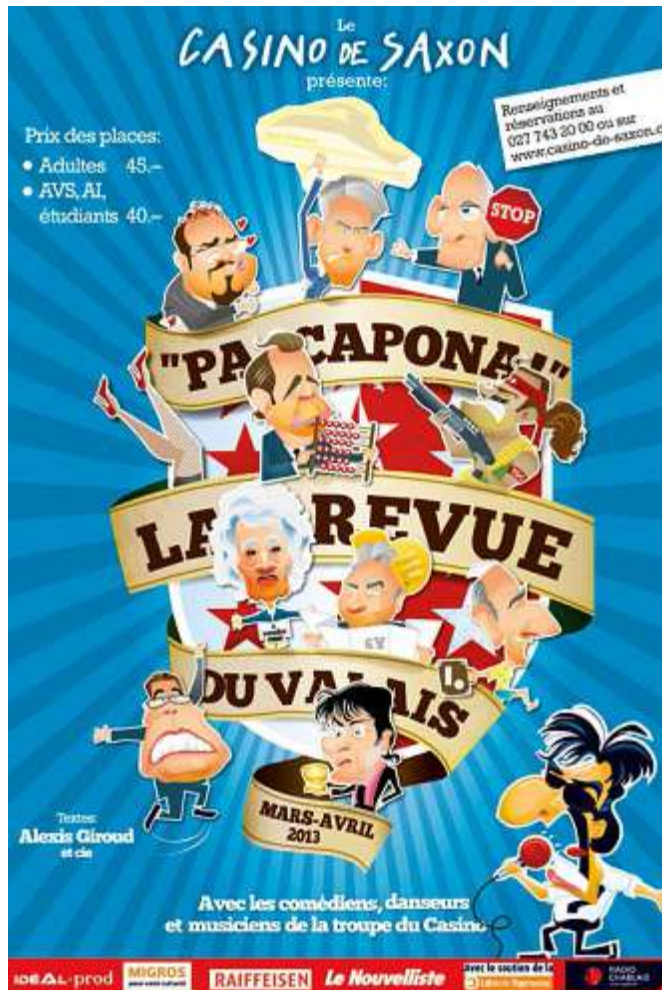
La soluzione è:

--	--	--	--	--

Ecco come partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch. Con un po' di fortuna potrete vincere 2 biglietti per lo spettacolo «Ich war noch niemals in New York».

Termine ultimo di spedizione: 10 marzo 2013



Il manifesto della «Revue du Valais» non risparmia nessuno.

BIGLIETTI PER «LA REVUE DU VALAIS»

«La Revue du Valais» al Casinò di Saxon offre ogni genere di umorismo e di satira. Il regista, Alexis Giroud, ha creato con la sua troupe di artisti uno spettacolo molto divertente, un mosaico di temi vallesani attuali. Risolvete il quiz in questa pagina di SETE e, con un po' di fortuna, potrete partecipare allo spettacolo a Saxon. In palio vi sono 5 coppie di biglietti per «La Revue du Valais».

→ www.casino-de-saxon.ch



Il Casinò di Saxon.

I vincitori del concorso di SETE, edizione di gennaio 2013

Hanno vinto due biglietti ciascuno per la discesa del Lauberhorn: **Robin Kovac**, 5004 Aarau, **Corinna Rudin**, 4433 Ramlinsburg, e **Roland Rüetschi**, del ristorante Tennis-Chugele, 2540 Grenchen.

Sincere congratulazioni.



Nuovo servizio per i clienti diretti

Smaltimento rifiuti? Nessun problema, ci pensiamo noi!

Feldschlösschen pensa proprio a tutto, anche a smaltire i vostri rifiuti. Ora i ristoratori possono approfittare del nostro nuovo servizio!

➔ In un esercizio di ristorazione si producono ogni giorno molti rifiuti. Ed è dispendioso smaltire tutto separatamente:

- **Il vetro** usato deve essere portato negli appositi contenitori di raccolta.
- **I resti di cibo** vengono ritirati da un addetto.
- **Lattine e PET** devono essere conferiti nella raccolta differenziata.
- **Carta e cartone** devono essere preparati secondo gli orari di raccolta stabiliti, e legati.

Il nostro partner per lo smaltimento

Grazie alla nuova soluzione per lo smaltimento offerta da Feldschlösschen tutto è più semplice: i nostri clienti diretti nel campo della ristorazione possono usufruire di un «pacchetto scacciapensieri». Feldschlösschen

collabora con un partner che si occupa della raccolta di lattine, PET, ceramica, vetro misto, cartone, carta, ferro leggero, resti di cibo e olio alimentare.

Le stesse condizioni, ovunque
È stata costituita una rete di smaltimento gestita secondo le medesime condizioni in tutta la Svizzera. Quindi, da Ginevra a Zurigo, grazie a Feldschlösschen tutti i clienti avranno diritto allo stesso sconto riservato ai grossisti e pagheranno lo stesso prezzo. Dopo lo smaltimento, verranno restituiti i contenitori per la raccolta differenziata debitamente puliti. Il partner Feldschlösschen lavora naturalmente in conformità alle leggi e soddisfa i più elevati requisiti in materia di igiene.

I nostri clienti sono entusiasti

Alain Heiniger del Balz Bar di Basilea si affida al partner Feldschlösschen per la raccolta di vetro usato, PET e lattine ed è entusiasta: «Il partner Feldschlösschen per lo smaltimento mi libera di tutti i rifiuti, anche di quelli che non mi sono stati forniti da Feldschlösschen. Sono proprio contento di questo servizio ottimo

«Sono molto contento di quest'ottimo servizio.»

Silvia Schürch e Rico Ostler del punto ristoro di Fitness Island a Bronschhofen.



e completo, che ci fa risparmiare tanto tempo e fatica. Ora non dobbiamo più preoccuparci dello smaltimento.»

Anche Silvia Schürch e Rico Ostler sono soddisfatti. Gestiscono il punto ristoro di Fitness Island di Bronschhofen. «Ci avvaliamo della soluzione per lo smaltimento offerta da Feldschlösschen dallo scorso autun-

no, quando ha aperto Fitness Island», racconta Silvia Schürch. Rico Ostler aggiunge: «Ogni martedì e venerdì il partner Feldschlösschen ritira i nostri rifiuti, alleggerendo così enormemente il nostro lavoro e consentendoci di concentrarci completamente sui nostri compiti principali nella frenesia che segue l'apertura di Fitness Island.» ●

Alain Heiniger del Balz Bar di Basilea.

**ANCHE VOI SIETE INTERESSATI?**

Per maggiori informazioni e conoscere i prezzi del nostro servizio di smaltimento rifiuti consultate www.myfeldschloesschen.ch alla rubrica «Servizi». E se avete bisogno di consigli, il vostro Sales Manager Feldschlösschen è a vostra disposizione, cosa aspettate a contattarlo?

www.myfeldschloesschen.ch

Agenda

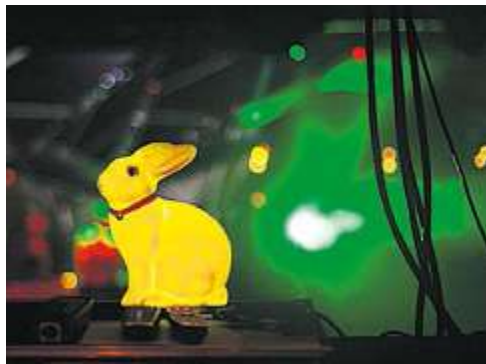
Salone internazionale dell'Automobile

→ Il 83° Salone internazionale dell'Automobile avrà luogo a Ginevra dal 7 al 17 marzo. Sull'area espositiva del Palexpo, i 260 espositori disporranno quest'anno di maggiore spazio. I produttori di quasi tutte le marche automobilistiche esporranno le loro ultime creazioni e le automobili futuristiche che presto vedremo circolare sulle strade. Non potrà mancare naturalmente la Schweppes con vari assaggi. ●



Electron Festival

→ Durante le festività pasquali, le scene culturali elettroniche si danno di nuovo appuntamento a Ginevra. La decima edizione di Electron Festival avrà luogo dal 28 al 31 marzo, il Lunedì di Pasqua. Numerose band proporranno nel cuore della città le loro produzioni, inclusi spettacoli danzanti e visivi. Il programma prevede anche dei workshop. ●



COLOFONE

SETE

La rivista per clienti della Felschlösschen Bibite SA
www.gjornalesete.ch

Publicato da:

Felschlösschen Bibite SA
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
Telefono 0848 125 000
www.felschloesschen.com

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

inserate@durstzeitung.ch
Gabriela Bättig

Redazione, layout, litografia, correzione, traduzione, stampa e spedizione

Impresa generale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto:

Pamela Güller
Capo-redazione: Marcel Siegenthaler/Textension GmbH, www.textension.ch

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese
Anno Settimo anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24 000, francese 10 000

Diritti d'autore

I contributi contenuti in questa rivista sono protetti da diritti d'autore. Tutti i diritti riservati.

Copyright

Foto di copertina: Valeriano Di Domenico (Freshfocus)
Agenzie fotografiche: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, André Springer



su → www.festissimo.ch trovate altri eventi

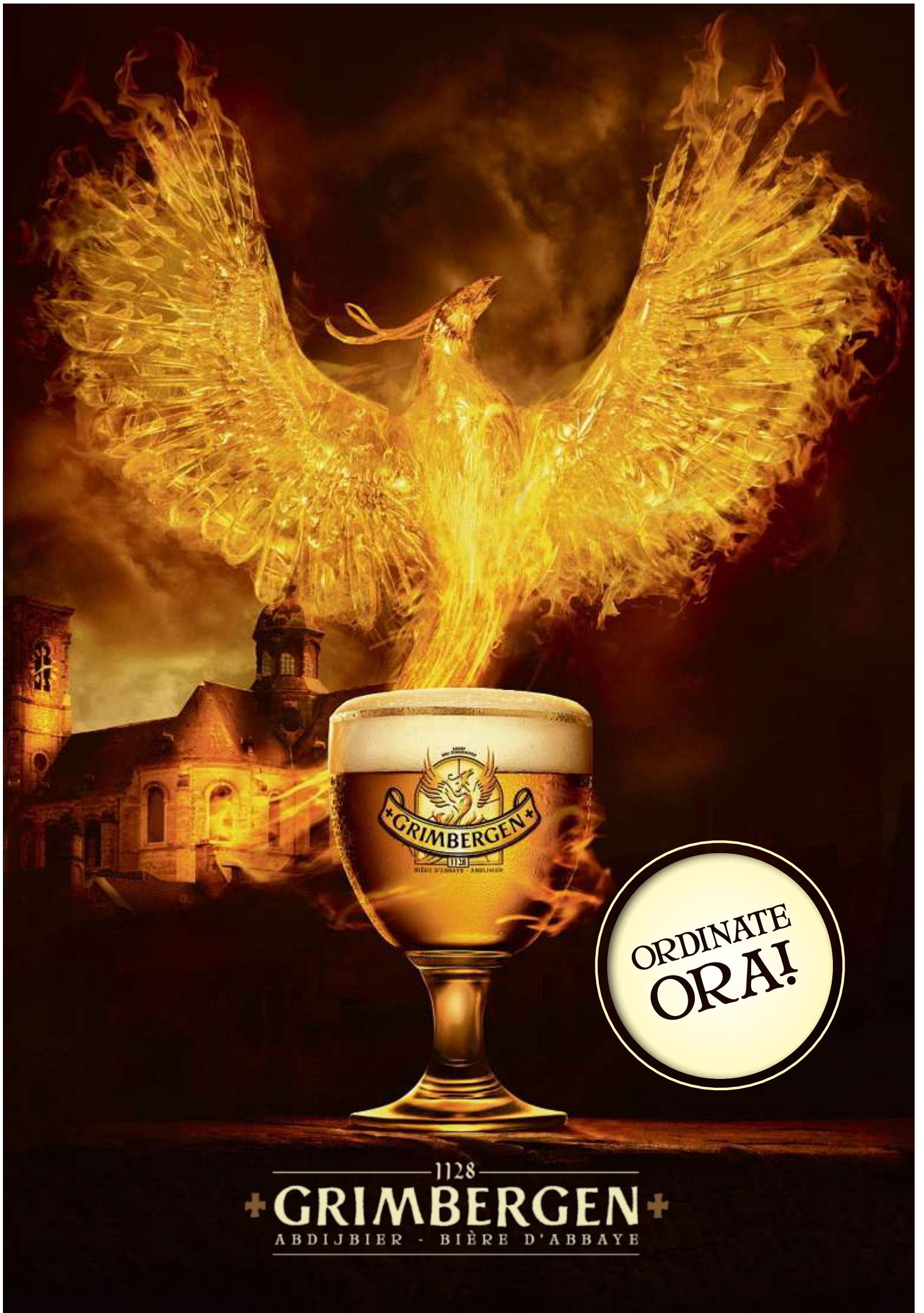
ORANGINA
mit Fruchtfleisch!
& sa Pulpe!

Shake that Orangina

Lasciati coinvolgere dalla sensazione rinfrescante della polpa di frutta di Orangina. Solo ingredienti naturali. Senza conservanti aggiunti né coloranti.

OHNE ZUGESetzte KONSERVIERUNGSMITTEL
OHNE FARBSTOFFE

SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE



ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE