



SETE

SETE festeggia l'anniversario



La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen – www.giornalesete.ch
N. 8 | Agosto 2015

Feldschlösschen

In giro per la Svizzera

Pagina 10



Oktoberfest

Festa grande nel vostro locale – i preziosi consigli di Schneider Weisse

Pagina 8

GastroSuisse

«Stiamo per lanciare un'iniziativa popolare» – Intervista a Casimir Platzer

Pagina 19



Feldschlösschen
Biegel

1.48

Prezzo netto
invece di 1.98
VR cassa 20 x 0,50





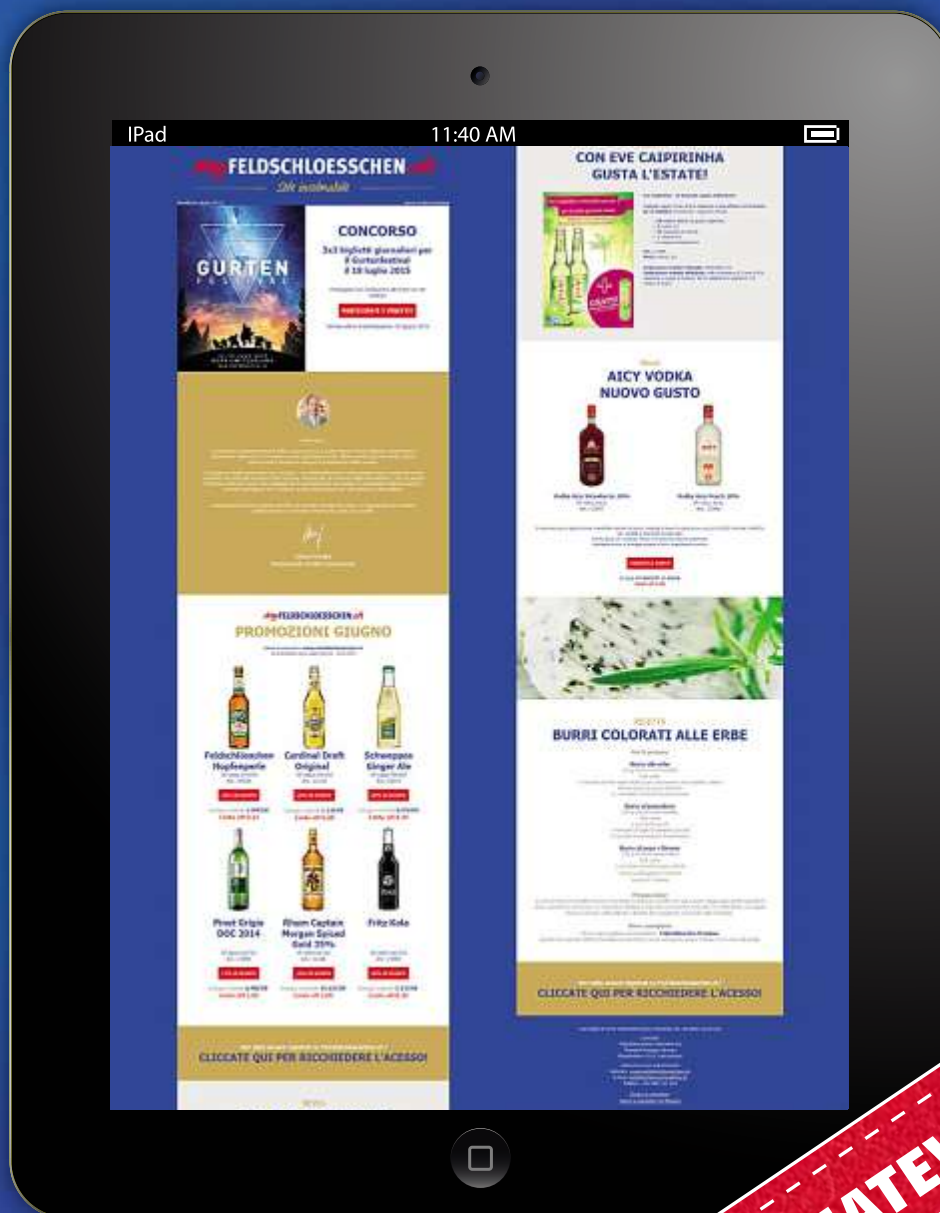
NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Come clienti gastronomici beneficate in esclusiva di:

- Offerte attraenti
- Tendenze attuali
- Novità sui prodotti
- Fantastici concorsi
- Consigli utili
- Ispirazioni culinarie



ABBONATEVI SUBITO!
www.myfeldschloesschen.ch

Editoriale

Le tradizioni fanno tintinnare la cassa



Care lettrici, cari lettori,

Feldschlösschen è una parte importante della tradizione svizzera. I nostri autisti, event coach, mezzi d'epoca e cavalli del birrifico girano instancabilmente tutto il Paese, e a [pagina 10](#) potrete scoprire tutti i dettagli. Quest'estate Feldschlösschen è anche il partner principale delle Feste federali di tiro, dell'hornuss e della musica popolare, un impegno che gioverà sicuramente anche a voi ristoratori, perché è risaputo che tutto ciò che è svizzero viene molto apprezzato sia dai clienti locali che dai turisti.

Feldschlösschen Bügel e Feldschlösschen Naturfrisch sono due birre tipiche svizzere. In occasione delle Feste federali, abbiamo riservato a voi e ai vostri clienti un'interessante promozione che interessa proprio la Bügel: a [pagina 13](#) potrete scoprire come incentivarne le vendite e in più far vincere ai vostri clienti un pregiato coltellino svizzero Feldschlösschen della Victorinox.

SETE festeggia inoltre un importante anniversario: quello che avete in mano è infatti il numero 100 della rivista sulla ristorazione. Abbiamo quindi deciso di mettere in palio una speciale visita guidata del nostro birrifico per un team della ristorazione. Partecipate e scoprite a [pagina 14](#) come è nato SETE, otto anni fa.

Vi auguro un autunno super.
Guy Trentin
Sales Manager

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen
www.giornalesete.ch

Publicato da:

Feldschlösschen Bibite SA
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
Telefono 0848 125 000
www.feldschloessen.com

Coordinamento generale

Daniela Fernández

Responsabile di redazione

Daniela Fernández

Inserzioni

durst@fgg.ch
Daniela Fernández

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 Nono anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10 000

Dritti d'autore

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

Copyright

Foto: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen



PERFORMANCE

neutral Stampato 01-15-735567 myclimate.org

stampato in svizzera



GastroSuisse 19



Grande assortimento 23

Jetzt Promokit bei Ihrem Sales Manager bestellen!

Die grosse Etikettenpromotion: 1000 Victorinox Sackmesser zu gewinnen!

Feldschlösschen verbindet die Schweiz

Promozione Bügel 13



Tradizione svizzera 10



Assortimento con tappo meccanico

Birra svizzera col botto



Le birre col tappo meccanico sono amate da tutti gli svizzeri. Il botto all'apertura stuzzica la sete e Feldschlösschen offre numerose birre con tappo meccanico di grande carattere per la ristorazione:

Feldschlösschen Bügel: la birra speziata e all'aroma di luppolo stuzzica gli intenditori amanti di qualcosa di corposo.

Feldschlösschen Naturfrisch: la birra non filtrata offre un'esperienza gustativa gradevolmente corposa e rinfrescante.

Cardinal Brunette: la sostanziosa brown ale dallo straordinario aroma di malto e dal retrogusto persistente.

Cardinal Rouse: la versatile red ale che conquista con i delicati aromi tostati e il forte carattere maltato.



Ordinare subito!

Feldschlösschen Bügel
Art. 10975 20 x 50 cl VRV
1.98 franchi/bottiglia

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505 20 x 50 cl VRV
1.98 franchi/bottiglia

Cardinal Brunette
Art. 11920 20 x 33 cl VRV
1.58 franchi/bottiglia

Cardinal Rouse
Art. 13142 20 x 33 cl VRV
1.58 franchi/bottiglia

www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Pinot Nero Perseus

CANTINA SCHMIDHEINY RHEINTAL

Il **Pinot Nero Perseus** – rosso con riflessi arancio – convince per l'acidità bilanciata e la struttura dei suoi tannini. Il vino della cantina Schmidheiny di Rheintal profuma di spezie, prugne, frutta secca e aromi tostati. Il finale, leggermente minerale, ricorda le bacche.

È perfetto con...

Il Pinot Nero Perseus è ottimo per la cucina svizzera, soprattutto per la carne sugosa.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: www.bottle.ch



Ordinare subito!

18.90CHF

la bottiglia

Perseus Pinot Noir
Art. 11845
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



VENDITA ATTIVA



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAPEVATE CHE Feldschlösschen offre la birra giusta per quasi tutte le pietanze?

Dimostrate la vostra competenza birraia ai clienti!

Suggerimento del mese

Andate su myfeldschloesschen.ch alla voce Training / Centro conoscenze / Vendita attiva. Lì, nella carta delle birre culinaria, scoprirete come abbinare birre e pietanze.

In esclusiva per voi ristoratori

Abbonatevi alla newtate dei vantaggi

Come clienti della ristorazione potrete trarre molteplici vantaggi dalla nostra newsletter. Per abbonarvi visitate il sito myfeldschloesschen.ch.

La newsletter mensile di myfeldschloesschen.ch presenta interessanti offerte in esclusiva per i clienti della ristorazione.

promozioni e sconti speciali, validi per due settimane, a cui non potreste accedere altrimenti.

Novità e consigli

Il sapere fa bene al vostro fatturato. Ecco perché la newsletter offre anche...

Promozioni esclusive

Abbonandovi alla newsletter potrete approfittare di

My FELDSCHL

Sete inc

La newsletter di myfeldschloesschen.ch presenta offerte esclusive per i

Birra ricca

Delizioso assaggio di Svizzera

Non è festa nazionale senza i Weggli del 1° agosto, che, in formato mignon, possono essere gustati anche come stuzzichino con un'ottima birra.



Mini Weggli

INGREDIENTI (30 PEZZI):

80 g di burro, 1 confezione di lievito in polvere, 2 CC di zucchero bruno, 2,4 dl di latte caldo, 2 cc di sale, 500 g di farina, olio d'oliva, 2 uova.

PREPARAZIONE:

Mescolare burro, lievito, zucchero e latte e lasciare riposare 5 minuti. Aggiungere sale e farina e

impastare per 6 minuti. In una ciotola unta con olio d'oliva, rigirare l'impasto fino a ricoprire tutta la superficie, quindi lasciarlo riposare un'ora finché non raddoppia in volume. Preriscaldare il forno a 220 gradi. Portare l'acqua a bollore. Tagliare in quattro l'impasto, stenderlo per formare dei bastoncini e tagliare dei pezzi da 3 cm. Mettere in acqua bollente per 30 secondi. Spennellare con l'uovo e cuocere in forno per 15-20 minuti.

House Selection Spirits

Vodka fruttata per cocktail estivi



Ordinare subito!
15.90 CHF
 invece di 17.90 CHF
 la bottiglia
 Aicy Pesca 20%
 Art.13946
 6x1,00 VP vetro
 www.myfeldschloesschen.ch



La qualità eccellente e le condizioni interessanti della «House Selection Spirits» hanno già conquistato molti clienti. Ora la vodka Aicy è disponibile in due nuovi gusti:

- **Aicy Pesca** – vodka pura con il 6% di succo di pesca – ha un sapore rinfrescante e armonioso.
- **Aicy Fragola** – vodka pura e 10% di succo di fragola naturale – è gradevolmente dolce e fruttata.

Ordinare subito!
15.90 CHF
 invece di 17.90 CHF
 la bottiglia
 Aicy Fragola 20%
 Art.13947
 6x1,00 VP vetro
 www.myfeldschloesschen.ch



Entrambi i gusti, perfettamente adatti a long drink e cocktail, sono assolutamente rinfrescanti anche puri. Sono disponibili fino ad esaurimento scorte con i consueti vantaggi della «House Selection Spirits»:

- Gestione semplice grazie alle comode bottiglie da 1 litro
- Esclusiva per la ristorazione. È possibile ordinare anche singole bottiglie.

Nuovo refrigeratore

La birra fresca fa risparmiare

Grazie ai refrigeratori a circuito chiuso, gli amanti della birra possono gustare la loro bevanda preferita fresca, senza dover raffreddare tutto il fusto, risparmiando così energia e costi. Con il nuovo refrigeratore, Feldschlösschen si conferma ancora una volta all'avanguardia in relazione all'ecosostenibilità. Questo dispositivo utilizza infatti un liquido refrigerante più rispettoso dell'ambiente e consente di risparmiare dal 20% al 30% del consumo energetico.

Spese contenute

In qualità di clienti Feldschlösschen, anche voi ristoratori potrete beneficiare di costi per l'energia elettrica ridotti, senza dover rinunciare alla consueta efficienza. Il refrigeratore a circuito chiuso è perfetto anche per il servizio a feste o manifestazioni diverse. Il vostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi.



Il nuovo refrigeratore è più efficiente dal punto di vista energetico.

Newsletter e approfitti-

- ...news aggiornate su prodotti e servizi,
- ...interessanti consigli e molte informazioni,
- ...brevi ricette creative che saranno per voi fonte d'ispirazione per sorprendere i vostri clienti,
- ...un concorso con cui potrete vincere premi esclusivi.

layout rinnovato vanta ora un aspetto più gradevole e strutturato che vi consentirà di navigare più agevolmente fra le varie notizie e promozioni.

Abbonatevi adesso

Anche voi siete interessati? Su myfeldschloesschen.ch potrete abbonarvi alla newsletter e ricevere così notizie interessanti e promozioni esclusive tutti i mesi.

Nuovo layout

Da questo giugno la newsletter cambia volto. Grazie al



clienti della ristorazione.

AI AI AICY!

QUATTRO LIQUORI FRUTTATI
PER DRINK RINFRESCANTI
E SHOT ESTIVI



Grandi bottiglie a un piccolo prezzo. Scoprite le
pratiche bottiglie da 100 cl della House Selection Spirits.

ORDINATE & APPROFITTATE
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010

**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



BEVANDA DEL MESE

Rinfrescante bevanda al gusto amaro, perfetta per le tiepide serate estive

Lillet è sinonimo di eleganza classica e sapore rinfrescante. Negli ultimi anni, questo aperitivo ultracentenario è diventato una bevanda di tendenza.

Bordeaux e agrumi

Lillet è prodotto all'85% da vini Bordeaux e al 15% da un delicato liquore artigianale a base di agrumi. Questo mix viene invecchiato almeno sei mesi in botti di rovere e, successivamente, accorpato dal cantiniere, per garantire il gusto unico di Lillet.

Puro o nei cocktail

Puro col ghiaccio, quale aperitivo o quale cocktail, Lillet si gusta in ogni occasione. Raccomandiamo caldamente il «Lillet Vive»: con Schweppes Tonica e la decorazione giusta, Lillet diventa un drink vivace, perfetto per le tiepide notti estive.



Ordinare subito!

15.25 CHF
la bottiglia

Lillet Blanc 17%
Art. 12017
6 x 0,75, anche bottiglie singole

www.myfeldschloesschen.ch



Lillet Vive

5cl Lillet Blanc
10cl Schweppes Tonica

Decorazione:
1 fetta sottile di cetriolo
1 fragola
1 ramo di menta

Versare Lillet Blanc nel bicchiere. Riempire con 4 o 5 cubetti di ghiaccio, aggiungere Schweppes Tonica e decorare.



Il pratico carrello per fusti dell'inventore vallesano Jean-Baptiste Sartoretti.

In palio

Partecipate e vincete un carrello per fusti

Questo carrello semplificherà la vita quotidiana di voi ristoratori. L'ingegnoso Jean-Baptiste Sartoretti di Vouvry, nel Vallese, l'ha inventato e costruito specificamente per il trasporto dei fusti da 20 litri. Ora SETE mette in palio due di questi comodi carrelli dal valore di 180 CHF cadauno. Per partecipare inviate la parola chiave «carrello» e i vostri re-

capiti via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch. Buona fortuna!

Potete anche ordinarlo

Potete anche ordinare questo pratico carrello direttamente a Jean-Baptiste Sartoretti per 180 CHF più 30 CHF di spedizione. Il suo numero di telefono è: 079 508 65 84.

Cinema all'aperto a Rheinfelden Grande cinema al birrificio

«Ciak, si gira!» è il motto nel birrificio di Felschlösschen dall'11 al 15 agosto. Un'associazione organizza questo cinema all'aperto a Rheinfelden da ormai 14 anni. Ed è un punto di ritrovo per cinefili che possono anche rifocillarsi sul posto. Quest'anno sono previsti, all'imbrunire, film quali «Honig im Kopf», «St. Vincent», «Whiplash», «Woman in Gold» e

«Kingsman: The Secret Service». Anche il programma di contorno piace: dei catering regionali che presentano leccornie da acquistare sia prima l'inizio del film, sia durante la pausa. Per i bambini è previsto un pomeriggio speciale. E sabato 15 agosto, dopo la proiezione, vi sarà in chiusura come ogni anno l'«After Movie Party». www.openairkino-rheinfelden.ch



Il cinema all'aperto di Rheinfelden gode di uno spettacolare panorama.

Schneider Weisse

Otto consigli super per il vostro Oktoberfest



È stappata! Anche quest'autunno la Svizzera pullula di Oktoberfest. Cosa serve per organizzare un Oktoberfest di successo, oltre a birra e Brezel? Di cosa si deve tenere conto? Schneider Weisse lo sa.



Bevute mattutine all'aria aperta: un brunch bavarese di inizio autunno.

Il 19 settembre, all'inaugurazione della più grande festa popolare al mondo, non andranno in visibilio solo i bavaresi. Anche in Svizzera l'Oktoberfest è da tempo un appuntamento fisso. Da anni aumenta il numero di Oktoberfest regionali - e aumenta anche la concorrenza, ma Schneider Weisse vi svela come sbaragliarla. Otto suggerimenti super per l'Oktoberfest nel vostro locale:

1 Programmare in anticipo! L'Oktoberfest è sinonimo di alta stagione e di stress per il persona-

le. È importante pianificare bene. Una buona coordinazione al buffet è tanto importante quanto il fatto di liberare in fretta i tavoli.

2 Ampliare la scelta di birre! Chi va all'Oktoberfest è in vena di bere e fare festa. La Schneider Weisse Aventinus è perfetta per l'Oktoberfest nel vostro locale.

3 Usare i bicchieri giusti! All'Oktoberfest solo la birra lager si beve nei boccali da 1 litro, mentre la weizen vuole il suo bicchiere.

4 Occhi ai prezzi! Con l'Oktoberfest voi ristoratori potete fare grandi affari, ma un prezzo eccessivo può allontanare i clienti e trattenerli dal bere un secondo bicchiere.

5 Puntare sulle specialità bavaresi! Oktoberfest vuol dire Radi, Obatzda, Brezel freschi e Leberkäse. Offrite un menù di stagione ai clienti.

6 Animazione per i clienti! La musica dal vivo invita a trattenersi, le tesserebirra aumentano il fatturato: i clienti dell'Oktoberfest

amano l'animazione e si attendono una serata speciale.

7 Essere creativi! L'Oktoberfest può svolgersi anche in occasione di una bevuta la domenica mattina. Un bel brunch bavarese di inizio autunno!

8 Indossare i costumi tradizionali! Lederhosen e Dirndl per il personale di servizio mettono di buon umore i clienti dell'Oktoberfest. Potete anche affittare i costumi.



Impressioni dall'Oktoberfest zurighese sul Bauschänzli.



Ordinare subito!

2.36 CHF

la bottiglia

Schneider Weisse
Unser Aventinus (TAP6)
Art. 10025
20x50 cl VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Gratis: il compendio degli spuntini

Il «Compendio degli spuntini Schneider Weisse» contiene molte ricette bavaresi semplici e tipiche. I clienti ristoratori possono ottenere gratuitamente il compendio presso la House of Beer. Siete interessati? Inviare un'e-mail con il vostro indirizzo e la parola chiave «Compendio degli spuntini» a welcome@houseofbeer.ch. Vi invieremo il compendio per posta.

Aperol, Campari e Crodino

Tre italiani, sei drink estivi

Campari, Aperol e Crodino hanno caratteri peculiari. La radice comune sta nella cultura italiana dell'aperitivo e nella versatilità nel dare vita a ottime bevande rinfrescanti. Con i tre italiani è possibile trovare il mix giusto per tutti i gusti.



Aperol 11%
Art. 11123:
Prezzo promozionale: 10.49 CHF
(anziché 11.49 CHF)/bottiglia
6 x 70 cl



Aperol Spritz

Ingredienti
6 cl Prosecco
4 cl Aperol
1 spruzzata di soda

Preparazione
Riempire mezzo bicchiere di ghiaccio e aggiungere una fetta d'arancia, Aperol, Prosecco e soda.



Aperol Ginger Breeze

Ingredienti
4 cl Aperol
5 cl Schweppes Ginger Ale
2 cl Prosecco
Succo di mezza limetta
Fetta di cetriolo

Preparazione
Mettere i cubetti di ghiaccio nel bicchiere, aggiungere Aperol e succo di limetta, riempire con Schweppes Ginger Ale e Prosecco. Decorare il bicchiere con la fetta di cetriolo.



CAMPARI

Campari 23%
Art. 10318:
Prezzo promozionale: 21.55 CHF
(anziché 22.55 CHF)/bottiglia
6 x 100 cl



Campari Tonic

Ingredienti
4 cl Campari
Schweppes Tonica
Spicchio d'arancia

Preparazione
Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere Campari, versare Schweppes Tonica e decorare con lo spicchio d'arancia.



Campari Milano

Ingredienti
4 cl Campari
4 cl succo di mirtillo rosso
8 cl Prosecco
Foglie di menta fresca

Preparazione
Pestare la menta e mettere nel bicchiere, aggiungere Campari, succo di mirtillo rosso e ghiaccio, riempire lentamente con Prosecco e mescolare delicatamente.



CRODINO



Crodino

Ingredienti
1 Crodino
Scorza d'arancia
Cubetti di ghiaccio

Preparazione
Riempire mezzo bicchiere da vino bianco di ghiaccio. Aggiungere Crodino e guarnire con la scorza d'arancia.



Crodino Tonic

Ingredienti
1 Crodino
Schweppes Tonica
Cubetti di ghiaccio
Scorza di limone o limetta

Preparazione
Riempire mezzo bicchiere con cubetti di ghiaccio, aggiungere Crodino, riempire con Schweppes Tonica e guarnire con la scorza di limone o limetta.

Crodino (analcolico)
Art. 10496:
Prezzo promozionale: 0.79 CHF
(anziché 0.89 CHF)/bottiglia
6 x 8 x 10 cl



Al servizio della ristorazione

Uniti e vincenti – Feldschlösschen e la

Feldschlösschen gira per tutta la Svizzera. L'impresa difende i valori svizzeri e li diffonde in tutto il Paese. Feldschlösschen, con il suo vasto assortimento di bevande e i suoi numerosi servizi, è un partner affi-

dabile per i clienti della ristorazione, che approfittano anche della tradizione svizzera, dato che è palese che l'origine elvetica è amatissima dai clienti.

1° agosto: grande tradizione svizzera



Quando è il momento di festeggiare, in Svizzera si ama brindare con una birra del vasto assortimento di Feldschlösschen. Al «Weissen Kreuz» di Mellingen, ad esempio, l'origine elvetica non è centrale solo in occasione della festa nazionale. Maja Gasser e il suo team (foto) si presentano tutto l'anno con le tipiche camicie da lotta svizzera. L'ostessa apprezza i prodotti svizzeri e i numerosi servizi del suo partner per le bevande. «Le birre con tappo meccanico di Feldschlösschen e Cardinal, come molte altre bevande di Feldschlösschen, sono perfette per il nostro concetto svizzero.»



Tiro a sei: vera cultura del birrifico

Feldschlösschen cura l'antica tradizione dei fieri cavalli del birrifico. A Rheinfelden vivono otto cavalli a sangue freddo belgi di quasi 900 kg, che – rappresentando un simbolo della cultura del birrifico – sono gli

ambasciatori dell'impresa. Alle fiere, quali l'Olma, la Muba o la BEA, o agli eventi speciali dei clienti, i cavalli sono presenti in tutto il paese. Il tiro a sei è particolarmente amato.



Svizzera

Mezzi d'epoca: il camion della birra presso i clienti

La consegna della birra avveniva inizialmente a cavallo e in treno. Nel 1913 Feldschlösschen ha acquistato il primo di un gran numero di veicoli, ammirabili presso il museo dei mezzi d'epoca di Rheinfelden. Molti dei vecchi veicoli, come il camion della birra del 1914 (foto), sono utilizzati da Feldschlösschen in occasione degli anniversari dei clienti della ristorazione e di altri eventi.

Feldschlösschen riunisce tradizione svizzera e modernità: dal settembre 2013 gli autisti viaggiano per la Svizzera con il primo autocarro elettrico da 18 tonnellate del Paese.



Autisti: sulle strade di tutta la Svizzera



Da Ginevra a San Gallo, da Sciaffusa a Chiasso, ogni giorno, oltre 240 autisti consegnano le bevande fresche a circa 3000 clienti Feldschlösschen in tutto il Paese. A richiesta, depositano le merci ordinate direttamente nelle cantine dei ristoranti, organizzano il magazzino e ritirano i vuoti di vetro.

Dalla scorsa estate gli autisti dimostrano il loro legame con la Svizzera anche negli indumenti: la loro nuova divisa è stata realizzata in esclusiva per Feldschlösschen nel tradizionale stile da carrettiere. In questo modo, lo spirito tradizionale del maggior fornitore di bevande svizzero si irradia in tutta la Svizzera.

Event coach: un aiuto fattivo per gli eventi



Noi organizziamo la vostra festa: i ristoratori e gli organizzatori di eventi in Svizzera, quando organizzano piccole o grandi feste, ricevono il supporto fattivo degli event coach del loro partner per le bevande Feldschlösschen. La collaborazione inizia molto prima della manifestazione, passa per una pianificazione accurata e comprende anche la fornitura di carri frigoriferi, tende, impianti di spillatura mobili, banchi o buffet e altro materiale necessario al buon svolgimento della festa, tutto da prendere in affitto. Gli event coach di Feldschlösschen si occupano anche di preparare padiglioni di vendita all'esterno, organizzare una scorta giusta di bevande e pianificare il personale necessario. Data la loro pluriennale esperienza, sono i vostri partner ideali prima e durante la manifestazione per tutti gli ambiti a essa legati.

**10%
SCONTO**

Offerta valida dal 01. al 31.08.2015,
da ordinare tramite il Servizio-Fresco Zweifel

Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

 zweifelchips

zweifel.ch

In palio 1000 coltellini svizzeri Feldschlösschen della Victorinox

Festeggiate coi vostri clienti e incentivate le vendite della Bügel



Feldschlösschen è il partner principale delle Feste federali di tiro, dell'hornuss e della musica popolare. E non mancano i vantaggi anche per voi ristoratori. Con la promozione delle Feldschlösschen Bügel e Feldschlösschen Naturfrisch potrete incentivare le vostre vendite e offrire qualcosa di speciale ai clienti: vi sono in palio 1000 coltellini svizzeri della Victorinox con il logo Feldschlösschen.



Per i vostri clienti vincere è facile:

1.

Raccogliete cinque etichette



2.

Compilate interamente le etichette e speditele

3.

Con un pizzico di fortuna potrete vincere uno dei 1000 coltellini tascabili Victorinox in palio!

Feldschlösschen simboleggia la quintessenza svizzera e una lunga tradizione. A conferma di ciò, il maggiore grossista di bevande in Svizzera sarà quest'anno partner principale delle Feste federali di tiro, dell'hornuss e della musica popolare. E anche per voi ristoratori e i vostri clienti non mancano i vantaggi: per festeggiare le feste federali, Feldschlösschen ha messo in palio 1000 coltellini svizzeri

della Victorinox per un valore di oltre 50 CHF cadauno, 250 al mese da luglio a ottobre.

Ordinate e approfittatene

Sulle etichette della Bügel troverete il logo delle feste federali. Collezionando cinque etichette e inviandole compilate entro la fine di ottobre, i vostri clienti potranno partecipare all'estrazione dei coltellini svizzeri Feldschlösschen della Victo-

rinnox. Con questa promozione potrete offrire ai clienti qualcosa di speciale, oltre ovviamente a incentivare la vendita di Bügel!

Ordinate al più presto dal vostro Sales Manager Feldschlösschen l'interessante kit visibilità su questa grande promozione delle Feldschlösschen Bügel e Feldschlösschen Naturfrisch. Il Sales Manager sarà anche lieto di rispondere alle vostre domande.



I coltellini svizzeri Feldschlösschen di Victorinox.

HITFLASH
Promozione di agosto
APPROFITTAZIONE SUBITO!



Feldschlösschen Naturfrisch:
non filtrata e dal sapore gradevole

Ordinare subito!

1.98 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505
20x50 cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch

Interessante materiale pubblicitario

Ordinate al più presto Feldschlösschen Bügel o Feldschlösschen Naturfrisch e noi vi invieremo un interessante kit promozionale pubblicitario per il vostro locale.



Poster A2 e A3

Orologio realizzato con il fondo di un fusto

Espositore in cartone

Feldschlösschen Bügel:

dal carattere deciso e dall'aroma luppolato

Ordinare subito!

1.48 CHF

invece di 1.98 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Bügel
Art. 10975
20x50 cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch





Febbraio 2007: la prima edizione di DURST (allora solo in tedesco).



Febbraio 2012: SETE si veste di blu.



Maggio 2012: edizione speciale per gli europei di calcio.



Dicembre

Il 100° numero di SETE

Da giornale dei clienti a rivista per

Nel febbraio del 2007 l'allenatore di hockey Arno Del Curto compariva sulla primissima copertina di SETE. Oggi avete in mano il 100° numero della rivista per la

ristorazione di Feldschlösschen. Per festeggiare l'anniversario vi regaliamo un atlante delle birre. È inoltre previsto un interessante concorso.

L'idea è nata da Thomas Amstutz. Il CEO Feldschlösschen desiderava uno strumento con il quale presentare ai clienti della ristorazione i fantastici prodotti e servizi di Feldschlösschen nell'arco dell'anno. Bernd Böhler si è messo quindi

alla ricerca di questo strumento. «A parte un giornale la carta stampata non offriva molto per la ristorazione», ricorda l'odierno Customer Development Director On-Trade. La decisione era presa: il nuovo strumento sarebbe stato un

giornale dei clienti chiamato SETE (vedere pagina 31).

Un successo da subito

La necessità di un tale giornale era grande e il successo è stato immediato, fin dal

VisitaPIÙ

Festeggiate e vincete un fantastico premio

Il 100° numero di SETE è motivo di festa anche per voi ristoratori. Per questo mettiamo in palio una VisitaPIÙ per un intero team di ristorazione (15 persone al massimo). La VisitaPIÙ comprende una visita di un'ora al birrificio Feldschlösschen, una breve introduzione alla storia e alle caratteristiche sensoriali della birra e la degustazione di cinque birre.

Ecco come partecipare: inviate la parola chiave «cento» con i vostri dati di contatto via fax allo

058 123 42 80

o via e-mail a

durst@fgg.ch.

Con un po' di fortuna vincerete una VisitaPIÙ per tutto il vostro team.

Termine ultimo di spedizione: 10 agosto 2015.



Inclusa nella VisitaPIÙ: il «castelletto» della Feldschlösschen di Rheinfelden (SX) include anche



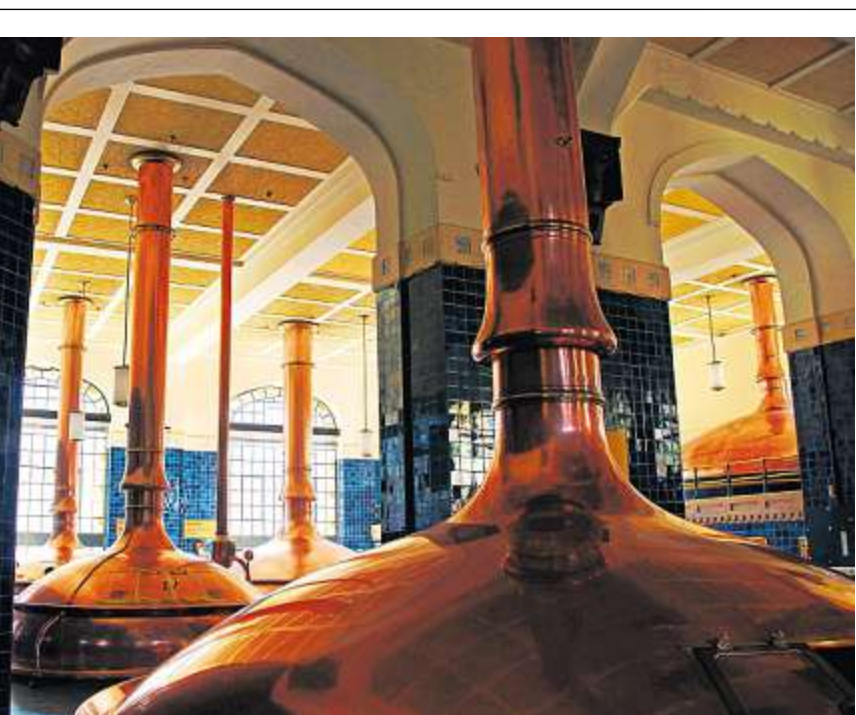


2013: nuovo layout, nuova intestazione. Agosto 2015: il 100° numero di SETE.

la ristorazione

primo numero del febbraio 2007. Negli otto anni successivi SETE ha continuato a svilupparsi. Dal vecchio giornale per i clienti è nata una rivista per la ristorazione, la cui focalizzazione parte dalla birra e si estende all'intero settore.

Una cosa non cambia mai: la grande popolarità di cui gode SETE anche dopo 100 numeri.



la sala di cottura più bella d'Europa (DX).

Markus Brendel

Atlante della birra: spiegazioni

Allegato a questa edizione di SETE troverete un atlante della birra. Markus Brendel, sommelier birraio diplomato che ama inventare nuove birre, spiega ai lettori di SETE perché la birra sia molto di più di un semplice dissetante.

Ma quanti diversi tipi di birra vi sono?

Più di 100 tipi di birra differenti! Ma dipende anche dai raggruppamenti: difatti avremmo potuto anche strutturare l'atlante della birra in modo diverso. Ad esempio, la Grimbergen belga è sia una birra di monastero, sia una strong ale.



Markus Brendel.

Quali sono i principali gruppi di birra?

Le birre lager a fermentazione bassa, le Ale a fermentazione alta. Ma anche il Lambic è uno stile interessante, caratterizzato dalle birre a fermentazione spontanea.

In Svizzera, come anche nel resto del mondo, le birre lager sono quelle più quotate. Come mai?

Le birre lager sono digeribili e molto bevibili. Anche se molti ne parlano male, sono quelle più bevute in assoluto dalla notte dei tempi. Rappresentano il 90% del fatturato.

E le birre lager sono anche quelle che vanno più forte nel settore gastronomico?

Sì, lo confermo. Le birre lager sono le più gettonate. Ma la birra è molto di più che una

Lager, un dissetante o un prodotto da tendone. Con la moltitudine di birre speciali si può accompagnare senza vergogna anche un menù di più portate. Da Felschlösschen trovate 14 diversi tipi di birra, mentre la gamma House of Beer ne propone addirittura 35.

La diversità di birre è importante anche nella ristorazione?

Certamente! Tutti i clienti Felschlösschen che hanno una grande scelta di birra ci confermano continuamente di trarne vantaggio. Sempre più svizzeri provano volentieri le birre speciali e sono anche pronti a spendere un tantino in più per averle. La birra è molto più che una birra alla spina!



Allegato a questa edizione di SETE: nuovo atlante della birra.

Gli AC/DC al Letzigrund-Stadion di Zurigo

T.N.T – I clienti Feldschlösschen sono e

Si respirava elettricità nell'aria a Zurigo quando, a inizio giugno, gli storici AC/DC hanno fatto il bis di successi al Letzigrund-Stadion. E ad entrambi i concerti non sono mancati i numerosi clienti invitati da Feldschlösschen, che hanno seguito lo spettacolo con i 48000 fan scatenandosi al ritmo di vecchi successi come «Thunderstruck», «Highway to Hell», «T.N.T.» e nuove canzoni.

Aperitivo allo «Schlachthaus»

Già prima del concerto l'atmosfera era esplosiva: la sera dello spettacolo, i clienti di Feldschlösschen si sono riuniti per un aperitivo allo Schlachthaus, proprio di fianco al Letzigrund.



Rock senza età: gli AC/DC sul palco del Letzigrund-Stadion di Zurigo, che ha registrato il tutto esaurito.



Daniel Zemp (Feldschlösschen, SX) distribuisce i preziosi biglietti.



Grande eccitazione: di ottimo umore, i clienti Feldschlösschen si gustano l'aperitivo preconcerto.

Hotel Marina Lachen

Al corso di grigliate con Grimbergen

Il corso di grigliate tenutosi in maggio al ristorante «The Steakhouse» dell'Hotel «Marina Lachen» si è concentrato sul fast food di alta classe e sulla birra d'abbazia Grimbergen. «Insieme ai nostri ospiti, abbiamo grigliato degli ottimi

hamburger, ideali da gustare con la Grimbergen», afferma Dejan Savic, Responsabile della ristorazione. L'hotel di Lachen ha ampliato il suo assortimento di birre e ha fatto furore con la Grimbergen.

www.marinalachen.ch



Per accompagnare la tenera carne alla griglia, il team del «Marina Lachen» ha servito ai partec



splosivi



A sinistra: Feldschlösschen porta refrigerio. – A destra: il tiro a sei Feldschlösschen alla sfilata delle festa.

Festa federale di tiro

Il tiro a sei nel Vallese

Dall'11 giugno al 12 luglio i tiratori hanno celebrato la loro festa federale a Visp e Raron. Feldschlösschen, partner per la logistica e le bevande, ha contribuito

notevolmente al successo della Festa federale di tiro 2015 con il suo know-how. I tiratori si sono rinfrescati con Feldschlösschen Original e Feldschlösschen Bügel.

Negli stand gastronomici sono state molto amate anche le nuove birre vallesane Valaisanne Pale Ale e Valaisanne Ämrich Weizen.



concerto allo «Schlachthaus».

Hotel N'vY, Ginevra

Festa dopolavoro con Brooklyn

L'hotel N'vY di Ginevra, parte della catena Manotel, organizza mensilmente una festa dopolavoro con un tema americano. Ospite fisso di questi eventi è la birra newyorkese Brooklyn, per-

fetta per lo stile americano dell'hotel. In giugno l'hotel è stato visitato anche dai motociclisti dell'Old Town Geneva Chapter, che hanno gustato una birra fresca di

Brooklyn. Manotel gestisce nel complesso sei hotel nel centro ginevrino ed è da anni cliente fedele e soddisfatto di Feldschlösschen.

www.manotel.com



In alto: Francis Géromin (direttore acquisti Manotel) e Frédéric Bertholier (Feldschlösschen).

A sinistra: atmosfera dopolavoro rilassata.



partecipanti del corso una Grimbergen.



A sinistra: Brooklyn, la birra della serata.

A destra: le Harley Davidson dell'Old Town Geneva Chapter.

Franziskanisch für Hochgenuss.

Das frisch-fruchtige Franziskaner Naturtrüb
für die genussvolle Auszeit.



Zeit für das Besondere.





UNA BIRRA CON CASIMIR PLATZER

«Siamo tutti sulla stessa barca»

Casimir Platzer, da quando è presidente di GastroSuisse la Sua agenda è molto piena. Ha tempo per gustarsi una birra ogni tanto?

Non bevo birra, ma solo infusi tutto il giorno. In particolare l'infuso di fiori di luppolo, che, dalle quattro del pomeriggio in poi, può essere anche freddo (ride). Ovviamente la birra è parte del mio tempo libero.

Il settore della ristorazione attraversa un momento difficile: tira aria di tempesta.

È vero. Nell'ultimo anno molte decisioni a livello nazionale ci hanno coinvolto. Anche se la nostra iniziativa sull'IVA è stata rigettata abbiamo avuto modo di dimostrare quanto la ristorazione sia importante per l'economia svizzera. Oggi siamo percepiti diversamente dalla politica rispetto a un paio d'anni fa. Nel 2014 si pensava di aver toccato il fondo...

... poi, a inizio anno, è giunta la decisione della Banca nazionale.

Esatto. Questa ha complicato ulteriormente le già difficili sfide. Dobbiamo attenderci che la forza del franco abbia degli ulteriori effetti negativi. Il turismo gastronomico è un grande problema. Secondo uno studio di GastroSuisse la ristorazione svizzera perde ogni anno circa quattro miliardi di franchi di valore aggiunto, in quanto i residenti mangiano o passano le loro ferie regolarmente all'estero.

«Non ci lamentiamo, constatiamo solo la realtà»

Casimir Platzer, presidente di GastroSuisse

I ristoratori sono spesso accusati di lamentarsi troppo, mentre basterebbe che fossero un po' creativi...

Non ci lamentiamo, constatiamo solo la realtà. Gli sviluppi dei fatturati e dei costi vanno a danno degli osti. Il 50% della birra che sta bevendo se ne va in servizio. Negli ultimi 15 anni abbiamo assistito a degli incredibili cambiamenti delle abitudini di consumo: ogni edicola offre ormai del cibo. Ogni ristoratore deve offrire sostanzialmente un servizio da asporto, se questo è ciò che vuole

il cliente. Questa soluzione però non è universale, non ci sono ricette risolutive. Viviamo in una società di pendolari, che complica molto la vita degli esercizi, soprattutto di campagna

I ristoratori sono invitati a maggior ragione a supportare l'associazione. Cosa prevede attualmente la Sua agenda?

CASIMIR PLATZER (53)

Originario dell'Oberland Bernese, è da anni presidente di GastroSuisse, nel cui comitato è attivo già dal 1989.

Con la moglie Muriel gestisce a Kandersteg l'hotel Victoria, in stile Belle Époque. È inoltre presidente dell'associazione internazionale di hotel e ristoranti (IH & RA) e membro del CdA di Svizzera Turismo



«Signor Platzer, cosa succede nel settore?» Melanie Roth, redattrice di SETE, ha bevuto una birra con Casimir Platzer, presidente di GastroSuisse.

La soglia d'accesso alla ristorazione è molto bassa, con ricadute sull'immagine. Vogliamo tornare a porre una formazione di base quale requisito preliminare. In alcuni cantoni abbiamo già riscosso i primi successi. Stiamo inoltre conducendo dei sondaggi per una possibile iniziativa popolare per l'abbattimento delle barriere commerciali, al fine di ridurre i costi d'acquisto.

Feldschlösschen può supportare gli osti quale partner per le bevande?

Feldschlösschen, negli ultimi dieci anni, ha già fatto molto per sostenere il settore; oltre a offrire una vasta gamma di prodotti e promozioni valide, si impegna per tenere conto delle difficili condizioni quadro, dimostrando comprensione. In fin dei conti siamo tutti sulla stessa barca: la ristorazione è un acquirente importante: se è in salute sono in salute anche i birrifici.

Eve Caipirinha: irresistibile piacere
per le calde giornate estive

Ordinate
subito!



Apprezare in
modo responsabile.



eve
BY CARDINAL



La quinta edizione dello Zürich Openair si presenta con un programma molto interessante e vario.

Concorso

4x2 biglietti per lo Zürich Openair

Avete letto con attenzione questa edizione di SETE? Allora il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le lettere delle sei risposte giuste forniranno la soluzione.

1. Chi c'era sulla copertina della prima edizione di SETE, nel febbraio 2007?

- L** Arno Del Curto (allenatore di hockey)
- S** Christian Gross (allenatore di calcio)
- D** Tiro a sei Feldschlösschen

2. Come si chiama il locale zurighese nelle cui pareti sono incisi diecimila nomi?

- D** Pfluumezimmer
- N** Himbeerstube
- A** Oepfelchammer

3. Cosa possono vincere i vostri clienti con la promozione di Feldschlösschen Bügel e Naturfrisch?

- F** Biglietti giornalieri per uno skilift
- C** Una grucciona
- G** Un coltellino Victorinox

4. Dov'è che voi ristoratori trovate le offerte esclusive Feldschlösschen?

- S** Nella gazzetta ufficiale di Rheinfelden
- E** Nella newsletter di Feldschlösschen
- D** Nel centenario calendario agricolo

5. Come si chiama la bevanda analcolica nazionale austriaca?

- A** Almsprudler
- R** Almdudler
- D** Almknudler

La soluzione è:

--	--	--	--	--

Cardinal è la birra perfetta per i festival open air

Anche quest'anno, la Cardinal è il partner fidato di molti eventi all'aperto in Svizzera. La birra delle festival per antonomasia è ideale per queste manifestazioni e per dissetare gli spettatori. Cardinal è della partita anche per la quinta edizione dello Zürich Openair di Rümlang che si presenterà con un programma interessante e vario. SETE mette in palio 4x2 biglietti per sabato 29 agosto.

www.zurichopenair.ch



Cardinal, la birra dei festival, è presente anche allo Zürich Openair.

Ecco come partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati di contatto via fax allo

058 123 42 80

o via e-mail a durst@fgg.ch.

Con un po' di fortuna vincerete due biglietti per lo Zürich Openair (biglietti giornalieri per il 29 agosto).

**Termine ultimo di spedizione:
10 agosto 2015**

I vincitori del concorso sete, edizione di giugno 2015

Si aggiudicano 2 biglietti per i Thunerseespiele Lukas Willi (Ettiswil) e Rita Wegmüller (Frutigen).

Hanno vinto due biglietti per il Paléo Festival Karin e Roland Kilian (Restaurant Bözingenberg, Bienne) e Nadja ed Olivier Telschow (Gartenbistro, Oensingen).

I due biglietti per il Seerose-Openair in occasione del «Gästival» vanno invece a Carla Nicolet (Nidau), Elsbeth Flütsch (St. Antönien), Silvia Pilat (Hochdorf), Michael Bauder (Aesch), Karl Heinz Odermatt (Rain), Christof Burki (Näfels), Edith Signer (Wil), Susanne Miedema (Restaurant Chrebsbach, Seuzach), Eliane Maggio (La Tour-de-Peilz), Nadine Gentelet (Meyrin).

Complimenti!

Sete incolmabile?

Desidera ...

- migliorare la gestione e aumentare il fatturato?
- acquistare comodamente online in qualsiasi momento?
- eseguire analisi dell'assortimento?
- materiale pubblicitario personalizzato con il Suo logo?
- statistiche informative che garantiscono la massima trasparenza?
- addestramento personale con un sommelier di birre?
- avere tutto questo insieme e molto altro ancora?

Se è così visiti subito la rivoluzionaria piattaforma online che unisce tutti questi servizi: www.myfeldschloesschen.ch!

Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Feldschlösschen e la sua offerta completa di bevande

«Tutto comodamente da un'unica fonte: ciò semplifica il lavoro»

Feldschlösschen offre a voi ristoratori il più grande assortimento di birre e molto altro ancora! Gaëtan Le Bris è lieto di poter ordinare comodamente da un'unica fonte ogni tipo di bevanda, dall'acqua minerale alle

bibite, passando per birra, vino e alcolici. «Così il nostro lavoro è decisamente più semplice, senza complicazioni e rapido», dichiara il titolare del Buffalo Grill Restaurant a Crissier, vicino a Losanna.

«La logistica professionale e l'enorme assortimento sono i motivi principali per cui ordiniamo tutte le bevande da Feldschlösschen», spiega Gaëtan Le Bris. L'imprenditore francese è da tre anni titolare del Buffalo Grill Restaurant di Crissier ed è molto soddisfatto della collaborazione con Feldschlösschen: «Carlsberg e birre stagionali, Arkin, bibite, i nostri sei vini, Prosecco, Champagne, rum, tequila e whisky: insomma, ordiniamo comodamente tutte le bevande da un'unica fonte.»

«Ci facilita enormemente la vita»

Gaëtan Le Bris e il suo staff traggono beneficio dalla loro collaborazione con Feldschlösschen: «Per tutta la gamma di bevande, dall'ordine fino alla fatturazione, abbiamo sempre a che fare con un unico referente. Il che ci facilita enormemente la vita: tutto è più



Il ristoratore Gaëtan Le Bris con alcune delle numerose bevande che ordina da Feldschlösschen.

semplice, senza complicazioni e rapido. La merce ordinata ci viene consegnata sempre puntualmente.»

Approfittate anche voi dei vantaggi offerti dalla possibilità di ordinare tutto da un'unica fonte: l'ampio e interessante assor-

timento di Feldschlösschen non comprende solo i tanti prodotti di sua produzione. Sono infatti disponibili circa 500 articoli di oltre 100 marchi a prezzi concorrenziali! Per una panoramica dettagliata dell'assortimento, consultate i nostri listini e il sito myfeldschloesschen.ch.

Una parte del nostro ricco assortimento:



I consigli del Sales Manager

Il ristoratore Gaëtan Le Bris è felice di avere un referente unico per tutte le bevande con Feldschlösschen. E la collaborazione con il maggior grossista di bevande svizzero è preziosa anche dal punto di vista umano: «Il nostro Sales Manager Hugo Guerreiro è una figura competente che ci affianca in ogni momento con le parole e coi fatti e anche gli autisti fanno un lavoro eccellente. Per noi è un aspetto fondamentale.»

**GUSTATEVI UN BICCHIERE GHIACCIATO
COLMO DI FELICITÀ.**

UNA FRESCHEZZA TUTTA DIVERSA.
CON GRADAZIONE
ALCOLICA DEL 4,5%:
APPLE ORIGINAL

Gustare con moderazione.

SOMERSBY
APPLE ORIGINAL
BREWINGLY CRISP TASTE
ALC. 4,5% VOL.

1664 BLANC



LE GOÛT À LA
FRANÇAISE

1664
BLANC

BIÈRE BLANCHE
1664
BLANC
Avec une pointe d'agrial.

25° Caribana Festival

Record di visitatori grazie alle star internazionali e all'ottima birra



Grandi gruppi, tempo splendido e ottima birra: il Caribana Festival non ha mai accolto così tanti visitatori come quest'anno.

Il Caribana Festival di Nyon si è tenuto quest'anno per la 25ª volta. La ricorrenza è stata onorata dai visitatori e dagli organizzatori.

I visitatori hanno fatto al Caribana Festival il più bel regalo per il 25° compleanno, partecipando più numerosi che mai. 35.000 spettatori si sono alternati da mercoledì 3 a domenica 7 giugno sulle rive del Lago di Ginevra presso Nyon. Grazie ad artisti internazionali come Marilyn Manson, Mika, Skip The Use, Bastille o Metronomy, tre delle cinque giornate del festival sono andate completamente esaurite.

Anche Giove è stato magnanimo

Anche Giove ha avuto un occhio di riguardo per il Caribana Festival, regalando

caldo e sole. Il refrigerio è stato offerto dal tuk-tuk Corona con i suoi frigoriferi stracolmi. Presso i vari bar, nei colori delle marche premium internazionali, i visitatori hanno gustato la 1664 e la Grimbergen appena spillate. Nel bar VIP 1664 gli ospiti VIP hanno provato l'ampio assortimento di birre in bottiglia della House of Beer: Brooklyn, Staropramen, Schneider Weisse e molte altre specialità birraie a disposizione.

Nuovi gusti per i clienti della ristorazione

I clienti della ristorazione di Feldschlösschen hanno potuto assaporare nuovi gusti grazie ai nuovissimi prodotti Valaisanne Ämrich Weizen, Valaisanne Pale Ale e Cardinal Rousse, che li hanno assolutamente convinti.

www.caribana-festival.ch



Attrazione: il tuk-tuk Corona.



Ampio assortimento di birre al bar VIP 1664.



La snella figura di Marilyn Manson ha conquistato gli spettatori del Caribana Festival.



Feldschlösschen era presente anche alla Festa federale dell'hornuss di Lyss, nel 2012.

Festa federale dell'hornuss a Limpach

L'organizzazione apprezza il know-how del partner principale **Feldschlösschen**

Per il terzo anno consecutivo, Feldschlösschen è partner principale e fornitore delle bevande della Festa federale dell'hornuss. «Questo evento incarna i nostri stessi valori: identità svizzera, tradizione e spirito di squadra», afferma il project manager Claude Blatter.

In agosto, Limpach diventerà la roccaforte della tradizione: in questo paese da cartolina del Mittelland Bernese si terrà infatti la 37ª edizione della Festa federale dell'hornuss. Il 19 agosto è prevista la cerimonia di apertura, durante la quale i 42

giocatori qualificati daranno il meglio di sé. E anche nei due fine settimana seguenti (21-23 e 28-30 agosto) l'hornuss animerà questo piccolo comune di 300 abitanti: si attendono infatti 5000 giocatori e 10000 spettatori.



La firma del contratto a Rheinfelden (davanti a sx): Peter Vögeli (Presidente del comitato d'organizzazione della Festa federale dell'hornuss), Christoph Zulauf (Sponsorizzazione, Festa federale dell'hornuss), Claude Blatter (Project Manager Senior sponsorizzazione, Feldschlösschen) e Ulrich Reinhard (Area Sales Director, Feldschlösschen).

Una piacevole collaborazione

Si tratta di una vera e propria impresa dal punto di vista logistico. Tuttavia, il presidente Peter Vögeli è felice di poter fare affidamento sulla competenza e l'esperienza di Feldschlösschen: «La collaborazione con Feldschlösschen è stata piacevole fin da subito. Il nostro partner ci ha accompagnato all'evento in maniera ineccepibile.»

Una vasta esperienza

Ormai la Festa federale dell'hornuss non ha segreti per Feldschlösschen: dopo Höchstetten (2009) e Lyss (2012), la società è infatti partner principale dell'evento per la terza volta consecutiva. Inoltre, Feldschlösschen è stata anche partner per le bevande e la logistica della Festa federale di lotta svizzera. Entrambe le manifestazioni si tengono con cadenza triennale e capita anche che dei giocatori di hornuss si affrontino in un incontro di lotta per conquistare fama e onore.

Un forte legame

«Siamo molto legati a questi due eventi in sintonia con i nostri valori: identità svizzera, tradizione e spirito di squadra», af-

ferma Claude Blatter. Il project manager Feldschlösschen ritiene che il consumo di birra alla Festa dell'hornuss di Limpach potrebbe aggirarsi sui 400 etto-

«Feldschlösschen ci ha accompagnato all'evento in maniera ineccepibile»

Peter Vögeli, presidente del comitato d'organizzazione

litri e sottolinea l'ottima collaborazione instauratasi fin dall'inizio anche a livello umano con gli organizzatori e caratterizzata «da un forte spirito di squadra.»

Un'attesa fiduciosa

Anche grazie a Feldschlösschen, partner principale e fornitore delle bevande, Peter Vögeli può dormire sonni tranquilli in attesa dell'inizio della festa il 19 agosto: «Ora solo il tempo può giocare contro di noi», afferma il presidente del comitato d'organizzazione.

www.ehflimpach2015.ch

Apawi Pure Lounge, Basilea

Festeggiare riccamente e mangiare in modo sano

Una posizione stupenda e un concetto unico: a metà giugno ha aperto l'Apawi Pure Lounge presso il Mittlere Rheinbrücke di Basilea. Qui, oltre a festeggiare con champagne, cocktail e birra, è possibile anche mangiare in modo sano.

Apawi è un concetto ibrido di ristorazione a base di cocktail, bar e cibo salutare. Questo concetto alimentare risale originariamente agli indiani Lakota. Del cosiddetto super-cibo fanno parte proteine nobili, anti-ossidanti, calcio e acidi grassi omega 3.

Partenariato con Feldschlösschen

La terrazza sulla passeggiata lungo il Reno e il lounge con angolo fumatori offrono un'atmosfera di benessere. «Bevande, cibo, musica – abbiamo grandi ambizioni», spiega l'amministratore Christoph Schmid. Per questo i gestori dell'Apawi Pure Lounge hanno optato per il partenariato con Feldschlösschen.

Offerta di prodotti Apawi

Anche Claude Hagmann, socio di Christoph Schmid, è entusiasta: «Finalmente vi è un luogo nel quale è possibile brindare con lo champagne cibandosi comunque in modo locale e sostenibile e trovando i prodotti Apawi.»

www.apawi.ch



Posizione fantastica presso il Mittlere Rheinbrücke: l'Apawi Pure Lounge di Basilea (DX).



L'Apawi Pure Lounge è arredato con stile.



Fresco, raffinato e sano: il gelato proteico Apawi.



L'Hotel Grimsel di Obergesteln è stato ampliato e modernizzato nel tempo.

Hotel Grimsel di Obergesteln

30 di anni di soddisfazione con Feldschlösschen

Nell'estate del 1985, Martin e Miranda Zeiter-Jerjen hanno rilevato l'Hotel Grimsel di Obergesteln. Guardandosi indietro, la coppia di ristoratori vede con soddisfazione 30 anni intensi ma istruttivi, ricchi di belle esperienze. Fin dagli inizi, i ristoratori di Obergesteln non sono mai rimasti con le mani in mano: l'hotel è stato ampliato e modernizzato, pur lasciandone intatto il fascino. Attualmente l'esercizio viene gestito dalla secon-

da generazione di ristoratori e anche Manfred e Samaphon Zeiter-Suwannarat ci tengono a dare un'impronta personale all'ambiente.

«Grazie di cuore»

Feldschlösschen è da sempre il partner delle bevande dell'Hotel Grimsel. E la famiglia non ha dubbi: «Senza l'aiuto di Feldschlösschen la nostra crescita non sarebbe stata possibile. Grazie di cuore.»

www.hotelgrimsel.ch



Multivitamin

Arancia 100%

LA RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Tanti gusti classici ed esotici per deliziare i vostri ospiti.



Frutto della passion

Mango

Pomodoro

Arancia con polpa 100%

Pompelmo rosa 100%

Ananas 100%

Cranberry

Arancia 100%



Ribes Nero

Cranberry

Arancia con polpa 100%

Ananas 100%

Pomodoro 100%

Pesca

Albicocca

Multivitamin

Fragola



Rauch. Frutta, famiglia e natura. Dal 1919.

Carlsberg, where is the party?

A queste feste serviamo la birra direttamente in pista

Anche grazie al servizio speciale, gli eventi della serie «Where is the party?» sono un successo garantito. I proprietari dei locali possono vantare clienti soddisfatti e un maggior consumo di birra.

Con Carlsberg, la buona riuscita dei party è garantita e questo marchio premium per la vita notturna ne è la prova. Già lo scorso anno si sono tenute 60 feste di successo all'insegna del motto «Carlsberg, where is the party?». E anche questa primavera Carlsberg ha portato il divertimento in pista in ben otto party svizzeri.

Un servizio speciale per fan speciali

A questi eventi Carlsberg ha offerto un servizio unico: «Gli appassionati di Carlsberg hanno potuto rifornirsi di birra presso un bar speciale lasciando dietro di sé la consueta calca tipica dei locali. Le nostre cameriere hanno servito la birra Carlsberg direttamente in pista», spiega Walter Gasser, Activation Manager di Feldschlösschen. Con la striscia LED colorata posizionata sulla bottiglia, è possibile accendere una luce rossa o verde per indicare se è vuota o piena. Così gli assetati vengono prontamente riforniti.

Servizio con tessera delle birre e foto

E, come se non fosse abbastanza, chi si registra su Facebook ad ogni party avrà



«Where is the party?» La festa è qui: atmosfera rilassata al Globull di Bulle.

diritto, grazie alla tessera delle birre metallica, a uno sconto di due franchi sulla sua Carlsberg. Naturalmente nei giorni successivi le foto dei party saranno pubblicate sulla pagina Facebook.

Tutto esaurito e più vendite di birra

Tutti i party si sono tenuti presso clienti di Carlsberg, ideali al posizionamento del marchio come birra premium della vita notturna. «Questo ci aiuta a far riconoscere Carlsberg ai consumatori come marchio premium della vita notturna e ad accresce-

re la stima dei clienti che vendono una birra premium», spiega Dominique Zingg, Brand Manager Carlsberg.

Complessivamente gli otto party hanno registrato 4500 presenze. I locali degli organizzatori erano pieni e il fatturato delle birre è cresciuto in media del 10%. I titolari erano felici della mobilitazione e i loro clienti hanno apprezzato la novità. Ragion per cui la fortunata serie di party proseguirà: in autunno è previsto infatti un secondo round.

www.facebook.com/CarlsbergSwitzerland

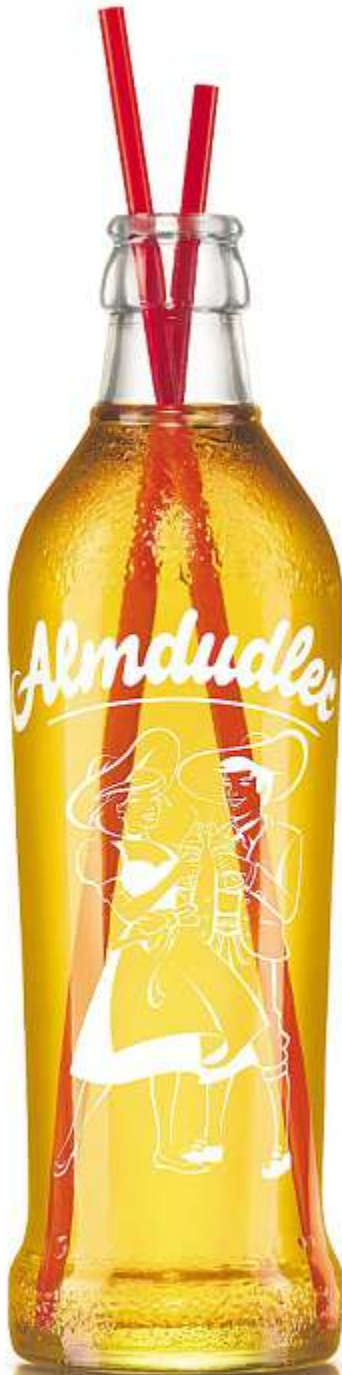


Tutto in verde: anche al «Le Ciel» di Berna i clienti hanno apprezzato il servizio eccezionale.

Limonata alle erbe alpine

Almdudler, la regina dei cocktail

Ispirata alla flora delle Alpi, l'Almdudler ben si addice alla ristorazione svizzera. La bevanda nazionale austriaca non è solo rinfrescante, ma è anche ideale per creare dei cocktail.



Da oltre 55 anni, Almdudler è una bevanda dissetante molto amata. Ristoratori e consumatori apprezzano il gusto unico di questa limonata aromatizzata alle erbe alpine. Per garantire una maggiore varietà sulla lista delle bevande e fatturati più alti, l'Almdudler si presta bene anche alla creazione di vari cocktail: che si tratti di succhi, panaché o variazioni di drink, Almdudler è la regina dei mix.

La vitalità alpina

Nel 1957, Erwin Klein è riuscito a imbottigliare la vitalità delle Alpi austriache, dando così vita a una bevanda mitica. Ancora oggi, la limonata aromatizzata alle erbe alpine viene preparata seguendo la stessa ricetta segreta originale comprendente erbe alpine e continua ad entusiasmare tutte le generazioni con il suo sapore unico. La ricetta segreta e il marketing professionale, insieme a entusiasmo, attenzione e passione, hanno reso l'Almdudler la be-

vanda più nota e apprezzata di tutta l'Austria. In fondo, con la sua originalità e il suo carisma, l'Almdudler racchiude in sé la quintessenza dello spirito austriaco, diventando addirittura parte del patrimonio culturale alpino.

Un'ambasciatrice perfetta

Ancora oggi, Almdudler è completamente di proprietà della famiglia Klein da ormai quattro generazioni. L'azienda punta su una gestione moderna e orientata al futuro, sempre aperta a nuove collaborazioni. A conti fatti, Almdudler è diventata l'ambasciatrice per eccellenza dell'ospitalità e della convivialità austriaca all'estero.

Ideale per le serate estive

Pura o nei cocktail, Almdudler è ideale per le calde serate estive da trascorrere sulla terrazza o in giardino.

Almdudler a colpo d'occhio

- Ricetta originale comprendente erbe alpine naturali
- Impresa a conduzione familiare da quattro generazioni
- Senza conservanti
- Senza aromi artificiali
- 100% vegana
- Bottiglia originale in vetro a rendere da **35 cl dalla forma originale**
- Ideale per la ristorazione diurna, birrerie all'aperto, caffetterie e bistrot
- Grazie al sapore unico e rinfrescante, Almdudler è **perfetta per menù di ogni tipo**

www.almdudler.com
facebook.com/almdudler
instagram.com/almdudler

Almsmash

- 10 cl Almdudler
- 6 cl Gin
- 4 cl Sciroppo di rosmarino, limone o basilico
- 2 cl Succo di limone
- 2 cl Succo di pompelmo
- Rametto di rosmarino
- Foglie di basilico
- Cubetti di ghiaccio

Nell'Almsmash, rosmarino o basilico, insieme al gin e alle note fruttate del limone e del pompelmo, si uniscono ad Almdudler per creare una bevanda frizzante e rinfrescante, ideale per le calde giornate estive.

Almpari

- 10 cl Almdudler
- 10 cl Prosecco
- 4 cl Campari
- Menta fresca

Il classico italiano Campari, mescolato con Almdudler e Prosecco o spumante frizzante, menta e ghiaccio, è un piacere tutto particolare per le giornate calde e le tiepide serate estive.

Almhugo

- 15 cl Almdudler
- 3 cl Sciroppo di fiori di sambuco
- Menta
- Cubetti di ghiaccio

Almhugo è l'alternativa perfetta per tutti coloro che preferiscono drink analcolici. Questa fresca combinazione di limonata alpina frizzante e menta aromatica viene servita con cubetti di ghiaccio e rappresenta l'aperitivo analcolico perfetto.

Ordinare subito!

1.10 CHF
 invece di 1.50 CHF

la bottiglia

Almdudler Kräuterlimonade
 Art.10199 20x0,35 cl VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

In birreria con Beat Schlatter

Tanti nomi e Gottfried Keller

Luogo:

Ristorante Oepfelchammer, Rindermarkt 12, Zurigo

Interlocutore:

Markus Albrecht, cameriere.

Beat: È vero che Gottfried Keller era un vostro cliente fisso?

Markus: Veniva qui di frequente, beveva molto e ordinava spesso anche un piatto freddo. Si sedeva proprio in questa sala, rimasta tale e quale dal 1801.

Beat: Il vostro ristorante viene consigliato dalle guide

turistiche di tutto il mondo anche grazie alla leggendaria prova della trave sul soffitto in legno. **Mi sono cimentato anch'io ma non ce l'ho fatta.** Markus: Chi riesce a scavalcare la trave, può incidere il proprio nome alla parete o sul soffitto. E gli viene anche offerto da bere. In 200 anni, tra le 90 000 e le 120 000 persone sono riuscite nell'impresa.

Beat: Qual è stato il prezzo più alto che hai mai pagato per una birra? Markus: Una volta ho pagato 15 franchi



Beat Schlatter (SX) e Markus Albrecht dell'«Oepfelchammer».

per una Samichlaus. Ma non qui nel Kreis 1, a Buchs.

Beat: 15 franchi? Ma con striptease compreso?

Markus: No, il cameriere non si è tolto i vestiti.

Beat: Quando esci, badi a quale birra bevi? Markus: Sì. Sono un appassionato. Per me la birra migliore è la Hopfenperle di Feldschlösschen. Attualmente però non bevo alcolici e scelgo sempre birre senz'alcool.



Migliaia di nomi all'«Oepfelchammer».

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Giornata delle porte aperte nel Vallese, film e musica



• **Festival del film di Locarno:** risale al 1946 la prima edizione di questo festival. E, anche quest'anno, dal 5 al 15 agosto l'appuntamento per tutti i cinefili è su Piazza Grande. Feldschlösschen è partner dell'evento. www.pardolive.ch



• **Giornata delle porte aperte:** il birrificio vallesano Valaisanne di Sion festeggia quest'anno il 150° anniversario e celebrerà questo traguardo insieme alla popolazione. Siete tutti invitati il 7 agosto a questa giornata ricca di attrazioni. www.valaisanne.ch



• **Zürich Openair:** quest'anno, nei pressi dell'aeroporto di Kloten, si terrà la quinta edizione di questo festival ancora relativamente giovane ma che ha già conquistato il cuore di tanti appassionati di musica. L'appuntamento è per il 26-29 agosto e, naturalmente, non mancherà la Cardinal, la birra partner della manifestazione. www.zurichopenair.ch



UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE



BERND BÖHLER
Customer Development Director On Trade, da 14 anni alla Feldschlösschen

«Feldschlösschen senza la rivista per la ristorazione SETE è impensabile per me.»

«Avete in mano il 100° numero di SETE, io il primissimo numero del febbraio 2007. Sono molto felice dell'anniversario, essendo ritenuto l'inventore della rivista tra i miei colleghi Feldschlösschen. Ma per SETE siete molto più importanti voi clienti della ristorazione rispetto all'inventore. In occasione dell'anniversario vi ringrazio per il vostro interesse per SETE e per la vostra disponibilità a contribuire a realizzare sempre degli articoli interessanti.»



ORDINATE
ORAI!

1128

+ GRIMBERGEN +

ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE