



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.11 | Novembre 2015



Ristorazione online

Aver successo in rete

Pagina 10

Braufrisch

L'entusiasmo dei clienti dello Smuggler's Pub

Pagina 9

Birra di Natale

Stappata la birra natalizia Feldschlösschen: che pacchia per i ristoratori

Pagina 26



Prezzo netto
1.33 invece di 1.63



EVE Litchi
24x0,275 VC cassa
Art. 10568



EVE Passion Fruit
24x0,275 VC cassa
Art. 10656

UN PRODOTTO GASTRO-
NOMICO IN ESCLUSIVA

Offerta natalizia

IL PIÙ BEL REGALO

*Lo Champagne per le feste
Pommery Brut Silver
a un prezzo imbattibile.*

THE
BOTTLE
VINO DA CONDIVIDERE

150 cl
99.90
ANZICHÉ
109.00

N. ARTICOLO
13597

75 cl
29.90
ANZICHÉ
42.50

N. ARTICOLO
12213

Offerta valida dal 1 al 30 novembre 2015

Fino a esaurimento scorte

0848 805 010 o su www.myfeldschloessen.ch

Editoriale

Vi aiutiamo anche via Internet



Care lettrici, cari lettori,

Avere contatti privilegiati con i nostri clienti ristoratori è un elemento centrale del partenariato Feldschlösschen. Il vostro Sales Manager è dunque sempre al vostro servizio. Ma Feldschlösschen vi viene in aiuto anche via Internet: abbiamo sviluppato per voi l'app «myBeer» e il portale myfeldschlösschen.ch. Inoltre, proponiamo ai clienti della ristorazione e del settore alberghiero una newsletter che ogni mese li aggiorna sulle promozioni e sulle azioni esclusive. Da **pagina 10**, scoprite come approfittare al massimo di questi strumenti online per facilitarvi il quotidiano e aumentare le vendite.

Da qualche settimana, la Feldschlösschen Braufrisch, birra lager tradizionale non filtrata rivista in chiave moderna, è ora disponibile per la ristorazione ed è già sulla bocca di tutti. A **pagina 9**, Daniel Aufranc, gestore di un pub, spiega perché non può più farne a meno.

Quest'edizione di SETE vi offre anche la possibilità di aggiudicarvi premi interessanti con il concorso di **pagina 21** e all'estrazione di **pagina 25**. Con un po' di fortuna potreste vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno intero, o un soggiorno al Festival dell'umorismo di Arosa in dicembre.

Rolf Homberger, Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

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

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, André Springer, Shutterstock, Feldschlösschen



stampato in
svizzera



Musica popolare 16



La spillatura della birra natalizia 26



Ristorazione e Internet 10



Schneider Weisse Aventinus

La birra perfetta per le fredde serate invernali

Prodotta dal 1907, la **Schneider Weisse Aventinus** è la Doppelbock di frumento più antica della Baviera. Questa birra weizen dal gusto pieno vanta una tonalità rubino scuro ed è perfetta per festeggiare occasioni speciali nelle serate invernali. La sua corposità decisa offre, insieme alla dolcezza aromatica del malto, un piacere intenso, tutto da bere! La Schneider Weisse Aventinus (TAP 6) ha un elevato

volume alcolico, pari all'8,2%, offre una sensazione al palato intensa e rovente e si presenta equilibrata e armoniosa. Si riconoscono subito le note di banana, prugna e uvetta.

Questa birra weizen è ideale per accompagnare piatti sostanziosi, arrostiti di carne rossa e dessert.



Ordinare subito!

2.36 CHF

la bottiglia

Schneider Weisse Aventinus
Art.10025 20x50 cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Carmenère Reserva

QUASAR

Il **Carmenère Reserva** è un vino intrigante e d'effetto, dal bouquet maestoso comprendente note di prugna, cacao e tabacco. Sul palato sboccano note fruttate di ciliegie e lamponi, accentuate dall'aroma di quercia tostata.

È perfetto con...

Il Carmenère Reserva è ideale per accompagnare i piatti della cucina asiatica, soprattutto quelli a base di carne.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

13.90 CHF

la bottiglia

Carmenère Reserva
6x75 cl VP cartone
Art.11751

www.myfeldschloesschen.ch



CONOSCERE LA BIRRA



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Sapevate che la birra contiene meno calorie e più vitamine del vino rosso?

Il consiglio del mese

Visitate il sito myfeldschloesschen.ch nell'area Training/Centro conoscenze/Conoscere la birra per scoprire altre curiosità sulla birra. Grazie alle nuove conoscenze così ottenute potrete mostrare la vostra competenza ai clienti e fare un figurone.



Perfetto per le serate invernali: Espresso Volcano.

Il piacere del caffè

Espresso Volcano

Una bevanda bollente con spezie calde e dall'aspetto elegante: la combinazione perfetta per concludere una serata invernale davanti al camino. I clienti saranno entusiasti dell'Espresso Volcano!

Espresso Volcano: l'originale

Ingredienti: 1 espresso, 15 ml di latte condensato, 1 scorza di arancia, 1 pizzico di pepe di Cayenna

Preparazione: versare il latte condensato in un bicchiere da grappa a stelo lungo e aggiungere il pepe di Cayenna. Mettere la scorza di arancia in un bricchetto in cui preparerete l'espresso che poi verserete nel bicchiere. E ora gustatevi questa bevanda fruttata bollente.

Altre ricette: www.nescafe-solutions.ch

Giornata promozionale «Fricktal pulita»

Feldschlösschen ha partecipato alla giornata Clean-up

In occasione della giornata Clean-up 2015, i comuni della Fricktal hanno promosso diverse iniziative di sensibilizzazione sul problema del littering. Il 9 settembre, i collaboratori di Feldschlösschen, insieme a 120 allievi della scuola primaria di Rheinfelden, hanno partecipato alla giornata promozionale «Sauberes Fricktal» e, armati di sacchi per l'immondizia, pinze, guanti e giubbotti riflettenti, hanno ripulito cespugli, siepi, strade e sentieri dai rifiuti. Gli sforzi dei partecipanti sono quindi stati premiati con uno spuntino e bevande Feldschlösschen senz'alcol.

Contro il littering per una Svizzera pulita

L'IGSU, gruppo promotore della giornata Clean-up, si impegna a combattere il littering per una Svizzera pulita. Il littering comporta, in molti comuni, maggiori spese per la pulizia e costi aggiuntivi.



I collaboratori Feldschlösschen e gli allievi della scuola primaria raccolgono rifiuti durante la giornata Clean-up.

Jägermeister

Il campione d'incassi tedesco

La ricetta di «Jägermeister» risale al 1934 e oggi questo liquore tedesco alle erbe è un marchio di fama mondiale, esportato in oltre 100 paesi. L'aspetto della leggendaria bottiglia di Jägermeister è noto in tutto il mondo, anche perché negli ultimi 80 anni la tipica scritta e la testa di cervo di Sant'Uberto sull'etichetta hanno subito variazioni minime. Jägermeister viene gustato puro o all'interno di cocktail ed è possibile ordinare anche bottiglie singole.



Ordinare subito!

21.65 CHF

la bottiglia

Jägermeister 35%
Art. 10565 6x70 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Birra ricca

Tortino con confettura di cipolle

D'inverno, la gustosa confettura di cipolle è perfetta come stuzzichino da abbinare alla birra, servita ad esempio con un formaggio saporito su pasta sfoglia.

Confettura di cipolle

GUARNIZIONE PER CA. 8 PEZZI: 3 cipolle tagliate sottili, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 2,5dl di vino rosso, 3 cc di zucchero bruno, 4 rametti di timo, sale, pepe.

PREPARAZIONE: Ammorbidire le cipolle nell'olio senza rosolarle. Aggiungere metà vino rosso e cuocere tutto il liquido. Aggiungere zucchero, timo, sale e pepe. Cuocere per 5 minuti. Mescolando, cuocere il vino rimasto.

Rhazüns

Sorgente d'acqua, sorgente d'interesse

La sorgente minerale Rhazüns ha invitato i rappresentanti dei comuni di Rhazüns, Rothenbrunnen e Bonaduz a visitare la sua sede. Gli ospiti sono rimasti molto soddisfatti e hanno

concluso la serata con un aperitivo. Di particolare rilievo la presentazione della nuova macchina a soffiatura automatica per la realizzazione di pezzi in PET e bottiglie da 50 cl o 150 cl.

Gli ospiti dimostrano il loro interesse durante la visita della sorgente minerale Rhazüns.



ERNTE GUT, CHIPS GUT!

NEU

Bereits in der Anfangszeit vor über 50 Jahren wurden die ersten Zweifel Chips auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang ZH in einer Handfritteuse hergestellt. Die Chips waren damals etwas dicker im Schnitt und dadurch rustikaler im Geschmack. Unsere jüngste Kreation Hofladen Chips sind wie damals ein wenig dicker geschnitten und fein gewürzt. Ganz wie zu unserer Gründungszeit.



Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

 zweifelchips

[zweifel.ch/gastro](https://www.zweifel.ch/gastro)



LA BEVANDA DEL MESE

Grazie al «Moscow Mule», la vodka russa vive il suo sogno americano

Il «Moscow Mule» è un cocktail con una storia che solo il paese dalle infinite possibilità può offrire ed è proprio lui ad aver reso famosa la vodka.

Il giusto mix

Nel 1941, la vodka e la limonata allo zenzero erano ancora totalmente sconosciute negli Stati Uniti d'America, così i loro due distributori decisero di cercare insieme una soluzione. Probabilmente, in quell'incontro scorsero fiumi di vodka e più passava il tempo, più l'ispirazione veniva: il giro decisivo fu quello in cui i due aggiunsero della

limonata allo zenzero alla vodka. Questo mix piacque subito, e la sera stessa il cocktail venne battezzato «Moscow Mule» perché doveva colpire come il calcio di un mulo. E così fu. Poi, in poco tempo questo cocktail si è fatto strada da solo.

Più dolce con Ginger Ale

Aggiungendo Schweppes Ginger Ale, il «Moscow Mule» potrà vantare una delicata nota di zenzero. Per variare un po', la fetta di limone può essere rimpiazzata da una fetta di limetta o arancia.

Ingredienti: 60 ml di vodka, 2 piccoli limoni (tagliati in 4 pezzi), Schweppes Ginger Ale, 1 fetta di limone

Preparazione

Riempire il bicchiere di cubetti di ghiaccio sino alla metà. Spremere i limoni sul ghiaccio e aggiungere la fetta di limone. Versare la vodka e poi il Ginger Ale.



Promozione su Schweppes Giner Ale dal 9.11 al 20.11. **APPROFITTAENE SUBITO!**

Ordinare subito!

1.09 CHF
 invece di 1.19 CHF
 pro Flasche

Schweppes Ginger Ale
 Art. 10013
 30 x 0,20 cassa
 VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



www.feldschloesschen-fanshop.ch Tutto a portata di clic nel nuovo fan shop

Abiti alla moda, splendidi bicchieri, coltelli affilati e tanto altro ancora vi attende nel nuovo fan shop online. Curiosate anche voi nel ricco assortimento proposto dai nostri marchi.

Feldschlösschen fa parte della tradizione svizzera moderna. E sono altrettanto apprezzati gli abiti, i bicchieri e i gadget che si possono acquistare nel nostro fan shop di Rheinfelden.

Una presentazione curata

I numerosi prodotti in offerta, come il set da Jass di Feldschlösschen, la sciarpa di Eve, la giacca invernale di Carlsberg o il cappello di Cardinal, possono essere ordinati anche comodamente da casa: nel

nuovo fan shop tutti gli articoli sono presentati con cura.

Tante idee regalo

Fino a ieri era necessario cercare i vari gadget sulle pagine dei relativi marchi, mentre oggi tutti i prodotti sono comodamente a portata di clic nel nuovo fan shop online.

Visitate il sito e curiosate nel nostro nutritissimo assortimento: ora che si avvicina il Natale troverete anche alcune idee regalo.

Ha appena aperto il nuovo fan shop online di Feldschlösschen.

www.feldschloesschen-fanshop.ch



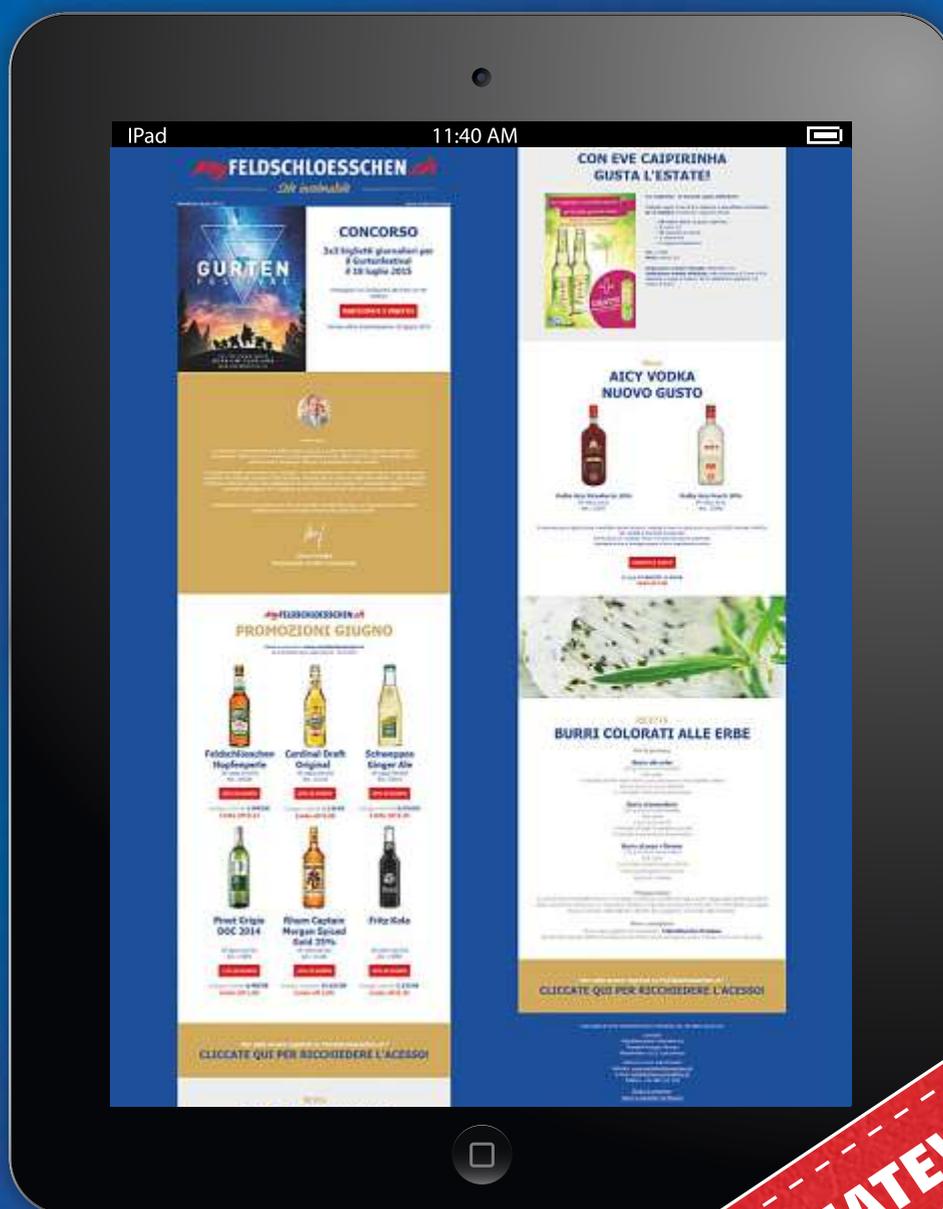
NEWSLETTER

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

Intervista a Daniel Aufranc, gestore del pub di Oberwil:

«Feldschlösschen Braufrisch è un asso vincente per la ristorazione»

Daniel Aufranc propone in tutto 27 birre differenti ai suoi clienti, nello Smuggler's Pub. L'ultima novità del suo fornitore Feldschlösschen lo incanta profondamente: «Feldschlösschen Braufrisch è un asso vincente.»

«Däni» Aufranc, di Basilea, è un grande amante della birra. Quando la Braufrisch di Feldschlösschen è stata lanciata sul mercato lo scorso marzo, l'ha subito assaggiata e promossa dal primo sorso. «Questa birra non filtrata ha un carattere deciso e un sapore delizioso. Difatti, va giù che è un piacere, come una lager», dichiara il gestore dello Smuggler's Pub di Oberwil.

Anche i clienti la reclamavano

Anche i clienti di Daniel Aufranc sono rimasti colpiti dalla Braufrisch: «In tanti mi chiedevano come mai non avessi la Feldschlösschen Braufrisch. Proprio come me si dispiacevano che sino allora fosse disponibile solo al dettaglio.»

Si vende da sola

Da settembre, lo Smuggler's Pub serve la nuova Feldschlösschen Braufrisch alla

spina, e non è l'unico locale. Daniel Aufranc spiega il perché: «Nel nostro pub, le vendite sono partite in quarta sin dal primo giorno.»

Rinfrescante

La Feldschlösschen Braufrisch è nata dalla passione di giovani birrai del Castello. Si tratta della versione moderna di una birra classica, e le sue note maltate e caramellate, nonché il sapore delicatamente amaro del luppolo, le conferiscono una particolare freschezza.

Interessante materiale pubblicitario

Volete approfittare anche voi del grande successo della Feldschlösschen Braufrisch e proporre ai vostri clienti questa birra alla spina non filtrata, unica nel suo genere? Comandate subito la Feldschlösschen Braufrisch e riceverete dell'ottimo materiale pubblicitario gratuito, che farà venire l'ac-



La Feldschlösschen Braufrisch completa la grande scelta di birre: Daniel Aufranc dietro agli spillatori.

quolina in bocca ai vostri clienti. Inoltre, beneficerete dell'immagine giovanile e moderna associata alla Feldschlösschen Braufrisch su Internet e in TV, che ruota attorno a birrai giovani e affabili.

Appena lanciata, subito apprezzata

Il lancio di questa birra è ancora recente, ma per Daniel Aufranc e molti altri ristora-

tori, è già chiaro che «la Feldschlösschen Braufrisch è un asso vincente per la ristorazione.»

www.braufrisch.ch
www.smugglers-pub.ch



I giovani birrai del Castello sono gli ideatori della Braufrisch.

Novità per la ristorazione: Feldschlösschen Braufrisch



Ordinare subito!

3.67 CHF
 al litro

Feldschlösschen Braufrisch
 Art. 14529 fusto da 20 litri

www.myfeldschloesschen.ch



La newsletter, myfeldschloesschen.ch e l'app di gestione myBeer

Feldschlösschen vi facilita il lavoro,

I nostri Sales Manager sono sempre a vostra disposizione per offrirvi la loro consulenza. Quale partner fornitore di bevande, Feldschlösschen ha sviluppato alcuni strumenti informatici per facilitarvi il lavoro e trasmettervi le informazioni che vi permetteranno di aumentare il vostro fatturato: il portale myfeldschloesschen.ch, ad esempio, ma anche la newsletter mensile e l'app «myBeer» che controlla la quantità di birra rimasta nelle cisterne, tutti strumenti disponibili in esclusiva per i nostri clienti.



Ecco come si presenta la newsletter di settembre 2015.

Newsletter Ogni mese tante offerte esclusive

Grazie alla newsletter mensile di myfeldschloesschen.ch, sarete sempre al corrente delle azioni in corso. Se vi abbonate, potrete approfittare di azioni e sconti interessanti in esclusiva.

Novità e consigli

Ma la newsletter non si limita a questo. Il nostro obiettivo è trasmettervi ogni mese informazioni utili per incrementare i guadagni. Ecco perché la newsletter contiene anche...

- ... novità sui prodotti e servizi Feldschlösschen,
- ... consigli interessanti e informazioni generali e
- ... piccole ricette veloci per sorprendere i vostri clienti.

Concorsi e premi esclusivi

La newsletter myfeldschloesschen.ch presenta anche un simpatico concorso con premi interessanti.

Abbonatevi ora

Se non l'avete ancora fatto, andate su myfeldschloesschen.ch e abbonatevi alla newsletter. Scoprirete così di non poter più fare a meno di questo strumento ideato espressamente per i nostri clienti della ristorazione. Ogni mese, la newsletter vi permetterà di risparmiare e vi faciliterà il lavoro.

Un'app premiata: quando la cisterna è vuota, myBeer suona l'allarme



Il nome completo dell'App «myBeer» è: «M2M mybeer automatic tank fill solution».

Manfred Weiss, Service Director Feldschlösschen, è l'ideatore dell'app «myBeer», realizzata da Swiss1mobile specificamente per la ristorazione e il settore alberghiero. Con quest'app, che si serve di un sensore di pressione, potrete misurare il livello di riempimento della birra nella cisterna, nonché temperatura e pressione. Un dispositivo di comunicazione dotato di carta SIM (la soluzione M2M della Swisscom) invia i dati ai dispositivi scelti. L'app informa direttamente sia il cliente che Feldschlösschen, lanciando così una comanda automatica per ottimizzare le consegne. Naturalmente, voi ristoratori potete programmare l'app affinché non effettui che ordini manuali.

Tutto più semplice con le cisterne GTS

L'app è stata sviluppata per iOS su iPad. I clienti che hanno scelto cisterne GTS (da 500 l o 1000 l), si vedranno alleggerire notevolmente il lavoro con quest'applicazione, dato che non occorre più andare a verificare personalmente il livello delle cisterne. E in caso di problemi, il cliente può anche richiedere un controllo a distanza. L'app «myBeer» diventerà operativa dall'autunno e la maggior parte delle cisterne GTS è già opportunamente equipaggiata. In febbraio 2014, l'app è stata premiata al M2M Challenge europeo nella categoria «Mobility».

anche su Internet

myfeldschloesschen.ch Ordini, promozioni e consigli

Sul portale per la ristorazione myfeldschloesschen.ch troverete tutto ciò che può facilitarvi la vita, farvi risparmiare e incrementare il fatturato. Potete anche ordinare i prodotti in pochi clic dall'e-shop – a qualsiasi ora del giorno e della notte, presso il fornitore di sempre! Questo portale però offre anche altro, come:

- **Azioni e promozioni** che possono essere personalizzate per il vostro locale
- **Consigli e trucchi** per incrementare maggiormente i guadagni
- **Materiale pubblicitario e consigli** per piazzarlo al meglio
- **Analisi** della vostra scelta di bevande e consigli per ottimizzarla
- **Servizi quali** la gestione dei vuoti a perdere
- **Le promozioni di Hitflash** e la rivista **SETE** in formato digitale.

La Feldschlösschen Academy offre consigli utili per incrementare le vendite

Nessuno è nato maestro, e la Feldschlösschen Academy è un elemento centrale del portale myfeldschloesschen.ch che voi e il vostro personale potrete sfruttare per approfondire le vostre conoscenze grazie alle sezioni «Conoscere la birra», «La birra perfetta» e «Vendita attiva».



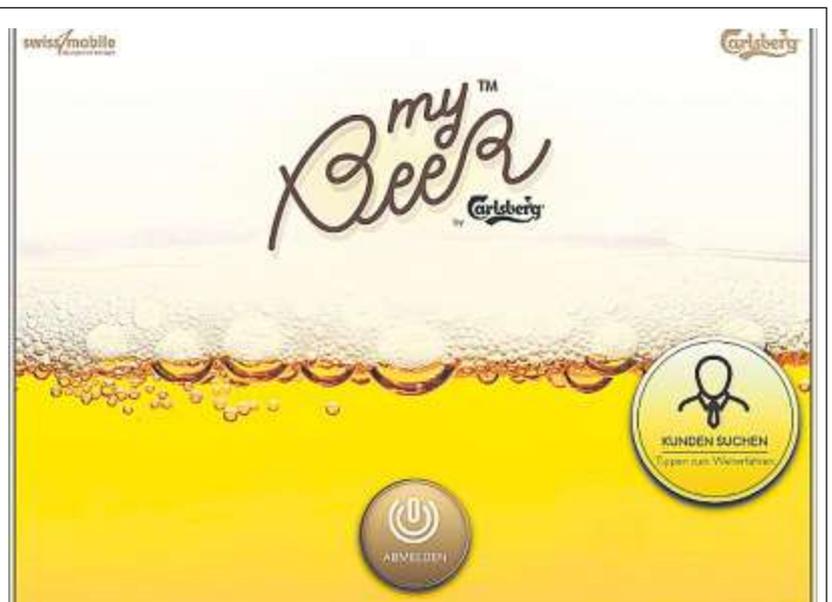
Il portale myfeldschloesschen.ch è accessibile ai ristoratori giorno e notte via Internet.



Feldschlösschen Academy, consigli sul servizio al tavolo, carte delle birre personalizzabili e un e-shop: tutto questo su myfeldschloesschen.ch



Manfred Weiss, Services Director Feldschlösschen (davanti al centro), mentre riceve il premio di swiss1mobile, Swisscom e Feldschlösschen con i colleghi.



Il cliente accede con l'iPad e può poi controllare comodamente tutto il suo stock.

EXPLORE THE EXTRAORDINARY.




GUINNESS
MADE OF MORE™

PLEASE ENJOY GUINNESS SENSIBLY.
The GUINNESS word and HARP device are trade marks. © Guinness & Co 2015.

www.guinness.com

«Krone 94» a Willisau

Publicità e azioni online

Il locale Krone 94 ha deciso di proposito di non fornire un accesso pubblico a Internet. Dietro le quinte, però, il team del «Krone 94» fa grande affidamento sulla rete: si tiene informato tramite la newsletter, la piattaforma per la ristorazione e l'app di Feldschlösschen e diffonde la sua pubblicità anche su Facebook.

Quando cinque anni fa il locale di ritrovo dei centauri «Iron Drivers» fu costretto a chiudere per cedere il posto a un grande magazzino, il presidente Peter Steinmann e i suoi compagni hanno fondato una sarl, la Krone94, che di fatto gestisce il locale omonimo a Willisau.

Il contributo della Feldschlösschen

Peter Steinmann è un professionista della pubblicità online. Non può non sfruttare le possibilità che gli offre il suo fornitore di bevande Feldschlösschen per informarsi e semplificarsi il quotidiano:

- **Newsletter:** «Mi sono subito abbonato alla newsletter di Feldschlösschen. Ogni mese trovo offerte esclusive e consigli interessanti.»

- **myfeldschloesschen.ch:** «Sulla piattaforma per la ristorazione di Feldschlösschen trovo regolarmente notizie su azioni e promozioni.

Qui posso ordinare comodamente dall'ufficio, 24 ore su 24, merce e materiale pubblicitario, e quest'ultimo può anche essere personalizzato per il locale e creato ad hoc.»

- **App «myBeer»:** «Ho fatto attrezzare le due cisterne da

«Nella newsletter di Feldschlösschen trovo offerte esclusive tutti i mesi.»

Peter Steinmann, il gestore

1000 litri di Cardinal per utilizzare l'app «myBeer» e controllare, in qualsiasi momento e ovunque, la quantità di birra rimasta e la sua temperatura. Posso anche effettuare ordini tramite l'app.»

Publicità su Facebook

Peter Steinmann e il suo team utilizzano gli strumenti di Feldschlösschen principalmente per informarsi. La comunicazione con i clienti avviene invece tramite il sito

web del locale e, soprattutto, su Facebook. «Qui in zona molti ristoratori sono poco attivi online», dichiara il gestore. Ed è un peccato, «perché quando si posta qualcosa su Facebook tutti i giorni, ci si tiene in contatto. E questa piattaforma consente di moltiplicare la pubblicità.»

Eventi e birra del mese

Questo professionista della rete, mischia e condivide diversi account, ottenendo così una grande visibilità. Ad esempio, «il volantino della festa dedicata agli amanti dei motori è stato visualizzato su Facebook 20 000 volte. E a me non è costato nulla, solo un po' di tempo.» Anche la birra del mese e gli eventi speciali sono stati pubblicizzati su Facebook e Steinmann pubblica sul social network un volantino con la pubblicità di Cardinal ogni due mesi.

WiFi? Ammazza la convivialità!

Non ci sono dubbi: il «Krone 94» di Willisau sa fare networking. Ma Peter Steinmann e il suo team hanno volutamente rinunciato a installare una rete WiFi per la clientela. Il motivo? «Siamo un locale in cui i clienti si siedono al tavolo per socializzare. Se si vuole restare incollati allo schermo di qualche dispositivo elettronico, non vale la pena venire qui.»

www.krone94.ch



Questo professionista di Internet si informa su myfeldschloesschen.ch (sopra), si serve dell'app «myBeer» (al centro) e controlla che sia tutto in ordine nella cantina con soffitto a volta.



Publicità della promozione Hoegaarden sulla pagina Facebook del «Krone 94».



Il gestore Steinmann si gusta una Cardinal nella sua «Krone 94».

SCOPRITE IL LEGGENDARIO SAPORE DELLE BIRRE D'ABBAZIA GRIMBERGEN



SPECIALITÀ INVERNALE*

BLONDE

NOËL

BLANCHE

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

*Grimbergen Noël è una birra speciale a produzione limitata che poteva essere ordinata fino a settembre. Pertanto per quest'anno non accettiamo più ordinazioni. Grimbergen Blonde e Grimbergen Blanche possono essere ordinate tutto l'anno. Trovate maggiori informazioni sui nostri prodotti su www.grimbergen.ch

Gusti freschi e moderni dalle valli Rauch.



Azione sui prezzi
nel HITFLASH Novembre
2015 per l'intera gamma
dei prodotti RAUCH

L'esclusiva per i vostri ospiti:
Specialità esotiche da gustare pronte
o in cocktail.

Tante fantastiche ricette su:
answers.rauch.cc o rauch.cc

RAUCH. Frutta, Famiglia & natura. Dal 1919.



Remo Fehlmann, direttore di Gastrosuisse

«Meglio concentrarsi su un ambito che voler fare troppo alla volta»

Come ristoratore, mi serve un sito web? Posso permettermi di non offrire gratuitamente ai miei clienti un accesso a Internet? Quali sono le regole da rispettare in materia di tecnologie digitali? Remo Fehlmann, direttore di Gastrosuisse, ci dà qualche dritta.

Remo Fehlmann, riguardo al marketing online, la ristorazione svizzera ha dormito a lungo. Ora va meglio?

Sarò franco: l'abisso che separa coloro che sanno utilizzarlo e coloro che non ne vogliono proprio sapere è diventato ancora più profondo. Oggigiorno manca ancora il know-how, specialmente nelle piccole aziende. Ecco perché vogliamo aiutarle con una valutazione del loro sito.

Ciò significa che avere un sito è un «must»?

Bisogna sempre chiedersi se il gioco vale la candela. Inoltre ha solo senso se il gestore utilizza la comunicazione digitale anche in altri campi per rivolgersi ai suoi clienti, ad esempio e-mail o newsletter.

Lei è contrario ad un sito dove si trovano solo i giorni d'apertura?

Mah, non credo che il cliente visiti un sito web solo per questa informazione! Secondo me è più interessato a poter riservare un tavolo. I tempi di reazione sono fondamentali: non ci si può permettere di rispondere al cliente che manda una richiesta la domenica solo il martedì seguente, perché il locale prima rimane chiuso. Ma si può prevedere una risposta automatica.

Cos'altro bisogna sapere riguardo ai siti web?

Il sito deve avere un aspetto gradevole e le immagini devono riflettere la realtà! Le specialità della casa devono

risaltare. Possono essere utili anche delle testimonianze veritiere. Si può anche dar prova di originalità e creare un effetto sorpresa, ma l'importante resta scalare i risultati di ricerca di Google.

«Si può anche dar prova di originalità, distinguersi non fa mai male...»

Remo Fehlmann, parlando del sito Internet.

E quando si parla di marketing su Google, non si potrà più fare a meno dell'esperto.

La nostra valutazione ne tiene conto. E, a seconda delle proprie conoscenze, può essere utile parlare con un esperto. Certo, si può concepire da soli un sito internet, ma per avere una cosa fatta bene bisogna mettere mano al portafoglio.

Quali altri interventi su Internet consiglia?

Tutto ciò che consente di attirare persone sul sito. Cioè newsletter, Facebook, volantini, ecc. Maggiore è la coerenza, più grande sarà l'impatto.

Il Wi-Fi gratuito è sempre oggetto di discussione. Si sa quanti locali lo propongono?

No. Secondo mio figlio, troppo pochi. Oggigiorno, la necessità di essere sempre connessi non è più un fattore generazionale. Sempre più spesso si lavora anche negli spazi pubblici. Bisogna quindi chiedersi: chi è il mio

cliente? La rete Wi-Fi non è imprescindibile. Capisco se dei locali che prediligono il relax rinunciano volutamente alla rete Wi-Fi.

Ma bisogna poter decidere con cognizione di causa...

Sì. E tutto si basa su una buona comunicazione. Se un locale vi rinuncia deliberatamente, è meglio che l'annunci chiaramente.

E se invece si offre la rete Wi-Fi, deve per forza essere gratuita?

Ognuno è libero di deciderlo. Dato che le reti Wi-Fi sono di solito gratuite, si eviterà così di doversi giustificare per i prezzi scelti. E se si investe con cautela, si può aggiungere questa voce al budget con un costo minimo per cliente.

«Se un locale vi rinuncia deliberatamente, è meglio che l'annunci chiaramente.»

La rete Wi-Fi secondo Remo Fehlmann.

Può capire se dei gestori non se la sentono di affrontare questo tema?

Raccomando ad ognuno di riflettere almeno sull'importanza di questo argomento per i propri clienti. Alla fine, si tratta sempre della stessa cosa: la tecnologia può aiutarvi ad aumentare le vendite? O a dare un colpo di acceleratore al servizio in pausa pranzo? Impiegata bene, la tecnologia può essere un asso vincente.



Prima di diventare direttore di Gastrosuisse questa primavera, Remo Fehlmann (47 anni) ha gestito per 15 anni il Seminarhotel Sempachersee a Nottwil.

Un ultimo consiglio ai nostri lettori?

Non strafare, ma fare poco e bene. È meglio concentrarsi su un ambito che voler fare troppo alla volta. E non vi è bisogno di investire grandi somme dall'inizio, investimenti possono essere aumentati gradualmente. Questa regola vale anche per il sito web, per i nuovi media, per la rete Wi-Fi e in generale. Non sono i media digitali che fanno la differenza, ma le persone che li utilizzano. Sono loro ad accogliere il cliente.

www.gastrosuisse.ch

Festa federale della musica popolare di Aarau

Feldschlösschen unisce i consiglieri

Ueli Maurer ha bevuto soddisfatto una Feldschlösschen Original e anche il suo collega Alain Berset si è lasciato contagiare dall'allegria atmosfera. Oltre ai due consiglieri federali, a metà settembre sono confluiti ad Aarau ben 100.000 visitatori per assistere alla Festa federale della musica popolare.

Il bilancio della presidentessa del comitato d'organizzazione e consigliera degli Stati Christine Egerszegi è positivo: «Siamo molto soddisfatti.»

Corteo con il tiro a sei

Come partner principale dell'evento, Feldschlösschen ha fornito le bevande adatte e un aiuto prezioso per la logistica. E una delle attrazioni del corteo conclusivo è stato proprio il famoso tiro a sei.

www.aarau2015.ch



Christine Egerszegi, presidentessa del comitato d'organizzazione, i consiglieri federali Alain Berset (in alto a SX) e Ueli Maurer (in basso a DX) e una Feldschlösschen (in basso a SX). Ueli Maurer si disseta con una Feldschlösschen Original (in alto a DX).

I colori della festa de



Il tiro a sei Feldschlösschen al corteo.



Monika Kälin e Fritz Künzli (in basso a DX) gustano una Feldschlösschen insieme a miglia



Pentathlon del boscaiolo a Isonne

Schneider Weisse per boscaioli creativi

Bel tempo, oltre 5000 clienti e tante splendide sculture in legno: il 25° «Pentathlon del boscaiolo» di Isonne, tenutosi a metà settembre, è stato un successo. I boscaioli hanno dato libero sfogo alla creatività,

mentre i bambini si sono divertiti con le gare a loro dedicate.

Debutto ticinese

Come partner fornitore delle bevande dell'evento, Feldschlösschen ha allestito

per la prima volta nella Svizzera meridionale una birreria all'aperto di Schneider Weisse proprio a Isonne. Dopo il duro lavoro, i boscaioli e i tanti visitatori si sono rinfrescati con una bella birra weizen bavarese.



Dopo il duro lavoro i boscaioli si sono rinfrescati nella birra



federali



ella musica popolare di notte.



ia di altri visitatori.



teria all'aperto di Schneider Weisse.



L'EHC Sensee Future riceve da Original Dzodzet l'assegno per il progetto rivolto ai bambini con disabilità.

Soirée Cardinal a Friburgo

Slawa Bykow, Cardinal e un assegno per i bambini

Circa 300 ospiti hanno partecipato alla Soirée Cardinal, tenutasi nel tendone dei tifosi dell'HC Fribourg-Gottéron. Tra gli invitati figuravano molti clienti della ristorazione e personalità regionali come la leggenda dell'hockey su ghiaccio Slawa Bykow.

Cardinal e la realtà locale

La Soirée Cardinal vanta una lunga tradizione. Lo scopo dell'evento è riunire i friburghesi e sottolineare il forte legame che il marchio Cardinal ha instaurato con la realtà locale, ripreso anche da Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen, nel suo discorso.

Un assegno per Sensee Future

Cardinal è sponsor dell'HC Fribourg-Gottéron e sostenitore dell'iniziativa «Original Dzodzet», che metteva in palio un assegno da 5000 franchi per il migliore progetto presentato. Il vincitore è stato l'EHC Sensee Future, che consentirà ai bambini con disabilità di giocare a hockey su ghiaccio.



Jo Mettraux live sul palco del tendone.



Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen, durante il suo discorso.



Regna il buonumore tra gli ospiti della Soirée Cardinal.



La leggenda dell'hockey Slawa Bykow (DX) e Klaus Peter Mager, fondatore di Original Dzodzet.

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA
SUBITO!

NATURFRISCH

BÜGEL

FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH

ALC. 5.0% VOL

BELEBEND SÜFFIG UND HERRLICH TRÜB

FELDSCHLÖSSCHEN
BÜGEL

ALC. 4.6% VOL

SEHR WÜRZIG UND WOPFENROHMISCH

NATURFRISCH

PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL

LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO



UNA BIRRA CON HACHER BERNET

«Aspiriamo a una lunga collaborazione con **Feldschlösschen**»



HACHER BERNET, TITOLARE DELLA KLOSTERS-MADRISA BERGBAHNEN SA (SX) E IVO FREI, SALES MANAGER REGIONALE FELDSCHLÖSSCHEN PER LA SVIZZERA ORIENTALE

Ivo Frei: È proprio bello ed elegante il nuovo ristorante Madrisahof. Mi sono molto a mio agio qui.

Hacher Bernet: Grazie, anche a noi piace questa grande costruzione in legno con tante sale accoglienti dalle dimensioni più svariate. Il Madrisahof è perfetto per diversi eventi, dai matrimoni alle feste aziendali.

Come mai avete scelto Feldschlösschen come partner per le bevande?

Lo scorso novembre, un gruppo di investitori ha rilevato l'esercizio. Questa nuova indipendenza ci ha consentito di sceglierci un nuovo partner. Oltre all'offerta, siamo rimasti colpiti dal contat-

to umano presso Feldschlösschen. Abbiamo visto subito che c'erano le basi per una collaborazione di lunga durata e ricca di successi.

«Ci rivolgiamo ai buongustai. E ovviamente anche la birra è molto importante.»

Collaborate già da alcuni mesi. Qual è il vostro bilancio ad oggi?

È tutto perfetto! Dagli ordini alle consegne, passando per il servizio di consulenza, Feldschlösschen è davvero il meglio. Non mi era mai capitato che un partner per le bevande si occupasse per noi di tutte le installazioni. Un altro vantaggio è che oltre alla birra possiamo ordinare comodamente da un'unica fonte anche l'acqua minerale, le bibite e altre bevande.

Al Madrisahof deve affermarsi la cultura della birra. Cosa intendi concretamente?

Abbiamo già una vasta offerta di birre e vogliamo proporre ai clienti anche birre stagionali e altre specialità. L'assortimento del bar esterno deve essere arricchito con Corona e altri marchi in bottiglia. Inoltre vogliamo organizzare degli eventi, come serate a tema dedicate alla birra. Abbiamo grandi piani per il futuro.

Mi fa piacere. Insieme potremo fare grandi cose! Tra l'altro, come procede l'approvvigionamento invernale?

Come mi aspettavo: l'approvvigionamento procede senza problemi. Dato che d'inverno il Madrisahof è raggiungibile solo tramite seggiovia, in autunno ci consegnate una notevole quantità di merci con i camion. Ora siamo attrezzatissimi per l'inverno.

Siete un esercizio innovativo e lo dimostrerete presto con una nuova attrazione pensata per gli amanti di sci e snowboard. Puoi già svelarci qualche informazione sulla seggiovia in programma?

I lavori inizieranno in maggio 2016, in tempo per aprire la nuova seggiovia a sei posti per la stagione invernale 2016/17. Sarà la prima seggiovia della Svizzera pensata per bambini e adulti con disabilità, visto che sarà possibile regolare l'altezza del sedile. Un sensore misurerà l'altezza del passeggero e l'altezza dell'entrata verrà impostata di conseguenza. Anche il dispositivo di chiusura è completamente automatico.

Come definiresti il pubblico a cui ti rivolgi?

Ci rivolgiamo ai buongustai e puntiamo su famiglie ed eventi. E a proposito di buongustai, ovviamente anche la birra è molto importante.

Fantastico! Hacher, vi auguro una proficua stagione invernale.

KLOSTERS-MADRISA BERGBAHNEN SA

Madrisa è un gruppo di cime situato presso Klosters. Sui versanti meridionali si trova il comprensorio sciistico omonimo. Il Madrisa-Land è costituito, fra gli altri, dal Madrisahof, dal ristorante alpino Saaseralp, dallo Zügenhüttli, dalla torre delle leggende, dall'albergo negli alberi e dal chiosco. Hacher Bernet è il titolare della Klosters-Madrisa Bergbahnen SA. Negli ultimi anni ha trovato diversi investitori, rendendo così l'esercizio indipendente. Tra le novità introdotte figura anche la collaborazione con Feldschlösschen, avviata con successo nel giugno di quest'anno.

www.madrisa.ch



Partner:
Hacher
Bernet (SX)
e Ivo Frei
davanti al
Madrisahof.

SWISS PREMIUM SELECTION

NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.



SIMPATICA. CONVENIENTE. AUTENTICA.
WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Concorso – in palio:

Una Nescafé Milano 2.0 per un anno

Buon divertimento con il quiz. Le sei lettere corrispondenti alle risposte corrette forniranno la soluzione. Potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno.

1. La piattaforma per la ristorazione di Feldschlösschen è

- P** ourfeldschloesschen.ch
B hisfeldschloesschen.ch
O myfeldschloesschen.ch

2. Cosa significa «www»?

- A** World Wide West
N World Wide Web
I World Wide Waste

3. Come si chiama la premiata app di Feldschlösschen?

- L** myBeer
N myTank
D myBeertank

4. Su quale sito potete ordinare comodamente da casa i gadget dei marchi Feldschlösschen?

- A** www.feldschloesschen-gadgets.ch
O www.feldschloesschen-acquistare.ch
I www.feldschloesschen-fanshop.ch

5. Ogni quanto esce la newsletter di Feldschlösschen?

- C** una volta la settimana
N una volta al mese
D una volta all'anno

6. Come si chiama la rete sociale più utilizzata a livello mondiale?

- E** Facebook
I Headbook
O Hairbook

La soluzione è:

--	--	--	--	--	--



Nescafé Milano 2.0.



Nescafé Milano 2.0: la macchina del futuro

La Nescafé Milano 2.0 rappresenta una svolta nella preparazione del caffè e per la ristorazione. Grazie al menù touchscreen di semplice utilizzo, potrete soddisfare le preferenze di tutti i clienti e aggiungere bevande di tendenza all'offer-

ta della vostra caffetteria. Con la funzione blending potrete inoltre creare la vostra miscela perfetta e il vostro nuovo marchio distintivo.

Partecipate per vincere

La Nescafé Milano 2.0 invia tutti i dati al PC, così potrete

monitorare la vostra caffetteria comodamente dall'ufficio. La manutenzione e la pulizia sono semplici e igieniche. Potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno (valore del premio: circa 3500 franchi) www.nescafe-solutions.ch

Per partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a durst@fgg.ch. Con un pizzico di fortuna potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno.

Termine ultimo di spedizione:
10 novembre 2015.

I vincitori del concorso di SETE, settembre 2015

Vincono il libro «Schweizer Biere 2015/2016» **Jana Ruch** (Bienne), **Peter Haas-Blättler** (Schötz), **Dominik Müller** (Hotel-Restaurant Wetterhorn, Grindelwald), **Nicolas Bouduban** (Bienne), **Reto Ziegler** (Hotel Walensee, Weesen), **Ursula Amsler** (Gasthof Bären, Schinznach-Dorf), **Joël Ackermann** (Kestenholz), **Michaela Winter** (Reha Rheinfelden), **Jasmina Kovacic** (Microhotel, Basel) e **Yvette Schöni** (Veyrier).

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

Ristoranti Altstadt e Mulia ad Aarau

Più vendite con la promozione Feldschlösschen

Feldschlösschen è onnipresente, davanti e dentro i locali. Pakeertharan e Somaranjan Rajaratnam, i gestori dei due locali Altstadt e Mulia nel centro storico di Aarau, sono convinti di poter così aumentare la vendita di birra, e dunque il fatturato.

Chi attraversa la Rathausgasse nel centro storico di Aarau, un paesaggio da cartolina, non può non notare il ristorante Altstadt con le sue belle vetrine decorate con passione con la pubblicità Feldschlösschen, che cambia spesso, in funzione della stagione: mondiali di calcio, avvento, carnevale... Ma anche in una banale settimana di novembre, il ristorante e Feldschlösschen attirano gli sguardi interessati dei passanti.

«Reazioni positive»

«Realizziamo il 40% del nostro fatturato con le birre Feldschlösschen», ci spiega il gestore Pakeertharan Rajaratnam. «Mettendo così in vista il marchio preferito dai nostri clienti, spiega convinto, riusciamo ad attirare più pubblico e quindi ad aumentare le vendite. Le vetrine decorate attirano la gente, e i nostri clienti si esprimono positivamente.»

Originario dello Sri Lanka, Pakeertharan gestisce il ristorante Altstadt con la sua famiglia da tre anni ormai, e il vicino ristorante di specialità asiatiche Mulia dal 2006. È suo fratello Somaranjan il creativo che si occupa di decorare le finestre del ristorante.

Carte della birra personalizzate

All'interno dell'esercizio, Feldschlösschen continua a rimanere onnipresente. La famiglia Rajaratnam perso-

nalizza le carte della birra su myfeldschloesschen.ch, e dappertutto si notano locandine, poster e altro materiale promozionale.

Ampia scelta di birre

«Puntiamo tutto sulla scelta di birre, dato che ne proponiamo ai clienti ben 13 diverse. Ci teniamo quindi a sottolinearlo», dice Pakeertharan Rajaratnam.

Il ristoratore può affidarsi agli ottimi consigli del suo partner per le bevande, Feldschlösschen: «Il Sales Manager Luca Sgura è sempre attento ai nostri desideri e ci fornisce il materiale per decorare le vetrine.»

Aperto alle novità

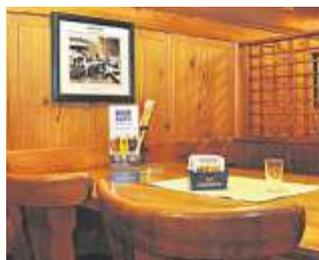
Luca Sgura rende il complimento ai Rajaratnam: «Hanno successo perché sono aperti alle novità e perché sono creativi. La visibilità che danno così alle birre Feldschlösschen e le carte della birra dettagliate messe in bella vista contribuiscono sicuramente al loro successo.»

Materiale pubblicitario

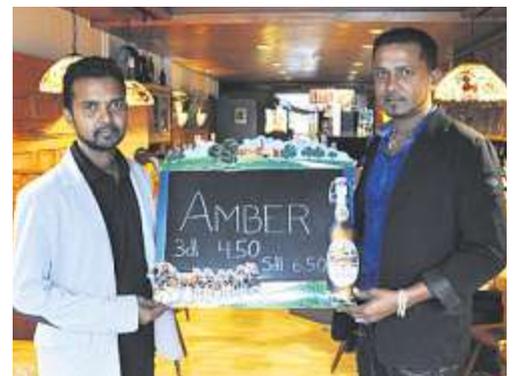
Su myfeldschloesschen.ch, potete personalizzare anche voi le vostre carte della birra e ordinare materiale pubblicitario per il vostro locale. Il vostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi. Fate sapere a tutti che puntate sulla cultura birraia. Ne vale la pena!



I fratelli Pakeertharan (SX) e Somaranjan Rajaratnam (DX) insieme al Sales Manager Luca Sgura posano davanti alle vetrine decorate del ristorante Altstadt.



Carte della birra, poster e tanto altro ancora: Pakeertharan (SX) e Somaranjan Rajaratnam danno visibilità alla Feldschlösschen.



Le carte della birra sono ricche di offerte e onnipresenti.

**NON C'È NIENTE
DI MEGLIO DI
UN DUELLO
PER SCEGLIERE
IL GUSTO
MIGLIORE.**

DUE DAVVERO DELIZIOSE: LA NOSTRA **ÄMRICH** WEIZEN CON LA NOTA DI ALBICOCCA DEL LUPPOLO AMARILLO. E LA NOSTRA PALE ALE, PRODOTTA CON IL MIGLIOR LUPPOLO BRAVO.



FIERI DELLA NOSTRA BIRRA.



Il tendone da circo rosso e blu a 2000 metri sul livello del mare.

Partecipate per vincere

Ad Arosa, ci si sbellica dalle risa ad alta quota

Ridere sino alle lacrime, e sentire i muscoli della mascella e dell'addome far male il giorno dopo: ecco cosa aspetta chi partecipa al Festival dell'umorismo di Arosa. SETE mette in palio un pacchetto interessante.

Accanto agli svizzeri Andreas Thiel, Peach Weber, Anet Corti e Fredy Schär, ci saranno l'australiano Rob Spence, il turco Serdar Somuncu e l'irriverente comica tedesca Carolin Kebekus. Questi e molti altri artisti si succederanno dal 3 al 13 dicembre sul palco del Festival dell'umorismo di Arosa di quest'anno, garantendo un divertimento senza pari e mai banale.

Tendone da circo e piccoli palchi

Nel tendone da circo a 2000 metri sul livello del mare accanto al leggendario «Tschuggenhütte», oppure in città, nei piccoli palchi allestiti nel centro congressi e sportivi, al Kursaal o nel «Blatter's Bellavista», ad Arosa non mancheranno numerose opportunità per allenare i muscoli della risata

grazie alla presenza degli artisti più svariati.

Lontano dalle piste da sci, il Festival dell'umorismo di Arosa inaugura anche quest'an-

no l'inizio della stagione invernale all'insegna delle risate e dell'allegria.

www.humorfestival.ch



L'australiano Rob Spence intratterrà il pubblico di Arosa.

In palio un interessante pacchetto

Carlsberg, il co-sponsor dell'evento, fornirà la birra premium perfetta per offrire refrigerio ai muscoli della risata. SETE mette in palio un interessante pacchetto per due persone: un pernottamento dal 12 al 13 dicembre nell'accogliente Hotel Arlenwald, biglietti per lo show di Carolin Kebekus sabato 12 dicembre (ore 21) e skipass giornalieri per l'Arosa Lenzerheide, il paradiso degli sport invernali. Verranno anche estratti 2x2 biglietti per uno spettacolo del Festival dell'umorismo di Arosa.

Per partecipare inviate la parola chiave «Arosa» e i vostri recapiti via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch.

Con un pizzico di fortuna potrete unirvi al pubblico della risata e visitare Arosa in dicembre. Buona fortuna!

Termine ultimo di spedizione: 10 novembre 2015.

Spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen nei locali svizzeri**6** novembre
2015

Grazie alla birra natalizia
la ristorazione ha una
nuova ragione per
festeggiare

Per la ristorazione il primo venerdì di novembre è un giorno speciale: la spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen attira più clienti e guadagni nei locali. Questo trend iniziato con successo lo scorso anno, sbarcherà ora in ben otto città.

L'anno scorso, il vostro partner per le bevande ha dato vita a una tradizione dalle grandi potenzialità che ora verrà ampliata: con la spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen il primo venerdì di novembre, in ben cinque locali delle città di Aarau, Basilea, Berna, Coira, Lucerna, Thun, Zurigo e Losanna, i clienti potranno assistere a qualcosa di speciale. E anche voi potete sfruttare la spillatura della tanto amata birra natalizia per incrementare il fatturato (cfr. box sotto e www.feldschloessen-weihnachtsbier.ch).

Castellane e carrettieri

Ecco il programma della serata del 6 novembre nei 40 locali scelti:

- le castellane e i carrettieri di Feldschlösschen porteranno il primo fusto di birra natalizia con una vettura d'epoca o il tiro a sei
- spilleranno la birra dal fusto e la distribuiranno ai clienti
- i clienti riceveranno anche alcuni gadget e potranno partecipare a un concorso
- e sarà dato il via ai festeggiamenti per la birra natalizia

Una festa che diventerà una tradizione

Feldschlösschen vuole che la spillatura ufficiale della birra natalizia diventi un appuntamento fisso in tutto il Paese. E un'occasione per voi ristoratori per festeggiare con i vostri clienti.



Un'atmosfera rilassata alla spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen dell'anno scorso.



Le castellane verranno a trovarvi a:
Aarau, Basilea, Berna, Coira, Lucerna,
Thun, Zurigo e Losanna!
feldschloessen-weihnachtsbier.ch

La spillatura della birra natalizia anche nel vostro locale

Da anni ormai in Danimarca la giornata della birra natalizia, il cosiddetto «J-Dag», è un appuntamento di rilievo per tutto il Paese, con festeggiamenti in centinaia di locali in occasione della spillatura della «Tuborg Julebryg». Celebrate anche voi nel vostro locale il primo venerdì di novembre la spillatura della birra natalizia Feldschlösschen. Potrete così iniziare il mese in festa, anche per le vostre casse. Avete domande? Il nostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi.

www.feldschloessen-weihnachtsbier.ch

I 30 anni del ristorante Chrump a Röthenbach

Si festeggia con Feldschlösschen e il Re della lotta svizzera Matthias Sempach

Nel dialetto bernese, «Chrump» (letto con la ch gutturale tipica tedesca) significa «curva». Difatti, questo ristorante, gestito da 30 anni a questa parte da Therese e Walter Heiniger, si trova proprio in una curva sulla strada tra Wanzwil e Röthenbach, e ospita regolarmente diverse associazioni.

Per il 30° anno di attività, il sole è mancato all'appello, ma non i bei cavalli del tiro a sei di Feldschlösschen. Presente anche il Re della lotta svizzera, Matthias Sempach. La coppia Heiniger ha festeggiato con i clienti abituali, offrendo loro birre à gogo e salsicce arrosto.

Fedeli clienti di Feldschlösschen

«Da 30 anni, siamo clienti di Feldschlösschen, e contenti di esserlo. L'Original e la Senz'alcool sembrano fatte apposta per il nostro ristorante e la nostra cucina tradizionale», spiega Walter Heiniger, soddisfatto anche della consulenza del Sales Manager Ramon Schärer. Il gestore ha toni più duri quando parla della piega che ha preso la società. «Le associazioni hanno sempre meno membri, e i camionisti che si fermano da noi sono sempre di corsa. E poi, la burocrazia richiede sempre più energie.»

Comunque sia, la passione degli Heiniger per il loro lavoro è rimasta immutata.



I coniugi Therese e Walter Heiniger davanti al «Chrump» (SX) con il Re della lotta svizzera Matthias Sempach (DX).



Il tiro a sei di Feldschlösschen e la coppia Heiniger sul calesse.



La coppia di gestori davanti al «Bellevue».

I 30 anni del ristorante Bellevue di Lüsslingen

Il «camion della birra» per la felicità dei clienti

Nel 1985, quando Kurt Geiser rilevò il «Bellevue» di Lüsslingen assieme alla moglie Eva, il ristorante apparteneva alla famiglia già da tre generazioni. «I miei genitori erano già clienti fedeli di Feldschlösschen», racconta Kurt, partner dell'azienda da 30 anni.

Nel frattempo il «Bellevue» è diventato il ristorante più in voga della cittadina. La trattoria tipica, che non è cambiata poi molto

dal 1985, accoglie numerose associazioni «non sono solo locali, ma anche dalla vicina Solothurn. In città non vi sono molti locali adatti e neanche posteggi», racconta Kurt Geiser.

Birra gratis per l'anniversario

I gestori festeggiano l'anniversario assieme ai clienti, offrendo birra gratis e collo di maiale arrosto con risotto.

Feldschlösschen Original

Feldschlösschen era presente con il «camion della birra», un'autopompa dei vigili del fuoco del 1914 con il serbatoio che anziché acqua conteneva Feldschlösschen Original, la birra perfetta per l'anniversario. Kurt Geiser: «I nostri clienti amano questa birra da decenni».

La nostra birra migliore per i momenti più belli



Apprezzare in
modo responsabile.



La birra premium Svizzera

Disponibile in bottiglia 33cl.

Per ulteriori informazioni, visitare www.feldschlösschen.ch



Prodotto in Svizzera dal 1876



Un'esplosione di gusto: Franziskaner Weissbier abbinata al piatto giusto.

Franziskaner Weissbier

Combinazione perfetta: un gusto corposo che sorprende

Divertirsi con gli amici, apprezzando la buona cucina e l'ottima birra fa parte dello stile di vita Franziskaner. E con i giusti abbinamenti gastronomici i sapori vengono esaltati alla perfezione.

La birra weizen non è tutta uguale: colore, gusto e qualità variano e gli aromi donano sfumature più fruttate o amare, più dolci o aspre, fino alle note mielate o speziate. Non stupisce quindi che le birre weizen speciali di Franziskaner, oltre ad abbinarsi a piatti tipici bavaresi come i brezel o gli spuntini a base di pane, siano eccellenti anche col sapore deciso delle bistecche e i piatti delle nuove tendenze culinarie.

Tempo per qualcosa di speciale

Gli abbinamenti gastronomici sono importanti per Franziskaner, che imposta la filosofia

del proprio marchio agli antipodi della vita frenetica dei propri clienti. E per invitarli a godersi il tempo libero gustando la buona cucina in compagnia degli amici, è stato ideato il messaggio «Ogni momento è speciale» e il leitmotiv «Tempo libero».

Opposto - complemento

Negli abbinamenti gastronomici, cibi e bevande vengono classificati in base alla somiglianza degli aromi principali. Il mastro birraio e sommelier Karl Schiffner crede nel motto: «Se non sa di niente non vale niente. O si sceglie un sapore in netto

contrasto o qualcosa che esalti ulteriormente gli aromi della pietanza».

Una vera esplosione di gusti

L'abbinamento delle birre weizen speciali Franziskaner con gli aromi e le sfumature di determinati piatti rivela nuovi sapori e una vera e propria esplosione di gusti.

«Qualunque buongustaio è affascinato dalle combinazioni

imprevedibili che aprono nuovi orizzonti culinari», sostiene Karl Schiffner. Provate anche voi: la nota di cedro di una Franziskaner Hefe-Weissbier, ordinabile in fusto o in bottiglia all'House of Beer, si abbinata alla perfezione con i medaglioni di luccio perca arrostiti.

www.franziskaner-weissbier.de
www.houseofbeer.ch

Birra alla spina o in bottiglia



Ordinare subito!

4.11 CHF

al litro

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art.10799 fusto da 30 litri

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

2.22 CHF

la bottiglia

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art.10800 20x50 cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch

Ricetta dello chef **Michael Kratz**

Semifreddo alla birra per concludere degnamente un raffinato menù alla birra

Questo semifreddo è rinfrescante come una birra... e sa anche di birra! «Anziché usare Grand Marnier o altri liquori, lo preparo con una birra forte e saporita come la birra natalizia Feldschlösschen», svela Michael Kratz. Il vice chef vizia i clienti del ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden con menù a base di birra.

Semifreddo alla birra

Ingredienti per 10 porzioni:

2 uova
125 g di zucchero
5 dl di panna
1,5 dl birra natalizia Feldschlösschen

Preparazione

Montare uova e zucchero a bagnomaria, e poi sbattere a freddo con acqua ghiacciata.

Montare la panna in modo che sia ben compatta e incorporarla con attenzione. Quindi aggiungere la birra natalizia Feldschlösschen.

Travasare il semifreddo e congelarlo per almeno 24 ore.



Chef e amante della birra: Michael Kratz del ristorante Feldschlösschen presenta il suo semifreddo.

Michael Kratz impreziosisce i suoi piatti con la birra e i suoi ingredienti. Per il suo amato semifreddo utilizza la ricetta tradizionale a cui aggiunge la birra, per conferire più sapore al piatto. «Vista la stagione, consiglio la birra natalizia di Feldschlösschen, ma sono adatte tutte le birre saporite e forti, come la weizen di Schneider Weisse», dichiara il cuoco appassionato di birra.

Amato dai clienti

Dato che la birra viene lavorata fredda, mantiene il suo sapore particolare e ben riconoscibile nel semifreddo. Michael Kratz è entusiasta: «Il semifreddo alla birra sa molto di birra ed è particolarmente apprezzato dai clienti del nostro ristorante.» Ed è anche facile da riprodurre (v. ricetta a sinistra). E allora cosa aspettate a viziare anche i vostri clienti con questo fantastico dessert alla birra?!

www.feldschloesschen-restaurant.ch

Una Leffe Vieille Cuvée con il semifreddo

Michael Kratz consiglia di accompagnare il semifreddo a una birra belga forte, la Leffe Vieille Cuvée. Esistono solo poche altre birre perfette da gustare con un dessert, al pari di uno sherry o un porto.



Ordinare subito!

2.59 CHF
la bottiglia

Leffe Vieille Cuvée
Art.10666 24x33 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch

Menù alla birra da quattro portate

Il team del ristorante Feldschlösschen vizia i clienti di Rheinfelden con questo menù alla birra da quattro portate, che si conclude degnamente con il semifreddo:

Insalata di noci con condimento di patate e luppolo e formaggio caprino gratinato

Birra consigliata: Feldschlösschen Premium

Capuns ai gamberoni al vapore con schiuma di birra

Birra consigliata: Valaisanne Zwickel

Succulento trancio di entrecôte di manzo, piselli e gratin di patate

Birra consigliata: Cardinal Brunette

Semifreddo alla birra con frutta di stagione confettata
Birra consigliata: Leffe Vieille Cuvée

Beat Schlatter – una volta tanto non in birreria

Beat cerca Hürlimann ma trova Feldschlösschen

Luogo:

Läbis, negozio di generi alimentari di Zurigo

Interlocutore:

Philipp Nanoppoulos, acquirente/venditore

Beat: Rifornisci il centro storico di Zurigo di generi alimentari e, ovviamente, della birra Hürlimann e Feldschlösschen. Philipp: Sì, nel nostro piccolo negozio gestiamo circa 3500 articoli. La birra Feldschlösschen è uno dei 10 prodotti più venduti, preceduta da latticini e frutta. Vendo diversi marchi

di birra, ma Feldschlösschen è assolutamente quello che va per la maggiore.

Beat: Secondo te perché? Philipp: Non credo sia solo merito della pubblicità. Sono convinto che è la qualità a renderla una birra così amata.

Beat: Quale ruolo gioca il prezzo di vendita di una birra? Philipp: I consumatori non badano più di tanto al prezzo della birra, a parte i forti bevitori, che si scolano una birra dietro l'altra, senza gustarne neanche il sapore.

Beat: Guarda che si chiamano alcolizzati. Tra l'altro, il tuo negozio ha un problema: non sempre hai la Hürlimann, la mia birra. Come mai? Philipp: È un mio errore. A volte mi dimentico di ordinarla.

Beat: Ma è uno scandalo! Ultimamente è venuto a trovarmi un amico che non riusciva a dissetarsi e voleva assolutamente una Hürlimann, così ho dovuto svegliare un vicino nel cuore della notte. Philipp: La prossima volta vieni da me. Io e la mia famiglia abitiamo proprio sopra al negozio.



Beat Schlatter (DX) con Philipp Nanoppoulos davanti al reparto bevande del Läbis.

Beat: Grazie. Lo terrò presente, ma per il bene della tua quiete notturna e della tua attività sarebbe meglio se facessi scorte di Hürlimann al Läbis.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Martini Höck a Lucerna – Hürlimann a Zurigo



• Il 10 novembre le personalità della Svizzera centrale e numerosi clienti della ristorazione si incontreranno per la XIII edizione del **Martini Höck** di Feldschlösschen. Anche quest'anno, l'evento tradizionale sarà ospitato dal Restaurant 1871 del Grand Hotel National. Gli ospiti del Martini Höck hanno la possibilità di gustare i prodotti di Feldschlösschen e chiacchierare amichevolmente.



• **Assemblea generale della Hürlimann Bier S.A.** Il 12 novembre, Beat Schlatter, presidente del consiglio d'amministrazione, attore e comico (nella foto a SX accanto al CEO Feldschlösschen Thomas Amstutz), guiderà l'assemblea generale della Hürlimann Bier S.A. Alla Volkshaus di Zurigo verranno presentati anche quest'anno i progetti a favore degli uomini sostenuti dalla raccolta fondi Hürlimann all'insegna dello slogan «Gli uomini bevono per gli uomini». Dopo l'assemblea è in programma un momento conviviale con gli azionisti.



UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE



DANIELA KARRER
Vendite
Sales Applications

«Non di rado, le chat con i ristoratori sono uno spasso.»

«Come web content manager, mi occupo, tra l'altro, della piattaforma myfeldschloesschen.ch, che offre a voi ristoratori la possibilità di gestire gli ordini in maniera semplice, comoda e veloce. Inoltre, forniamo aggiornamenti regolari su azioni e servizi, mentre la chat dell'e-shop ci consente di comunicare in tempo reale con voi ristoratori. Questi scambi sono interessanti, efficienti e, spesso, anche molto divertenti. Il mio lavoro, tecnico ma al tempo stesso creativo, mi dà grandi soddisfazioni.»



I CLASSICI DI SCHWEPPEES NEL NUOVO LOOK.

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon
e Indian Tonic Water.