



CCV-jeromimo. Patrick Strobel, Verkaufsleiter in der französischen Schweiz, und Roberto Marazzato präsentieren die neueste Generation portabler Zahlterminals.



EJS Verpackungen AG. Fredy Roth, Account Manager, und Hans Steiner, Branch Manager, sind Spezialisten für Einweggeschirr und Take-away-Verpackung.



Abegglen-Pfister AG. Der Hotel- und Restaurantsattler Urs Leber zeigt in Montreux Haartrockner und viele weitere Artikel, die Hotelgästen das Leben vereinfachen.

Elegant: Kleiner Salon mit grossen Zukunftsplänen

Die ZAGG in Luzern hat sich während 20 Jahren etabliert. Ganz neu dagegen ist die Ausgabe des Salons in Montreux. Auch wenn die Premiere im Schatten des «Bocuse d'Or Europe» stand und die erwarteten Besucherzahlen nicht erreicht worden sind, ist die Bilanz sehr positiv.

Nach einem ruhigen Start der ersten Ausgabe der ZAGG in Montreux will die Wigra Expo, die Veranstalterin der Messe, einige Gänge zu legen. Bereits im Mai 2011 soll die zweite Ausgabe der ZAGG Montreux stattfinden – ohne Konkurrenz von anderen Gastromessen in der Romandie. «Am Konzept soll aber nichts geändert werden», sagt Hans-Ruedi Gerber, Geschäftsführer der Prodega Cash + Carry in Crissier und Mitglied des Organisationskomitees, und ergänzt:

«Im Bezug auf die Qualität der Messe haben wir die Latte sehr hoch gesteckt. Und dieses Ziel haben wir erreicht.»

So sind die Aussteller eingeladen worden, ihre Stände attraktiv zu dekorieren. Dementsprechend hat David Lizzola, Direktor des Lé-

guriviera Gemüsehandels, seinen Stand mit hängenden Gärten eingekleidet. Inmitten von Salatbeeten und Kräuterschalen haben er und eingeladene Partner ihre Kunden empfangen. «Für mich war der Salon ein grosser Erfolg», sagt David Lizzola und erklärt: «Wir haben alle unsere Kunden eingeladen. Über 250 sind nach Montreux gekommen. So viele Kunden hätte ich in vier Tagen nicht besuchen können.»

Das Gleiche gilt auch für Olivier Bodeau. Der Geschäftsführer der Petit Forestier ist Herr über eine Flotte von 35 000 Kühltransportern und Kühllastwagen. Petit Forestier vermietet für jedes Stückgut den passenden Container oder Kühltransporter in der Schweiz und 12 weiteren Ländern.

patrick.claudet@gastroneus.ch

Übersetzung: gabriel.tinguely@gastroneus.ch

www.zagg.ch/Bildergalerie auf www.expresso.ch



Bin 707 AG/Vogel Vins SA. Das Weingut Argentiera ist ein neuer Stern am Toskaner Weinhimmel. Markus Odermatt, Julien Vogel und Markus Meier präsentieren drei Top-Cuvées.



Gartencenter Noville. Jean Brönnimann und seine Mitarbeiterinnen haben den Stand von Léguriviera und den Tisch von Eric Godot mit essbaren Gestecken dekoriert.



Prodega/Growa Cash + Carry. Am Stand beim Eingang zur Messe begrüssen Prodega-Mitarbeiterinnen die Besucher mit frischen Gipfeli, gebacken von Marc Wirz von Romer's Hausbäckerei. Hinter der Bar: Hans-Ruedi Gerber, Geschäftsführer Prodega Crissier.



Amstein SA. Serge Vannerom, Agent für belgische Biere, Yan Amstein, Inhaber, und Aymeric Sucher, Marketing, vermitteln Bierkultur. Am Messestand können sie nur einen kleinen Teil der 400 Biersorten präsentieren, die die Amstein SA direkt importiert und schweizweit vertreibt.



Pokky Suisse. Jean-Louis George zeigt, wie einfach es ist, mit dem Pokky Next eine Bestellung aufzunehmen. Das portable Kassenterminal kann mit dem Daumen bedient werden.



ZAGG. Suzanne Galliker, Messeleitung Zagg Montreux, und Christian Perrette, Mitglied des Organisationskomitees, sind in Sachen Ausstellerbetreuung auf «zagg».



Kellogg's. Wie Sandra Müller, Projektmanagement Kellogg Foodservice, haben viele Lieferanten der Branche die Messe besucht. Vielleicht sind auch Sie im nächsten Jahr dabei.



Clinique La Source. Eric Godot ist Küchenchef in der Lausanner Klinik La Source. Unter dem Titel «Source des Saveurs» bietet er jeweils am Mittwoch und Freitag für acht bis zehn Personen eine Table d'hôtes in seiner Spitalküche an.



Ginox SA. Pascal Cornaz, Mitglied der Geschäftsleitung, präsentiert auf dem Stand der Ginox SA neben den Aufschnittsmaschinen der Marke Roussey auch zahlreiche Geräte von Partnerfirmen wie Blanco, Brita, Rational, Menu System und Frima.



Léguriviera SA. Der Gemüsehändler David Lizzola (Mitte rechts) bietet mit seinem Stand eine knackige Plattform für Kräuter, Gemüse, Früchte und Kochkunst. Mit dabei: Jo Marinello mit Früchtecoulis von Le Boiron. Bilder der Gemüsedekoration gibt es auf www.expresso.ch.



Emmi. Linda Schneeberger, Sébastien Millasson, Lisbeth Widler, Marouan Bisch und André Moine bieten Klassiker wie Desserts aus Qimiq und extravagante Glacearomen an. Erstmals präsentieren sie den gereiften Luzerner Rahmkäse «Rustico» und Caffè Latte Intenso.

Die gute Laune fühlen.

- Speziell entwickelt von unabhängigen Gastroprofis
- ab sofort im vorteilhaften 1,5 kg resp. 2 kg Foodservice Pack erhältlich
- Ideal für das moderne Frühstücksbuffet

Unwiderstehlich
4 leckere Müslis in Marken-Qualität



Kellogg's
FOOD SERVICE