eismaschine.de

SAFT TRENDS

Liebe Leser, Liebe Kunden,

mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen in aller Kürze die aktuellen Innovationen im Food Service-Sektor aufzeigen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Kunden mit einem frisch gepressten Saft bezaubern können. Lernen Sie die aktuellsten Neuheiten von ZUMEX kennen, die das Hotel und Gaststättengewerbe bereichern. ZUMEX ist einer der traditionellsten Hersteller von Saftpressen mit sehr hohen Qualitätsstandards, die Ihnen Sicherheit geben.

Der Gastronomiesektor zeichnet sich durch seine Dynamik und seine Fähigkeit aus, sich neu zu erfinden. Diesen Trends wollen wir Rechenschaft zeugen und mit der Technik von ZUMEX unterstützen.

IMPRESSUM

Dieser Katalog enthält keine Preise, da einige Preise Tagespreise sind. Deshalb sind Preisanpassungen auch stets vorbehalten. Bitte erfragen Sie die aktuellen Preise stets bei Ihrem Ansprechpartner, über unsere lokalen Rufnummern der Niederlassungen oder unseren Emailadressen.
Es gelten unsere AGB in der stets aktuellen Fassung zum Zeitpunkt des Auftrages bzw. Verkaufs. Unsere AGB finden Sie auch unter www.eismaschine.de.

Irrtürmer und Druckfehler sind vorbehalten.

eismaschine.de GmbH
Zinner Weg 3
04860 Torgau

+ 49 (0) 3421 18 19 011
+ 49 (0) 3421 71 30 53
info@eismaschine.de
www.eismaschine.de

Stand: Version 1.0 / 31.03.2020

Inhaltsverzeichnis

Neue Trends in der Gastronomie 4

Frisch gepresster Saft 6

Innovationen im Frischsaftbereich 8

Neue Speed Granatäpfel 12

Neue Versatile Pro 14

Alle Maschinen auf einen Blick 15

Die WHO empfiehlt 16

Referenzen / Kunden, die uns vertrauen 18

eismaschine.de

Neue Trends in der Gastronomie

Die heutigen Säulen der Innovation im Gastronomiebereich

1 Transparenz, Nachhaltigkeit und Gesundheit

Der Trend zu einem verarbeitungsfreien Lebensmittel und die Sorge um die Abfallwirtschaft mit der Reduzierung des Verbrauchs von verpackten Produkten sind einer der Konsum-Motoren, die bei den Verbrauchern am stärksten wachsen. Tatsächlich sind 8 von 10 Käufern bereit, mehr für Produkte zu bezahlen, die gesund sind und unsere Umwelt respektieren.

2 Angebot rund um die Uhr zugänglich

Wir sprechen von der Verpflichtung des Catering-Profis, zu jeder Tageszeit qualitativ hochwertige Speisen und Getränke anzubieten.
Getränke wie Saft, traditionell mit dem Frühstück verbunden, werden neu erfunden und begleiten neue Momente des Konsums: Brunchs, Cocktails, und Snacks zum Mitnehmen.
Die Verbraucher machen mehr Mahlzeiten und suchen jederzeit nach verschiedenen Geschmacksrichtungen. Neue Technologien und die Fähigkeit, die volle Kontrolle über das Angebot zu haben, erklären auch die Zunahme der Nahrungsmittelverteilung zu Hause (Just Eat, Uber Eats...) und die Notwendigkeit einer ständigen Differenzierung.

3 Fast Casual

Ein Boom in den Restaurants, die «gesunde Snack»- Menüs im neuen Kontext von «Easy to eat on the go» anbieten. Fast Food wurde ebenfalls neu erfunden und ist jetzt gesünder und nachhaltiger. Die Vorbereitung vor dem Kunden und der Wille, die Qualität oder Frische des Rohmaterials zu vermitteln, überzeugt und erobert den Verbraucher.

4 Individuelles Konsumerlebnis

Gastgewerbe-Profis sind bestrebt, individuelle Angebote für eine Vielzahl von Kundenprofilen mit unterschiedlichen Lebensstilen zu erstellen. Die Menschen haben immer weniger Zeit zum Kochen und Essen. Um sich gesund zu ernähren, sind sie mehr an den Ernährungseigenschaften der Produkte interessiert die sie in Restaurants oder Cafés konsumieren. Ein Angebot an Lebensmitteln und Getränken mit hohem Nährwert ist eine Gelegenheit, diese Verbraucher anzusprechen.

Frisch gepresster Saft

Eine der Kategorien, die bei der Versorgung von Restaurants oder Cafés am stärksten wachsen, sind natürliche Getränke und insbesondere frisch gepresste Säfte und Shakes, deren Verbrauch jährlich um 5% zunimmt.
Innerhalb der Gastronomiebranche spiegelt sich dieser Trend im Rückgang des Konsums von zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken wider, so reduzieren nämlich laut der „2018 Food & Health Survey" des International Food Information Council Foundation 50 % der Amerikaner den Konsum von zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken, um die Aufnahme von zugesetztem Zucker zu reduzieren.

Getränke wie Saft, traditionell mit dem Frühstück verbunden, werden neu erfunden und begleiten neue Momente des Konsums: Brunchs, Cocktails, und Snacks zum Mitnehmen. Die Verbraucher machen mehr Mahlzeiten und suchen jederzeit nach verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Vorteile von einem Glas frischen Saft am Tag:

Bietet die empfohlene tägliche Menge an Vitamin C bei Erwachsenen.

Es enthält viele antioxidative Nährstoffe und bioaktive Komponenten wie die Vitamine A, B und E, Carotinoide, Flavonoide und Polyphenole, die natürlich in Obst und Gemüse vorkommen.

Wichtiger Beitrag von Folsäure, Kalium und Phytonährstoffen.

Sie entspricht einer der fünf von der WHO empfohlenen täglichen Fruchtstücke.

40 % der Millennials suchen nach Vielfalt und neuen personalisierten Saftangeboten.

Innovationen im Frischsaftbereich

Zumex revolutionierte den Gastgewerbesektor durch die Einführung der ersten professionellen Zitruspresse. Nach mehr als 30 Jahren Geschichte hat die Marke nicht aufgehört, Innovationen in der Entwicklung von gepressten Lösungen zu entwickeln, die den Anforderungen jedes Gastgewerbebetriebs gerecht werden. Auf der NRA Show 2019, der führenden Veranstaltung des Food Service-Sektors in Amerika, präsentierte Zumex neue Verbesserungen bei zwei seiner berühmtesten Lösungen: Versatile Pro und den professionellen Entsafter Multifruit.

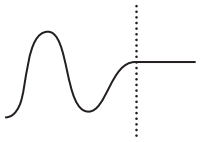
Neuheiten

Neuer Multifruit Intensiv-Entsafter
für Obst und Gemüse

Lernen Sie alle neuen Funktionen des besten Werkzeugs für Saftprofis kennen :

1 Neue Titan-Reibscheibe

Unsere neue Multifruit bietet maximale Leistung und das beste Press-Erlebnis in intensiven Nutzungskontexten.



Silent Block
Anti-Vibration

NON-DRIP POSITION

2 Multiplizieren Sie die Intensität

Die Leistung des Brushless-Motors, zusammen mit der neuen Titan-Reibscheibe und dem optimierten Filter machen Multifruit zur besten Wahl für die anspruchsvollsten Entsafter.

3 Neues Armaturendesign

Mit rutschfester Oberfläche und besserem Griff für einen praktischeren und hygienischeren Betrieb.

4 Größter Flüssigkeitsstrom

5 Einfüllstutzen im XL-Format

Und vieles mehr:

Bedienfeld mit zwei Geschwindigkeiten: Soft Fruit 3.500 U/min | Hard Fruit 4.500 U/min

Position 0

Tropffangschale mit saubererem, optimiertem Design

13L-Behälter. Größte Kapazität auf dem Markt

5 Farben, um sich dem Stil Ihres Unternehmens anzupassen

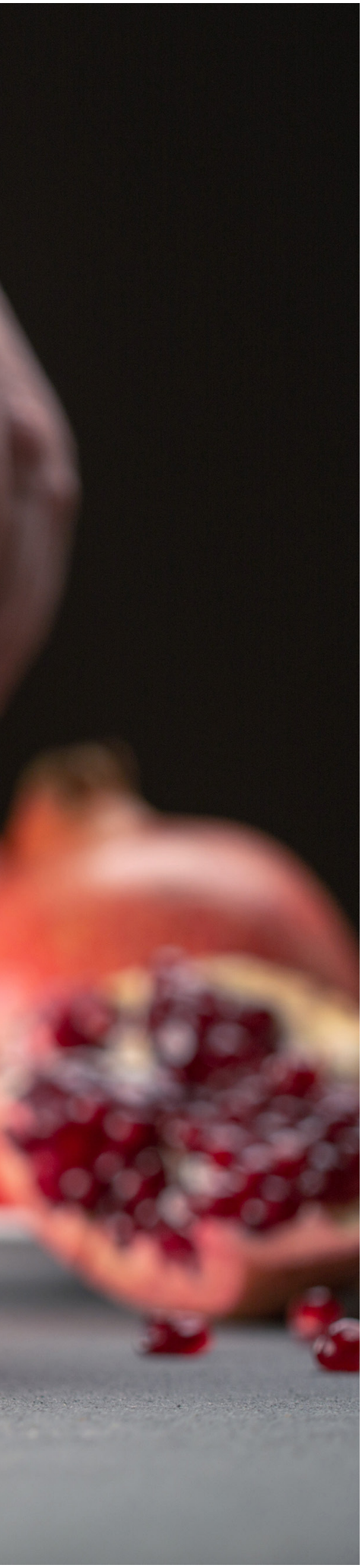
Einzigartiges Design

Bürstenloser-Motor

4-fach höhere Leistung
Geräuschlos
Keine Wartung nötig
Keine Erwärmung

Effiziente Zentrifuge

Optimierter Filter



Neue Speed Granatäpfel

Die erste Hochleistungs-Saftpresse zum Auspressen jeder Art von Granatäpfeln.

Spezialist für Granatäpfel.

Leistungsstark und Robust

Passt Sich an jede Art von Granatäpfeln an

Ideal Für Selfservice-Bereiche

Dreifache Filtration um hochwertigen “Ready To Drink” Saft zu gewinnen

Presst Granatäpfel bis 95 MM

Neue Versatile Pro All-in-One

Möchten Sie in Ihrem Unternehmen einen Selbstbedienungsbereich für frisch gepressten Saft anbieten? Unsere neue Versatile Pro ist die kompakteste Self-Service-Zitruspresse auf dem Markt. Die legendäre Zumex-Presse wurde überarbeitet, um ein besseres Point-of-Sale Erlebnis in Kombination mit der attraktiven neuen Black Matte Color zu bieten.

Führen Sie dank der 75 mm Öffnung ganzes Obst und Gemüse ein.

Bedienfeld mit zwei Geschwindigkeiten: Soft Fruit 3.500 U/min | Hard Fruit 4.500 U/min

Tropffangschale mit saubererem, optimiertem Design

Mit einem 13L-Behälter die Größte Kapazität auf dem Markt

Fünf Farben, um sich dem Stil Ihres Unternehmens anzupassen

Einzigartiges Design

Zumex Press-Lösungen für den Food Service-Sektor

Essential Pro

Minex

Multifruit

Soul

Versatile Pro

Speed Up

Speed S+plus

Granatäpfelpresse

Versatile Pro "All-in-One"

Die WHO empfiehlt
200 mg Vitamin C = 2 Gläser Saft pro Tag
UM EIN STÄRKERES IMMUNSYSTEM ZU ERZIELEN.

Verzehr von 2 Gläsern Orangensaft pro Tag

Wissenschaftliche Studien und Agenturen wie die Weltgesundheitsorganisation (WHO) haben den Verzehr von Zitrusfrüchten empfohlen, um den Vitamin-C-Spiegel zu erhöhen und ein stärkeres Immunsystem zu erreichen, das mit Viren fertig wird.

Zwischen 200 mg bis 2 g Vitamin C

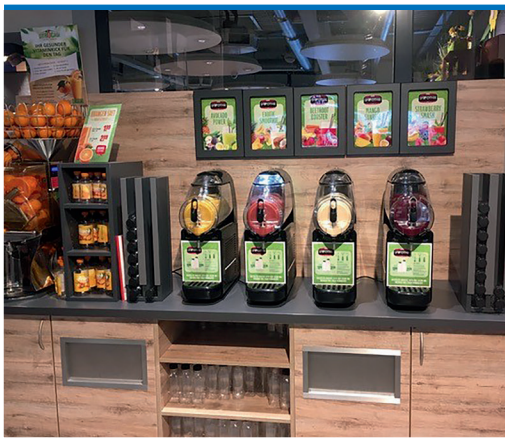
Die Empfehlung, täglich zwischen 200 mg bis 2 g Vitamin C zu sich zu nehmen, macht es notwendiger denn je, den Verbrauchern weiterhin den Service von frisch gepresstem Saft anzubieten, da Orangensaft, insbesondere frisch Gepresster, ein „Schuss" Vitamin C ist.

Referenzen (Auszug)

Fresh Place
zumex
zumex

SMOOTHIES
LEICHT
LECKER
GESUND
HIER FRISCH GEMACHT!
Smoothies
ver. Sorten
350 mL 1,99 €
500 mL 3,79 €

Smoothie-Zeit
Smoothie-Zeit



eat happy
Fresh-Sushi

eismaschine.de GmbH
(bei Düsseldorf)
Heckschenstr. 55
47809 Krefeld
Tel.: +49 2151 3516882

eismaschine.de GmbH
(bei Leipzig)
Zinnaer Weg 3
04860 Torgau
Tel.: + 49 3421 1819011

eismaschine.de GmbH
(bei Nordhausen)
Hospitalstr. 138
99706 Sondershausen
Tel.: +49 3632 7198786

eismaschine.de GmbH
(bei München)
Ampertal 30-29
85777 Fahrenzhausen
Tel.: +49 89 20337242

eismaschine.de

E-Mail: info@eismachine.de | Internet: www.eismaschine.de

WEITERE KONZEPTE:

Lust auf Eis!

Lust auf Slush!

Lust auf O-Saft!