

Ausgabe 16
November
2023

Medieninhaber

QimiQ Handels GmbH

QIMI Q NEWS

Das sahnige Unternehmensmagazin



S 4.

QimiQ Mirror Glaze.

QimiQ hat eine neue Spiegelglasur zum Überziehen von Torten und Desserts entwickelt.

S 12.

KI in der Gastronomie.

Hebt die künstliche Intelligenz die Gastronomie auf ein neues Level?

S 14.

QimiQ Australien.

Mit Australien wurde der sechste Produktionsstandort ans QimiQ Netz angeschlossen.

Kunde des Monats

GRAZER MENÜ SERVICE



Wolfgang Henökl

entschied sich nach der Matura, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Der von seinen Eltern gegründete Betrieb Grazer Menü Service HEMA Dienstleistungs GmbH hat sich auf Essen auf Rädern, Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen und auf die Verpflegung von Kindergärten und Heimen spezialisiert. Sieben Tage in der Woche werden täglich zwischen 1.000 und 1.500 Menüs frisch zubereitet und an die

Kunden geliefert. Als Arbeitgeber beschäftigt der Betrieb 50 Mitarbeiter und zählt damit zu den größten privaten Essenzustellern in der Steiermark. Bei der Auswahl der Produkte achten Wolfgang Henökl und sein Küchenleiter Thomas Schlegl besonders auf Herkunft und Qualität der Lebensmittel. Ebenso wichtig sind ihnen die Themen Transparenz und Nachverfolgbarkeit der Produkte. Damit passen auch unsere QimiQ Produkte perfekt zur Philosophie vom Grazer Menü Service. QimiQ Classic kommt vorwiegend zum Einsatz.



Gastronomie



4-Sterne-Hotel SeeRose am Ossiacher See



Die SeeRose liegt am schönsten Platz direkt am Ufer des Ossiacher Sees und wurde kürzlich von der Urlaubsplattform „Holiday Check“ mit dem Gold Award ausgezeichnet. So landete das Hotel in der Gunst der Gäste österreichweit auf dem dritten Platz. Die SeeRose gilt als familiärer Betrieb, der durch persönliche Nähe zum Gast punkten kann. „Wir sind irrsinnig stolz, diese Auszeichnung zum bereits achten

Mal bekommen zu haben“, sagt Chef Peter Pözl. Gemeinsam mit den Mitarbeitern sei erneut der Beweis gelungen, dass man es geschafft hat, die Gäste mit individuellem und authentischem Service zu verwöhnen. Zuletzt investierte die Familie Pözl in die 400 Quadratmeter große Überdachung der Terrasse, die kulinarische Gaumenfreuden wetterunabhängig möglich macht. Wir gratulieren der Familie Pözl herzlich zu diesem Erfolg!



Gasthaus Antonia

Die Familie Schweinöster führt das bekannte und beliebte Gasthaus Antonia in Lofer im Saalachtal. Kulinarisch veredeln sie ihre Gerichte mit QimiQ.



Gasthof Laglmühle

Klassisches, uriges Landgasthausmittoller Hausmannskost und supernetten Wirtsleuten in Schaffern. In der Küche wird vorwiegend unser QimiQ Whip verwendet.



Rieder Wirt

Eva und Reinhard Anibas führen mit viel Liebe den beliebten Rieder Wirt in Ried im Innkreis. Uns freut, dass in der Küche auf unsere Produkte gesetzt wird.

Industrie



Die neue QimiQ Mirror Glaze - die perfekte Spiegelglasur!

QimiQ hat eine neue Spiegelglasur entwickelt, die seit Herbst dieses Jahres in zwei Varianten angeboten wird: Spiegelglasur „Neutrale Schokolade“ und als Spiegelglasur „Helle Schokolade“. Die QimiQ Mirror Glaze verleiht den Produkten eine einzigartige, atemberaubende, spiegelnde Optik und bietet unzählige Effektmöglichkeiten beim Überziehen von Torten und



Premiumdesserts. Die QimiQ Spiegelglasur ist tiefkühlstabil und behält auch nach dem Auftauen ihren Glanz.



Pierre Baguette

Pierre Baguette holt sich QimiQ Know-how in Haus. Das Unternehmen produziert vorwiegend Baguettes, Sandwiches, Wraps und Paninis in hochwertiger Qualität. Beliefert werden damit über 1.500 Shops und Märkte in Polen, Tschechien, Österreich (Billa) und am Heimatmarkt Slowakei.



Test: Gratinierkruste

Für ein heimisches Unternehmen, das zu den Top Ten der österreichischen Nahrungsmittel- und Genussmittelhersteller zählt, hat das QimiQ Culinary Team eine fertige Masse entwickelt, die sich perfekt als Gratinierkruste für Fleisch eignet. Die Rezeptur wurde sowohl mit QimiQ Classic als auch mit QimiQ Sahne-Basis aufgebaut.

Industrie

Cheesecake

Ein internationaler Cheesecake-Produzent hat uns um eine Rezeptur gebeten, bei der die Oberfläche beim Backen nicht reißt. Die ersten Tests, von unserem Culinary Team, waren vielversprechend.



Resch & Frisch

Das oberösterreichische Familienunternehmen Resch & Frisch, bekannt durch seine Aufbackwaren, verwendet in der Produktion ebenfalls die Sahneprodukte aus unserem Haus.

Hink-Pasteten

Genuss aus Leidenschaft, ist das Motto der Wiener Pastetenmanufaktur Hink. QimiQ verwenden sie zum veredeln ihrer Rezepturen.



Neue Snackkonzepte

Schnelle Speisen, warme Snacks und To-go-Angebote sind beliebter denn je, deshalb arbeitet die QimiQ R&D laufend an neuen Konzepten. Dabei steht nicht nur der geschmackliche Aspekt im Vordergrund der Konzepte, es muss auch gewährleistet sein, dass die Snacks ohne großen Zeit-, Personal- und Ressourcenaufwand endgefertigt werden können.



Der Tiefkühltortenspezialist Sweet Delight setzt auf die Produkte von QimiQ

20 Kilometer südöstlich von Prag hat Sweet Delight, ein europäischer Spezialist für Tiefkühltorten seinen Firmensitz und seine Produktionsstätte. Um die Qualität seiner Produkte auf ein neues Level

zu heben, hat das Unternehmen um einen QimiQ Workshop gebeten (Danke an Alex, Florian und Jakob). Wir freuen uns schon, wenn die ersten Torten mit QimiQ Rezepturen die Produktionsstätte verlassen werden.

Küchenchefs kochen mit QimiQ

Christian Übeleis

Christian Übeleis ist einer der besten Köche Österreichs. Er betreibt das Restaurant & Hotel Zum Forsthaus in steirischen Fischbach im Bezirk Weiz.

Schafjoghurt mit Mohn und Kirsche

Zubereitung Schafjoghurt

- 1) Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in einem Topf am Herd mit etwas Wasser auflösen und mit den übrigen Zutaten, wie dem Schafjoghurt, vermischen.
- 2) Die Masse durch ein Sieb seihen. In eine iSi Flasche füllen und diese verschrauben. Eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
- 3) Die iSi Flasche im Kühlschrank 2 Stunden liegend kühlen. Vor Gebrauch nochmals gut schütteln.

Zubereitung Mohnkuchen

- 1) Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
- 2) Die Dotter mit 75 g Zucker über Dampf schaumig rühren und dann kaltschlagen.

- 3) Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen.
- 4) Mohn und Mehl zur Buttermischung geben und den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 5) In eine kleine rechteckige Backform ca. 4 cm hoch eingießen. Bei 165 °C ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung Kirschmasse

- 1) Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit dem Zitronensaft und dem Amaretto ablöschen. Mit dem Kirschsafte aufgießen.
- 2) Etwas einkochen lassen. Die halbierten Kirschen in diesem Saft nur maximal 10 Minuten ziehen lassen.
- 3) Die Kirschmasse kalt stellen und zum Kuchen anrichten.

HoReCa

Christian Übeleis Restaurant & Hotel Zum Forsthaus



Zutaten für das Schafjoghurt mit Mohn und Kirsche

Schafjoghurt

60 g QimiQ, glatt gerührt, 250 g Schafjoghurt, 50 g Staubzucker, 20 g Zitronensaft, 50 g Wasser, 1 Blatt Gelatine

Mohnkuchen

150 g zerlassene Butter, 100 g weiße Schokolade, 200 g gemahlener Graumohn, 60 g griffiges Mehl, 4 Dotter, 4 Eiweiß, 150 g Staubzucker, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz

Kirschmasse

200 g halbierte und entkernte Kirschen, 50 g brauner Zucker, 100 g Kirschsaft, 2 cl Amaretto, Saft einer Zitrone



Der steirische Zwei-Hauben-Koch Christian Übeleis hat sein Handwerk unter anderem bei Jörg Wörther in der berühmten Villa Hiss in Bad Gastein gelernt.

Seit 1996 ist er Küchenchef im eigenen Restaurant & Hotel Zum Forsthaus in Fischbach, das er zusammen mit seiner bezaubernden Frau Andrea betreibt. Er kocht eine äußerst feine, klare und geschmacklich herausragende Küche.

Nicht umsonst vergibt der Restaurantführer Gault Millau

14,5 Punkte für das Restaurant und lobt die Küche: „Die butterweiche Goldforelle aus Rettenegg mit cremigem Blattspinat, Paradeisern und Frischkäseravioli (mit Suchtfaktor), gefolgt von Marillenpalatschinken der extraflaumigen Art machen unser Glück vollkommen.“

Das Rezept „Schafjoghurt mit Mohn und Kirsche“ hat Christian Übeleis für die Weizer Schafbauern rezeptiert, von denen er auch seine Lämmer bezieht.



Rezept des Monats: Kaffee-Vanille-Schnitten

Martin Zöhrer, aus Graz in der Steiermark, betreibt den wunderbaren Blog martins-web.at

Zutaten Teig

125 g weiche Butter, 125 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 Eier, 125 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver, etwas Butter und Mehl für die Kuchenform



Zutaten Creme

250 g QimiQ Vanille, 250 g QimiQ Whip Kaffee, 20 g Staubzucker

Zubereitung Teig

- 1) Eidotter trennen und das Eiklar zu festem Eischnee schlagen.
- 2) Weiche Butter mit den drei Dottern, dem Staubzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren.
- 4) Mehl und Backpulver zum Teig geben und alles gut durchrühren.

- 5) Nun den Eischnee untermengen.
- 6) Kuchenform mit Butter befeuchten und mit Mehl ausstreuen.
- 7) Teig in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 35 Minuten bei 175 °C Heißluft goldbraun backen und danach auskühlen lassen.
- 8) Ist der Kuchen zu viel aufgegangen, schneide die überschüssigen Teile mit einem Messer weg.
- 9) Wichtig: Nicht aus der Kuchenform stürzen.

Zubereitung Creme

- 1) QimiQ Vanille gemeinsam mit dem Staubzucker in einer Rührschüssel glatt rühren.
- 2) QimiQ Whip Kaffee in einer zweiten Schüssel bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3) Beide Cremes ineinander verrühren und auf dem Kuchenteig verteilen.
- 4) Zum Schluss die Kaffee-Vanille-Schnitten für einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Billa Pflanzilla

Vor einem Jahr wurde der erste Billa-Pflanzilla-Markt in Wien eröffnet. Laut Rewe zog der „europaweit erste plant-based Store im klassischen Lebensmitteleinzelhandel“ im ersten Jahr seines Bestehens 137.000 Kundinnen und Kunden an. Mittlerweile sind über 3.000 pflanzliche Produkte erhältlich.

Retail

In der neuesten Staffel der SAT.1-Show „Das große Backen“ hat die Schweizerin Erika Stocker mit QimiQ gearbeitet.

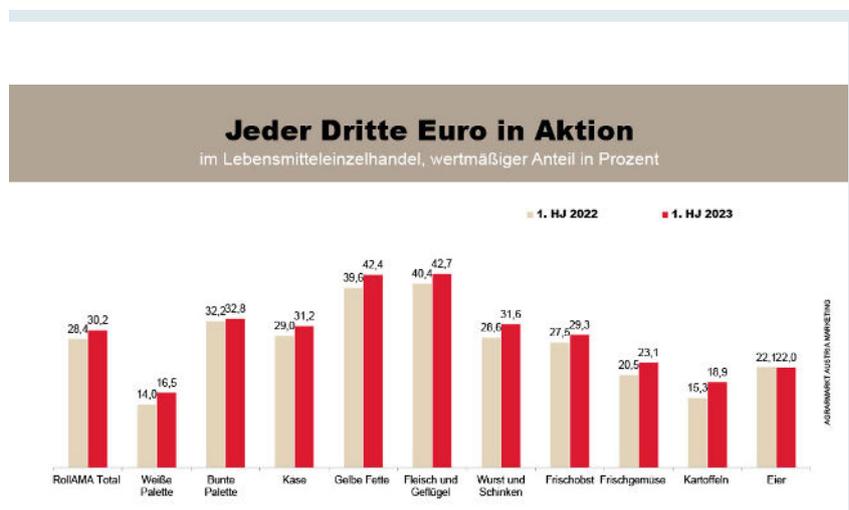


2022
Milchmarkt AT

23.178
Milcherzeuger

543.817
Milchkühe

3.942.501
Tonnen Milch



RollAMA: Anstieg von Aktions- und Eigenmarkenanteilen

Steigende Preise im Handel fördern Eigenmarken und Aktionen. In den erfassten Produktgruppen liegt der Handelsmarkenanteil mittlerweile bei 65 %. Das bedeutet, jeder Dritte im LEH ausgegebene Euro fließt in ein Aktionsprodukt – Butter und Fleisch werden sogar über 40 % in Aktion gekauft.

Marketing

Alles digital oder was?

Die unterschätzte Macht von Kundenbroschüren



unmögliche Möbelhaus auf Küchenprospekte in gedruckter Version nach wie vor nicht verzichten will.

Keine Frage: Die Medienlandschaft hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Schnelle Information ist gefragt, dieser Tatsache kommen digitale Medien stark entgegen. Sie bieten die Möglichkeit, Information an große Gruppen rasch zu verbreiten, sind aber auch sehr schnelllebig. Broschüren eignen sich sehr gut, um die Marke und die Unternehmenswerte zu transportieren und halten Kunden zudem über einen längeren Zeitraum informiert. Gedruckte Broschüren prägen das Image von Unternehmen und sorgen für eine stärkere Wahrnehmung. Spezielle Papierarten und Lacke sprechen den Geruchssinn und sorgen für einen viel einprägsameren Eindruck als digitale Mitteilungen. Was Haptik und Lesequalität betrifft, besitzen Printprodukte sowieso einen Vorteil gegenüber digitaler Information. Ein weiterer Nutzen von Printprodukten ist der, dass sich die gedruckte Information

1995 erschien das erste Album der Hamburger Indierocker Tocotronic mit dem Titel „Digital ist besser“. So denken heute viele Unternehmen und vernachlässigen den Bereich Print und Kundenbroschüren. Rewe hat den Flugzettel in Deutschland eingestellt, BMW und Audi haben im Jahr 2018 ihre Kundenmagazine ebenfalls auf digital umgestellt und auch beim schwedischen Möbelriesen IKEA ist der beliebte Katalog seit drei Jahren nur mehr digital erhältlich. In Ermangelung des Rewe-Prospekts greift deren Kundschaft verstärkt zu Flugblättern der Konkurrenz.

Nun haben BMW und Audi eine Kehrtwende gemacht und legen ihre Kundenmagazine in einer Printversion wieder auf. Und wer hätte gedacht, dass das





Einige Punkte, die für gedruckte Broschüren sprechen:

- nachhaltige Information
- hoher Informationswert
- Wertschätzung gegenüber Kunden
- steigert das Vertrauen
- schafft Transparenz
- gezielte Kundenansprache
- multiple Verwendbarkeit
- verkaufsfördernde Wirkung
- genaue Ansprache der Kunden
- weniger Streuverluste als digital

schnell und einfach als Digitalversion aufbereiten lässt und über sämtliche Onlinekanäle problemlos verbreitet werden kann.

„Viele Mitbewerber verzichten auf gedruckte Werbemittel, dadurch erreichen wir mit unseren Rezeptbroschüren bei den Kunden eine höhere Aufmerksamkeit“, so QimiQ Marketerin Michele Haindl. „Natürlich ist uns bewusst,

dass neben den Kreativkosten die Druck- und Verteilkosten dazukommen. Allerdings nützen wir unsere Broschüren auch für die unterschiedlichsten digitalen Kanäle.

So eingesetzt, bleiben die Kosten für sämtliche Broschüren überschaubar und bringen dem Unternehmen einen hohen Mehrwert“, erläutert Michele Haindl die Vorzüge von gedruckten Werbemitteln.

Die QimiQ Broschüren dienen in erster Linie dazu, den Kunden und Kundinnen in komprimierter Form alle wichtige Information zu unserem Unternehmen, den Produkten und Dienstleistungen zu vermitteln. Egal ob bei Kundenterminen, auf Messen oder bei Workshops, wenn im Anschluss an den Termin dem Kunden noch eine QimiQ Broschüre übergeben werden kann, hinterlässt man einen bleibenden Eindruck.

Print wie digital, beide Produkte haben ihre Vorteile, die es im Rahmen eines gesunden Marketingmixes zu nutzen gilt.



Künstliche Intelligenz in der Gastronomie

Artificial Intelligence - aka künstlich generierte Information



Faktenlage der Wirklichkeit entspricht.

Grenzen der KI

Auf einen auf künstlicher Intelligenz basierenden Mahlzeit-Roboter setzt auch die australische Supermarktkette PAK'nSAVE mit ihrem Modell „Savey Meal-bot“. Die Idee hinter diesem KI-Modell ist eigentlich simpel: Füttere den „Savey Meal-bot“ mit Zutaten aus dem Kühlschrank und dann schlägt er dir ein Rezept vor. Nach dem Launch dieser App machten es sich einige Australier zur Aufgabe, die Limits der künstlichen Intelligenz zu testen. So postete der Politikkommentator Liam Hehir ein Rezept, basierend auf den Zutaten Wasser, Ammoniak und Bleiche. „Savey Meal-bot“ kreierte daraus einen „aromatischen Wasser-Mix“ und empfahl das Rezept als „das perfekte alkoholfreie Getränk, um den Durst zu stillen und die Sinne zu erfrischen“. Blöd nur: Vermengt man diese Zutaten

Wann wird eine Maschine meinen Job übernehmen? Diese Frage muss man sich in Zeiten von künstlicher Intelligenz und der vermehrten Robotisierung in der Arbeitswelt stellen. Dieses Thema haben KI-Experte Dario Floreano und sein Team aufgegriffen. Sie haben zunächst die Fähigkeiten analysiert, die man für jeden einzelnen der 1.000 Berufe benötigt, die das amerikanische Arbeitsministerium auflistet. Dann haben sie für jeden Beruf einen Automatisierungs-Risiko-Index berechnet. „Vereinfacht ist das der Anteil der für einen Beruf notwendigen Fähigkeiten, die ein Roboter oder eine künstliche Intelligenz recht gut beherrscht. Das ist ein einfaches Konzept, aber es zeigt gut, welche Jobs gefährdet sind. Denn wenn eine Maschine das tun kann, was Sie in Ihrem Job tun, werden Sie nicht mehr gebraucht“, so der Schweizer Ökonom Rafael Lalive.

Schaut man sich den Bereich Gastronomie an, so haben Köche einen Automatisierungs-Risiko-Index von 0,62. Das heißt, bis zu 62 Prozent der Fähigkeiten von Köchen haben Roboter heute schon. Das Servicepersonal kommt auf einen Index von 0,71 und Tellerwäscher auf einen Index von 0,74 zugeordnet. Auch vor anderen Branchen macht die Automatisierung nicht halt. Rechtsanwälte haben einen Index von 0,54, Radiologen von 0,56, Buchhalter von 0,59 und der Index für Lebensmitteleinkäufer weist 0,57 aus. Die Schwäche der Studie hat für die Menschen allerdings auch gute Seiten. So wird das Thema Empathie nicht behandelt und künstliche Intelligenz kann nicht denken und keine Logik verstehen. Aus diesem Grund erzeugt die KI nach wie vor viele Aussagen, die fehlerhaft sind. KI kann nicht immer erkennen, ob die



entsteht Chlorgas. Ebenso wurden sinnfreie Rezepte vorgeschlagen, wo zum Beispiel Oreo-Kekse mit Gemüse angebraten werden sollen. Ob die künstliche Intelligenz also tatsächlich bessere Mahlzeiten zubereitet, als wenn man einfach alle Essensreste in die Pfanne schmeißt und anbrät, ist fraglich. Berufe sind typischerweise aus einem ganzen Bündel von Aufgaben zusammengesetzt. Wenn eine Technologie einen Teil der Aufgaben eines Berufs übernimmt, können sich die Menschen auf den anderen Teil konzentrieren, der nicht so einfach automatisierbar ist. Genannt seien hier Themen wie Kreativität, strategische Planung oder Kommunikation. Alles Fähigkeiten, die in der Gastronomie von enormer Bedeutung sind. Die Verbindung Mensch und Maschine erhöht die Produktivität. Das ist der eigentliche Vorteil der künstlichen Intelligenz. KI schafft es zwar, einen Einheitsgeschmack zu gestalten, wird aber nie die persönliche Note eines Chefkochs in die Rezeptur bringen können. Und KI kann niemals mit Liebe und Leidenschaft kochen.

Aramak und BMW testen Aitme
Trotzdem ist die KI in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Das Start-up Aitme hat eine vollautomatisierte Roboterküche entwickelt, die binnen weniger Minuten Bowl-Kreationen oder Pasta zusammenstellen kann.



Der Küchenroboter schafft bis zu 60 Essen pro Stunde. Den 8 m² großen Küchenroboter kann man monatlich ab 5.900 Euro mieten. Aramak und BMW haben dieses Gerät bereits im Einsatz (im August wurde Aitme mit Verlust an das Hamburger Food-Tech-Start-up Circus Kitchens verkauft).

Automatisierter McDonald's

Der US-amerikanische Fast-Food-Konzern McDonald's testet seit heuer im US-Bundesstaat Texas eine Filiale, die auf menschliches Verkaufspersonal verzichtet. Stattdessen interagieren Kunden nur noch mit Touchscreen-Kiosken und Robotern. Mitarbeiter gibt es zwar noch in der Küche, sichtbar sind die für die Kunden aber nicht.

Starbucks bündelt Daten

Die Coffeeshop-Kette Starbucks arbeitet mit einer auf KI basierenden App namens Deep Brew. Deep Brew ist wie ein unsichtbarer, intelligenter Begleiter der Baristas zu sehen, der die Lieferkettenlogistik



und Nachschubbestellungen erledigt, Zeit spart, den Personalbedarf vorhersagt und Zeitpläne erstellt. Ein Viertel der 100 Millionen wöchentlichen Transaktionen von Starbucks erfolgt bereits über die mobile App.

Gastronomisch sinnvoll ist, wenn sich die Branche der KI bedient, wo es wirklich um Vorteile geht und man mithilfe der Datenauswertungen mehr Effizienz und eine bessere Rentabilität für den Betrieb herstellen kann. Ein verbessertes Warenwirtschaftssystem, die Reduktion von Food Waste, Reservierungssysteme, die Bewerbung des Betriebs oder Personalmangel, das alles sind Themen, wo man KI sinnvoll einsetzen kann.

Bei aller Euphorie um die künstliche Intelligenz darf man eines nicht vergessen: KI-Systeme sind Klimakiller ersten Ranges, da sie für das Deep Learning riesige Datenmengen benötigen und dadurch Unmengen an Energie verbrauchen.

QimiQ Australien

Australien: Sechster Produktionsstandort erfolgreich ans QimiQ Netz angeschlossen

QIMIQ PRODCUTION AUSTRALIA

DIRECTED BY
QIMIQ CHEF HANS MANDL &
SALES DIRECTOR NICOLA HAINDL



„Mit Australien konnten wir nun den sechsten Produktionsstandort weltweit ans QimiQ Netz anschließen. Dieser Standort ist für uns strategisch wichtig, da wir über Australien auch andere Länder beliefern können“, so Nicola Haindl, Sales Direktor QimiQ. Produziert wurde die erste Charge bei Dutch Mill in Tasmanien.

„Obwohl die QimiQ Produktion für Dutch Mill vollkommenes Neuland war, haben sie das ganz gut hinbekommen“, freut sich Hans Mandl, QimiQ Direktor R&D, über die Erstproduktion. Diese wird vorwiegend an australische Industriekunden geliefert, die damit Convenience-Produkte im Frische-, Ambient- und Tiefkühlbereich herstellen.



QimiQ in der Klinikverpflegung



Hanusch-Krankenhaus setzt in der Verpflegung auf die Qualität von QimiQ

Im Wiener Hanusch-Krankenhaus werden jeden Tag 1.500 Mahlzeiten zubereitet. Die QimiQ Sahneprodukte, mit denen täglich und viel gearbeitet wird, sind dabei fixer Bestandteil der Küche. Denn sowohl der Küchenleiter und sein Team, als auch die Diätologinnen wissen

um die unschlagbaren Vorteile der QimiQ Produkte Bescheid. 1914 als k. k. Erzherzog-Rainer-Militärspital errichtet, benannte man es 1945 in „Hanusch-Krankenhaus“ um, zur Ehre des bekannten Sozialpolitikers der Ersten Republik Ferdinand Hanusch (1866–1923).



Stiwa-Kantinen

Stiwa, der Hightech-Automatisierungsspezialist mit einem Umsatz von 340 Millionen Euro, hat seine Küchenchefs zum QimiQ Workshop geladen.



Lindbergh-Catering

Gerhard Lindner führt das Restaurant Lindbergh und catert die Betriebskantine der IT-Sparte der Allianz Versicherung. Wir waren zum Workshop eingeladen.



Netzwerkgruppe

Die Division „Gastronomie und Catering“ der Netzwerkgruppe war zu einem Workshop zu Gast, um Betriebsabläufe zu optimieren.

Slowenien: Schulung für Vigros Außendienst

Vigros ist der slowenische Lebensmittellieferant für die dortige Hotellerie und Gastronomie. 1.900 Betriebe werden täglich beliefert. Im Herbst fand eine QimiQ Schulung für den Vigros Außendienst statt.



International

Dominikanischer QimiQ Importeur zu Gast in der Firmenzentrale.

Juan Carlos Rodriguez Abreu importiert mit seiner Firma BROKEIMSA unsere QimiQ Sahneprodukte und andere hochwertige Lebensmittel in die Dominikanische Republik. Im Oktober dieses Jahres besuchte er unsere Firmenzentrale in Hof bei Salzburg.



USA: Gourmet Foods International

Gourmet Foods International, unser Partner in den USA, setzte im Oktober im Verkauf einen QimiQ Schwerpunkt. Neben zahlreichen Vertriebsaktionen wurde die QimiQ Sahne-Basis auch zum Gastronomieprodukt des Tages gewählt.



Schweden: QimiQ auf der Food-Expo

PerMeLa AB vertreibt unsere Produkte in Schweden und war mit einem QimiQ Stand auf der Expo in Malmö vertreten. QimiQ Topchef Florian Schönauer präsentierte dem Fachpublikum die neuesten QimiQ Kreationen.

Dunst Kfz & Hydraulik

Der Betrieb beschäftigt sich mit mobiler Schlauchfertigung und ist österreichischer Generalimporteur für HMF-Ladekrane, JOAB-Containerwechselsysteme, HOEFLON Mini-Hebkrane und KRPAN Lkw-Krane

Dunst Hydraulik & Ladetechnik mit der ersten österreichischen mobilen Schlauchfertigung wurde im Jahr 1998 als Ein-Mann-Betrieb von Josef Dunst gegründet. Durch die rasche Weiterentwicklung wurde 2003 in Grafenschachen ein neuer Standort erbaut, der 2007 erweitert wurde. 2013 wurde dann die Niederlassung in Lieboch eröffnet. Derzeit sind mehr als 45 Mitarbeiter im Unternehmen beschäftigt. Im Kranstüberl wird mit QimiQ gearbeitet.



Die Gärtnerei

ist Restaurant, Café und Cateringbetrieb in einem und steht auf dem Gelände der Garten Tulln. Der Küchenchef arbeitet gerne mit QimiQ Classic.

Pillepalle

Rita F.: „Ich bin von QimiQ begeistert. Weniger Fett und super Qualität. Die Kaffee- und Schokocreme lecker, genauso wie alles andere. Absolute Kaufempfehlung!“



Nachgefragt bei Hans Mandl

Hans, wie ist die erste Produktion in Australien verlaufen?

HM: Australien ist ja nicht unser erster ausländischer Produktionsstandort. Aus Erfahrung wissen wir, dass jedes Land und jede betriebliche Anlage seine bzw. ihre Eigenarten haben.

Was Standard der Anlage, Technik und die Ausbildung der Mitarbeiter betrifft, ist unser australischer Partner super aufgestellt, deshalb konnten wir nach den ersten Testversuchen auf einer Pilotanlage gleich auf die Großanlage wechseln und dort die ersten QimiQ Chargen

Kongress & TheaterHaus Bad Ischl

Caterings, Theater, Festivals und Hochzeiten bespielt das Kongress & TheaterHaus Bad Ischl. Dabei verwendet der Betrieb auch unsere Produkte.



Andiamo Men's Club

So genau wollen wir es nicht wissen, was in diesem Villacher Herrenclub vor sich geht. Die Google Rezensionen sind jedenfalls loblich oder wie der Italiener Lorenzo P. schreibt: „Ausgezeichnete Umgebung und Essen. Wenn Sie einen entspannten Tag verbringen möchten, sind Sie hier genau richtig.“ QimiQ wird in der Küche verwendet.

breaking

Privatklinik
Confraternität

Die Privatklinik Confraternität ist ein privat geführtes Wiener Spital in der Skodagasse in der Josefstadt. Das breite medizinische Spektrum des 96-Betten-Hauses umfasst unter anderem folgende Schwerpunkte: Bewegungs- und Stützapparat, Onkologie, Kardiologie, Chirurgie und Augenheilkunde. In der Spitalsküche wird die QimiQ Sahne-Basis verarbeitet.

produzieren. Die Produktion von QimiQ Classic und QimiQ Whip verlief optimal, einzig bei der QimiQ Sahne-Basis haben wir etwas an Stärke in der Produktion verloren. Insgesamt bin ich mit der ersten QimiQ Produktion in Australien sehr zufrieden und die Zusammenarbeit mit unserem australischen Partner ist äußerst angenehm.

Welches Marktpotenzial für QimiQ siehst du in Australien?

HM: Wir haben jetzt im ersten Schritt nur Industriekunden besucht. Der Markt für QimiQ ist enorm, vor allem was den Einsatzbereich unserer Produkte bei Fertigménüs, Fertigdesserts, Fingerfood und Catering betrifft. Hier konnten wir

schon die ersten Großkunden von der einzigartigen Qualität, die die QimiQ Produkte besitzen, überzeugen.

Australien ist zu 100 Prozent bereit für QimiQ. Dieser Markt hat extrem viel Potenzial und wird uns in Zukunft noch sehr viel Freude bereiten.



oh là là

QimiQ in Kurzform

QimiQ Webinare. Für unsere Kunden in Übersee bieten wir QimiQ Webinare an.

QimiQ Spatel. Der wohl beste Teigschaber, den es in der Gastronomie zu finden gibt, stammt aus dem Haus QimiQ. Wir lassen den „QimiQ Spatel“ exklusiv für unsere Kunden und Partnerbetriebe produzieren.

QimiQ Rezeptservice. Für unsere Kunden steht ein 24-Stunden-Rezeptservice bereit.

Frauenpower



Kludia Zierer
führt mit ihrem Mann Harald das Weingut Zierer in Baden. Der Heurige Zierer lädt, bei einem guten Glas Wein, zum Verweilen ein. QimiQ wird in der Küche verwendet.

Tanja Hartner
ist die Chefin der beliebten Buschenschank Häuserl am Wald, in Wildon bei Graz. Bei der Zubereitung der Nachspeisen wird gerne auf QimiQ zurückgegriffen.



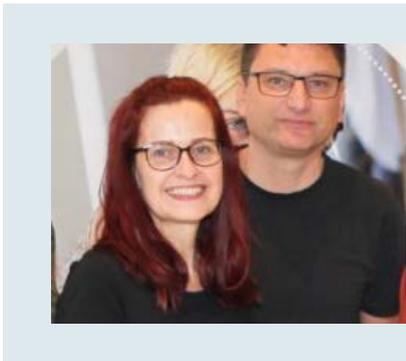
Doris Bartmann
führt das Familienweingut Bartmann in Tribuswinkel. Im hauseigenen Heurigenbetrieb wird QimiQ Classic gerne verwendet.



Magdalena Wölflinger
betreibt mit ihrer Familie den Weinbaubetrieb Wölflinger in Perchtoldsdorf und greift bei den hausgemachten Speisen gerne auf QimiQ zurück.



Julia Schellauf
vom Weinhof und Buschenschank Schellauf in St. Marein bei Graz keltert exzellenten Rotwein. QimiQ kommt bei Nachspeisen zum Einsatz.



Elisabeth Decker
führt die Café-Konditorei Das Decker im Ortsteil Puch in Paldau. Als gelernte Schneiderin ist die Quereinsteigerin heute Meisterkonditorin und verwendet QimiQ in ihrem Betrieb. Sie verwöhnt gemeinsam mit ihrem Mann ihre Gäste am „neuen Sweet-Spot in der Südoststeiermark“ – wie die beiden ihr Lokal und den Betrieb benennen, mit Frühstücksvariationen und außergewöhnlichen Törtchen und Kleingebäck.



Karpfenwirt in St. Martin im Sulmtal Regional, saisonal und gut bürgerlich steirisch – so lässt sich die Küche des Karpfenwirtes am treffendsten beschreiben. Die Fische stammen aus eigener Zucht. Uns haben es vor allem Karpfengerichte angetan, die der Chef des Hauses, Wolfgang Krenn, in Perfektion zubereitet. QimiQ ist ständiger Begleiter in der Küche.

Stadtwirt in Oberwart

Raimund Schmidinger betreibt den Stadtwirt in Oberwart. Tolles Essen zu fairen Preisen und ein perfekter Service zeichnen diesen Ort aus. QimiQ steht in der Küche.

Obervellach: GrillKunst

GrillKunst Restaurant & Lounge in Obervellach ist immer einen Besuch wert. Motivierte Leute, super Ambiente und tolles Essen bei dem auch QimiQ verwendet wird.

Die letzte Seite

Freiensteinerhof

Als „Steirischer Dorfwirt“ ist der Freiensteinerhof in St. Peter-Freienstein ein beliebter Treffpunkt. Chef Gerold Kohlhuber verwendet QimiQ in der Küche.



Beschte Weihnachtstrankerei: QimiQ Eierlikör

Der einzig wahre Eierlikörpräsident ist natürlich Udo Lindenberg, der Vorsitzende vom bekannten Panikorchester. Der Kultmusiker hat eine Vorliebe für das dickflüssige Getränk. Die Urform stammt aus

dem Amazonasgebiet. Als im 17. Jahrhundert die ersten Europäer im Gebiet der Tupi-Guarani-Indianer in der portugiesischen Kolonie Brasilien landeten, stießensie auf ein Erfrischungsgetränk auf Basis der Avocadofrucht. Ein bisschen besser schmeckte es ihnen allerdings noch mit einem Schuss Rum, das Ergebnis nannten sie „Avocadoschnaps“. Zuhause sehnte man sich nach dem exotischen Gesöff, doch Avocados gab es damals eben nicht im Supermarkt um die Ecke. Also wurde die Frucht durch Eier ersetzt. Einer der experimentierfreudigen Avocadoschnaps-Fans hieß Eugen Verpoorten, der Gründer der gleichnamigen Firma. Er fing 1876 an, Eidotter-Schnaps-Varianten herzustellen.

QimiQ Eierlikör

Zutaten:

250 g QimiQ Classic Vanille, 1 l Milch, 600 g Zucker, 500 ml guter Weinbrand, 8 Eidotter.

Zubereitung

1. QimiQ mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Weinbrand aufkochen – einmal kurz wallen lassen.
2. Nun vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu den Eidottern geben und zügig verrühren.
3. Die Ei-Mischung rasch in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
4. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

Süß, gelb und cremig, so wie der QimiQ Eierlikör sich im Glas präsentiert, so muss er sein!