

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

28. Juni 2024





Bild: rb | Digitalisierte Farbgebung oder Farbstoff? Keins von beidem. Pochieren im Wasserbad mit Bewegung für Hollandaise Brodi-Style.

SIND BURGER-ROBOTER DIE DIGITALE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE? JEIN.

Liebe Leserin, liebe Leser

Mit Beat Imhof hat GastroSuisse einen neuen jungen Präsidenten. Eine gefreute Sache. Zusammen mit dem Geschäftsführer konstatierte er recht schnell öffentlich, dass man mit der Digitalisierung beim Verband ordentlich hinterher hinke. Nun ja. Vor acht Jahren riss dort ein Direktor mit dem Fehler im Namen den Abteilungsleitern die Digitalisierung aus den Händen. Er dachte, «Cloud» sei ein anderes Wort für «Ruhm». Anschliessend sasssen einige Abteilungsleiter im Regen, wähen er bis heute versucht das WLAN-Passwort zu finden.

Aber was heisst jetzt eigentlich Digitalisierung für den alltäglichen Gebrauch in Gastronomie und Küche? Digitalisierung ist jedenfalls definitiv keine Ansammlung von PDFs in einer Cloud-Lösung - das ist nur eine andere Form eines Büchergestells voller Aktenordner.

Das Pauli Magazin hat für Sie das Thema in zwei Artikeln ausgeleuchtet. Einerseits wurden die fünf vermeintlich wichtigsten Restauranttrends der Schweiz aufgelistet. Da die USA Europa immer etwas voraus sind, haben wir auch die dortigen Trends aufgelistet und verglichen. Während in der Schweiz Plant-based und Nachhaltigkeit hoch im Kurs stehen, geben in den USA Technologie und Automatisierung sowie Personalisierung, also Digitalisierung, den Ton an - das ist natürlich auch hierzulande ein Thema. Wir haben [hier](#) in einem Fazit die Trends in fünf mögliche Restaurantkonzepte eingeordnet.

In einem zweiten Artikel erklären wir, wie und wo sich Digitalisierung und Automatisierung in der Gastronomie recht gut umsetzen lassen. Während sich in den USA bereits Gastronomiekonzepte mit Burger-Robotern manifestieren, liegt bei uns die Tendenz der Anwendung eher in der möglichen Reduktion administrativer Aufwendungen. Eine gute Möglichkeit ist zum Beispiel die automatische Erfassung der HACCP-Kontrollen [hier](#).

Digitalisierung heisst in der Praxis vor allem, Altes zuerst einmal loszulassen. Das haben wir bei der Pauli Fachbuchverlag AG konsequent getan. Und es ist mit den Spezialisten von [getmorebrain.com](#) gelungen, den Pauli vollständig zu digitalisieren. Für das Wissen im Lehrbuch der Küche braucht es kein Buch und schon gar kein Ebook mehr. Nur noch ein Mobile. Wenn Sie wissen wollen, wie die Pauli Digital Solution [hier](#) aussieht und funktioniert, am 5. September 2024 um 14.30 Uhr erklärt Lukas Pem alles im Webinar. Save the date. Infos folgen.

Da der Sommer immer noch auf sich warten lässt, empfehlen wir einen perligen [Schaumwein aus dem Alentejo](#) zum unterhaltsamen Artikel über die bösartige Geschichte des Champagners. Lesen Sie [hier](#), wie Frankreichs Arroganz und ein deutscher Kaiser die Welt der Luxusgetränke erschütterten. Wir wünschen viel Freude beim Lesen des Newsletters von Das Pauli Magazin und hoffen, dass der Regen jetzt wirklich endlich nachlässt.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS I:

Einer der grossen Trends [hier](#) ist eindeutig Animal-free und Plant-based. Der Plant-based Smash-Burger von [THE GREEN MOUNTAIN](#) bietet unverfälschten Geschmack und perfekte Röstaromen. Null Fleisch. Ächt smashed.

PS II:

Der Superheld der Küche? Mit seiner fluffigen, cremigen Textur und seiner unschlagbaren Konsistenz schafft er jedes Rezept im Handumdrehen: [Kiri® Professionnel](#). Dabei ist es egal, ob der Frischkäse salzig oder süss, gebacken oder roh, kalt oder warm angewendet wird.

Keine Party 📍 ohne Werbung 🤖 Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an Schramm, Stefan freut sich.



★ *Digitalisierung: Was bedeutet Digitalisierung für Gastronomie und Küche überhaupt? Hier sind einige Antworten und digitale Lösungen für die HACCP-Herausforderung.*

DIGITALISIERUNG DER KÜCHE

KOCHROBOTER? HACCP-AUTOMATISIERUNG. DIGITALISIERUNG IN DER KÜCHE.

Es tritt immer das große Stirnrunzeln in Aktion, wenn der ausgesprochen haptische, sensorische und sensitive Kochberuf in der Digitalisierung aufgehen soll. Doch es ist gar nicht so abwegig, wie man denkt – im Gegenteil. Digitalisierte Prozesse können nämlich den Köchen diejenigen Aufwendungen vom Hals halten, die nur bei der eigentlichen Arbeit, dem Kochen, stören. Und geschickt eingesetzt, können beispielsweise KI-Chatbots durchaus bei der Erstellung von Planungen und dergleichen helfen.

Nachfolgend eine Auflistung, was sich in der Küche im Allgemeinen gut digitalisieren lässt. Im Speziellen haben wir für Sie die Digitalisierung der guten Verfahrenspraxis und HACCP näher angeschaut.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Erstell mit KI
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zur Digitalisierung der Küche



NULL FLEISCH. ÄCHT SMASHED.

Endlich! Den trendigen Smash Burger gibt es jetzt rein pflanzlich. THE GREEN MOUNTAIN schafft mit dem Plant-based Smash Burger einen neuen Genuss zwischen zwei Buns. Pur und unverfälscht im Geschmack, vielseitig einsetzbar und ab sofort exklusiv für die Gastronomie erhältlich.

Hier geht es direkt zu THE GREEN :

<https://www.thegreenmountain-foodservice.com/>

Zur Corporate Story von THE GREEN MOUNTAIN





*Corporate Story: Bel Suisse SA stellt
KIRI® Crème Professionnel vor.*

BEL SUISSE SA CORPORATE STORY

KIRI® CRÈME PROFESSIONNEL. DIE IDEALE BASIS FÜR SALZIGES, SAUCEN UND PÂTISSERIE.

Kiri® Professionnel bringt Cremigkeit und Genuss in Ihre Rezepte! Dank seiner luftigen, cremigen Textur und seiner hervorragenden Konsistenz die ideale Basis für Salziges, Saucen und Pâtisserie. Anwendbar in der warmen und kalten Küche.

Hier geht es direkt zu **KIRI® CRÈME PROFESSIONNEL**



★ *TREND: Sind automatisierte
Burger-Restaurants die Zukunft der
Gastronomie? Welches sind die
Restaurant-Trends in den USA und
welches der Schweiz? Die Sicht von
Das Pauli Magazin.*

TREND

SIND BURGER-ROBOTER DIE ZUKUNFT?

Innovative Restaurant-Trends in der Schweiz: Nachhaltigkeit, Technologie und pflanzenbasierte Ernährung im Fokus.

Die Schweizer Gastronomieszene erlebt derzeit einen Wandel, der von Nachhaltigkeit, Automatisierung und pflanzenbasierter Ernährung geprägt ist. Immer mehr Restaurants setzen auf

Zero-Waste-Konzepte und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, während technologische Innovationen wie automatisierte Bestellsysteme und Burger-Roboter Einzug halten. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten, was nicht nur den Geschmack der Gäste trifft, sondern auch die Betriebskosten senken kann. Diese Trends zeigen, wie sich die Branche an die sich verändernden Bedürfnisse und Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten anpasst.

Text: P. Romeo Brodmann | Bild: erstellt mit KI
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zu den Gastro-Trends von Schweiz und USA



AUTOMATENRESTAURANTS. EINE VERGESSENE WELT. AUSSER IN JAPAN.

1896 eröffnete in Berlin das erste Automatenrestaurant, nachdem es im selben Jahr bereits auf einer internationalen Gewerbeausstellung gezeigt worden war. Ludwig Stollwerck, Inhaber der Automatengesellschaft Stollwerck & Co. richtete in der Leipzigerstrasse das erste Selbstbedienungs-Restaurant mit Sitzplätzen ein. Die Kunden holten sich schon damals Getränke und Speisen aus den Verkaufsautomaten, indem sie Münzen einwarfen und dann eine Klappe öffnen konnten. Heute kommt diese Art Restaurant wieder in Mode, nämlich mit den intelligenten Kühlschränken in der Personalverpflegung.

Text: Marko Ferrari | Bild: erstellt mit KI
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zu den Automatenrestaurants

WWW.BRODMANNCIGARS.RUEKS



«MIT BULLY UND
CIGARRE IST EILE
UNMÖGLICH.
VOR ALLEM WENN
MAN EINE SCHRAUBE
LOCKER HAT.»

Romeo Brodmann



«DER VOLKSMUND SAGT,
WER IMMER IN EILE IST,
BEGEGNET NIEMANDEM.
NICHT EINMAL SICH SELBST.»

Melanie Dannenfeld



Anzeige: Brodmann Cigars #015

ANZEIGE

**BRODMANN CIGARS.
DER SOMMER KOMMT. BESTIMMT.**

[Brodmann Cigars](#) [LEEK.ch](#)
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#)

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars



NEU! PAULI DIGITAL SOLUTION

GESAMTER ORIGINAL PAULI CONTENT

DAS ORIGINAL JETZT AUF SMARTPHONE, TABLET
UND PC

Gebaut für das Smartphone, um ein Optimum
an Funktionalität auf all deinen Endgeräten zu
erreichen.

Für den mobilen Einsatz und die volle
Performance sowohl in der Kochausbildung als
auch in der Küchenpraxis. Jederzeit für die
Arbeit bereit, an allen Lernorten, synchronisiert
auf allen Geräten.

Alle Infos hier!



AWARD

Zehn Betriebe der SV
Schweiz wurden mit dem
Swiss Location Award
ausgezeichnet.

Ausgezeichnet



JUBILÄUM

30 Jahre gemeinsames
Engagement für nachhaltiges
Getreide. Hiestand & IP
Suisse.

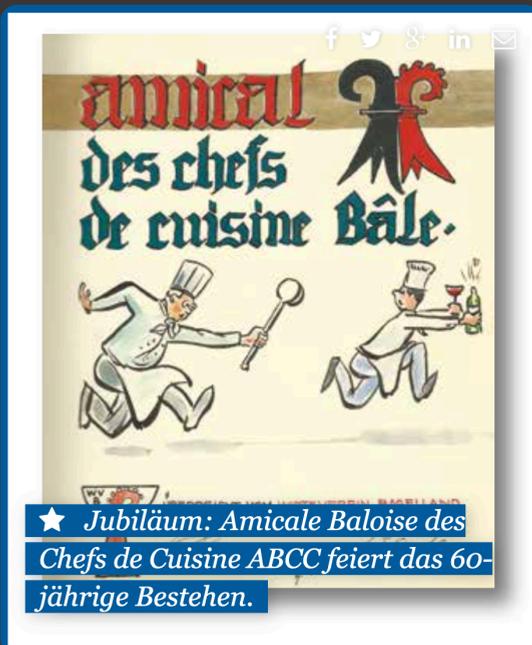
Jubiliiert



MASCHINE

Die legendäre Brunner-
Anliker Maschinen AG bietet
neu eine 5-Jahres-Garantie.

Garantiert



JUBILÄUM!

AMICALE

BÂLOISE DES CHEFS DE CUISINE

FEIERT DAS 60-JÄHRIGE BESTEHEN.

Es war in Basel, im Frühling 1964. Jeweils am Mittwochnachmittag trafen sich in der Kronenhalle (heute Burger King) am Bahnhof SBB einige Küchenchefs zum Jassen und geselligen Beisammensein. Diesen Küchenchefs ist es zu verdanken, dass wir heute die Ehre haben, 60 Jahre Amicale bâloise des chefs de cuisine zu feiern. Von Arthur Eikel.

[Alle Infos hier!](#)



*Persönlich: Küchenchef Giuseppe
Marrancone übernimmt die Küche des
Hotel Saratz Pontresina.*

PERSONLICH

GIUSEPPE MARRANCONE IST DER NEUE KÜCHENCHEF IM SARATZ PRONTRESINA.

Vom eleganten Dinner bis zum Barbecue – mit seiner internationalen Erfahrung bringt Giuseppe Marrancone frischen Wind in die Küche des Hotel Saratz Pontresina. Geniesser und Geniesserinnen können sich nicht nur im Jugendstilrestaurant von ihm und seinem Team verwöhnen lassen. Im ehemaligen Giodi wird unter dem Namen «Provisorio» ein neues Konzept erarbeitet, das voll auf regionale Nähe setzt

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin.ch).

Zum Küchenchef Giuseppe Marrancone



★ *Geschichte: Champagne gegen
Champagne gegen Champagne und
das «Dorf der Unbeugsamen» - ein
Überflug über 119 Jahre Aggressionen
aus Reims.*

GESCHICHTE | CHAMPAGNERKRIEG

CHAMPAGNERKRIEG WIE FRANKREICHS ARROGANZ UND DER DEUTSCHE KAISER DIE WELT DER LUXUSGETRÄNKE ERSCHÜTTERTEN.

Im Jahr 1902 liess Kaiser Wilhelm II. die Yacht Meteor III als Zeichen der Versöhnung von einer New Yorker Werft bauen und mit Sekt von Söhnein & Co. taufen. Die Franzosen

ersetzen den Sekt heimlich durch Champagner von Moët & Chandon, was zu einem «Champagnerkrieg» führte. Die Geschichte zeigt die Arroganz und Intrigen der Franzosen. Später, 1910, führte eine katastrophale Ernte zu einem Aufstand der Winzer gegen die grossen Champagnerhäuser, der nur durch den Einsatz der Armee beendet wurde. Lesen Sie hier einen kleinen Abriss über die Champagne und ihre Machenschaften

Von: Marko Ferrari| Bild: RB-KI
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zum Champagnerkrieg



BUCHTIPP

Die Suppen der klassischen französischen Küche auf 400 Seiten. Systematisch, kunstvoll, umfassend, ganzheitlich. Setzen Sie jetzt Ihre Suppe an. Auch im Sommer fein und eine schöne Geschenkidee!

Suppenbuch bestellen

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

Links

www.daspaulimagazin.ch
[Privacy Policy](#)

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Follow us :



REDAKTION/BÜRO ZÜRICH

Das Pauli Magazin, die digitale
Zeitung für Gastronomie, Hotellerie

Rennweg 8
8001 Zürich
redaktion@daspaulimagazin.ch

Verantwortlicher Redaktion:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#) aufgeführt
HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

und Tourismus, ist die begleitende
Publikation zum **Pauli - Lehrbuch der
Küche** die nur dem Beruf verpflichtet
ist.

Das Pauli Magazin ist unabhängig und
frei in seiner Meinungsäusserung.
Bezahlte PR ist klar durch den blauen
Rahmen und/oder Bezeichnungen wie
«Corporate Story», «Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.