



Verfolgen gemeinsame Ziele. Die Schweizer Kochnationalmannschaft und Nestlé: v.l. Pierre Kelch (Advisory Chef, Nestlé FoodServices), Walter Büchel (Marketingleiter, Nestlé FoodServices), Richard Lang, Rolf Mürner, Thomas Riesen, Teamcoach Beat Weibel, Muharem Musagic, Rolf Buchmann (Verkaufsleiter, Nestlé FoodServices), Max Dreussi (Business Executive Manager, Nestlé FoodServices) und Teamcaptain Rasmus Springbrunn.

Partner



Nestlé und die Kochnati: «Wir sind heiss auf die Olympiade in Erfurt»

Für die Weltmeister von Chicago wird es wieder ernst. Am 17. November zeigt die Kochnationalmannschaft in der Galerie der Kochkunst an der Igeho Ausschnitte aus dem kalten Programm für die Olympiade der Köche in Erfurt 2008. Erste Komponenten aus dem warmen Programm präsentierte die Nati anlässlich eines ersten warmen Probelaufs in Feusisberg. Organisiert von Nestlé FoodServices, die ab 2008 neu als Nestlé Professional auftreten.

Wer Beat Weibel und das ehrgeizige Team der aktuellen Kochnationalmannschaft kennt, der weiss: Nichts, aber auch gar nichts will man im Hinblick auf die Olympiade der Köche in Erfurt im nächsten Jahr dem Zufall überlassen. Aus diesem Grund zog sich die Nati im September in die Berge zurück, um erste Plä-



Kochnati wie Fussballnati. Vorbereitung auf das grosse Ziel Olympiade im Panorama Resort & Spa in Feusisberg.

ne für das kalte und warme Programm zu schmieden.

Was die Nati in etwa an der Olympiade kochen wird, das zeigte das Team am ersten grossen Probelauf Ende Oktober im Panorama Resort & Spa in Feusisberg. Eingeladen hatte Nestlé FoodServices, einer der wichtigsten Sponsoren und Partner der Nati. «Für uns ist es wichtig,



Tüfteln an der kalten Fisch-Vorspeise. Muharem Musagic (l.) und Teamcoach Beat Weibel in der Küche des Panorama Resort & Spa in Feusisberg.



Kommen in den Genuss, die erste Olympia-Kreation der Nati zu probieren. Die Gäste des ersten warmen Probelaufs der Schweizer Kochnati für die Olympiade der Köche in Erfurt.

das sich die Mannschaft unter optimalen Bedingungen auf das grosse Ereignis im Herbst 2008 vorbereiten kann», so Pierre Kelch, Advisory Chef bei Nestlé FoodServices. Und beste Voraussetzungen fand die Nati im Panorama Resort & Spa vor. Hoch über dem Zürichsee, dort, wohin sich die Schweizer Fussballnati vor wichtigen Spielen zurückzieht, or-

ganisierte Pierre Kelch den ersten warmen Probelauf und lud 65 Köche, Wirte, Caterer und Zulieferer zum Probieren der Nati-Kompositionen ein. Das vom Team streng geheim gehaltene Dreigangmenü stiess bei den Gästen auf Begeisterung. Einer, der die neuen Geschmacksvariationen besonders genoss, war Max Dreussi. Der von Möven-

pick neu zu Nestlé FoodServices gestosene Business Executive Manager stellte sich erstmals der Nati vor und nahm in Feusisberg die Gelegenheit wahr, über Neuerungen bei Nestlé zu informieren.

So wird aus Nestlé FoodServices jetzt Nestlé Professional. Max Dreussi: «Damit wollen wir der Gastronomie ein höheres Gewicht verleihen. Nestlé sieht diesen Bereich als einen der drei wichtigsten Wachstumsbereiche für die Zukunft. Mit Nestlé Professional kommen wir für unsere Kunden nun fokussierter daher.»

Publireport: joerg.ruppelt@gastroneus.ch

Alle Bilder vom Nestlé-Anlass gibts auf www.gastroline.ch, Rubrik «Galerie».



Bündner Trio. V.l.: Gudrun und Claus Richter («Alpensonne», Arosa) feiern mit Wolfgang Rünzi («La Luna», Arosa).



Sucht immer das Gespräch mit Nestlé. Rolando Rigotti, Leiter Einkauf bei SV Schweiz.



Dreierunde. V.l.: Gian Pietro Tommasini (Product Management, Scana Lebensmittel AG), Marco Maurino (Leiter Key Account, Nestlé FoodServices) und Jörg Vogler (Betriebsleiter, Mensa Uni Irchel, Zürich).



Irgendwann Nachfolger der Nati? Die beiden Zürcher Cercle-Köche Thomas Kuster (l.) und Daniel Schär (Belvoirpark, Zürich).



Seit November mit neuen Jobs. Karin Penker («Roter Kamm», Zürich) und Sven Grüter (Parkhotel Winterthur).



Stossen auf die Nati an. V.l.: Jean-Pierre Meier (Nestlé) mit Adrian Sohn (Kantonsspital Bruderholz, Basel) und Gattin Marietta.



Strahlen um die Wette. V.l.: Walter Büchel (Marketingleiter, Nestlé FoodServices), Urs Blatter (Advisory Chef, Nestlé FoodServices) und Gian-Franco Niederer (Glattzentrum, Glattbrugg).



Shakehands unter Partnern. Max Dreussi (l.), Business Executive Manager bei Nestlé FoodServices, begrüsst die beiden Nati-Köche Muharem Musagic (Altersheim Worb) und Thomas Riesen (Bernener Kantonalbank, Bern-Liebefeld).



Begeistert von Nati-Menü. V.l.: Toni Hammer («Zeughauskeller», Zürich), Felix Scharpf (Nestlé FoodServices), Pierre Kelch (Nestlé FoodServices) und Patric von Rotz («Zeughauskeller», Zürich).

Frische für Profis.

Besuchen Sie uns an der IGEHO – CCA-Stand B 35 Halle 1.1



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis.

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

CCA Gossau SG	CCA Luzern
CCA Brütisellen	CCA Rapperswil
CCA Spreitenbach	CCA Sargans
CCA Bern	CCA Frauenfeld

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN