

ANJA MANZ

«WENN DAS TEAM DEN TITEL HOLT, GIBT ES EINE WM-EDITION»

Interessante Feedbacks und sogar eine Idee für eine neue Produktlinie. Pacojet-Chefin Anja Manz sagt, warum sich eine Partnerschaft mit der Schweizer Kochnati für sie lohnt.

HGZ: **Anja Manz, was hat Sie bewegt, die Kochnationalmannschaft zu sponsern?**

ANJA MANZ: Sowohl die Schweizer Kochnationalmannschaft als auch Pacojet stehen für höchste Kochkunst «made in Switzerland» und wir können unsere gemeinsame Botschaft überzeugend vertreten. Pacojet ist ein in der Schweiz entwickeltes und mit höchsten Qualitätsstandards hergestelltes Gastronomiegerät. Als eine der wenigen echten Innovationen der letzten Jahrzehnte eröffnet Pacojet Köchen eine neue Koch-Dimension, um ihre Kreativität mit perfekten Ergebnissen und erst noch wirtschaftlich umzusetzen.

Wie ist das Feedback der Nationalmannschaftsköche auf Ihr Gerät?

Pacojet ist den meisten Köchinnen und Köchen der Schweizer Kochnati bereits aus ihrer täglichen Arbeit, der Ausbildung oder anderen Küchen wohlbekannt. Und – wie wir aus unseren Gesprächen mit der Kochnati hören – ein absolutes Wunschgerät für den weiteren beruflichen Weg. Wir haben einen regen Austausch und wollen auch zukünftige Möglichkeiten für den Ideen-

und Erfahrungsaustausch mit der Kochnati nutzen.

Kommt der Pacojet bei den Vorbereitungen auf die WM zum Zug?

Ja, wir haben der Schweizer Kochnati für das Training einen Pacojet zur Verfügung gestellt. Denn bei den grossen internationalen Wettbewerben ist der Pacojet offiziell als Ausstatter gelistet. Das war bei der Kocholympiade in Erfurt 2016 so und ist auch beim Culinary World Cup dieses Jahr in Luxemburg der Fall.



«Die Schweizer Kochnationalmannschaft und Pacojet vertreten eine gemeinsame Botschaft.»

Wie ist der Kontakt zu den anderen Sponsoren und Partnern der Kochnati?

Wir kennen natürlich einige der Sponsoren bereits aus unseren vorherigen Aktivitäten. Durch die gemeinsame Arbeit mit der Schweizer Kochnationalmannschaft ergeben sich weitere Kontakte, viele interessante Gespräche und neue Einblicke in die Arbeit der anderen Unternehmen in unserer Branche.

Sie haben vergangenes Jahr mit dem Pacojet Junior ein Einsteigermodell auf den Markt gebracht. Wie kommt das neue Gerät an?

Mit dem Junior entsprechen wir dem Kundenwunsch nach einem kostengünstigen Basismodell in Originalqualität. Die bisherige



Die Pacojet AG unter der Leitung von Anja Manz ist seit 2017 Sponsorin der Schweizer Kochnationalmannschaft. ZVG

Erfahrung zeigt, dass er genau dort ankommt, wo das Bedürfnis nach einem Zweit- oder Drittgerät, beispielsweise für den zusätzlichen Cateringbetrieb oder bei der Vorbereitung grösserer Mengen, besteht. Auch als Einsteigergerät ist der Junior gefragt, da er preislich rund 30 Prozent unter dem Pacojet 2 liegt.

Worin liegen – neben dem günstigeren Preis – die Hauptunterschiede zum Pacojet 2?

Der Pacojet Junior arbeitet nur mit einer «Vorschubgeschwindigkeit», während der Pacojet 2 beim leeren Becher die Distanz bis zum gefrorenen Inhalt schneller durchfährt. Er ist damit eher für die Vorbereitung vor dem Service geeignet. Darum empfehlen wir, immer den zukünftigen Einsatzbereich des neuen Pacojets zu planen. Möglicherweise amortisiert sich der Pacojet 2 aber genauso schnell. Und zwar durch seinen erweiterten Einsatzbereich für die A-la-minute-Zubereitung und mit dem Pacojet-Coupe-Set für das schnelle Kuttersn, Hacken oder Aufschlagen nicht gefrorener Lebensmittel.

Gerüchte besagen, bald kommt ein neues Pacojet-2-Modell auf den Markt, stimmt das?

Ja, wir werden in Kürze den Pacojet 2 Plus lancieren. Er wird mit einer programmierbaren Wiederholungsfunktion für das Pacossieren ganzer Becher und einzelner Portionen sowie einer neuen Verschlusstechnik für die sichere Befestigung des Pacossierflügels ausgestattet sein. Damit können Köche ihre Kreationen à la minute mit maximaler Zeitersparnis, in cremigster Textur und in Serviertemperatur herstellen.

«Wir pflegen mit dem Team einen regen Austausch und wollen auch in Zukunft die Ideen der Kochnati nutzen.»

«Pacossieren» Sie auch privat?

In meiner Küche ist der Pacojet mittlerweile das einzige bewegliche Küchengerät, andere Counter-Top-Geräte sind unnötig ge-

worden. Damit habe ich alles im Griff und frische, aromaintensive Suppen oder Desserts auf Vorrat.

Noch einmal zurück zur Kochnati: Was trauen Sie der Mannschaft an der WM in Luxemburg zu?

Selbstverständlich einen Spitzenplatz. Die intensive Arbeit und Vorbereitung, die die Kochnati absolviert, ist sicherlich ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Dazu kommt, dass jeder Einzelne das Beste gibt und seine Stärken im Team einbringen kann. Wir drücken auf jeden Fall ganz fest die Daumen.

Werden Sie die Mannschaft begleiten?

Mein Team und ich sind selbst vor Ort und werden zudem genügend Pacojet-Geräte für die Wettbewerbsküchen mitbringen.

Mal angenommen die Mannschaft wird Weltmeister. Wird es dann eine Pacojet-Weltmeister-Edition geben?

Super Idee – vielen Dank für den Vorschlag. Das Angebot für die Pacojet-Schweizer Kochnati-Weltmeister-Edition steht von unserer Seite. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
GastroImpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,
Scana, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi
Food Service, HUG AG, Prodega/
Growa/Transgourmet, Wiberg

ANZEIGE

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

www.hotelgastrounion.ch/skv

Herzlichen Dank

Für die Unterstützung
der Schweizer Kochnationalmannschaft.

HOTEL & GASTRO **union** **skv**
seit 1886 SCHWEIZER KOCHVERBAND

Hauptsponsor



Co-Sponsor



Ausrüster



Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft

