



ZVG

Professionelles Mobiliar seit 1972

Seit fast 50 Jahren am Markt, verfügt Go In über eine langjährige Bekanntheit als Marke für hochwertige Möbelsysteme mit Fokus auf Gastronomie und Hotellerie. Das Unternehmen steht für verlässliche Produktqualität sowie für Fairness im Umgang mit seinen Kunden. Mit erschwinglichen Möbeln in hoher Designqualität Raumerlebnisse schaffen – so lautet das Credo des Spezialisten für professionelles Mobiliar. Tradition und Innovation gehen im familiengeführten Unternehmen Hand in Hand. Die Geschäftsführer und Miteigentümer Maurus Reisensthal und Nicolai Reisensthal leiten Go In seit 2018 in Form einer Doppelspitze. Go In ist, unabhängig von externen Investoren, allein dem Kunden verpflichtet und kann schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen.

www.goin.de



ZVG

Weniger Plastik

Im Angebot der Erme AG in Rudolfstetten/AG finden sich neu recycelbare Vakuumbutel, innovative Clicktrays sowie die neuen Vakuüm Skinboards, mit denen bis zu 70 Prozent Plastik eingespart werden können.

www.erne.ch



ZVG

Clever investieren

Seit über 86 Jahren profiliert sich die Komplementärwährung «Wir» über einen Zinsvorteil. Die Mehrwert-Hypothek «Wir» wird sogar mit einem Negativzins berechnet. Die genossenschaftlich organisierte Bank zahlt auf fünf Jahre fest einen Zins von 1,5 Prozent jährlich. Eine Hypothek, die für jedes KMU passt.

www.wir.ch

Junioren-Kochnati ist von Emmis Beleaf begeistert

Die Junioren-Kochnationalmannschaft hat Beleaf, das neue, pflanzliche Gastro-nomiesortiment von Emmi, ausprobiert und ein kleines Video dazu gedreht.

Seit vielen Jahren unterstützt Emmi die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft. Das Unternehmen trägt so dazu bei, das weltweit gute Renommee der Schweizer Gastronomie zu erhalten und zu steigern. Gleichzeitig fördert Emmi damit auch den Berufsnachwuchs.

Für beide Seiten ein Gewinn

Der gegenseitige Austausch zwischen Emmi und der Junioren-Kochnati sowie ihre gemeinsamen Projekte – zum Beispiel das Erarbeiten neuer Rezepturen – sind für beide Seiten inspirierend und gewinnbringend.

«Wir legen Wert auf enge Kundenbeziehungen und gehen auf individuelle Bedürfnisse ein. Deshalb schätzen wir den intensiven Austausch mit den Köchen und Köchinnen in unserem Land», sagt Roman Okle, Leiter Food Service bei Emmi. Durch die Nähe zu den Köchen weiss er, dass viele Betriebe mit der wachsen-



Emmi und die Junioren-Kochnationalmannschaft zaubern mit den Produkten aus der neuen Beleaf-Linie genussvolle, gesunde und nachhaltige Gerichte.

den Nachfrage nach genussvollen, gesunden, nachhaltigen und pflanzenbasierten Gerichten stark herausgefordert sind.

Emmi hat deshalb im April unter der Marke Beleaf ein neues Gastronomie-Sortiment lanciert. Die Milchproduktalternative aus Schweizer Hafer ist auch die Grundlage für das neueste Projekt mit der Junioren-Kochnati.

Die Teammitglieder der Junioren-Kochnationalmannschaft haben Beleaf ausprobiert und kommentiert. Alexandra Helbling beispielsweise freut sich, dass es endlich eine laktosefreie Frischkäsealternative gibt und Robin

Bartels lobt die optimale Konsistenz der Butter-Alternative. Was die anderen Teammitglieder an Beleaf begeistert, erfährt man in einem kurzen Video. Es ist zu sehen unter: www.emmi-food-service.ch/de/konzepte/beleaf. (RIF)



Emmi AG
Landenbergstrasse 1
6005 Luzern
Tel. 058 227 27 27
www.emmi.com

DIE PREISGEKRÖNTE **FRANKE A300**

GROSSE WIRKUNG, KOMPAKTE GRÖSSE

DIESER EINE MOMENT.



Franke A300

Wenig Platz, aber grosse Vorhaben? Dann kann die neue Franke A300 helfen: Sie sorgt für grossartige Kaffeeerlebnisse an Orten, an denen der Platz begrenzt ist. Mit ihrem intuitiven, leicht zu bedienenden Touchscreen, dem automatischen EasyClean-System und dem integrierten FoamMaster™ ist Ihr Kaffee in Premiumqualität nur wenige Sekunden entfernt.

Möchten Sie mehr erfahren? coffee.franke.com



reddot winner 2021



FRANKE

MAKE IT WONDERFUL