



**Thomas
Tutzer**



**worldskills
AbuDhabi2017**

مسابقة المهارات العالمية - أبوظبي 2017

magazin

Wir leben Zukunft

Training für die WorldSkills Abu Dhabi

Innovative Top-Produkte

Eine starke Partnerschaft

Messe-Angebote

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Wir schauen in die Zukunft

Liebe Leser, Liebe Kunden,

ein bisher aufregendes Jahr liegt hinter uns und es hat sich einiges getan in der Niederbachergruppe. Wir fanden, dass es Zeit für Veränderung ist und blicken deshalb voller Enthusiasmus in die Zukunft.

Wir nutzten die Gelegenheit die Ausrichtung und die Philosophie der Fa. Niederbacher kritisch zu durchleuchten und mit Begriffen in der neuen Firmenphilosophie fest zu halten. Die Schwerpunkte legten wir dabei auf motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter und unsere zufriedenen Kunden, die wir lieber als Partner definieren. Denn Vertrauen ist die Grundlage einer jeden guten Geschäftsbeziehung. Gleichzeitig haben wir unseren Claim neu definiert, dazu später mehr.

Eine weitere wichtige Neuigkeit ist die Beteiligung der Creatusgruppe an der Firma Grandimpianti Noselli. Seit fast 40 Jahren im Gastrotechnikbereich in Südtirol, aber vor allem im Trentino tätig, war es für Noselli an der Zeit, sich nach einem neuen, starken Partner umzuschauen. Den haben sie mit Niederbacher gefunden. Ganz nach dem Motto „Gemeinsam stark“ können Synergien geschaffen und die Servicestruktur der Niederbachergruppe mitgenutzt werden. Besonders interessant für uns ist auch der Markt Trentino, der von der Grandimpianti Noselli bereits seit Jahren erfolgreich bedient wurde.

Ein besonderes Augenmerk möchten wir auf unsere Premiumprodukte werfen. Zuverlässige und hochwertige Geräte sind die Voraussetzung für Langlebigkeit und Innovation. Energieeffizienz und Zeitersparnis sind hier die Schlagworte. Denn unseren Kunden möchten wir nur das Beste bieten. Besonders erfreut sind wir, dem angehenden Koch



Paul Schöpfer: CEO Niederbacher Gastrotec

Thomas Tutzer für sein intensives Training zu den World Skills Abu Dhabi 2017 unsere Showküche zur Verfügung stellen zu dürfen. Denn nur mit bester Ausstattung und natürlich viel Geschick und Können lassen sich Berge versetzen.

Auch dieses Jahr bieten wir zur Hotelfachmesse Aktionspreise für unsere Top-Produkte und Ausstellungsware. Detaillierte Infos bekommen Sie direkt auf unserem Messestand. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Paul Schöpfer
CEO Niederbacher Gastrotec

Vertrauen
Qualität Glaubwürdigkeit
Rundumservice Zukunft
Kompetenz und Vielfalt
Motivierte Mitarbeiter



Ein erfolgreiches Unternehmen zeichnet sich dadurch aus, dass es die Stärken und Schwächen immer wieder aufs Neue definiert und die eigene Firmenphilosophie daran ausrichtet.

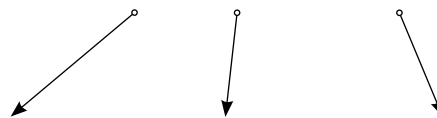
Wir haben uns dieses Jahr intensiv gefragt wofür Niederbacher eigentlich steht und wohin es in Zukunft gehen soll. Das Ergebnis zeigte uns, dass wir bisher nicht ganz falsch lagen, nur werden wir uns in Zukunft noch intensiver dem Thema „Weitblick und Innovation“ widmen und dementsprechend auch den Claim ändern. „Wir leben Zukunft“ ist die Strategie, die wir in den nächsten Jahren verfolgen werden.

Schwerpunkte sind für Niederbacher: Der hohe Qualitätsanspruch, individuelle, vorausschauende und ganzheitliche Lösungen im Gastrobereich, Erfahrung und Innovation, umfangreiche Beratung und Detailplanung, Termintreue und eine perfekte Serviceleistung.

Der neue Claim sagt aus, was Niederbacher einzigartig macht.



Wir leben Zukunft



*Zusammenhalt
Gemeinschaftsgefühl
Motivierte Mitarbeiter
Kunden als Partner*

*Menschen
Leidenschaft
Veränderung*

*Innovativ
Langlebig
Leader
Vorausschauend*

Eine starke Partnerschaft

Mit dem Erwerb der Beteiligung an der Grandimpianti Noselli GmbH durch die Creatus GmbH (Holding von Niederbacher und Prostahl) schließen sich nicht nur zwei renommierte Betriebe zusammen, sondern es vereinigen sich gleichzeitig über hundert Jahre professionelle Erfahrung unter einem gemeinsamen Dach.

Vor über 40 Jahren haben sich die Gebrüder Aldo, Enrico und Umberto Noselli selbständig gemacht und seitdem erfolgreich und zuverlässig den Gastronomietechnikmarkt in Südtirol und im Trentino beliefert. In den besten Jahren gelang es dem Unternehmen bis zu 4 Mio. Euro Umsatz zu erzielen.

Nach nunmehr vier Jahrzehnten erfolgreicher Tätigkeit im Gastronomiektor war es Zeit für eine Veränderung. Aldos Sohn Stefano Noselli, als Familienmitglied der zweiten Generation im Betrieb tätig, hat sich nach reiflicher Überlegung dafür entschieden, dass es nur mit Hilfe einer starken Struktur möglich wäre, den großen bestehenden Kundenstock weiterhin so zu betreuen, wie es Ruf und Tradition von Grandimpianti Noselli verlangen.

So kontaktierte Noselli Paul Schöpfer, den CEO und Eigentümer der Creatus GmbH. Von Anfang an war Schöpfer von einer Zusammenarbeit mit Grandimpianti Noselli begeistert: „Grandimpianti Noselli war stets ein fairer Konkurrent, den wir immer respektiert haben. Nosellis Kunden sind zufriedene Kunden und so war es für uns immer schwierig, Kunden des Betriebes abzuwerben. Aus diesem Grund gibt es am Markt kaum Überschneidungen. Grandimpianti Noselli generiert zudem über zwei Drittel seines Umsatzes im Trentino, wo Niederbacher Gastrotec nur einen geringen Marktanteil besitzt.“



Die gemeinsame Strategie liegt auf der Hand. Die Firma Grandimpianti Noselli wird in Kaltern im selben Gebäude wie Prostahl und Niederbacher Cleantec untergebracht. So ist es möglich, die zur Verfügung stehenden Strukturen kostengünstig optimal zu nutzen und außerdem sämtliches Know-How an einem Standort zu vereinigen. Es wird für die Nosellikunden zunächst einen nahtlosen Übergang geben – vor allem der Service wird genau wie bisher weitergeführt werden. Erst in einem zweiten

Holding von Niederbacher und Prostahl erwirbt Beteiligung an Grandimpianti Noselli GmbH

Schritt soll es eine engere Vernetzung zur Nutzung der Synergien im Kundendienst geben.

Gemeinsames mittelfristiges Ziel ist vor allem der Ausbau der Marktposition im Trentino.

Niederbacher unterstützt den Koch Thomas Tutzer



Christian Pircher (Coach), Paul Schöpfer (Niederbacher) & Thomas Tutzer

Am 15. Oktober fällt der Startschuss für die WorldSkills 2017 in Abu Dhabi, der Hauptstadt der Vereinigten Arabischen Emirate. Kräftig mitmischen wollen dort auch 22 junge Südtiroler und Südtirolerinnen, die nach der intensiven Trainingsphase mehr als bereit sind, sich mit den besten Talenten aus aller Welt in ihren praktischen Berufen aus Handwerk, Gastronomie, Landwirtschaft und Sozialbetreuung zu messen. Niederbacher hat sich die Unterstützung junger Talente ganz im Sinne des neuen Claims „Wir leben Zukunft“ auf die Fahnen geschrieben und stellt auch dieses Jahr dem Teilnehmer im Bereich Kochen Thomas Tutzer mit Freude die Testküche in Kaltern für die Vorbereitung zur Verfügung.

Der 21-jährige Koch aus Sarnthein, der aktuell im Hotel & Restaurant Bad Schörgau arbeitet, bereitet sich seit nun fast 4 Monaten mehrmals die Woche mit seinem Coach Christian Pircher in der Show-

küche von Niederbacher in Kaltern intensiv auf den Wettbewerb vor. Dabei ist Lampenfieber für Thomas vor allem eine Frage der Vorbereitung: „Ich habe mich schon während des Trainings immer in die Wettkampfsituation versetzt, um mich schon jetzt optimal darauf einzustellen“, berichtet er. Die Firma Niederbacher ist überzeugt von seinen außerordentlichen Fähigkeiten und wünscht Thomas viel Erfolg!

**Die Firma Niederbacher wünscht
Thomas Tutzer alles Gute bei den
Worldskills Abu Dhabi 2017**



worldskills
Abu Dhabi 2017
مسابقة المهارات العالمية - أبوظبي 2017

Eine neue Leistungsklasse für die Gemeinschaftsverpflegung

Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung werden mit ganz besonderen Anforderungen konfrontiert: Sie müssen permanent in sehr kurzer Zeit und unter oftmals enormem Kostendruck große Chargen von Speisen in immer gleichbleibend hoher Qualität produzieren.

Der IQ900 meistert diese Herausforderungen ohne weiteres. Denn er ist extrem vielseitig, leistungsstark und schnell – und dazu auch noch platz- und energiesparend.

Der IQ900 beherrscht das Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Frittieren, Druckgaren und Niedrigtemperaturgaren – und zwar rund um die Uhr. Er nimmt dem Küchenteam die Arbeit ab und liefert stets Top-Ergebnisse. Ein echtes Profi-Gerät, das zum Erfolg Ihrer Küche beiträgt.



IQ900, IHR PARTNER IN DER KÜCHE.
Vielseitig, intelligent, kraftvoll.

Highlights

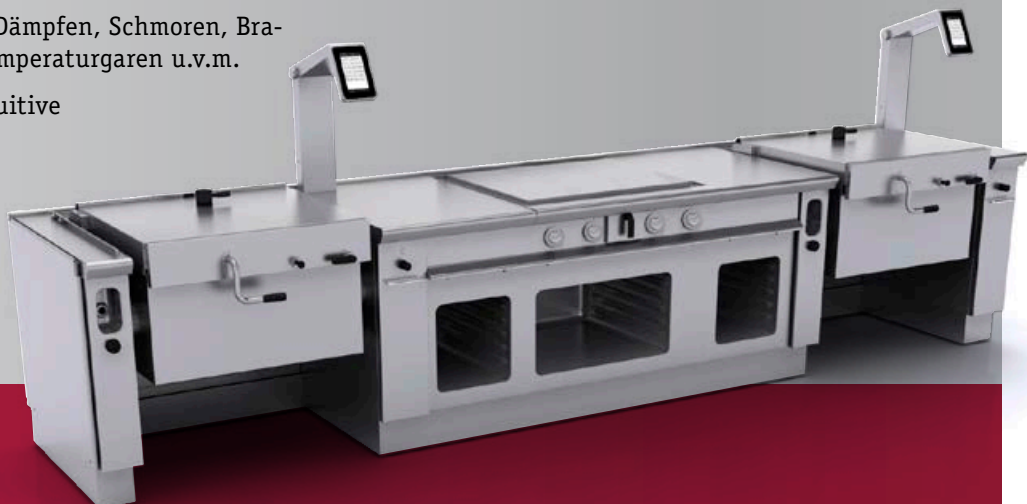
Multifunktionsell: Kochen, Dünsten, Dämpfen, Schmoren, Braten, Frittieren, Druckgaren, Niedrigtemperaturgaren u.v.m.

Ambach Navigator: Einfache und intuitive Touchscreensteuerung

Mehrfachkochzonen: Zwei bzw. drei unabhängig bedienbare Kochzonen für differenzierte Garvorgänge

Schnelle Aufheizzeit

Leicht zu reinigen



Bis zu 20mal schneller als herkömmliche Garmethoden

Die nächste Revolution in der Großküche



Der neue High-Speed-Ofen von Merrychef kann nach dem Siegeszug des Kombidämpfers wahrlich als nächste Revolution im Gastrobereich bezeichnet werden. In Frankreich ist das Gerät bereits tausendfach in der gehobenen Gastronomie im Einsatz. Das aus gutem Grund: Der Ofen überzeugt durch seine Geschwindigkeit, die bis zu 20x schneller als herkömmliche Garmethoden ist und eine immense Zeitersparnis mit sich bringt. Und das bei gleichzeitig minimalem Energieverbrauch.

Weitere Highlights sind eine einfache Handhabung durch voreingestellte Rezepte und Garzeiten, sowie eine einfache Reinigung durch die nahtlosen Verschweißungen und abgerundeten Ecken im Edelstahlgeräum.

Merrychef eikon® e2s - Das kleinste Schnellgarsystem mit der größten Leistung.

**Vielfalt braucht nicht viel Platz
Das kleinste Schnellgarsystem mit
der größten Leistung**

Highlights



Toast in 50 Sekunden

Lachssteak in 70 Sekunden

Steaks in 90 Sekunden



eikon® e2s

Der Ofen der genau das macht was der Koch will!

Convotherm C4: Der Ofen für den wahren Profi

Convothem bietet wegweisende Lösungen für bessere Zubereitung von Produkten und ist die Antwort auf vielfältigste Anforderungen. Der Kombidämpfer Convotherm 4 bringt Stil in die professionelle Großküche. Spitzentechnologie „Made in Germany“, einfache Bedienung und Hygiene werden durch die Klarheit des Designs auf den ersten Blick erlebbar. Eine durchgehende, intuitive Bedienlogik erstreckt sich über alle Gerätegrößen – ein echtes Plus im oft hektischen Gastronomiealltag.



Der Ofen der genau das macht was der Koch will. Alle Funktionen und Aktivitäten können jederzeit vom Koch kontrolliert werden.

Highlights

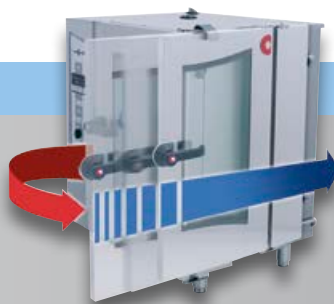
easyTouch® und easyDial™

2 Konzepte in je 7 Größen

- Klares Design und Funktionalität
- Flexible sichere Reinigung
- Betriebskostensenkung
- Gleichmäßige Gar- und Backergebnisse

Verschwindetür: Dies spart Platz am Arbeitsbereich und reduziert das Risiko von Verletzungen.

Keine Abzugshaube nötig: Das patentierte geschlossene System erlaubt neben Energieeinsparung auch den Einsatz ohne Ablufthaube.



Convotherm 4

Vernetzen Sie sich mit Ihrer Spülmaschine



Das Thema Vernetzung von Geräten mit dem Internet gewinnt auch in der Küche zunehmend an Bedeutung. Dabei ist die Digitalisierung der Spülküche bei Hobart längst nicht mehr nur eine Vision, sondern bereits Realität. Mit der neuen HOBART App „WashSmart“ haben Sie Ihre Spülmaschinen stets im Blick. So werden Sie per Smartphone, Tablet oder PC umfassend über den Status Ihrer Maschinen informiert und erhalten viele nützliche Zusatzinformationen in Echtzeit. Denn nur wer den vollen Überblick hat, kann Kosten einsparen und Leerlauf und Stillständen entgegenwirken.

Vernetzen Sie sich mit Ihrer Spülmaschine.
Mit der neuen App alles im Blick -
einfacher geht's nicht.

Highlights

Maschinenstatus: Behalten Sie den Status all Ihrer Maschinen im Auge

Hygieneinformationen: Anzeige und einfacher Download eines Hygieneprotokolls

Auslastung: Daten über die effektive Nutzung der Maschine

Betriebskostenrechner: Schnelle Kostenübersicht von Wasser-, Chemie- und Stromverbrauch

Verbrauchsmittel-Anforderung: Einfache Bestellung von Verbrauchsmaterialien

Fehlermeldungen: Egal wo Sie sind, Ihre Maschine sagt Ihnen, wenn etwas nicht stimmt



WashSmart

Granuldisk: Nie mehr schrubben!

Smartes, nachhaltiges und wirtschaftliches Topfspülen, das Einweichen, Schrubben und Vorspülen überflüssig macht. Die Granule Technology™ ist eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Topfspülmethode, weil sie die mechanische Reinigungskraft von PowerGranules® in Verbindung mit Wasser und Chemikalien nutzt. Sie ist so effizient, dass ansonsten erforderliche Arbeitsgänge wie Einweichen und Vorspülen weggelassen werden und viel weniger Wasser verbraucht wird, um Dinge sauber zu bekommen, was zu einem geringeren Verbrauch an Wasser, Energie und Chemikalien führt. Darüber hinaus reicht ein Posten PowerGranules® aus, um bis zu 20.000 GN 1/1 zu reinigen.



Mit Granulat zu spülen, ist Spülen mit Sprengkraft bei geringer Wassermenge.

Highlights

- Spart Wasser, Chemikalien und Energie mit dem OHNE Vorspül-Konzept
- Bessere Arbeitsbedingungen
- Lebensmittelsicherheit
- Hohe Kapazität, geringer Verbrauch
- In kürzerer Zeit mehr erledigt
- Weniger Platzbedarf, mehr Raum



Granule Gastro™

FFS – Die Bügelmaschine der Zukunft auch in Südtirol erfolgreich im Einsatz

Electrolux Bügelmaschine mit Falzwerk - geradezu perfekt



Wenn für Sie perfekt gemangelte Wäsche Pflicht ist, dann können Sie auf die große Auswahl an Electrolux Produkten vertrauen. Ihre Kunden erwarten im Hotel oder Restaurant einwandfreie und perfekt gemangelte Tischwäsche! Sie wollen Ihre Gäste mit jedem Detail und Komfort begeistern? Dann bietet Electrolux mit seinen neuen Bügelmaschinen das richtige Gerät mit einer Vielfalt an Optionen um gleichzeitig ein perfektes und profitables Ergebnis zu erzielen. Electrolux Bügelmaschinen bieten Ihnen mit erhöhter Produktivität und absoluter Zuverlässigkeit beste Ergebnisse - für Sie und Ihre Kunden.

In den Hotels Quellenhof, Grödnerhof und Grüner Baum sind sie bereits erfolgreich im Einsatz.



Innovation:
Vollautomatisches Falten

**Sparen Sie Zeit und Personaleinsatz
Ein kompaktes Gerät. Ein Bediener. Ein perfektes
Ergebnis Ihrer Flachwäsche.**

Highlights

Einziehen, falten, stapeln – alles automatisch

Vollautomatisches Falten

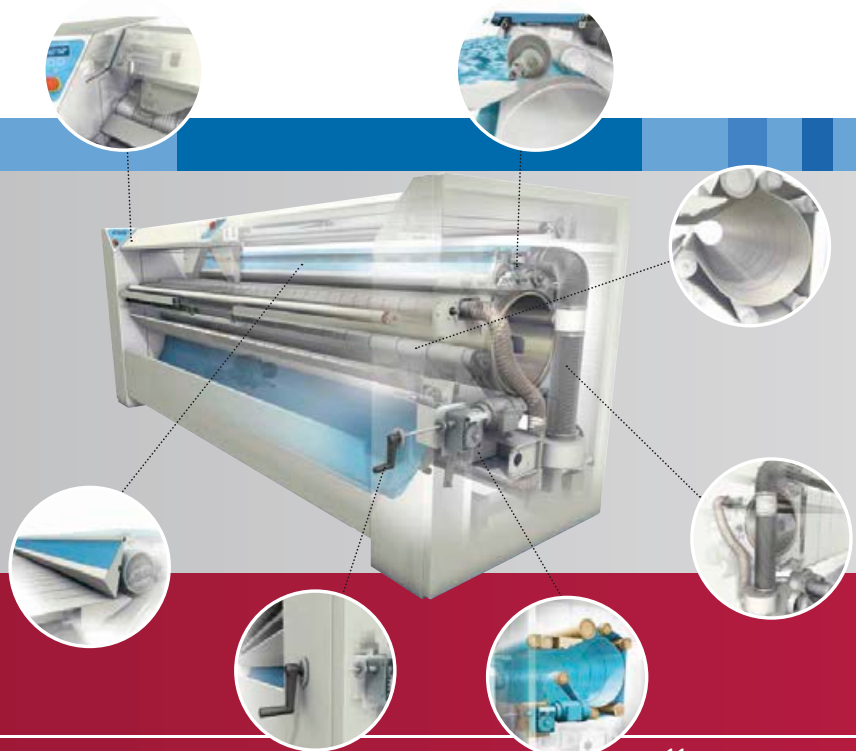
Misst automatisch jedes Wäschestück für ein perfektes Ergebnis

Vollautomatisches Zuführen

Damit bewältigt nur eine Person selbst die größten Wäschestücke

Vollautomatisches Stapeln

Perfekte, aufbewahrungsgerechte Stapel



Bügeln & Falten

Convotherm 4 6.10 EasyDial

Elektro Heißluftdämpfer mit Verschwindetür und automatischem Reinigungssystem „Convoclean“.

Kapazität: 7 x GN 1/1
Anschlusswert:
11kW 400 V
Maße:
922 x 792 x 786 h/mm



Angebot
ab 4.990 €

Electrolux Laundry myPro WE170/P

Semiprofessionelle Waschmaschine für kleine Unternehmen mit beleuchteter SpeedCare Trommel.

Max. Kapazität: 8 kg
Trommelvolumen: 67 Liter



Angebot
ab 1.750 €

Hobart Ecomax F504

Untertischmaschine mit Dosier- und Ablaufpumpe mit einer hohen Kapazität von bis zu 60 Körben pro Stunde. Glänzendes Spülergebnis durch rotierende Wasch- und Klarspülsysteme oben und unten. Bedienerfreundlichkeit durch informative und leicht verständliche Bedienelemente. Fertigung nach EN ISO 9001.

Kapazität: Korb 500 x 500 mm
Abmessungen: 575 x 600 x 830 h/mm



Angebot
ab 1.950 €

Hobart Ecomax 602

Haubenspülmaschine mit eingebauter Klarspülpumpe, Reiniger- Dosier- und Ablaufpumpe für ergonomisches und effizientes Arbeiten in der Spülküche. Tiefgezogener Tank. Integrierter Abluft-Energiespeicher spart bis zu 3 kW Energie. Fertigung nach EN ISO 9001

Kapazität: Korb 500 x 500 mm
Abmessungen: 635 x 635 x 1480 h/mm



Angebot
ab 3.250 €

COOK

COOL

WASH

SERVICE

Alle Ausstellungsmaschinen zu sensationellen Sonder-Preisen!

Besuchen Sie uns auf der

HOTEL 2017

Bozen, 16.10. - 19.10.

Stand C18/48



NIEDERBACHER
GASTROTEC