



**Thomas  
Tutzer**

  
**worldskills  
AbuDhabi2017**  
 مسابقة المهارات العالمية - أبوظبي 2017

# magazine

## **Viviamo il futuro**

Training per gli WorldSkills Abu Dhabi

Prodotti innovativi di eccellenza

Una collaborazione solida

Offerte fiera

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Viviamo il futuro*

# Uno sguardo al futuro

*Cari lettori e cari clienti,*

*ci lasciamo alle spalle un anno costellato di emozioni, che ha visto il Gruppo Niederbacher al centro di notevoli sviluppi. Era giunto il momento di una svolta e ora guardiamo al futuro con grande entusiasmo.*

*Abbiamo colto questa opportunità per esaminare con occhio critico l'orientamento e la filosofia dell'azienda Niederbacher, ancorandoli al nuovo concetto mediante una serie di principi chiave. Al centro, abbiamo collocato collaboratori motivati e qualificati, unitamente alla soddisfazione dei nostri clienti, che preferiamo definire partner, convinti che un proficuo rapporto d'affari non possa prescindere dalla fiducia. Contemporaneamente, abbiamo ridefinito il nostro claim, che in seguito illustreremo nel dettaglio.*

*Un'altra importante novità riguarda la partecipazione del gruppo Creatus nell'azienda Grandimpianti Noselli, operante da quasi 40 anni nel settore gastrotecnico in Alto Adige, ma soprattutto in Trentino: per Noselli era giunto il momento di cercare un nuovo e solido partner, individuandolo in Niederbacher. All'insegna del motto "più forti insieme", vengono così a crearsi importanti sinergie, aprendo le porte a uno sfruttamento congiunto della struttura di assistenza del gruppo di Caldaro. Per noi, riveste un interesse particolare anche il mercato del Trentino, servito con successo da anni da Grandimpianti Noselli.*

*Il nostro intento è quello di dedicare particolare attenzione ai prodotti di fascia premium: apparecchiature affidabili e di eccellenza sono un presupposto irrinunciabile per innovazione e longevità, a fronte di due imperativi fondamentali, efficienza energetica e ottimizzazione delle tempistiche. Ai nostri clienti vogliamo offrire solo il meglio.*



Paul Schöpfer: CEO Niederbacher Gastrotec

*Infine, siamo particolarmente lieti di aver potuto mettere a disposizione dello chef Thomas Tutzer la nostra cucina di addestramento per il suo training intensivo in vista degli WorldSkills Abu Dhabi 2017: solo con una dotazione ottimale, affiancata naturalmente da talento e capacità, si possono smuovere le montagne.*

*Anche quest'anno, in occasione di Hotel, la fiera specializzata per hotellerie e ristorazione, proponiamo i nostri migliori prodotti e articoli da esposizione a prezzi accattivanti. Maggiori informazioni direttamente presso il nostro stand. Vi aspettiamo!*

**Paul Schöpfer**  
CEO Niederbacher Gastrotec

Fiducia  
Qualità Credibilità  
Servizio a 360° Futuro  
Competenza e varietà  
Collaboratori motivati



**U**n'azienda di successo si distingue per la sua capacità di ridefinire costantemente i propri punti di forza e le proprie debolezze, adeguandovi la filosofia aziendale.

Nell'arco dell'ultimo anno ci siamo interrogati a lungo sulla missione di Niederbacher e sulla direzione da seguire in futuro. Ciò che è scaturito da tale riflessione ci ha fatto comprendere come la via intrapresa sino a quel momento non fosse sbagliata, facendo tuttavia emergere l'opportunità di dedicarsi in modo ancora più intensivo al tema "lungimiranza e innovazione", a fronte di una conforme modifica del claim: "Viviamo il futuro" è la strategia che intendiamo perseguire nei prossimi anni.

Per Niederbacher, i punti chiave cui dedicarsi coincidono con un elevato standard qualitativo, lungimiranti soluzioni personalizzate nel settore gastronomico, esperienza e innovazione, una consulenza a 360°, una progettazione studiata nei minimi dettagli, puntualità e un'assistenza impeccabile.

*Il nuovo claim riassume l'unicità di Niederbacher.*



*Viviamo il futuro*



*Coesione  
Senso di appartenenza  
Collaboratori motivati  
Clienti come partner  
Passione  
Persone*

*Innovativo  
Duraturo  
Leader  
Precursore  
Cambiamento*

## Una collaborazione solida

**C**on l'acquisizione della partecipazione in Grandimpianti Noselli Srl da parte di Creatus Srl (holding di Niederbacher e Prostahl), non è stata solo sancita l'unione tra due rinomate aziende, ma anche la fusione, sotto un unico tetto, di oltre cento anni di esperienza professionale.

Oltre 40 anni fa, i fratelli Aldo, Enrico e Umberto Noselli si sono messi in proprio e da allora riforniscono con successo il mercato gastrotecnico in Alto Adige e in Trentino, distinguendosi per la loro affidabilità. Negli anni migliori, l'azienda è riuscita a conseguire un fatturato sino a 4 milioni di euro.

Dopo quattro decenni di proficua attività nel settore gastronomico, era giunto il momento di una svolta. Il figlio di Aldo, Stefano Noselli, quale esponente della seconda generazione, ha concluso, dopo un'attenta riflessione, che sarebbe stato possibile portare avanti l'assistenza al vasto patrimonio clienti, tenendo fede alla fama e alla tradizione di Grandimpianti Noselli, solo con il supporto di una solida struttura.

Così, Noselli ha contattato Paul Schöpfer, CEO e proprietario di Creatus Srl, che da subito ha manifestato il proprio entusiasmo per una collaborazione con Grandimpianti Noselli: "Grandimpianti Noselli si è sempre dimostrato un concorrente leale, nei confronti del quale abbiamo sempre nutrito grande rispetto. I suoi sono clienti soddisfatti ed è sempre stato difficile per noi riuscire ad accaparrarceli. Per questo motivo, sul mercato, non ci sono pressoché sovrapposizioni. Inoltre, Noselli genera oltre due terzi del proprio fatturato in Trentino, dove Niederbacher Gastrotec possiede solo una piccola quota di mercato."



La strategia comune è chiara: l'azienda Grandimpianti Noselli si insedierà a Caldaro, nello stesso edificio di Prostahl e Niederbacher Cleantec, aprendo le porte a uno sfruttamento ottimale ed economico delle strutture esistenti e alla convergenza di tutto il know-how in un'unica sede. Per i clienti Noselli, il tutto si tradurrà inizialmente in un passaggio senza interruzioni e l'assistenza continuerà ad essere erogata come sempre. Solo nella seconda fase, verrà attuata un'integrazione più stretta,

### La holding di Niederbacher e Prostahl acquisisce la partecipazione in Grandimpianti Noselli Srl

volta a sfruttare le sinergie del servizio clienti.

Il principale obiettivo comune a medio termine coincide con il potenziamento della posizione di mercato in Trentino.

# Niederbacher al fianco dello chef Thomas Tutzer



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

**I**l 15 ottobre, ad Abu Dhabi, nella capitale degli Emirati Arabi Uniti, prenderanno il via gli WorldSkills 2017, cui parteciperanno anche 22 giovani altoatesini che, dopo un'intensa fase di training, sono pronti a gettarsi nella mischia e a confrontarsi con le migliori promesse mondiali nei settori artigianato, gastronomia, agricoltura e assistenza sociale.

Niederbacher ha fatto del sostegno ai giovani talenti il proprio vessillo, nel solco del nuovo claim "Viviamo il futuro", e anche quest'anno ha messo a disposizione del concorrente del settore culinario Thomas Tutzer la cucina di addestramento a Caldaro, consentendogli di prepararsi al meglio alla sfida.

Il 21enne di Sarentino, che attualmente lavora all'Hotel & Restaurant Bad Schörgau, si prepara da quattro mesi, facendo pratica più volte in settimana con il coach Christian Pircher nella cucina di Niederbacher, a Caldaro. La febbre della ribalta,

per Thomas, è soprattutto una questione di preparazione. "Sin dalla fase di training, mi sono sempre immedesimato nella situazione di gara, allenandomi in modo ottimale", racconta il giovane chef. L'azienda Niederbacher è convinta delle sue straordinarie capacità e augura a Thomas un gran successo!

**L'azienda Niederbacher fa un grande in bocca al lupo a Thomas Tutzer in vista degli Worldskills Abu Dhabi 2017**



**worldskills**  
**Abu Dhabi 2017**  
مسابقة المهارات العالمية - أبوظبي 2017

## Una nuova classe di prestazioni per la ristorazione collettiva

**L**e cucine di grandi dimensioni della ristorazione collettiva si confrontano con esigenze molto particolari, dovendo produrre permanentemente, in tempi brevi e spesso sotto un'enorme pressione in termini di costo, grandi quantitativi di pasti, a fronte di un costante livello della qualità.

L'innovativa soluzione di Ambach IQ900 gestisce questa sfida in modo ottimale. Estremamente versatile, prestante e rapida, occupa poco spazio e vanta ridotti consumi energetici. Bollire, cuocere al vapore, stufare, arrostitire, friggere, cuocere a pressione e a basse temperature, 24 ore su 24: questo sistema di cottura professionale agevola il lavoro della brigata di cucina, sempre con ottimi risultati, contribuendo al vostro successo.



### IQ900, IL VOSTRO PARTNER IN CUCINA Versatile, intelligente, potente

#### Punti di forza

**Multifunzionalità:** bollire, stufare, cuocere al vapore, a pressione, a basse temperature, arrostitire, friggere e molto altro

**Ambach Navigator:** controllo touchscreen semplice e intuitivo

**Sistema multizona:** due o tre zone di cottura indipendenti per preparazioni diverse

**Riscaldamento in tempi rapidi**

**Facilità di pulizia**



Sino a 20 volte più veloce dei metodi di cottura tradizionali

## La nuova rivoluzione nelle grandi cucine



**I**l nuovo forno rapido di Merrychef, dopo la marcia trionfale del sistema combinato a vapore, può essere a buon diritto definito la prossima rivoluzione del settore gastronomico. In Francia, l'apparecchio trova già migliaia di impieghi nell'alta gastronomia e non è un caso: il forno vanta una straordinaria velocità, 20 volte superiore a quella dei metodi di cottura tradizionali, garantendo un notevole risparmio di tempo e un consumo energetico minimo. Altri punti di forza sono la semplicità di utilizzo grazie alle ricette e ai tempi di cottura preimpostati, così come la facilità di pulizia, agevolata dalle saldature continue e dagli angoli arrotondati nel vano di cottura in acciaio inossidabile. Merrychef eikon® e2s: il più piccolo sistema di cottura rapida dalle massime prestazioni.

La versatilità non ha bisogno di grandi spazi  
Il più piccolo sistema di cottura rapida dalle massime prestazioni

### Punti di forza



Tostatura in **50 secondi**

Trancio di salmone in **70 secondi**

Steak in **90 secondi**



**eikon® e2s**

Il forno che fa esattamente quello che vuole lo chef!

## Convotherm C4: il forno per veri professionisti

**C**onvothem offre soluzioni all'avanguardia per l'ottimale preparazione dei prodotti, soddisfacendo le esigenze più disparate.

Il sistema di cottura combinato a vapore Convotherm 4 apporta un tocco di stile nelle grandi cucine professionali. Tecnologia di eccellenza made in Germany, semplicità di impiego e igiene assumono immediata concretezza grazie alla nitidezza del design, mentre una logica di utilizzo intuitiva e sistematica, che si estende agli apparecchi di ogni dimensione, genera un vantaggio prezioso nella quotidianità, spesso frenetica, del settore gastronomico.



Il forno fa esattamente ciò che vuole lo chef: tutte le funzioni e le attività possono essere controllate in qualsiasi momento.

### Punti di forza

#### easyTouch® e easyDial™

2 concetti in 7 dimensioni

- design lineare e funzionalità intuitiva
- pulizia flessibile e sicura
- riduzione dei costi di esercizio
- risultati di cottura omogenei

**Porta a scomparsa:** per risparmiare spazio nell'area di lavoro e ridurre il rischio di infortuni

**Nessuna cappa di aspirazione:** il sistema chiuso brevettato consente, oltre al risparmio energetico, anche un utilizzo senza cappa di aspirazione



## Convotherm 4



## Entrate in contatto con la vostra lavastoviglie



**I**l tema del collegamento in rete delle apparecchiature assume importanza crescente anche in cucina. La digitalizzazione del locale lavastoviglie di Hobart non è più solo una visione, ma una realtà concreta: con la nuova app di HOBART WashSmart, avrete sempre il controllo delle vostre lavastoviglie, tenendovi aggiornati sullo status delle macchine tramite smartphone, tablet o PC, nonché ottenendo numerose e utili informazioni aggiuntive in tempo reale. Solo chi ha tutto sotto controllo, infatti, è in grado di risparmiare sui costi, ottimizzando tempi morti e funzionamenti a vuoto.

**Entrate in contatto con la vostra lavastoviglie  
Con la nuova app, avrete tutto sotto controllo:  
non potrebbe essere più semplice!**

### Punti di forza

**Status della macchina:** controllo costante sullo stato della macchina

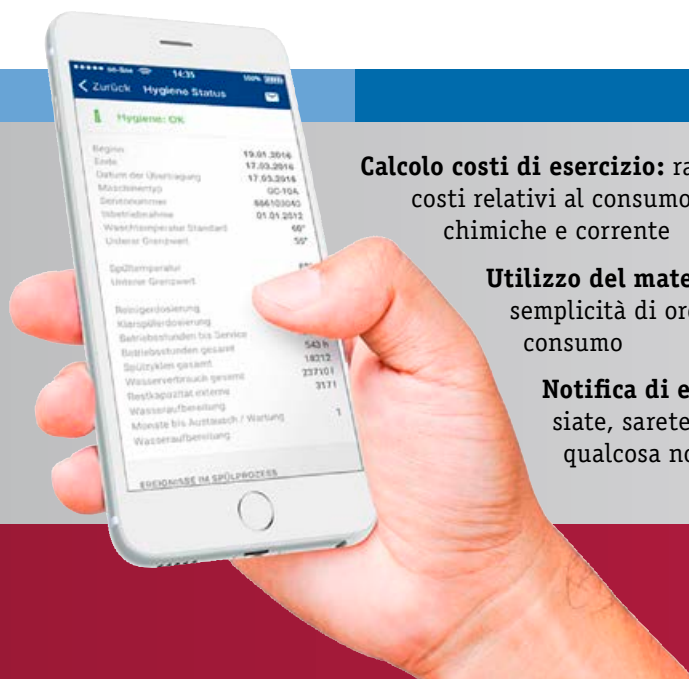
**Informazioni sull'igiene:** indicatore e semplice download del protocollo di igiene

**Utilizzo:** dati sull'effettivo sfruttamento della macchina

**Calcolo costi di esercizio:** rapida panoramica dei costi relativi al consumo di acqua, sostanze chimiche e corrente

**Utilizzo del materiale di consumo:** semplicità di ordine del materiale di consumo

**Notifica di errore:** ovunque voi siate, sarete sempre informati se qualcosa non va



## WashSmart

Lavastoviglie a granuli per uso professionale

## Granuldisk: niente più olio di gomito!

**U**n lavaggio intelligente, lungimirante ed economico, che rende superflua ogni operazione di ammollo, strofinamento o prelavaggio. La Granule Technology™ è un'alternativa sostenibile ai tradizionali metodi di lavaggio, che sfrutta la forza pulente meccanica dei PowerGranules®, combinandola all'efficacia dell'acqua e delle sostanze chimiche. È così efficiente, che persino le procedure di ammollo e prelavaggio diventano inutili, riducendo i consumi di acqua, energia e sostanze chimiche con risultati di lavaggio eccellenti. Inoltre è sufficiente un lotto di PowerGranules® per pulire sino a 20.000 GN 1/1.



**Lavare con il granulato:  
grande forza pulente a fronte di un  
ridotto consumo d'acqua**

### Punti di forza

- Risparmio di acqua, energia e sostanze chimiche
- Eliminazione del prelavaggio
- Migliori condizioni di lavoro
- Sicurezza alimentare
- Massima capacità, consumi ridotti
- Maggiori risultati in breve tempo
- Minor fabbisogno di spazio



**Granule Gastro™**

FFS – Il mangano del futuro utilizzato con successo anche in Alto Adige

# Mangano Electrolux con piegatrice: risultati semplicemente perfetti



**P**anni perfetti passati al mangano? Se questa è la vostra missione, potete affidarvi all'ampia gamma di prodotti Electrolux.

I vostri clienti, in hotel o nel ristorante, si attendono biancheria da tavola impeccabile e perfettamente stirata. Volete entusiasmare i vostri ospiti curando ogni dettaglio e offrendo loro il massimo del comfort? Electrolux, con i suoi nuovi mangani, propone la soluzione ideale, arricchita da una vasta gamma di opzioni, per conseguire un risultato perfetto e vantaggioso. Gli apparecchi Electrolux garantiscono produttività elevata, massima affidabilità e biancheria impeccabile, per voi e i vostri clienti.

I mangani Electrolux sono già utilizzati con successo presso l'Hotel Quellenhof, l'Hotel Grödnerhof e l'Hotel Grüner Baum.



**Innovazione:**  
piegatura completamente automatizzata

**Risparmio di tempo e personale**  
**Un apparecchio perfetto a vostro completo servizio per biancheria da tavola impeccabile.**

## Punti di forza

Processi automatici di inserimento, piegatura, impilamento

### **Piegatura completamente automatizzata**

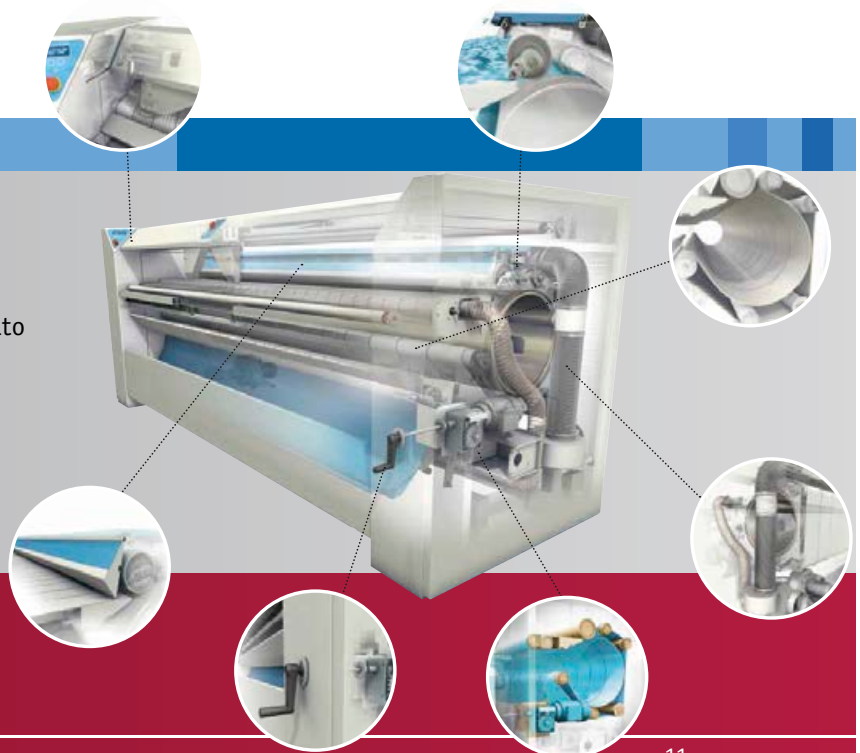
Misura automaticamente ogni panno per un risultato perfetto

### **Inserimento completamente automatizzato**

Una sola persona è in grado di gestire i panni più grandi

### **Impilamento automatico**

Impilamento perfetto per un riponimento ideale



## Stirare & piegare

### Convotherm 4 6.10 EasyDial

Forno elettrico combinato con porta a scomparsa e sistema pulente automatico "Convoclean".

**Capacità:** 7 x GN 1/1

**Potenza:**

11kW 400 V

**Dimensioni:**

922 x 792 x 786 h/mm



Offerta  
da 4.990 €

### Electrolux Laundry myPro WE170/P

Lavatrice semiprofessionale per piccole aziende con cestello illuminato SpeedCare.

**Capacità max.:** 8 kg

**Volume cestello:** 67 litri



Offerta  
da 1.750 €

### Hobart Ecomax F504

Lavastoviglie sottopiano con pompa di dosaggio e scarico, dotata di una notevole capacità (sino a 60 cestelli all'ora). Risultati splendidi grazie al sistema di lavaggio e risciacquo rotante superiore e inferiore. Semplicità di utilizzo mediante elementi di comando informativi e intuitivi. Prodotto ai sensi della norma EN ISO 9001.

**Capacità:** cestello 500 x 500 mm

**Dimensioni:** 575 x 600 x 830 h/mm



Offerta  
da 1.950 €

### Hobart Ecomax 602

Lavastoviglie a capote con pompa integrata di risciacquo, dosatore detergente, pompa dosatrice e pompa di scarico per un'operatività ergonomica ed efficiente nel locale lavastoviglie. Vasca stampata. Accumulatore energetico da aria di scarico integrato per risparmiare sino a 3 kW. Realizzato ai sensi della norma EN ISO 9001.

**Capacità:** cestello 500 x 500 mm

**Dimensioni:** 635 x 635 x 1480 h/mm



Offerta  
da 3.250 €

COOK

COOL

WASH

SERVICE

Tutte le macchine esposte  
a prezzi sensazionali!

Venite a trovarci a

**HOTEL 2017**

Bolzano, 16.10. - 19.10.

Stand C18/48



**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

Viviamo il futuro