

Seit mehreren Jahrzehnten in der Schweiz tätige Familienunternehmen

Ganz in Ihrer Nähe

GDI (Groupement de Dépositaires Indépendants) vereint ein Dutzend eigenständige Unternehmen in der ganzen Schweiz. Diese unabhängigen Familienunternehmen, sind neu unter dem Namen GODRINK Group vereint. Die Firmen sind mehrheitlich seit über 50 Jahren auf dem Schweizer Getränkemarkt vertreten.

Ursprünglich wurde der Zusammenschluss der Getränkehändler 1996 unter dem Namen Groupement de Dépositaires Indépendants (GDI) gebildet, um die Unabhängigkeit der Getränkevertreiber, die Nähe zu ihren Kunden sowie die Flexibilität ihrer Dienstleistungen zu bewahren und gleichzeitig gegenüber Produzenten und Lieferanten mehr Gewicht zu verschaffen. 2003 wandelte man den Zusammenschluss in eine Aktiengesellschaft (société anonyme) um, die ihre Mitglieder in den Bereichen Marketing, Promotion, IT, Logistik sowie Ein- und Verkauf unterstützt. Im Jahr 2008 gründeten die involvierten Firmen eine Einkaufsgemeinschaft, die für die Verhandlungen mit den Lieferanten zuständig ist.

Die zusammengeschlossenen Unternehmen sind in den Bereichen Auswahl, Handel und Vertrieb von Getränken aller Marken und Sorten tätig. Sie konzentrieren sich auf die Beratung und Belieferung einer aus Fachleuten aus der Gastronomie, Hotellerie und Cafés bestehenden Kundschaft,



Die Mitarbeitenden von GODRINK bei der Bekanntgabe des neuen Firmennamens.

verzeichnen jedoch auch Verkäufe an Privatpersonen, vor allem durch personalisierte Shops und den Online-Verkauf. Die Getränkehändler sind mit einigen Herausforderungen konfrontiert, da sie ein optimales Angebot sicherstellen und gleichzeitig möglichst flexible Lieferungen gewährleisten müssen.

Die Unternehmen sind sich bewusst, dass der Getränkevertrieb und -handel immer stärker von Wettbewerb und Konzentrationsprozessen geprägt ist. Sie haben sich deshalb dazu entschieden, ihre Positionierung zu stärken und ihre Kräfte zu bündeln. Die Unternehmen haben das Ziel, den besten lokalen Getränkeservice in der Schweiz anzubieten. Die Umsetzung setzt eine lokale Stärkung und eine Bündelung der erforderlichen Instrumente voraus.

Anfang 2017 haben sie sich deshalb mit der strategischen Ausrichtung und der Identität befasst. Das Ergebnis ist die Einführung einer neuen Marke, die sämtliche Getränkevertreiber unter dem Namen GODRINK Group vereint.

Die 180 Mitarbeitenden der Gruppe sind bereits informiert worden. Die offizielle Einführung des neuen Namens erfolgt über verschiedene Wege, darunter die Lancierung einer neuen Internetseite im Januar 2018. Mit dem neuen Namen möchte die GODRINK Group auch weiter-

hin ein Zusammenschluss dezentral organisierter Unternehmen bleiben und so eine starke Differenzierung auf dem Schweizer Markt des Getränkevertriebs und -handels repräsentieren. Die GODRINK Group stützt sich zudem auf ihr ausgedehntes Logistiknetzwerk mit zahlreichen Experten und Getränkeverteilern, die dank ihren lokalen Standorten ihre Kunden gut kennen. Unter dem Slogan «Ganz in Ihrer Nähe!» wird sich die GODRINK Group ab Anfang kommenden Jahres auf dem Markt repräsentieren.

www.gdi-sa.ch

GODRINK®

SI PROCHE DE VOUS ! GANZ IN IHRER NÄHE ! COSÌ VICINO A VOI ! SO CLOSE TO YOU !

Vom kleinen Feinschmeckerlokal bis hin zur grossen Restaurantkette

Eine Bezahl-Lösung für jeden Betrieb



Mit SIX Payment Services ist das Bezahlen einfach.

In der Gastronomie ist das Bezahlen mit Karte längst eine Selbstverständlichkeit geworden. Dieser unverzichtbare Service muss für den Gast reibungslos funktionieren – und für den Gastronom effizient und kostengünstig sein. SIX Payment Services bietet mit ihrer jahrzehntelangen Erfahrung in der Gastronomie perfekte Bezahlösungen für alle Anforderungen, somit können sich Gastronomen und ihr Personal voll und ganz auf

das Wohlbefinden ihrer Gäste konzentrieren.

Mobile Terminals sind überall dort gefragt, wo Bezahlen direkt am Tisch gewünscht ist. Für grössere Gastronomiebetriebe ist die Integration sämtlicher Zahlterminals in das Kassensystem eine wesentliche Anforderung. Für Kleinbetriebe, wie beispielsweise Pop-up-Restaurants bei Food Festivals, gibt es das mobile Zahlterminal

mPRIME. Bei diesem Einstiegsprodukt wird das Smartphone (iOS oder Android) oder Tablet des Gastronomen in ein handliches Zahlterminal verwandelt.

Schnelles Bezahlen dank kontaktlos-Funktion ist bei allen Zahlterminals von SIX ebenso selbstverständlich wie die lückenlose Kartenakzeptanz aller international gängigen Kreditkarten sowie die mobilen Zahlungslösungen TWINT und Alipay.

Um den Zahlvorgang für Gast und Gastgeber rasch und einfach zu gestalten, liefert SIX das Zahlterminal bereits voreingestellt für die in der Gastronomiebranche typischen Anwendungsfälle. Das Servicepersonal kann diese direkt am Terminal über Icons aufrufen: Zahlung mit Trinkgeld – der Gast kann den gewünschten Trinkgeldbe-

trag direkt am Zahlterminal ergänzen, und die Trinkgeldsummen können automatisch mit abgerechnet werden.

Schichtsumme – jeder Service mitarbeitende kann die von ihm getätigten Transaktionen der eigenen «Schicht» abrechnen, ohne damit eine Tagesabrechnung zu starten.

Mit DCC, der dynamischen Währungsumrechnung, können Gäste aus Nicht-Euro-Ländern gleich am Terminal wählen, in welcher Währung sie die Rechnung begleichen wollen.

Damit jeder Gastronomiebetrieb so viel Service von SIX erhält wie er braucht, kann er aus verschiedenen Servicepaketen auswählen – von der Basic-Variante mit den wichtigsten Services bis hin zum Rundum-Sorglos-Paket.

www.six-payment-services.com

Payment Services

St. Galler heisst neu Roco

Hero Gastronomie: Das St. Galler Fruchtkonserven- und Konfitürensortiment wird neu unter der Marke Roco angeboten. Die



Produkte werden laufend umgestellt. Ausser dem Namen ändert sich nichts. Sowohl das vielfältige Produktsortiment bestehend aus Fruchtkonserven und Konfitüren als auch die Rezepturen bleiben unverändert. Somit haben die neuen Roco Produkte eine gewohnt hohe Qualität und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Bei den Konfitüren-Portionen wird der Fruchtanteil im Zuge dieser Umstellung auf neu 45 Prozent erhöht. Als Schweizer Traditions-marke passt Roco gut zu Hero Schweiz. Die ursprünglich 1886 in Rorschach gegründete Konservenfabrik ist seit 1916 unter dem Namen Roco bekannt und seit 1981 in Besitz der Hero AG. Bei der Schweizer Bevölkerung ist die Marke insbesondere auch durch den vom Schweizer Zeichner und Maler Alois Carigiet (1902–1985) kreierten Vogel bekannt. Dieser ist auch heute in modernisierter Form Bestandteil des Roco-Logos.

www.gastro.hero.ch

Extra-Power für die Gäste



Die Tage werden kälter und kürzer, die emsige Adventszeit hat begonnen. Was wäre da passender als ein Teller mit schmackhaftem Gemüse für die nötige Extra-Power? Daher lohnt es sich, den neuen vielseitigen Linsen-Gemüsemix auszuprobieren. Der leicht vorgewürzte Mix ist auf veganer Basis und lässt dem individuellen Geschmack noch viel Freiraum für eigene Kreationen. Ob als Beilage zum A-la-carte, für Buffets oder als Take-Away, die Neuheit kann sehr vielseitig eingesetzt werden und ist sowohl für den gesundheitsbewussten Geniesser als auch für die «schnelle» Küche ideal. Ebenfalls ganz neu im Sortiment, und auf jeden Fall eine Empfehlung wert, ist die typisch mexikanische Gemüsemischung «Texmex» mit roten Bohnen, Mais, Peperoni, etc. Es lohnt sich, die Gäste mit dieser beliebten Spezialität zu überraschen und mexikanisches Flair auf den Teller zu bringen. Die neuen Gemüsemischungen beleben das vielseitige Sortiment an Gemüse-

www.bina.ch/culinarium

SANDWICH BRIE gehört an jedes Fest

Die Vorbereitungen bei Cateringfirmen laufen bereits auf Hochtouren. Wie alle Jahre, wenn es an jeder Ecke nach Weihnachten riecht und die vielen gesellschaftlichen Anlässe überall im Land auch kulinarisch für Feststimmung sorgen. Der SANDWICH BRIE

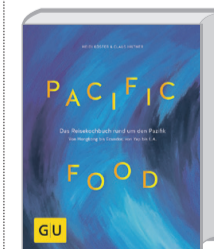


ist für diese Zeit der genusslichen Apéro-Häppchen wie geboren. Denn es gibt ihn im wahrsten Sinn auf alle Bedürfnisse zugeschnitten. Die ca. 32 Tranchen (650 Gramm pro Schale) sind bereits vorgeschnitten und lassen sich ganz unkompliziert in feinste Apéro-Kreationen verarbeiten. Den Sandwich Brie gibt es ebenfalls en bloc als 1,3 Kilogramm-Laib. Speziell für die Gastronomie entwickelt, führt ihn die Strahl Käse AG seit Jahren erfolgreich im Sortiment. Das Thurgauer Familienunternehmen, das über 80 Jahre das Handwerk der Käseherstellung betreibt, wurde 1935 von Paul Strahl gegründet. Heute wird es bereits in der 3. Generation mit viel Engagement weitergeführt. Viele weitere Käsespezialitäten werden in Siegershausen mit frischer Kuhmilch aus der Umgebung sorgfältig produziert, in den Kellern gelagert und behutsam gepflegt.

www.straehl.ch

gastro**buch**.ch

Südseeträume auf dem Teller



Pacific Food – die kulinarischen Highlights des pazifischen Feuerrings, jenem legendären Vulkangürtel, der von der Spitze Südamerikas über Kalifornien, Hawaii, Japan und Hongkong bis nach Polynesien reicht und weiter bis Tahiti, Bora Bora, die Fidischi-Inseln und Samoa. Die Rezepte heissen Lomi Lomi, Kokoda oder Ahi Poke. Beim Nachkochen wird sofort erlebbar,

was den Pazifik ausmacht. Heidi Köstner und Claus Hiltner bereisen seit vielen Jahren die Regionen des pazifischen Feuerrings. Sie tauchen nicht nur tief in die Kulturen ein, sondern sammeln auch die besten kulinarischen Schätze und Geschichten der pazifischen Welt. Ob die Autoren in weltfernen Dörfern mit am Feuer sassen oder in den Trend-Restaurants von Sydney, Hongkong und Los Angeles dinierten, immer haben sie interessiert in die Töpfe gesehen und über 100 Rezepte mit nach Hause gebracht. Und dort in der eigenen Küche sorgfältig erprobt. Preis: 43.90 Franken.

Buchbestellung: www.gastrobuch.ch

Tel. +41 (0)44 377 53 16, info@editiongastronomie.ch