



FrISChe Pasta
Konzept

GASTROFRIT

Kompetenz durch Erfahrung

Ein Konzept von A bis Z

In der Systemgastronomie und im Fastfoodsegment bieten wir eine Zusammenarbeit mit verschiedenen Convenience Produkten, inklusive Saucen an.

Projektmanagement mit definierten Prozess

Der Kunde sollte permanent dieselbe Qualität erhalten. Für das braucht es definierte Abläufe. Partizipieren Sie von unserer neunzehnjährigen Erfahrung mit Pastakonzerten, insbesondere mit frisch zubereiteten Pasta. Wir erstellen Ihnen auf Ihr Konzept eine Investitions- und Kostenrechnung. Selbstverständlich gibt es auch die Leasingoption.



Return on Investment

Gerne präsentieren wir Ihnen eine im Konzept geschlossene Lösung aus einer Hand. Frischteigwaren herzustellen und Ihren Gästen anzubieten ist ein Mehrwert. Sie haben die Möglichkeit Ihr Restaurant neu als Frischprodukte-Anbieter zu positionieren und sich von Mitbewerbern abzuheben. Sie haben auch die Möglichkeit eine zusätzliche Einnahmequelle zu generieren und frische Pasta über die Ladentheke zu verkaufen.

Nach der einmaligen Investition können die Warenwerte bis zum Faktor 30, rechnen. Also eine Portion Pasta (Mehlsorte, Weizengriess) mit Napolisauce kostet Sie im Einkauf CHF -.40 und im Verkauf CHF 12.-. Frische Pasta sind gesünder und um einiges schmackhafter. Zudem entfällt das Vorkochen.

„in“ gesünder schmackhafter

- Ihr Restaurant bekommt ein höheren Stellenwert bei dementsprechender Vermarktung.
- Pasta die frisch zubereitet werden, haben einen höheren Vitamingehalt und sind besser zu verdauen
- Frische Pasta hat mehr Biss und einen brotgeren Geschmack.

Wir freuen uns auf Investoren wie Sie.



Das umfassende Partnerkonzept für frische Pasta

Frische- und Vitaminbewusstsein ist aus dem modernen Leben nicht mehr wegzudenken. In der heutigen Gastronomie ist ein gut organisierter Ablauf in der Zubereitung von Speisen ein wichtiger Bestandteil. Oft ist die Optimierung der Abläufe die Spanne, um ein Reingewinn zu erzielen. Es ist wichtig, den Ablauf und die Kostenberechnung in der Planungsstufe als erste Priorität zu behandeln und als Reminder im Bewusstsein zu festigen.

Die Entscheidungsgewalt liegt beim Eigentümer. Wir unterstützen Sie mit Erfahrung und Berechnungen. Mit einem Konzept auf verlässlichen Zahlen und auf einer real umsetzbaren Basis. Dank unserer langjährigen Brachenerfahrung und als Partner von system-

gastronomischer Ketten und Einzelbetrieben bieten wir Ihnen die Möglichkeit, alles von Anfang an richtig zu machen und Sie innert kurzer Zeit zum Erfolg zu führen.

Das zweite Standbein unserer konzeptionellen Ausrichtung ist Kontinuität. Definierte Arbeitsabläufe und konstante Qualitätssicherung. Mitarbeiter werden geschult und zertifiziert. Lieferanten unterliegen strengen Richtlinien. Der Tagesablauf von der Reinigung, Pastaproduktion bis zum Abrechnen folgt einem strikten Ablaufplan. Jeden Tag wird kontinuierlich die gleiche Frische und Qualität dem Gast geboten.



**Zusammenkommen ist ein Beginn,
zusammenbleiben ist ein Fortschritt,
zusammenarbeiten ist ein Erfolg.**

Henry Ford

Pastakonzzept



Orecchiette, Fusilli, Pipe Regate
„Pasta ist wichtig geworden auf dem Teller.“

Kennen Sie „al dente“?

Früher wurden Teigwaren und Gemüse seitlich am Tellerrand platziert. Man hat die Teigwaren und das Gemüse „wenn’s sein musste“ mitgegessen, um den nötigen Vitamingehalt zu decken und somit das Gewissen zu beruhigen. Seit einiger Zeit hat sich das geändert. Pasta’s sind wichtig geworden im Teller. Heute misst man die Qualität an Pasta. Sind sie hausgemacht? Sind sie al dente? Sind es Bucatini oder Bavette? Tortelloni mit Basilikum-, Broccoli- oder Pfifferlingfüllung? Oft kennen schon Kinder die Worte: Tagliatelle, Vitamine und al dente.

In Küchen werden auch Pastas selber hergestellt. Pasta in verschiedenster Konsistenz und Form müssen gleichzeitig zubereitet werden. Garzeiten und Temperaturen werden berechnet und müssen daher auch stimmen. Der Pastacooker von Gastrofrit hilft Ihnen dabei. Durch die moderne Temperatursteuerung und die zeitgesteuerte Hubautomatik, sind die Prozesse definiert und berechenbar. Die Verarbeitung ist rationell und präzise. Auf Wunsch kann Frischwasser auf Knopfdruck zugeführt werden. Es ist möglich, dem hohen Anspruch der heutigen Pasta Konsumentinnen und Konsumenten gerecht zu werden.

19 Jahre Erfahrung mit Pasta-Projekten

Wir von der Firma Gastrofrit haben seit 19 Jahren Erfahrung in Sachen Pasta und kennen die marktüblichen Konzepte. Profitieren Sie von unserer Erfahrung. Selbstverständlich können wir Ihr Projekt von A bis Z begleiten.

So garantieren wir Ihren Marktauftritt und Ihren finanziellen Erfolg.



Nach Wunsch begleiten wir Ihr Projekt von einer einfachen Schulung bis hin zu einem konzeptionellen Neuauftritt. Wir planen den Ablauf, die Produktion, das Sortiment und die mögliche Verpackung.

Wir offerieren Ihnen ein Projekt und begleiten Sie bis zur Finanzierung. Je nach Wunsch, Grösse, Umfang oder schon vorhandener Infrastruktur kann ein Projekt ein neuer Absatzweig werden oder schnell, kostengünstig und einfach umgesetzt werden.

Partizipieren Sie von unserer Erfahrung und generieren Sie mehr Umsatz mit Zusatzverkauf und eines möglichen breiteren Kundenschaftsegments.



Creieren Sie Ihr neuen Geschäftszweig

Angelina Pasta



Carma
PastaSelection

Orig.
Hacienda
Pasta

Massimo Cantieni
Pastaria / Tratoria

TOGGENRIEDER®

Gestalten Sie Ihren eigenen Brand und Ihren eigenen Mehrwert

In der heutigen Zeit ist es wichtig, sich von Mitbewerbern abzuheben. Creieren Sie Ihre eigene Identifikation mit einem frischen Produkt. Investieren Sie in Ihr eigenes Label und positionieren Sie Ihr Betrieb neu auf dem Markt. Sie haben Gäste die Ihre Aktivität

unterstützen . Frische Pasta haben eine hohe Wertschätzung und ein hohes Wiedererkennungswert. Oft hängt heute die Restaurantwahl an einem kleinen Mehrwert. Mehr Vitamine, weniger Kalorien, weniger Fleisch und mehr Mediteranes.



Gerätebeschreibung

Mit dem neuen PMM-180 haben Sie die Möglichkeit diverse frische Pastasorten herzustellen. Für Ihr neues Projekt können Sie eine eigene Pasta kreieren. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit und Training kann Ihre eigene Pastaproduktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Farben und Geschmacksrichtungen. Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Sie können zusätzlich Ihre eigene Matrize definieren und so eine eigene Pastasorte erfinden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.

Vorteile auf einen Blick

- Alle Teile sind aus massivem Chromstahl
- Teile sind geschirrspülerfest
- Hoher Sicherheitsstandard beim Produzieren
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwassergeschützte Konstruktion
- Elektronik überwacht die Produktionsvorgänge
- Grosse Auswahl an Matrizen und Pastasorten
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Pasta können automatisch zugeschnitten werden
- Integrierte Lüftung für die Trocknung von Pasta
- Integrierte ausfahrbare Korbaufhängung
- Geräteunterbau ist auf vier Rollen
- CE geprüft
- Nach einer kurzen Instruktion sind Sie bereit, Ihre Pastaproduktion zu starten.

PMM-180	Pasta Produziercenter
ArtikelNr.	
Leistung	14 kW
Absicherung	20 Ampère
Volt	3 x 380 V, 3 PNE
Kapazität (Mixer)	7 kg
Optionen	<ul style="list-style-type: none">• Kühlanlage mit Wasserzirkulation• Matrizen aus gehärtetem Chromstahl• Matrizen aus Teflon• Unterbau
Abmessung	360 x 980 x 1440 mm (inkl. Unterbau)



Gerätebeschreibung

Die Pastacooker von der Firma Gastrofrit werden aus einem speziell legierten Chromstahl hergestellt, der auch in der chemieverarbeitenden Industrie eingesetzt wird. Die Geräte werden elektronisch gesteuert und reagieren optimal auf Temperaturschwankungen. Mit der ausgeklügelten Abschwemmfunktion kann das Übersäumen unterdrückt werden. Die Geräte werden vorwiegend direkt mit Wasserzulauf und Anschluss an die Abwasserleitung ausgerüstet. Die zeitgesteuerte Hubtechnik ist ausgereift und unterstützt den Anwender akustisch.

Vorteile auf einen Blick

Reinigungsfreundlich

- trockengangsicheres Teleskopheizelement: Rückstände splintern ab
- durchdachte Konstruktion: Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Gerät auf vier Rollen

Ökonomisch

- automatische Temperaturregulierung
- leistungsstarke Heizung für eine effiziente „Mise en place“ Zubereitung
- stabile Qualität auch bei verschiedenen Teigwarensorten
- auch für Reis und Gemüse
- verschiedene Portionenbehälter aus Spezialchromstahl
- programmierbare Korbhebeautomatik (optional)
- el. Abschwemmung mit Zu-/Ablauf (Auffüllen des Beckens und Abschwemmen der Stärke)

CH-Qualität

- Gänzlich in der Schweiz hergestellt
- hochwertiger Spezialchromstahl
- Mit Spritzwasserschutz (IP geprüft)
- CE geprüft
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

TW-400

Pastacooker

ArtikelNr.	
Leistung	14 kW
Absicherung	20 Ampère
Volt	3 x 400 V, 3 PNE
Inhalt	20 Liter
Portionen	2 bis 9 Portionenkörbe gleichzeitig
Abmessung	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Korbhebeautomaten parallel und getrennt programmierbar • automatische Stärkeabschwemmung • Direktanschluss an Wasserzu- und Ablauf • Unterbau (Höhe 900 mm) 400 x 650 x 850 mm



TW-350

Pastacooker

ArtikelNr.	
Leistung	10 kW
Absicherung	15 Ampère
Volt	3 x 400 V, 3 PNE
Inhalt	15 Liter
Portionen	2 bis 6 Portionenkörbe gleichzeitig
Abmessung	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Korbbeautomaten parallel und getrennt programmierbar • automatische Stärkeabschwemmung • Direktanschluss an Wasserzu- und Ablauf • Unterbau (Höhe 900 mm)
	350 x 650 x 850 mm



TW-300

Pastacooker

ArtikelNr.	
Leistung	10 kW
Absicherung	15 Ampère
Volt	3 x 400 V, 3 PNE
Inhalt	15 Liter
Portionen	2 bis 9 Portionenkörbe gleichzeitig
Abmessung	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Korbbeautomat programmierbar • automatische Stärkeabschwemmung • Direktanschluss an Wasserzu- und Ablauf • Unterbau (Höhe 900 mm)
	300 x 650 x 850 mm



BM-3

Bain Marie

ArtikelNr.	
Erklärung	Dieses einfache Aufschgerät erlaubt es Ihnen, je nach Schaleneinsätze diverse Saucen aufzuwärmen und warmzuhalten.
Leistung	1.8 kW
Absicherung	5 Ampère
Volt	230 V
Inhalt	16 Liter
GN-Schalen	3 x GN Schale (1/3) mit Deckel
Abmessung	560 x 390 x 270 mm

Systempartner und Servicestellen

Vertrauen und Flexibilität verankert in Ihrer Region.

Gerne präsentieren wir Ihnen eine im Konzept geschlossene Lösung aus einer Hand. Frischteigwaren herzustellen und Ihren Gästen anzubieten ist ein Mehrwert. Sie haben die Möglichkeit Ihr Restaurant neu als Anbieter zu positionieren und sich von Mitbewerbern abzuheben. Sie haben auch die Möglichkeit eine zusätzliche Einnahmequelle zu generieren und frische Pasta über die Ladentheke zu verkaufen.

Nach der einmaligen Investition können die Warenwerte bis zum Faktor 30 gerechnet werden. Also eine Portion Pasta (Mehlsorte, Weizengriess) mit Napolisaucce kostet Sie im Einkauf CHF -.40 und im Verkauf CHF 12.-. Frische Pasta sind gesünder und um einiges schmackhafter. Zudem entfällt das Vorkochen.