

20 Jahre ohne Gentechnik in Österreich bietet einen Anlass, auch die verwendeten Eier genau unter die Lupe zu nehmen.



Bild: EZG Frischei

EZG FRISCHEI 20 JAHRE ohne Gentechnik

Kunden und Konsumenten interessieren sich zunehmend für die Qualität und Herkunft der Lebensmittel und die Zutaten der Speisen. Dabei werden Tierwohl, Herkunft, Transparenz und Rückverfolgbarkeit immer mehr gefordert. Ein wesentlicher Punkt ist auch die Gentechnikfreiheit der Produkte und Zutaten. Sind Ihre Zutaten alle gentechnikfrei? Bei österreichischen Eiern, egal ob frisch, gekocht, als Flüssigei oder als Eipulver ist Gentechnikfreiheit schon seit vielen Jahren selbstverständlich. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung ist gleichmäßig hohe Qualität und bestmögliche Sicherheit mehr wert als preisgünstige Ware. Denn hier geht es um Verantwortung, AMA-Gütesiegel, gentechnikfreie Fütterung der Legehennen mit europäischem Soja, artgerechte Tierhaltung

und Rückverfolgbarkeit können bei Frischeiern, gekochten Eiern, bei Flüssigei oder bei Eipulver österreichischer Herkunft garantiert werden. Und mehr als 6,6 Millionen heimische Legehennen sorgen dafür, dass auch ausreichende Mengen an hochwertigen Eiern vorhanden sind. Österreichs Eier werden unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards produziert: Da wird jeder teilnehmende Legehennenbetrieb genau unter die Lupe genommen: vom Input (Futter) über das Wohl der eigentlichen Eierproduzenten (Hennen) bis zum Output (Eier) entgeht den unabhängigen Kontrollstellen bei den regelmäßigen Kontrollen nichts. Und nur wer die Kontrollen auch bestanden hat, erhält sein Zertifikat und darf die Eier als „ohne Gentechnik produziert“ ausloben. Um ganz auf „Nummer si-

cher“ zu gehen, werden auch die Mengenflüsse der AMA-Gütesiegel-Eier in der Österreichischen Eierdatenbank erfasst.

Das Ei ist das Fundament einer guten Küche für viele Kreationen und so vielfältig einsetzbar wie kaum ein anderes Lebensmittel: als Zutat von Teigwaren oder Mehlspeisen bis hin zu pikanter Eierspeise oder köstlichen Eiaufstrichen mit Eiern aus alternativer Haltung. Grund genug, auf einwandfreie, gleichbleibende Qualität und größtmögliche Sicherheit zu achten. Frische Eier in der Schale oder doch flüssiges Ei im Packerl? Die Qualitätsstandards sind für alle gentechnikfrei erzeugten heimischen Eier mit dem AMA-Gütesiegel gleich, egal ob Frischei, Flüssigei oder Eipulver – man sollte nur auf die Herkunft zu achten.

VENTOPAY

Erfolg auf der EU'VEND



Bild: ventopay

kontaktlose Smartcards verschiedener Technologien im Payment-Bereich zu schaffen. Bereits seit vier Jahren ist ventopay tragendes Verbandsmitglied. Während der Messtage konnten sich die Besucher über das innovative mocca-Produktprogramm von ventopay informieren, welches neben dem Kassen- und Bezahlsystem auch ein weitreichendes Administrations- und Reportingwesen sowie Smartphone-Apps mit zahlreichen Funktionen und Kundenbindungsprogrammen umfasst. Neben der klassischen stationären Kasse ergänzen mobile Tablet- und Smartphone-Kassen das mocca-System. Darüber hinaus konnten die Messebesucher auch das bargeldlose Bezahlsystem von ventopay erleben. Mit Hilfe NFC-fähiger Chipkarten kann schnell, bequem und sicher an allen Kassen und Automaten kontaktlos bezahlt werden. Unterstützt werden alle gängigen Kartentypen wie Mifare, Legic, NFC Near Field Communication, HiTag, Nedap oder HID. Ein besonderes Highlight auf der Messe stellte ventopay mit der mocca.app für Smartphones vor. Mit Hilfe dieser App können Gäste-Smartphones direkt mit individuellen Informationen bespielt werden. Die Gäste wiederum verwenden die mocca.app zum Aufladen des Guthabens, zur bargeldlosen Bezahlung oder zur Übersicht über die vergangenen Käufe.

Die ventopay gmbh präsentiert auch dieses Jahr wieder ihre umfassende mocca-Produktlinie auf der Eu'Vend & coffeena, der internationalen Leitmesse für die Vending-Automatenwirtschaft. Seit mehr als 15 Jahren entwickelt das Unternehmen individuelle und innovative Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung. Gemeinsam mit Partnerunternehmen hat ventopay in Deutschland, der Schweiz und Österreich mehr als 60 Niederlassungen. Durch die eigene Softwareentwicklung am Standort im Softwarepark Hagenberg, einem der führenden Technologiezentren Österreichs, erhalten Kunden ein ganzheitliches System aus einer Hand. Ausgestellt wurde am Gemeinschaftsstand von Common Smartcard. Der Industrieverband für einheitliche Smartcard-Lösungen hat es sich zum Ziel gemacht, einheitliche Kartenstrukturen für

LAMB WESTON

SÜSSKARTOFFEL: Gekommen um zu bleiben



Bild: Lamb Weston

Süßkartoffeln als attraktiver Snack.

Mit ihrem hohen Mineralien- und Vitamingehalt gilt die Süßkartoffel als Superfood. Die Vielzahl an Möglichkeiten macht das Knollengemüse zum begehrten Protagonisten auf dem Teller. Auf immer mehr Speisekarten sind Gerichte mit der orangenen Knolle zu finden. Die Aufgabe des Kochs ist es, die Gäste dennoch immer wieder mit etwas Neuem zu überraschen. Als Marktführer im Süßkartoffel-segment kennt Lamb Weston die Trends von morgen. „Pommes

sind ein Dauerbrenner, aber heute nichts Besonderes mehr. Genau da kommt die Süßkartoffel ins Spiel“, so Christian Schramm, Country Sales Manager DACH bei Lamb Weston. „Wir wollen mit unseren Vorschlägen zu neuen Ideen rund um die Kartoffel – beziehungsweise Süßkartoffel – inspirieren. Das positive Feedback der Köche und Gastronomen zeigt, dass wir hier auf dem richtigen Weg sind.“ Mit drei Varianten der Sweet Potato Fries bietet Lamb Weston den Gastronomen die Möglichkeit, ihre Gäste mit noch mehr Auswahl zu begeistern. Schon die aus der ganzen Süßkartoffel geschnittenen Crispy Fries konnten mit ihrem feinen Aroma und ordentlichen Crunch überzeugen. Die neuen Shoestring Fries sind die schmalere Variante des Klassikers und sprechen sowohl Süßkartoffel-Fans, als auch Gäste, die sich bislang nicht an die orangene Knolle herangetraut haben, an. Aufgrund ihres würzigen Geschmacks empfiehlt Lamb Weston – passend zur kommenden Spargelsaison – grünen Spargel und Speck dazu. Besonders vielseitig sind die CrissCuts einsetzbar. Als kreativer Mini-Burger oder belegt als Bruschetta sind sie perfekt zum Snacken geeignet.