



Alfons Schuhbeck zu Gast bei Bizerba

Münchner Sternekoch besucht den Balingen Lösungsanbieter auf der EuroShop 2011

Düsseldorf, 28. Februar 2011 - Einen besonderen Ehrengast hieß das Unternehmen Bizerba am Samstag auf der EuroShop in den Düsseldorfer Messehallen willkommen. Alfons Schuhbeck, prominenter Sternekoch aus München, hielt vor den Besuchern der weltweit größten Fachmesse für den Handel einen Vortrag über die Grundpfeiler gesunden Kochens und die medizinische Wirkung von Gewürzen. Rund 200 Zuschauer sahen ihm begeistert dabei zu.

Dick wird man nicht zwischen Weihnachten und Neujahr, sondern zwischen Neujahr und Weihnachten. Und das muss genauso wenig sein wie asketische Diäten, geht es nach Schuhbeck. "Wichtig ist lediglich, abends weniger Kohlenhydrate zu verzehren. Dann kann man wöchentlich rund 250 Gramm abnehmen, ohne dabei auf irgendetwas sonst verzichten zu müssen", sagt der Passions-Koch, der auch schon für das Weiße Haus kochte. Zu den Schlüsseln für gesundes Kochen zähle neben qualitativ hochwertigen Grundprodukten auch die richtige Temperatur. "Die meisten Leute", so Schuhbeck weiter, "kochen zu heiß. Und alle Produkte, die zu heiß zubereitet sind, haben keinen medizinischen Wert mehr".

Wichtig sei außerdem die richtige Wahl und Kombination von Gewürzen, eine Fähigkeit, für die "sich die meisten Köche heutzutage kaum noch interessieren. Entsprechend ist das Wissen um die medizinische Wirkung leider etwas verloren gegangen". Dabei können die Effekte durchaus erstrebenswert sein: Kombiniert man beispielsweise Ingwer mit Knoblauch, so wird die medizinische Wirkung beider Gewürze um rund 50 Prozent erhöht. "Abends ein Glas Rotwein rundet jedes gesunde Essen ab, das bestätigt ihnen auch jeder Kardiologe. Ein gutes Glas Wein reinigt außerdem die Seele", sagt Schuhbeck mit einem Augenzwinkern.

Dass Schuhbeck und Bizerba bereits vor einigen Jahren zueinander gefunden haben, ist kein Zufall. Sowohl der Sternekoch als auch das baden-württembergische Traditionsunternehmen befinden sich auf einer Gesundheitsmission. "Während Schuhbeck in Funk- und Fernsehauftritten die Bevölkerung über gesundes Kochen aufklärt, baut Bizerba, seit 1866 spezialisiert auf den Bau von Wägetechnologie, mittlerweile PC-Waagen mit großen Displays, auf denen genaue Produkt- und Zubereitungshinweise und sogar Rezepte von Schuhbeck angezeigt und ausgedruckt werden können", erklärt Moderator Marc Büttgenbach, Sales Director Labels and Consumables bei Bizerba.

Schuhbeck nutzt diese PC-Waagen bereits in seinen Münchner Gewürzläden. "Bizerba ist für mich wie ein Mercedes: Anschalten und es läuft. Außerdem immer auf dem neuesten Stand der Technik. Auch die Schneidemaschinen sind leicht zu schieben und besonders leicht zu reinigen. Und das ist im gesamten Gastronomiebereich unerlässlich", sagt Schuhbeck.

Veredelt werden die Schneidemaschinen seit neuestem mit einer Oberflächenveredelung, die die Geräte robuster, wesentlich gleitfähiger und korrosionsfester macht und in Punkto Hygiene neue Maßstäbe setzt. "Ceraclean steht für ermüdungsfreies Schneiden, hohe Abriebfestigkeit und leichte Reinigbarkeit. Entwickelt wurde das Material in Zusammenarbeit mit weltweiten Partnern. Alfons Schuhbeck war unser erster Testkunde. Wir freuen uns besonders über sein positives Feedback, und dass wir seinen hohen Anforderungen erneut gerecht werden konnten", sagt Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba. Auch von der Bizerba Leasing-Gesellschaft, einer 100-prozentigen Tochtergesellschaft der Bizerba, und ihren flexiblen Finanzierungsmöglichkeiten für alle Bizerba Maschinen zeigte sich Schuhbeck im Gespräch überzeugt. "Ich kann das nur jedem empfehlen. Die ganze Abwicklung hat von Anfang an problemlos funktioniert", so Schuhbeck abschließend.

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Pressekontakt

nic.pr

Herr Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

nic-pr.de
info@nic-pr.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

