



*Neue Partnerschaft im Schweizer Convenience-Markt: Die Delico AG lanciert ihre eigene Marke «Delico» und kooperiert mit der Gmür AG, dem führenden Tiefkühl-Logistik-Unternehmen für den Foodservice in der Schweiz.*

*Neue Partnerschaft in der Tiefkühl-Convenience-Branche:*

## «Wir bringen die Preise ins Strudeln!»

*Die auf qualitativ hochstehende Tiefkühl-Convenience-Produkte spezialisierte Delico AG mit Sitz in Gossau (SG) lanciert per sofort unter der Marke «Delico» eine für die Gastronomie höchst interessante Palette an tiefgekühlten Convenience-Produkten aus dem salzigen und süssen Bereich und geht gleichzeitig mit der Gmür AG (Zürich), einer der führenden Tiefkühl-Logistikerinnen der Schweiz, eine neue Partnerschaft ein. «Wir bringen die Preise ins Strudeln!», versprechen unisono Delico-CEO Matthias Fürer und Firmenmitinhaber Reto Gmür.*

*Von Chefredaktor René Frech*

Tiefgekühlte Convenience-Produkte bringen dem Gastro-Unternehmer und Küchenchef derart eklatante Vorteile im Betriebs- und Küchenalltag, dass es nicht verwunderlich ist, wenn kaum noch eine

professionell geführte Küche ohne Tiefkühl-Convenience-Produkte auskommt. Die Handling-Vorteile liegen derart offensichtlich auf der Hand, dass über deren Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und

Gemeinschaftsgastronomie kaum noch diskutiert werden muss — ausser vielleicht in der absoluten Spitzengastronomie. Konstante Qualität, jederzeitige Verfügbarkeit nach Massgabe der Nachfrage,



Am Sitz der Delico AG in Gossau bei St. Gallen: Matthias Fürer von der Delico AG und Reto Gmür von der Gmür AG besiegeln ihre neue und vielversprechende Partnerschaft.

reduzierte Warenverluste durch Vorbereitung oder durch Verderb, einfache und effiziente Zubereitung und markante Preisvorteile werden im Zusammenhang mit tiefgekühlten Convenience-Produkten immer wieder und mit gutem Grund genannt.

### Convenience- und Marketingkompetenz

Die Delico AG mit ihrem Claim «famous for fine food» ist vom ehemaligen Hero-CEO Alex Fürer gegründet worden und wird heute in zweiter Familien-Generation von Matthias Fürer geleitet.

Die Delico AG hat jahrzehntelange Erfahrung in der Entdeckung und erfolgreichen Vermarktung innovativer tiefgekühlter Convenience-Produkte gesammelt und sich auch im Bereich des Marketings in der Branche einen Namen geschaffen: In ihrer Eigenschaft als Generalimporteurin von Kikkoman Sojasauce in der

Schweiz und zusammen mit den fünf Kikkoman-Ambassadoren Armin Amrein, Franz W. Faeh, Jacky Donatz, Reto Mathis und Stefan Meier hat sie dem Universalwürzmittel Kikkoman Sojasauce in der schweizerischen Foodservice-Branche zum Durchbruch verholfen. Ihre diesbezügliche Kampagne in der Gastro-Branche ist einzigartig, hätte längst einen Marketingpreis verdient und zeugt von der grossen Marketing-Kompetenz der Delico AG.

### «Delico – famous for fine food»

Gestützt auf diesem breiten Erfahrungsschatz hat sich die Delico AG entschlossen, unter der eigenen Marke «Delico» ab sofort mit einer eigenen Palette tiefgekühlter Convenience-Produkte auf den Foodservice-Markt zu kommen.

Dabei handelt es sich um erstklassige Nischenprodukte, die jedoch überall und in jedem Verpflegungs- und Restaurationsbetrieb zum Einsatz gelangen können.

CEO Matthias Fürer zu GOURMET: «Auf der Suche nach innovativen Convenience-Produkten zugunsten unserer Kunden im Foodservice-Bereich sind wir höchst interessante Partnerschaften mit Produzenten eingegangen, die überaus vielversprechend sind. Unser Ziel ist es, noch näher beim Foodservice-Kunden zu sein, unsere Tätigkeit noch zielgerichteter auf seine Bedürfnisse zu fokussieren und das so entscheidende Preis/Leistungs- bzw. Preis/Qualitätsverhältnis zu optimieren. Ich freue mich, dass uns das vollumfänglich gelungen ist.»

### «Convenience für die Küche, Cash für Ihre Kasse»

So lautet das Geschäftsmodell für die Marke «Delico». Und CEO Matthias Fürer ergänzt gegenüber GOURMET: «Wir denken im Sinne unserer Partner und Kunden. Wir bringen die Preise ins Strudeln. Das ist unser Versprechen!»



Sie sind das dynamische Team hinter der Marke «Delico»: CEO Matthias Fürer, Verkaufsleiter Markus Tobler, flankiert von Monika Böhi (vorne), Melanie Tschalär und Kathrin Thalmann.

## Nachfragestarke und populäre Produkte

Unter der Marke «Delico» sind seit Anfang September 2009 sowohl überaus beliebte salzige als auch populäre süsse Tiefkühlprodukte von authentischer Qualität und hohem Convenience-Grad erhältlich.

Zu den salzigen und italienisch inspirierten «Delico»-Convenience-Produkten zählen beliebte Trendsetter wie Bruschetta Tomaten/Bruschetta Schinken, Mini Pizza Margherita und Mini Pizza Schinken, Original-Pizzaböden sowie Teigplatten nature und grün mit Spinat.

In der «süssen Abteilung» der «Delico»-Convenience-Produkte figurieren ganze Apfelstrudel, Apfelstrudel-Schnitten, Wiener Apfelstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig, Apfelchüechli, Mini Crèmeschnitten, Mini Berliner sowie Profiteroles mit Rahm- oder mit Choco-Füllung.

## Partnerschaft mit «Food for Winners»

Um ihre Convenience-Produkte zu den Kunden in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie zu bringen, ist die Delico AG eine Partnerschaft mit der in Zürich domizilierten Gmür AG («Food for Winners») eingegangen. Die Gmür AG ist mit einem Umsatz von 70 Millionen Franken, 80 Mitarbeitenden, 12 Kunden-

beratern, 35 Lastwagen und Lieferwagen und einem Tiefkühlager von über 10 000 Quadratmetern Fläche eine der führenden Tiefkühl-Logistikerinnen der Schweiz überhaupt.

Firmenmitinhaber Reto Gmür zu GOURMET: «Die neue Partnerschaft mit der Delico AG ist vielversprechend und optimal, weil sich dabei zwei innovative Familienunternehmen gefunden haben und weil sich das neue Delico-Produktsortiment in unsere bestehende Lager- und Logistik-Infrastruktur integrieren lässt, ohne zusätzliche Kosten zu verursachen. Wir geben deshalb die logistische Effizienzsteigerung entstehenden Preis- und Kostenvorteile vollumfänglich an unsere Partner und Kunden weiter.

Letztlich kommt also diese Konstellation

vor allem unseren Kunden in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie zugute, die gerade in der heutigen Zeit darauf angewiesen sind, dass ihre Lieferantenpartner alle Möglichkeiten der Effizienzsteigerung bei Lagerhaltung, Logistik und Lieferung vollumfänglich ausschöpfen und die Kostenvorteile an ihre Kunden weitergeben. Wir tun dies ganz im Sinne und im Dienste unserer Partner und Kunden.»

## Fazit

Tatsächlich haben sich mit der Delico AG und der Gmür AG zwei Food-Partner gefunden, die in den letzten Jahren die Gastro-Branche immer wieder mit Dynamik, Innovation und originellen Aktivitäten aufhorchen lassen. Reto Gmür und Matthias Fürer betonen gegenüber GOURMET: «Wir ergänzen uns ausgezeichnet, verstehen uns als fachliche Sparringpartner, und durch unsere Zusammenarbeit steigern wir auch unser Potential im Bereich des 'Food-Scouting', also der Entdeckung und Lancierung von neuen und innovativen Convenience-Produkten. Von uns wird deshalb in dieser Hinsicht in den nächsten Wochen und Monaten noch mehr zu hören sein — spätestens an der IGEHO 09 in Basel!»

### INFOS:

Delico AG  
Bahnhofstrasse 4, 9200 Gossau (SG)  
Tel. 071 388 86 40, Fax 071 388 86 41  
www.delico.ch

E.J. Gmür AG  
Frisch- & Tiefkühlprodukte  
Aargauerstrasse 3, 8048 Zürich  
Tel. 044 446 88 88, Fax 044 446 88 00  
bestellungen@gmuer.com, www.gmuer.com  
WebShop: www.food4winners.ch

## Das sind die trendigen Produkte der Marke «Delico»

### Apfelhüechli



Sie sind wie vom Grosi hausgemacht, werden nach einem alten Rezept aus frischen Äpfeln, hochwertigem Bierteig und ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

### Mini Crèmeschnitten



Die Mini Crèmeschnitten wiegen knapp 14 Gramm und sind demzufolge selbst für schlankheitsbewusste Gäste eine kleine Sünde wert. Die Blätterteiglagen sind belegt mit sämiger Crème und einer delikaten Zuckerglasur.

### Mini Berliner



Wie sein grosser Bruder überzeugt der Mini Berliner mit einem leichten, luftigen Teig und einer feinen Füllung aus Himbeerkonfitüre.

### Apfelstrudel ganz und in Schnitten, Wiener Apfelstrudel in Schnitten



Der «Delico»-Apfelstrudel ist klassisch aus Blätterteig gefertigt, wiegt 1,3 Kilo und wird mit frischen Äpfeln und aromatischen Sultaninen hergestellt. Er ist frei von Konservierungsstoffen und Transfetten. Der Strudel ist roh und fixfertig zum Aufbacken. Den klassischen «Delico»-Apfelstrudel gibt es aber auch in Stücken à 110 Gramm vorgeschnitten.

Als Alternative bietet sich der Wiener Apfelstrudel in Schnitten à 150 Gramm aus gezogenem Teig an. Er schmeckt wie hausgemacht und verfügt über 50 Prozent weniger Fett.



### Profiteroles

Die luftig-leichten Ofenküchlein gibt es mit einer zarten Füllung aus Rahm oder aus Schokoladecrème. Profiteroles sind ein fester Bestandteil von Dessertbuffets.



## FOOD & BEVERAGE

### Bruschetta Tomaten. Bruschetta Schinken



Es handelt sich dabei um die beliebten italienischen Spezialitäten, die bei Cocktails, Aperos, Banketten und Snacks für zwischendurch voll im Trend sind. Sie wiegen 38 Gramm, sind mundgerecht

#### Mini Pizza Margherita Mini Pizza Schinken



Auch diese Convenience-Produkte sind im Häppchenformat à 30 Gramm erhältlich, eignen sich für Aperos, Bankette, Buffets, Amuse-Bouche oder Snacks und sind mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Käse und Kräutern belegt.

#### Teigplatten nature, Teigplatten grün (mit Spinat)



und bestehen aus knusprigem Weissbrot, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten- oder Schinkenwürfel, Knoblauch und Kräutern.

#### Pizzaboden 25 cm Pizzaboden 29 cm



Die handgemachten Delico-Pizzaböden sind aus besten Rohstoffen gefertigt und bilden die Basis für eine perfekte Pizza. Sie werden nach traditioneller italienischer Rezeptur wirklich noch in liebevoller Handarbeit hergestellt!

Die tiefgekühlten original italienischen Teigplatten werden aus Hartweizengriess, Wasser und Eiern hergestellt und sind vollkommen frei von Farb- und Konservierungsstoffen. Sie sind vielseitig verwendbar, beispielsweise für Tagliatelle, Lasagne, Cannelloni und andere Pasta-Gerichte oder -Beilagen.

## Das sagen ausgewiesene

*Michael Bärtsch,  
Küchenchef im Restaurant  
Vorderer Sternen, Zürich:*



*«Ich habe den 'Delico'-Apfelstrudel mehrmals getestet und degustiert. Ich bin von seiner geschmacklichen Qualität begeistert und von der sicheren und einfachen Zubereitung überzeugt.*

*Das Produkt hebt sich von vergleichbaren Convenience-Produkten erheblich ab und eignet sich ausgezeichnet für Bankette und Caterings. Auch als Bestandteile von Dessertbuffets sind Apfelstrudel höchst beliebt bei den Gästen.*

*Ich werde fortan nur noch die Apfelstrudel-Spezialitäten von Delico einsetzen, zumal auch das Preis/Leistungsverhältnis zu überzeugen vermag und mir echte Kostenvorteile bringt.»*



## Küchenchefs über den «Delico»-Apfelstrudel

*Peter Martitsch-Kreiner, Chefpâtissier im FIFA-Restaurant Club Sonnenberg, Zürich:*



«Der Apfelstrudel der Delico AG ist ein sehr gut gelungenes Convenience-Produkt. Es schmeckt sehr gut und passt gerade jetzt im Herbst zur Jahreszeit.

Man kann mit den tiefgekühlten 'Delico'-Apfelstrudeln schnell und mit einigen wenigen Handgriffen vielfältige Klein-

Gerichte und Desserts kreieren. Man kann die Apfelstrudel mit Glace oder Sauce servieren und auch sonst in verschiedenste herbstliche Gerichte und Nachspeisen integrieren. Sie sind praktisch und jederzeit vielseitig einsetzbar. Ich kann sie nur weiterempfehlen.»



## Bruno Gilly, Küchenchef bei Mathis Food Affairs, Corviglia/St. Moritz:

«Wir haben die Apfelstrudel von Delico degustiert und getestet. Das Produkt ist geschmacklich gut und schnell und einfach in der Handhabung und Zubereitung. Der Apfelstrudel eignet sich ausgezeichnet in unserem Selfservice-Restaurant sowie auch für Bankette und Caterings. Auf Corviglia verwenden wir sowohl den Wiener Apfelstrudel mit gezogenem Teig und reduziertem Fettgehalt als auch den klassischen Apfel-

strudel mit Blätterteig. Diesen servieren wir apricotiert oder mit Staubzucker garniert. Angerichtet wird der Apfelstrudel bei uns mit Vanille-Sauce oder mit Vanille-Glace, Schlagrahm, Früchten und Pfefferminzblättern. Wir haben die neuen Apfelstrudel von Delico auch bereits bei Banketten und Caterings serviert — mit positiver Resonanz bei den Gästen!»

