

Fresh, Hot &
Tasty

SPAR 
HANDELS AG



SPAR  **+**
Fresh
HEROES

Pinsa



Fresh to go
at SPAR

i Die Etiketten und Arbeitsabläufe sind separat auf dem Portal abgespeichert.

SPAR
Fresh
HEROES

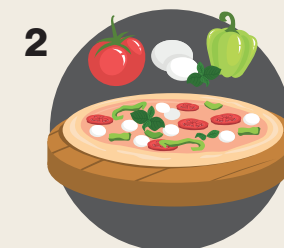
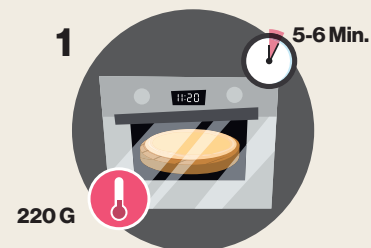
Pinsa ist eine traditionelle italienische Fladenbrot-Variante. Im Gegensatz zur Pizza wird Pinsa mit weniger Hefe zubereitet und muss länger ruhen, was dazu führt, dass sie leichter und bekömmlicher ist.

Pinsa wird in der Regel nach dem backen mit frischen Zutaten wie Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola belegt. Insgesamt ist Pinsa eine leckere und gesündere Alternative zur klassischen Pizza und hat in den letzten Jahren immer mehr an Beliebtheit gewonnen.



Zubereitung:

1. Pinsa für 5 – 6 Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben.
2. Danach mit den gewünschten Zutaten belegen.



Die Pinsa dürfen danach für **120 Minuten** verkauft werden.
Dies um die Qualität zu sichern.

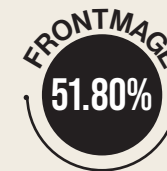


Pinsa *Napoli*

VP: 5.95

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Grammatur
SPAR TOMATEN GEHACKT 400 g	25410	80 g
SPAR MOZZARELLA MINI 145 g	7104	72 g
Basilikumblätter	1987	bestreuen
Sardellen	74236	7 Sardellen
Kapern	26739	bestreuen
Kaltgepresstes Olivenöl	57101	beträufeln
grobes Salz	26773	bestreuen
SPAR Pinsa	8990	halbieren

Warenaufwand pro halbe Pinsa: 2.79 CHF

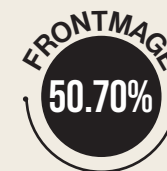


Pinsa *Tomaten Mozzarella*

VP: 5.50

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Grammatur
SPAR TOMATEN GEHACKT 400 g	25410	80 g
SPAR MOZZARELLA MINI 145 g	7104	72 g
Basilikumblätter	1987	bestreuen
Tomaten	299	1 Tomate
natives Olivenöl	57101	beträufeln
grobes Salz	26773	bestreuen
SPAR Pinsa	8990	halbieren

Warenaufwand pro halbe Pinsa: 2.64 CHF





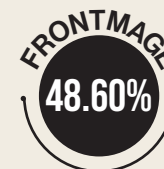
Pinsa

Crudo & Burrata

VP: 6.50

Artikelbezeichnung		Artikelnr.	Grammatur
SPAR TOMATEN GEHACKT	400 g	25410	80 g
SPAR PRIME BURRATA	125 g	7084	60 g
Rohschinken aus dem Ofen		13621	2 Tranchen verzupft
Rucola		2796	bestreuen
natives Olivenöl		57101	beträufeln
grobes Salz		26773	bestreuen
SPAR Pinsa		8990	halbieren

Warenaufwand pro halbe Pinsa: **3.26 CHF**



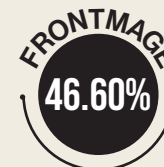
Pinsa

Burrata & Pesto

VP: 5.50

Artikelbezeichnung		Artikelnr.	Grammatur
SPAR TOMATEN GEHACKT	400 g	25410	80 g
SPAR PRIME BURRATA	125 g	7084	60 g
frisches Pesto		37881	bestreichen
natives Olivenöl		57101	beträufeln
grobes Salz		26773	bestreuen
SPAR Pinsa		8990	halbieren

Warenaufwand pro halbe Pinsa: **2.86 CHF**





Pinsa *Summer Style*

VP: 5.50

Artikelbezeichnung		Artikelnr.	Grammatur
SPAR TOMATEN GEHACKT	400 g	25410	80 g
SPAR MOZZARELLA MINI	145 g	7104	72 g
Pepperoni gelb		363	Halbe Pepperoni
Rüebli geraffelt		2526	bestreuen
Basilikumblätter		1987	bestreuen
natives Olivenöl		57101	beträufeln
grobes Salz		26773	bestreuen
SPAR Pinsa		8990	halbieren

Warenaufwand pro halbe Pinsa: 2.67 CHF



Verpackungsmaterial Pinsa:

Art. Kartonteller weiss 15781 Masse 180x260 mm

Art. SPAR Bäckerei Beutel gross 55132 (Nachfolger FTG Gross folgt)

**Machen Sie
Ihren Markt zum
Liebling Ihrer Kunden!**



Hamburger

SPAR+
Fresh
HEROES

Das Anbieten köstlicher Hamburger an der warmen Theke in Ihrem Supermarkt ist aus mehreren Gründen sehr wichtig.

Kundenbindung: Ein feines Hamburger-Angebot kann dazu beitragen, Kunden zu binden. Es kann dazu führen, dass Kunden Ihren Supermarkt nicht nur für ihre regelmässigen Einkäufe aufsuchen, sondern auch wenn sie Appetit auf einen schnellen und schmackhaften Snack haben.

Differenzierung: Da nicht alle Supermärkte warme Lebensmittel anbieten, kann dies dazu beitragen, Ihren Supermarkt von der Konkurrenz abzuheben. Es bietet eine zusätzliche Dienstleistung, die Kunden schätzen könnten.

Umsatzsteigerung: Der Verkauf von Hamburgern kann eine zusätzliche Einnahmequelle für Ihren Supermarkt darstellen. Da der Preis für einen kompletten Hamburger höher als der Preis für die Einzelzutaten ist, können hohe Gewinnmargen erzielt werden.

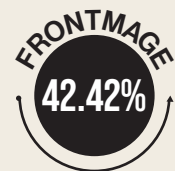


Fresh to go
at SPAR+

Meat & More
SPAR+

Cheese *Burger*

VP: 7.00

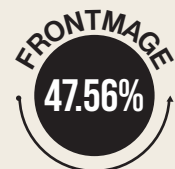


Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Grammatur
Hamburger Maxi Bun geschnitten	15628	80 g
Hamburger Patty	13654	160 g
SPAR Raclette Käse	6267	40 g
Sauce BBQ	87733	30 g

Warenaufwand pro MM Cheeseburger: 3.86 CHF

Vegi *Burger*

VP: 6.00



Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Grammatur
Hamburger Maxi Bun geschnitten	15628	80 g
Vegi Gemüseschnitzel	5970	160 g
Sauce BBQ	87733	30 g

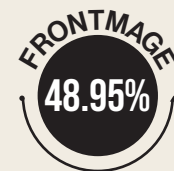
Warenaufwand pro MM Vegi Burger: 3.00 CHF

Verpackungsmaterial Burger:

Art. Hamburger Box braun 16174 Masse 120x120x70 mm

Poulet *Burger*

VP: 6.50



Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Grammatur
Hamburger Maxi Bun geschnitten	15628	80 g
Hamburger Patty	93882	90 g
SPAR Raclette Käse	6267	40 g
Sauce BBQ	87733	30 g

Warenaufwand pro MM Pouletburger: 3.16 CHF



SPAR

SPAR Handels AG

SPAR Fresh Heroes
Fresh, Hot & Tasty

Sommergemüse Mix pfannenfertig

SPAR+
Fresh
HEROES

Unser pfannenfertiger Gemüsemix ist eine köstliche und gesunde Option für eine schnelle und einfache Mahlzeit. Er besteht aus einer vielfältigen Auswahl an frischem Gemüse, das sorgfältig ausgewählt und geschnitten wurde. Erspart unserer Kundschaft viel Zeit und Aufwand in der Küche und verwertet zugleich Optimal die Produkte welche nicht mehr verkaufsfähig sind.

Sommergemüse Mix *Pfannenfertig*

VP: 5.95

Artikelbezeichnung	Grammatur / Stück	Preis
Aubergine	294 g	CHF 1.00
Zucchini	374 g	CHF 0.95
Zwiebeln rot	104 g	CHF 0.95
Peperoni Tricolor Flowpack	500 g	CHF 3.80
Rosmarin	20 g	CHF 1.70
Sonnenblumenöl	2 EL	CHF 0.05
Deckel Salatschale rechteckig	3	CHF 0.63
Salatschale rechteckig, 1100 ml	3	CHF 0.63

Warenaufwand pro Portion Sommergemüse Mix pfannenfertig: **3.03 CHF**

Verpackungsmaterial:

Art. Schale 85945 Masse 23.5x12x6.5
Art. Deckel 85945 Masse 23.5x12x0.8
Art. Etikette 58840 Etiketten 105x57



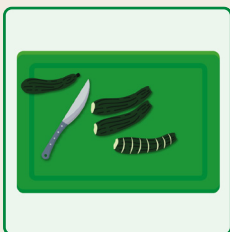
i Die Etiketten und Arbeitsabläufe sind separat auf dem Portal abgespeichert.

Wichtigste Arbeitsschritte:



Arbeitsschritt 1:

- Rüsten der Zwiebel (Kraut- und Wurzelansatz entfernen)
- Schälen
- Halbieren und pro Hälfte sechs gleiche Stücke schneiden
- Zwiebelstücke in die Schale legen



Arbeitsschritt 3:

- Rüsten der Zucchini (Deckel- und Boden abschneiden)
- Zucchini in etwas grössere Scheiben schneiden (kürzere Garzeit als restliche Zutaten)
- Zucchettistücke in die Schale legen



Arbeitsschritt 5:

- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl zugeben
- Rosmarin vom Zweig lösen und dem Gemüse begeben
- Alle Zutaten vorsichtig mischen



Arbeitsschritt 6:

- Gemüsemischung in transparente Schalen abfüllen (Nettogewicht 370g)



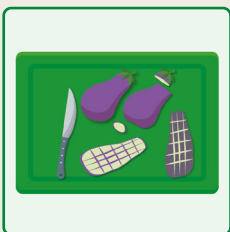
Zubereitungshinweis:

- Gemüsemix in eine Aluschale oder feuerfeste Auflaufform umschütten
- Nach belieben nochmals etwas Öl begeben und leicht salzen.
- Schale auf indirektem Feuer (ca. 150°C / 35 Min) unter gelegentlichem Umrühren garen.



Arbeitsschritt 2:

- Rüsten der Peperoni (Deckel- und Boden abschneiden)
- Kerngehäuse entfernen
- Peperoni in Scheiben schneiden
- gleichmässige Stücke zuschneiden
- Peperonistücke in die Schale legen



Arbeitsschritt 4:

- Rüsten der Aubergine (Deckel- und Boden abschneiden)
- Aubergine in drei gleiche Scheiben schneiden
- Aubergine in gleichmässige Würfel schneiden
- Auberginewürfel in die Schale legen



➔ Zwischenreinigung der Hände



Arbeitsschritt 7:

- Jede Schale mit einem Rosmarinzwig garniert
- Schale verschliessen
- Fresh to go Kleber anbringen



Deklaration:

Sommergemüse pfannenfertig (Gemüsemix zum garen)

Zutaten: Peperoni, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Rosmarin [in veränderbaren Anteilen]

Hergestellt in der Schweiz mit saisonalem Gemüse aus der CH und/oder EU)

Gekühlt bei max. 10°C lagern

zu verbrauchen bis: xx.xx.xx (+2 Tg.)

Die Fruchtschalen Zubereitung:

Wichtige Fakten:

Es dürfen immer nur zwei Sorten Früchte in eine Schale gegeben werden (Deklarationstechnisch). Diese beiden Sorten können aber nach Warenverfügbarkeit gewechselt werden.

Die Produkte müssen immer mit Zitronensaft veredelt werden (natürliche Konservierung)

Zubereitung:

1. Wir nehmen das Produkt und schneiden den Deckel und Boden und die Schale ab oder allfällige Unreinheiten ab wie auch Druckstellen und Verfärbungen. (Brett für unreine Produkte)
2. Das Brett wird gewaschen oder gewechselt auf das Brett für die reinen Produkte.
3. Wir haben das reine Produkt dort entfernen wir die Kerne oder Strang oder weiteres was nicht verzehrbar ist.
4. Jetzt haben wir das 100% verzehrbare Produkt.
5. Das Fruchtfleisch wird jetzt weiterveredelt und in die passenden Stück Grösse geschnitten.
6. Nun werden die verarbeiteten Produkte in die Schalen gegeben.
7. In eine Schale bringen wir ca. 240g Fruchtstücke.
8. Nun versiegeln wir die Schale mit einem Fresh to Go Banderole.
9. Nun wird das Produktionsdatum und der VP angeschrieben.
10. Jetzt haben wir das verkaufsfähige Endprodukt.



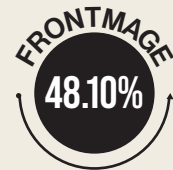
i Die Etiketten und Arbeitsabläufe sind separat auf dem Portal abgespeichert.

Beispielprodukte:

Fruchtschale

Orange Kiwi

VP: 3.95



Artikelbezeichnung	Grammatur / Stück	Preis
Kiwi	3 Stück	CHF 0.62
Orange	150 g	CHF 1.15
Deckel Salatschale Vision	1	CHF 0.14
Fresh to go Banderole	1	CHF 0.04
Schale Vision 500 ml	1	CHF 0.11

Warenaufwand pro Portion Fruchtschale Kiwi Orange: **2.00 CHF**

Verpackungsmaterial Fruchtschalen:

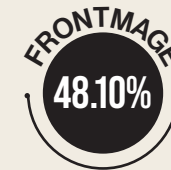
Art. Schale 85948
Art. Deckel 85949
Art. FTG Banderole 19792

**Frisches Obst
ist in unseren
Geschäften
von grosser
Bedeutung.**

Fruchtschale

Melone Pflaume

VP: 3.95



Artikelbezeichnung	Grammatur / Stück	Preis
Galia Melone	1 Stück	CHF 0.70
Pflaume	180 g	CHF 1.20
Deckel Salatschale Vision	1	CHF 0.14
Fresh to go Banderole	1	CHF 0.04
Schale Vision 500 ml	1	CHF 0.11

Warenaufwand pro Portion Fruchtschale Melone Pflaume: **2.00 CHF**



Hygiene Vorschriften:



Desinfektion der Arbeitsflächen und -geräte

- Arbeitstisch/-flächen
- Geräte (Messer, Löffel, Portionierer, etc.)
- Ausstellplatten
- Schneidbretter



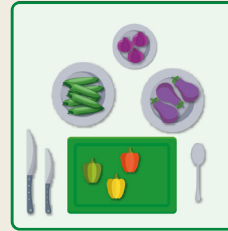
Bereitstellen der Arbeitsgeräte

- Bereitlegen der Schneidbretter
- Bereitlegen der Ausstellplatten
- Bereitlegen von Messer, Löffel, Spatel, Portionierer, etc.
- Bereitstellen der Verpackungen (Schalen, Beutel, Etiketten, etc.)



Waschen und Desinfektion der Hände

- Hände waschen mit Seife
- Hände trocknen
- Hände desinfizieren
- Handschuhe anziehen (situativ)
- **Verletzung → nur mit Handschuhen!**

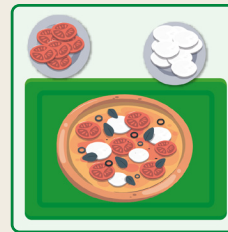


Vorbereiten der Zutaten (mise-en-place)

- Rüsten, waschen, schneiden von Gemüse / Früchten
- Öffnen der Charci- / Käseschalen
- Öffnen der Füller / Aufstriche
- Öffnen der Salatbeutel
- Vorbereiten der Schalen
- **Braten / Frittieren von Zutaten und separate Bereitstellung**



→ Zwischenreinigung der Hände



Produktion der Pinsa/ Gemüsemix etc.

(Achtung: Produktionsprozesse immer trennen)

1.) Pinsa:

- vom „empfindlichen“ zum „robusten“ Fleischkäse Schinken Gekartes Salami Käse
- Zwischenlagerung auf Platten

2.) Sommergemüsemischung:

- Schalen befüllen, verschliessen



→ Zwischenreinigung der Hände



Verpacken der Zutaten

- Restliche Zutaten sachgerecht verpacken (GN-Schalen, Cellophan, vacummieren)
- Füller und Aufstrich mit Deckel verschliessen / Folie decken
- Alle Zutaten mit Daten beschriften (Erstöffnung oder Produktion)



Präsentation der Pinsa /Burger / Gemüse Mischung

- Vorverpackung mit Deklarationskleber
- Offenverkauf mit mündlicher Auskunftspflicht (Zutaten/Allergene)
- Deklarationsangabe



Reinigung der Arbeitsfläche und -geräte

- Abfall entsorgen
- Arbeitsgeräte abwaschen oder in Geschirrspüler einräumen-vorspülen
- Schneidbrett abwaschen
- Arbeitsfläche reinigen und trocknen

Kassenspek Abverkaufsartikel Fresh, Hot & Tasty



EKG	Artikel	Artikelkurztext	EAN	EKG	Artikel	Artikelkurztext	EAN
734	4300	PINSA TOMATEN MOZZARELLA 1/2 TO GO		720	3743	SOMMERGEMUESE PFANNENF. TO GO 370 g	
734	4291	PINSA TOMATEN MOZZARELLA 1/2 TAKE HERE		720	3999	SOMMERGEMUESE PFANNENFER. TAKE HERE 370 g	
734	4286	PINSA BURRATA & PESTO 1/2 TO GO		720	91058	FRUECHTE MIX TO GO 240 g	
734	4285	PINSA BURRATA & PESTO 1/2 TAKE HERE		720	91122	FRUECHTE MIX TAKE HERE 240 g	
734	4290	PINSA CRUDO & BURRATA 1/2 TO GO		798	90988	MM HAMBURGER POULET TO GO	
734	4289	PINSA CRUDO & BURRATA 1/2 TAKE HERE		798	91244	MM HAMBURGER POULET TAKE HERE	
734	4295	PINSA NAPOLI 1/2 TO GO		798	91140	MM CHEESEBURGER TO GO	
734	4293	PINSA NAPOLI 1/2 TAKE HERE		798	91124	MM CHEESEBURGER TAKE HERE	
734	4297	PINSA SUMMER STYLE 1/2 TO GO		798	90972	MM VEGI BURGER TO GO	
734	4307	PINSA SUMMER STYLE 1/2 TAKE HERE		798	90970	MM VEGI BURGER TAKE HERE	

**Unsere Marke ist unsere globale Identität.
Sie ist das, was uns verbindet und uns zusammen bringt.**

**Von unseren Märkten bis zu unseren Eigenmarkenprodukten,
von unserer SPAR Kleidung bis zu unseren Online-Kanälen – weltweit
ist unsere SPAR Marke das, was uns mit unseren Kunden verbindet
und uns als führendes Lebensmittelunternehmen auszeichnet.**

