



Be an iSi Hero

iSi Culinary launcht Unterstützungs-Kampagne für die Gastronomie

Mediale Reichweite, ein Werbekostenzuschuss und eine öffentliche Plattform, um seinen Betrieb zu präsentieren und Gäste zu gewinnen – damit fördert iSi Culinary die Gastro-Szene in Österreich und Deutschland. Mit der breitangelegten Kampagne und wertvollen Tipps rund um das Sparen mit iSi unterstützt das österreichische Traditionsunternehmen alle Heldinnen und Helden der Gastronomie, die Tag für Tag ihr Bestes geben und holt sie als „iSi-Heroes“ vor den Vorhang. Neben Gastronomie-Betrieben stehen Cafés und Coffee-Shops, Konditoreien und Bars im Fokus. Ziel der Kampagne ist es, Aufmerksamkeit, Gäste und Umsatz für die Betriebe zu generieren und so seine Solidarität mit den Kunden zu zeigen.

Wien, 07. September 2020 | Die letzten Monate stellten die krisengebeutelte Gastronomie-Branche vor große Herausforderungen. Aller Ungewissheit und Zweifel zum Trotz gaben Köchinnen und Köche, Barkeeperinnen und Barkeeper, Baristas und Co. täglich ihr Bestes, um die Betriebe am Laufen zu halten. „Das macht sie zu wahren Helden – zu iSi Heroes!“, so Maria Fürnhammer-Roskopf, Geschäftsführerin von iSi Culinary und erklärt: „Genau diesen Einsatz jedes Einzelnen wollen wir mit der Kampagne würdigen und die Heldinnen und Helden der Gastronomie unterstützen und hervorheben“. Auf einer eigens erstellten [Website](#) erhalten Betriebe in Österreich und Deutschland im Zuge der Kampagne die Möglichkeit, sich zu präsentieren und profitieren dadurch von aufmerksamkeitsstarker Unterstützung.

Spar-Tipps für mehr Effizienz & Flexibilität in den Küchen und hinter den Tresen

iSi Culinary ist nicht nur österreichischer Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons, sondern als langjähriger Partner und Spezialist bestens mit den Bedürfnissen der klassischen Gastronomie und Systemgastronomie, Hotellerie, Café- und Bar-Szene vertraut. In enger Zusammenarbeit und mit einem hohen Markenanspruch unterstützt iSi die Betriebe mit innovativer Küchentechnik und kulinarischem Know-how für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Neben der Plattform zur Präsentation der „iSi Heroes“ auf [isiheroes.com](#), erhalten Gastronomen auf der Website auch Inspirationen, Trends und Rezeptideen. Nähere Informationen zu den Produkten, kreative Anwendungen und viele Videos runden das vielfältige Online-Angebot ab. Im Vordergrund der Kampagne stehen wertvolle Anregungen zum Sparen, um Prozesse in der Gastronomie sowie das Gästerlebnis zu verbessern und gleichzeitig Kosten zu reduzieren. Dass das kein Widerspruch ist, beweist iSi anhand von wertvollen Spar Tipps und zeigt,

- wie beim Mise en Place durch Einsatz des iSi Systems die Effizienz und Flexibilität im Küchenablauf gesteigert,
- der Wareneinsatz durch ein vielfach höheres Aufschlagvolumen bei gleichbleibender Qualität reduziert und dadurch mehr Portionen zubereitet werden können,
- die Haltbarkeit im iSi System ohne Konservierungsstoffe auf bis zu 10 Tage verlängert
- und dabei das Gästerlebnis durch aufregende Texturen und einem modernen Touch – ohne zusätzliches Investment – gefördert wird.

Werde ein iSi Hero

Anfang September fällt der Startschuss zur Kampagne. Gleichzeitig beginnt damit die Einreichphase für alle Gastronomen, um mit ihrem Betrieb bei „iSi Heroes“ dabei zu sein und die reichweitenstarke



iSi-Plattform zu nutzen. iSi-Gericht oder -Getränk zubereiten, Fotos schicken und von einem breiten Netzwerk profitieren – so einfach geht's!

An ausgewählte Gastro-Betriebe werden zusätzlich 200 Euro Werbekostenzuschuss vergeben, die iSi für eine reichweitenstarke Bewerbung des Betriebes auf Google, Google Display, Facebook und Instagram nutzt. Parallel startet iSi mit „Zu Gast bei“ ein neues Video-Format. Gemeinsam mit Gastronomen zeigen iSi Culinary Chefs auf unterhaltsame Art und Weise wertvolle Tipps & Tricks rund um das iSi System sowie kulinarische Lösungsansätze, die mithilfe von iSi Geräten umgesetzt werden können. „Hinter iSi steckt ein innovatives System: Durch seine Effizienz hilft es Kosten in der Gastronomie zu sparen und zaubert für den Gast ein großartiges Geschmackserlebnis. Ein System, das bereits in vielen Unternehmen der Branche etabliert und verankert ist. Mit kreativen Ideen und Inspirationen regen wir dazu an, das gesamte wirtschaftliche Potential zu nutzen“, bringt es Geschäftsführerin, Maria Fürnhammer-Roskopf, auf den Punkt und freut sich auf viele Einreichungen der „iSi Heroes“.

„iSi Heroes“ ist eine Initiative der iSi GmbH, unterstützt durch die Wirtschaftskammer Wien (WKW).

Alle Infos zur Kampagne und den Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.isiheroes.com

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter www.isi.com/kulinarik/rezepte

iSi Produkte u. a. erhältlich im iSi Webshop unter isi-shop.com

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die untenstehenden Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden: [Download](#) | © iSi GmbH



Rosen Himbeer Sirup / iSi Gourmet
Whip / Rapid Infusion Set
[REZEPT](#)



Nitro Espresso Martini / iSi Nitro
[REZEPT](#)



Markus Leitner / iSi Thermo XPress
Whip PLUS



Kürbisschaumsuppe / iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz
[REZEPT](#)



Oreo Café Latte / iSi Dessert Whip
[REZEPT](#)



Kräutergartenöl / iSi Gourmet Whip / Rapid Infusion Set
[REZEPT](#)



New York Cheesecake Cappuccino / iSi Cream Profi Whip
[REZEPT](#)



Kampagnen Logo "iSi Heroes"



Maria FÜRnhammer-Roskopf,
Geschäftsführerin iSi GmbH und iSi Culinary

Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Chargers und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Telefon: +43 1 250 99 0
E-Mail: presse@iSi.com

Pressekontakt

Putz & Stingl – Event, Public Relations & Werbung GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Katharina Deitzer
Telefon: +43 2236 2342423 oder +43 699 123 424 23
E-Mail: deitzer@putzstingl.at