

## Salvis fête ses 100 ans

### Les grands chefs ne jurent que par les systèmes Salvis

En 1915, Emil Salvisberg fonde l'entreprise individuelle Salvis à Reussbühl (Lucerne). Il pose ainsi la première pierre d'une entreprise qui a, depuis, fait progresser la restauration gastronomique et collective. C'est ainsi que Salvis fabrique par exemple la première cuisinière électrique en 1919. En 1997 a lieu la fusion avec Franke Verpflegungstechnik. Les longues années de savoir-faire accumulées par les deux entreprises ont été réunies et encore perfectionnées au sein de l'actuelle société Salvis AG.

### Grandes étapes du développement des appareils

Depuis le début, autant Franke que Salvis ont mis au point et optimisé des appareils haut de gamme destinés aux professionnels de la cuisine, facilitant ainsi grandement leur travail. Parmi les grandes étapes du développement des appareils Franke/Salvis, il faut citer entre autres, il y a une trentaine d'années, le combi-steamer. Le système novateur pour banquets du Combi-Steamer Salvis a été particulièrement encensé car il garantit un travail sans stress, une meilleure utilisation de la cuisine et des processus de production simplifiés.

### Le couronnement d'une histoire centenaire

Salvis couronne son anniversaire par l'un des plus gros contrats de systèmes pour banquets pour l'International Convention Center de Durban, en Afrique du Sud. Pas moins de 30 (!) Salvis-CUCINA 20 x GN 1/1 avec 70 chariots pour banquet pour en tout 6 000 personnes ont été installés pour le passage à la nouvelle année 2014/2015.

Le déroulement impeccable de l'opération a été assuré par des spécialistes de Salvis en collaboration avec le partenaire local (Culinary Equipment Company). La livraison, l'installation et surtout la formation des 45 heureux cuisiniers choisis et d'un chef particulièrement fier, John Moatshe, ont encore rajouté à la motivation. Les Salvis-CUCINA sont aujourd'hui équipés de nombreuses améliorations techniques, ainsi que d'un écran tactile haut résolution. Sa facilité d'utilisation et la conception minutieuse de ses programmes ont particulièrement convaincu les chefs. Déjà en 2008, Salvis avait brillé avec l'installation du plus grand système pour banquet en Europe du Nord, à l'Ericsson Globe Arena de

Stockholm. Du premier au dernier convive, ce sont ainsi 3740 assiettes qui, en 20 minutes, ont été servies chaudes, bien présentées, et avec un contrôle total des coûts. Du smart cooking, tout simplement. Salvis AG - les professionnels des banquets !

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Salvis AG  
Nordstrasse 15  
4665 Oftringen

Personne de contact

Michel Aeby  
Responsable marketing et produits  
Ligne directe : +41 62 788 18 02  
E-mail : michel.aeby@salvis.ch

Lea Schwappacher  
Assistante marketing  
Ligne directe : +41 62 788 18 01  
E-mail : lea.schwappacher@salvis.ch

\*\*\*\*\*

Fichiers image de l'installation et de la cuisine disponibles sur demande.

Fichiers image de l'ICC de Durban : <http://icc.co.za/press/photography/>

Fichiers image de l'Ericsson Globe Arena de Stockholm :

<http://ipressglobearenas163278.newsroom.meltwaterpress.com/photo>

Logos ICC Durban : <http://icc.co.za/press/durban-icc-logos/>

Logos Salvis :

<http://www.salvis.ch/de/index.php?page=1612791243&f=1&i=535844605&s=1612791243>