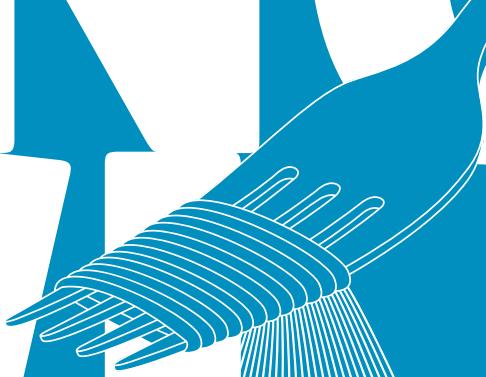


# SWITCH OUTS





snowlicious®

*Pinotti*







# Das Konzept

Ein PRINOTH Pistenfahrzeug, eine Profiküche, ein Spitzenkoch. Das sind die drei wichtigsten Zutaten für ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse im Outdoor-Bereich. Dort, wo Menschen Urlaub machen, entspannen bzw. aktiv sind oder abseits vom Alltäglichen auf der Suche nach neuen Impulsen sind. SNOWLICIOUS ist mobile Gastronomie auf einem Pistenfahrzeug, unterwegs auf den Spuren einer modernen Servicephilosophie: Qualität einfach und schnell.

Die Plattform besteht aus einem umgebauten PRINOTH Pistenfahrzeug, auf dem eine professionelle Küche installiert ist. Dort werden Gerichte zubereitet und sofort frisch serviert, so wie man es von den legendären Food-Trucks kennt. Die Rezepte stammen aus der Feder des renommierten italienischen Kochs Andrea Campi, der auch Erfinder von SNOWLICIOUS ist und Garant für Qualitätsgerichte „Made in Italy“.

Das PRINOTH Kettenfahrzeug ist, im Gegensatz zum Truck, perfekt für den Einsatz auf unterschiedlichem Gelände geeignet. Es bewegt sich geschmeidig auf Schnee und Sand vorwärts, erreicht Event-Locations in fast jeder Höhenlage und ist extrem witterungsbeständig. Von der Beach-Party bis zur Skipiste, vom Messegelände bis zur Festivalwiese macht der SNOWLICIOUS Food-Truck „bella figura“.

Wo unvergessliche Eindrücke entstehen, bleibt auch der Absender in Erinnerung. SNOWLICIOUS ist ein ideales Konzept für Event- und Markenauftritte, weil es einerseits durch seine Plattform einen gleichbleibenden Standard garantiert, andererseits flexibel auf Unternehmen und Zielgruppen angepasst werden kann. So wird SNOWLICIOUS zum idealen Marketinginstrument, das mit geringem Aufwand viel bewegen kann.

Look und Design des Pistenfahrzeugs sind hochgradig individualisierbar, sodass es perfekt im Corporate Design einer Marke oder eines Unternehmens adaptiert werden kann. Aber auch im Original-Design liefert der SNOWLICIOUS Food-Truck im Rahmen von Events einen erlebbaren Mehrwert für das Publikum. Durch den kulinarischen Erlebnischarakter und den Auftritt an ungewöhnlichen Einsatzorten ist SNOWLICIOUS auch der perfekte Aufhänger für innovatives Storytelling.

Nicht nur im Schnee glänzt das SNOWLICIOUS Konzept, auch am Strand oder im urbanen Umfeld wird der Truck zum Hotspot jeder Veranstaltung und gleichzeitig zum authentischen Werbeträger. Egal, ob Sie das SNOWLICIOUS Pistenfahrzeug mieten oder kaufen, Sie bekommen immer denselben einzigartigen Rundum-Service. Auf zu neuen Ufern!





# Der Koch



Alles begann mit einer Idee, die Andrea Campi in den Sinn kam, während er als Koch auf einer Schutzhütte arbeitete. Er hatte sich nach einem halben Leben in Mailand an der urbanen Kulisse sattgesehen und dem sich wiederholenden Schauspiel einer schicken Großstadtklientel. Campi sehnte sich nach dem Ursprünglichen, nach einer archaischeren Lebensform und er fand sie in den Bergen. Kochen wurde so für ihn zu einer neuen Herausforderung, das Einfache wurde zum Schwierigen, weil die Rahmenbedingungen ganz anders waren. Nichts war im Überfluss da, alles wurde dadurch kostbarer, auch die Zutaten für gutes Essen. Campi stand nicht nur am Herd, er packte auch überall mit an, wo es notwendig war. Er lernte eine Motorsäge zu bedienen, weil es Holz für die Feuerstelle brauchte. Er setzte sich hinter den Lenker von Schneefahrzeugen, um Lebensmittel zur Hütte zu fahren. Er schraubte sogar an den Motoren, wenn es mal irgendwo hakte. All das machte ihm Spaß und es gehörte dazu, wenn er sicherstellen wollte, dass seine Gäste immer – bei jedem Wetter und auch bei Personalausfall – etwas Ordentliches auf den Tisch bekamen. Campi war glücklich, sein Kopf war frei. Neue Ideen kamen auf. Eine davon war SNOWLICIOUS, dem Gedanken entsprungen, all das zusammenzuführen, was ihm gerade so viel Freude bereitete: das Kochen, die Mechanik, die Natur. Das Handwerkliche stand dabei im Mittelpunkt, die Reduktion auf Essentials wie frische, regionale Zutaten, die Flexibilität dort aufzutauchen, wo der Kunde es vielleicht nicht erwartete, aber überaus zu schätzen wusste. Andrea Campi machte sich auf die Suche nach Partnern, um seine geniale Idee umzusetzen.

Andrea Campi ist Inhaber und Chefkoch der „Osteria al Dosso“ in Aprica, im italienischen Valtellina (Provinz Sondrio). Dort hat er sich auf eine Küche spezialisiert, die im Dialog steht mit ihrer natürlichen Umgebung und vorzugsweise Produkte aus der Region verwendet. Dieser Qualitätsanspruch liegt auch dem SNOWLICIOUS Konzept zugrunde, wo Campi Facetten der Street Food Philosophie aufgenommen und in einem alpinen Kontext weiterentwickelt hat. Je nach Einsatzgebiet entwickelt Campi für SNOWLICIOUS Kunden unterschiedliche Gerichte, bei denen Qualität mit einer nachhaltigen Kostenkalkulation einhergeht.



# Die Küche



Das erste, was Andrea Campi für die Umsetzung seines Konzeptes brauchte, war naturgemäß eine professionelle Küche, die er alsbald bei einem italienischen Hersteller in der Nähe von Treviso fand. Prisma ist seit 35 Jahren Produzent von Profi- und Industrieküchen und hat sich den Werten Qualität und Innovation verschrieben. Gemeinsam wurde daran getüftelt, die komplette Küchenausstattung auf ein derart kompaktes Maß zu bringen, dass sie transportfähig wurde. Zugleich sollte sie mit den modernsten Geräten ausgestattet sein und jungen, ambitionierten Köchen genügend Bewegungsfreiheit bieten, um kreative Gerichte schnell und reibungslos umzusetzen. Die Küche besteht aus zwei funktional getrennten Bereichen: Der linke Teil enthält Spülbecken, Geschirrspüler, Ablage, Kühlschrank und Arbeitsfläche und ist ein fester, unveränderlicher Bestandteil jeder SNOWLICIOUS Grundausrüstung. Der rechte Teil ist nach Kundenwunsch modular adaptierbar mit Induktionsherd, Fry-Top, Barbecue-Grill, Pizzaofen und Fritteuse. In der Standardausführung wird die SNOWLICIOUS Küche mit einer Fry-Top-Herdplatte aus Edelstahl geliefert. Der Kunde kann diesen Bereich aber ganz nach seinen Bedürfnissen umgestalten. Anstelle der Fry-Top-Herdplatte können gegen Aufpreis diverse Optionals verbaut werden. Bei der Konfiguration unterstützt Sie PRINOTH mit fachmännischer Beratung. Die technischen Daten zur Küchenausstattung finden Sie im hinteren Teil dieser Broschüre.

Oberstes Prinzip beim Layout der SNOWLICIOUS Küchenausstattung ist die Berücksichtigung der Abläufe, um dem Koch genügend Raum für Kreativität und ergonomisches Arbeiten zu garantieren. Herdplatte und Küchengeräte sind sehr kompakt verbaut, aber zugleich einwandfrei bedienbar.





# DIE PRINOTH TECHNOLOGIE

Nachdem Andrea Campi die ideale mobile Küche entworfen hatte, suchte er nach einem passenden fahrbaren Untersatz. Geländegängig sollte er sein, zuverlässig, sicher und stabil. Und die Ästhetik sollte passen. Nichts lag näher, als sich an einen Technologieführer im Bereich der Pistenfahrzeuge zu wenden und weil das Gesamtkonzept „Made in Italy“ sein sollte, fiel die Wahl auf PRINOTH.

Kein Berg zu steil, keine Anforderung zu hoch – unter diesem Motto fahren PRINOTH Pistenfahrzeuge seit über 50 Jahren über die Skipisten rund um den Globus. Das Unternehmen mit Sitz in Sterzing blickt auf eine lange Erfolgsgeschichte zurück, die vom Pioniergeist des Firmengründers und Konstrukteurs Ernst Prinoth geprägt ist. Dieser DNA ist es zu verdanken, dass PRINOTH Pistenfahrzeuge heute für die Symbiose aus ansprechendem Design und zukunftsweisender Technologie, auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit, weltweit bekannt sind.

Zwei Spitzenkräfte der PRINOTH Flotte kommen für SNOWLICIOUS zum Einsatz: In Europa der Klassiker LEITWOLF, in Nordamerika das Kraftpaket BEAST. Auf Kundenwunsch können auch andere PRINOTH Pistenfahrzeuge herangezogen werden, bitte sprechen Sie unsere Berater darauf an und wir werden Ihr Wunschmodell auf Kompatibilität mit dem SNOWLICIOUS Konzept prüfen.



Prinoth



# DIE PERFEKTE ALTERNATIVE FÜR IHR GEBRAUCHTFAHRZEUG







# Events und Services

Jeder Event hat seine Besonderheiten und den Anspruch einzigartig zu sein. Mit SNOWLICIOUS setzen Sie ein Highlight, das flexibel einsetzbar ist, einen perfekten Markenauftritt ermöglicht und Ihren Zielgruppen einen außergewöhnlichen kulinarischen Mehrwert bietet.

## DIE SNOWLICIOUS VORTEILE:

- + Flexibel und mobil, für fast jedes Gelände geeignet – egal ob City, Beach oder Piste
- + Wetterfest und robust, kann das ganze Jahr über eingesetzt werden
- + Planungssicherheit in der Kostenkalkulation (inkl. Wareneinsatz und Personal)
- + Qualitätsversprechen durch einzigartiges Gourmetkonzept und High-Tech Ausstattung

## DIE SNOWLICIOUS INDIVIDUALISIERUNG:

- + Grundlackierung der Fahrzeugkabine (Küche) und des Generators: SCHWARZ
- + Lackierung der Fahrerkabine in den Originalfarben des jeweiligen Fahrzeugmodells
- + Drei Fahrzeug-Folierungen/Wrappings stehen zur Auswahl: Individuelle Gestaltung nach Kundenwunsch, ATOMIC Ausführung oder original SNOWLICIOUS Ausführung
- + Folierung/Wrapping nach Kundenwunsch

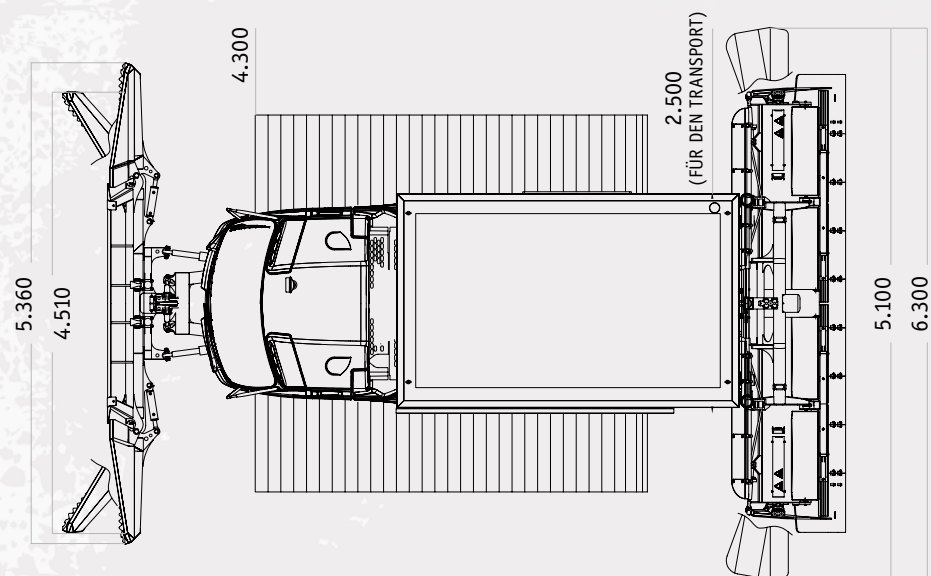
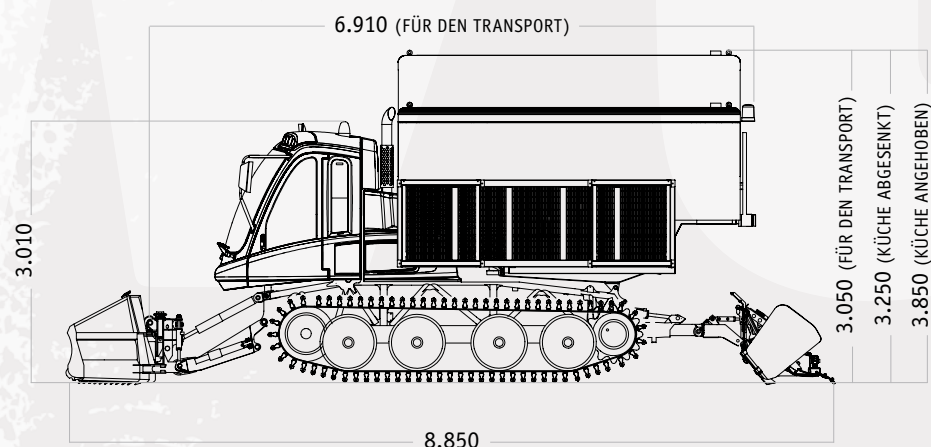
## DER SNOWLICIOUS SERVICE:

- + Ein Rundum-Service vom Transport über den Aufbau bis zum Bereich Food wird angeboten. Besprechen Sie mit Ihrem PRINOTH Ansprechpartner den gewünschten Leistungsumfang im Support.
- + SNOWLICIOUS kann in Abstimmung mit uns auch selbständig betrieben werden.
- + Die Akustikanlage bietet eine ausgezeichnete Klangqualität und ausreichend Volumen für jede Art von musikalischer Umrahmung. Auf dem Dach der Fahrzeugkabine kann eine DJ-Kanzel installiert werden, die über eine seitliche Leiter zugänglich ist und mit ihren 5 Metern Höhe eine gute Sichtbarkeit verschafft.



# snowlicious®

## TECHNISCHE DATEN



\*alle Angaben in mm

## KÜCHE

WASSERTANK	100 Liter Füllung (frisches Wasser) 200 Liter Ablassen (Abwasser)
ARBEITSEITE	2.275 mm Länge 850 mm Breite Spüle mit Wasserhahn Behälter für Schmutzwasser Kühlschrank mit drei Türen Platz für Abfall Stauraum
KOCHSTELLE KONFIGURIERBAR	2.275 mm Länge 850 mm Breite Ausrüstung auf Anfrage und nach Anforderungen: Fry-Top, Induktion, Barbeque, Fryer, Pizza-Ofen, Mikrowelle Filter Abzugshaube

## KÜCHENKABINE

STANDPLATTFORM	Faltbare Treppen und Seitenwand
HEIZUNG	Webasto 24V Air Top Evo 40
WARTUNG	Kippbare Kabine
INNENBELEUCHTUNG	LED

## GENERATOR

VISA ODER ANDERE	30 kW / 90 Liter 62 kW / 90 Liter
------------------	--------------------------------------

## OPTIONALS

DJ-DACH	Leiter und Dachschiene
DJ-KONSOLE	Pioneer DJM350, 2CD CDJ350, Kopfhörer
SOUND-SYSTEM	auf Anfrage (Standard oder Premium)
FOLIERUNG/WRAPPING	auf Anfrage
GEPÄCKHALTERUNG	2,5 m x 1 m; 100 kg
SEITENFENSTER	aus Plexiglas zum Öffnen



# snowlicious®

## ÜBERBLICK ZU DEN KÜCHEN-KONFIGURATIONSFLÄCHEN



ARBEITSFLÄCHE  
SPÜLBECKEN  
GESCHIRRSPÜLER  
ABLAGE  
KÜHLSCHRANK  
OPTION: MIKROWELLE



BEWEGUNGSRAUM  
FÜR DEN CHEF

1  
KONFIGURATIONSFLÄCHE

2  
KONFIGURATIONSFLÄCHE

3  
KONFIGURATIONSFLÄCHE

Die Küche besteht aus zwei funktional getrennten Bereichen: Der linke Teil enthält **Spülbecken, Geschirrspüler, Ablage, Kühlschrank und Arbeitsfläche** und ist ein fester, unveränderlicher Bestandteil jeder SNOWLICIOUS Grundausstattung. Der rechte Teil ist nach Kundenwunsch modular adaptierbar mit **Induktionsherd, Fry-Top, Barbecue-Grill, Pizzaofen und Fritteuse**. In der Standardausführung wird die SNOWLICIOUS Küche mit einer **Fry-Top-Herdplatte** aus Edelstahl geliefert. Der Kunde kann diesen Bereich aber ganz nach seinen Bedürfnissen umgestalten. Anstelle der Fry-Top-Herdplatte können gegen Aufpreis diverse Optionals verbaut werden. Bei der Konfiguration unterstützt Sie PRINOTH mit fachmännischer Beratung.

1  
**KONFIGURATIONSFLÄCHE**  
+ FRITTEUSE  
+ BARBECUE-GRILL  
+ FRY-TOP  
+ ARBEITSFLÄCHE

+ PIZZAOFEN

2  
**KONFIGURATIONSFLÄCHE**  
+ BARBECUE-GRILL  
+ FRY-TOP  
+ INDUKTIONSHERD  
+ ARBEITSFLÄCHE

3  
**KONFIGURATIONSFLÄCHE**  
+ INDUKTIONSHERD  
+ ARBEITSFLÄCHE



# Referenzen

Erfolg hat keine Geheimnisse, sondern Ursachen. Der Erfolg von SNOWLICIOUS liegt darin, dass das Konzept allen schmeckt: dem Gast, weil es innovativ, aber authentisch ist und dem Betreiber, weil es flexibel und hochgradig individualisierbar ist. Der Eroberungszug der Gourmet-Pistenfahrzeuge hat begonnen!

„Andrea Campi ist der Snow Food Pionier.“  
– Gambero Rosso –

„Audi und SNOWLICIOUS – eine erfolgreiche Partnerschaft für unsere Winter-Events, mit denen wir eine neue Art des Bergerlebnisses eingeführt haben.“  
– Audi Group –

„Wenn der SNOWLICIOUS Food Truck an unserer Skihütte am Fuße des Langkofel gastiert, ist das der Ski-Himmel auf Erden!“  
– Igor Marzola, Inhaber Rifugio Emilio Comici, Gröden/ITA –

„Ich bin stolz auf unsere Kooperation mit SNOWLICIOUS und überzeugt davon, dass sich das Konzept international etablieren wird.“  
– Marco Rocca, Geschäftsführer Mottolino GmbH –

„Mit SNOWLICIOUS haben wir zum Alpinski Weltcup-Finale in Aspen 2017 ein wunderbares Highlight gesetzt. Sonnenschein, Berge und phantastisches italienisches Essen, zubereitet vom SNOWLICIOUS Team!“  
– Hilaire Paleni, Skis Rossignol SAS Racing Dpt –

„Das SNOWLICIOUS Konzept ist für unser Resort sehr naheliegend; leckere Tacos und Drinks, DJ-Musik und eine lustige Party direkt auf den Pisten.“  
– Rob Spence, Vizepräsident des Bereichs Essen & Trinken für Steamboat Ski Resort & Corporation –

SNOWLICIOUS - Hard Rock Café Grandvalira (ES)



SNOWLICIOUS am Strand - Riccione (IT)



SNOWLICIOUS - San Pellegriano Sterne Cup Ischgl (AT)







# Kaufen oder mieten

Die Resonanz beim Publikum ist so gut, dass mittlerweile eine kleine Armada von Gourmet-Pistenfahrzeugen durch die Berge in Europa und Nordamerika tourt und an diversen Hot-Spots präsent ist. Gemietet oder gekauft von Markenpartnern und Skiresorts, die im Erlebnismarketing neue Akzente setzen.

- + **MIETE:** Der SNOWLICIOUS Truck wird rundum von uns betreut. Wir kümmern uns um Transport, Aufbau, Catering und alles was dazugehört.
- + **KAUF:** Wenn Sie SNOWLICIOUS über einen längeren Zeitraum einsetzen möchten, lohnt es sich, über einen Kauf nachzudenken. Sprechen Sie uns unverbindlich an, wir beraten Sie gerne und finden mit Ihnen die beste Lösung.

ANDREA CAMPI | MOB: +39 345 77 58 992  
andrea.campi@prinoth.com | [www.prinoth.com/snowlicious](http://www.prinoth.com/snowlicious)



VIENNA  
FASHION  
NIGHT

ASPEN  
SNOWMASS.

TELEVERBIER  
VALAIS SUISSE

ROSSIGNOL

Audi

RIFUGIO  
EMILIO COMICI  
L'incontro della passione

Cortina  
DOLOMITI

formiguères  
1500 - 2400 m

ALTA  
BADIA

FERRARI  
TRENTO 1902

NESPRESSO

ACQUA PANNA  
THE FINE DINING WATERS  
S. PELLEGRINO

RDS  
100% GRANDI SUCCESSI

Kitzbühel

Steamboat

IKKGL.com  
Relax. If you can ...

St. Moritz  
TOP OF THE WORLD

Val Gardena  
Dolomites

Pioneer

Hard Rock  
CAFE  
ANDORRA

GRANDVALIRA  
ANDORRA

GRÄCHEN  
St. Niklaus

Veuve Clicquot  
REIMS FRANCE

KULINARIK & KUNST  
ST. ANTON AM ARBERG

MOTTOLINO  
FUN MOUNTAIN

FUNIVIE  
MADONNA  
DI CAMPIGLIO

FERIENREGION  
Gitschberg Jochtal

MasterChef

Lake Louise  
SKI RESORT

SKI  
CROSS

Val Gardena  
Dolomites

DAS  
Hütteg  
360° GENUSSREICH

Cortina  
DOLOMITI

weSKI  
MUNTELE MIC

HOCHFÜGEN  
ZILLERTAL

campo felice  
Stazione di Sport Invernali



snowlicious<sup>®</sup>

*Pirotti*





# snowlicious®

*Prinoth*

## **PRINOTH AG**

Brennerstraße 34  
39049 Sterzing (BZ)  
ITALY  
Tel. +39 0472 72 26 22  
Fax +39 0472 72 26 18  
prinoth@prinoth.com

## **PRINOTH AG**

Gemmistrasse 45  
3970 Salgesch  
SWITZERLAND  
Tel. +41 27 456 26 56  
Fax +41 27 456 47 00  
info@prinoth.ch

## **PRINOTH GmbH**

Michael-Seeber-Straße 1  
6410 Telfs  
AUSTRIA  
Tel. +43 526 262 121  
Fax +43 526 262 123 160  
prinoth.austria@prinoth.com

## **PRINOTH AB**

Hantverksvägen 1A  
78064 Lima  
SWEDEN  
Tel. +46 280 266 10  
info@prinoth.se

## **PRINOTH S.A.S.**

5, Rue Galilée Alpespace B.P. 62  
73802 Montmelian, Cedex  
FRANCE  
Tel. +33 479 84 76 76  
Fax +33 479 84 76 77  
prinoth.france@prinoth.com

## **PRINOTH Ltd**

1001, J.-A. Bombardier Street  
Granby QC J2J 1E9  
CANADA  
Tel. +1 450 776 3600  
Fax +1 450 776 3685  
prinoth.canada@prinoth.com

## **PRINOTH LLC**

2746 Seeber Drive Bldg B  
Grand Junction, CO 81506  
USA  
Tel. +1 970 242 7150  
Fax +1 970 241 6722  
prinoth.us@prinoth.com

## **PRINOTH sp. z o.o.**

ul. Zdrojowa 49  
33-300 Nowy Sącz  
POLAND  
Tel. +48 574 919 540  
prinoth.polska@prinoth.com

