

KLASSISCHE NÜSSE UND SALZSTANGEN WAREN GESTERN

WIE GASTRONOMEN MIT VIELFALT UND NEUEN GESCHMACKSERLEBNISSEN FÜR MEHR UMSATZ SORGEN



Jeder kennt es: Man sitzt an der Bar oder im Hotelzimmer und bestellt eine Kleinigkeit zu knabbern. Meist bekommt man den immer gleichen und tristen Standard – die faden Erdnüsse und Salzstangen. Doch damit ist jetzt Schluss: Marken wie Henderson and Sons erfinden den Markt neu und heben das Finest Barfood auf eine neue Genuss-Stufe.

Doch fangen wir von vorne an: Warum gibt es eigentlich Barfood in der Gastronomie und Hotellerie? Das hat verschiedene Gründe. Zum einen fördern Knabbereien die Geselligkeit, seit dem Rauchverbot ersetzt der Griff zu den Snacks in vielen Fällen sogar den Griff zur Zigarette. Zum anderen – und das ist der wichtigere Grund für die Gastronomen – entzieht das Salz dem Körper Flüssigkeit. Die Gäste werden

durstig, der Getränkeabsatz wird merklich gesteigert.

Cocktails gegen die Schärfe

Mittlerweile geht der Trend immer weiter hin zu schärferen Snacks wie Wasabi-Nüssen oder orientalischen Crackern. Während sich der Durst, den man nach salzigen Snacks bekommt, mit alkoholfreien Getränken, wie einfachem Wasser, stillen lässt, ist dies bei Schärfe

jedoch nicht so einfach möglich. Für die Chili-Schärfe ist hauptsächlich der Stoff Capsaicin verantwortlich. Dieser ist unlöslich in Wasser, aber leicht löslich in Alkohol und Milch. Ein gutes Mittel gegen die Schärfe ist also ein Cocktail, idealerweise auf Sahne- oder Milch-Basis. Je mehr schärferes Barfood vertilgt wird, desto größer wird der Durst auf Cocktails – ein weiterer Absatzgarant.

Lohnendes Zusatzgeschäft

Aber auch der Verkauf von Barfood an sich kann für den Gastronomen ein lohnendes Zusatzgeschäft sein. Viele Gastronomen setzen noch immer auf die Kombination von klassischen Erdnüssen und Salzstangen – und das schon seit vielen Jahren. Das ist nicht schlecht, aber es ist eben immer das Gleiche. Neue Food-Trends sind hier Fehlanzeige. Bietet der Gastronom seinen Gästen jedoch eine völlig neue Vielfalt, zum Beispiel verschiedenste Sorten Tortilla Chips und Dips, oder innovative Geschmackserlebnisse, wie beispielweise karamellierte Pekannüs-

se oder Popcorn in den Sorten weiße Schokolade + Erdbeere oder Rosmarin + Schinken, sind diese gerne bereit, auch etwas mehr dafür zu bezahlen.

Finest Food erobert die Bars

Internationale Brands wie *Henderson and Sons* aus England haben die Entwicklung des Barfood bereits aufgegriffen und bringen mit ihren Produkten wortwörtlich feinsten Geschmack an die Sache. Die Tortilla Chips in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbecue können beliebig mit den drei Dips kombiniert werden. Hier stehen der Hot Salsa Dip,

der Cheese Dip, der Guacamole Dip sowie die Supreme Guacamole, die aus zehn frischen Avocados hergestellt wird, zur Wahl.

Innovationstreiber wie *Henderson and Sons* bieten den Gastronomen mit ihren Produkten also Barfood auf höchster Genuss-Stufe, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch den Durst anregt. Ein Absatzturbo, der Hunger auf mehr macht.

////////////////////////////////////
MBG FOODSERVICE //
mbg-foodservice.de

NEUES BARFOOD FÜR MEHR UMSATZ

TORTILLA CHIPS, DIPS UND NUTS SORGEN FÜR VIELFALT
UND NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE



Die Leser haben entschieden und die Gewinner des TOP HOTEL STAR AWARD 2016 gewählt: Deutschlands meistabonnierte Hotelfachzeitschrift zeichnete am 13. März 2016 die besten Produkte für die Hotellerie in zwölf Kategorien aus. In der Kategorie FOOD & BEVERAGE sicherte sich HENDERSON AND SONS den GOLD-STAR-AWARD.

Nicolas Hüser, Inhaber Weekend: »Barfood ist essenziell für unser Objekt. Seit wir auf die innovativen Produkte von HENDERSON & SONS setzen, verkaufen wir pro Woche ca. 100 Portionen der Snacks. Bei einem Verkaufspreis von 3,95 Euro bis 8,95 Euro (je nach Portionsgröße und Gericht) generieren wir dadurch ganz einfach einen Mehrumsatz von rund 25.000 Euro pro Jahr. Die Gäste lieben die Produkte und wir tun es auch!«

Kleine Knabbereien und Snacks sind mittlerweile fester Bestandteil in jeder Bar. Was früher noch simple Erdnüsse und Salzstangen waren, sind heute Käse-Tortilla-Chips samt Dip oder Wasabi-Nüsse. Man legt eben Wert auf Vielfalt und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. So haben Marken wie Henderson and Sons das Finest Barfood auf eine neue Genuss-Stufe gehoben. Die Gäste lieben es.

Dass diese Snacks mittlerweile auf so gut wie jeder Karte zu finden sind, ist kein Zufall. Es gibt verschiedene Gründe, warum Gastronomen auf Barfood setzen: Es fördert die Geselligkeit, seit

dem Rauchverbot ersetzt der Griff zu den Snacks in vielen Fällen sogar den Griff zur Zigarette. Der für die Gastronomen aber viel wichtigere Grund: Das beinhaltet Salz entzieht dem Körper Flüssigkeit. Die

Gäste werden durstig, der Getränkeabsatz wird merklich gesteigert.

Cocktails helfen gegen Schärfe
Snack ist jedoch nicht gleich Snack.

Während sich der Durst, den man von salzigen Snacks bekommt, mit alkoholfreien Getränken, wie einfachem Wasser, stillen lässt, ist dies bei Schärfe nicht so einfach möglich. Für die Chili-Schärfe, wie sie z.B. in Wasabi-Nüssen vorkommt, ist hauptsächlich der Stoff Capsaicin verantwortlich. Dieser ist unlöslich in Wasser, aber leicht löslich in Alkohol und Milch. Ein gutes Mittel gegen die

Schärfe ist also ein Cocktail, idealerweise auf Sahne- oder Milch-Basis. Je mehr schärferes Barfood vertilgt wird, desto größer wird der Durst auf Cocktails – ein weiterer Absatzgarant.

Einfaches Zusatzgeschäft

Aber auch der Verkauf von Barfood an sich kann für den Gastronomen ein einfaches und lohnendes Zusatzge-

schäft sein. Viele Gastronomen setzen noch immer auf die Kombination von klassischen Erdnüssen und Salzstangen – und das schon seit vielen Jahren. Das ist nicht schlecht, aber es ist eben immer das Gleiche. Neue Food-Trends sind hier Fehlanzeige. Bietet der Gastronom seinen Gästen jedoch eine völlig neue Vielfalt, sind diese gerne bereit, auch etwas mehr dafür zu bezahlen.

FOR FREE!
HOT DEAL: TORTILLA
CHIPS WARMER!
WWW.MBGGLOBAL.NET/
SPECIALS

HENDERSON AND SONS FINEST SNACKS

HENDERSON AND SONS aus England hat die Entwicklung des Barfood-Segments bereits aufgegriffen und bringt mit seinen Produkten wortwörtlich feinsten Geschmack an die Sache. Die Tortilla Chips (als 35g, 450g sowie 800g-Großgebinde erhältlich) in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbeque können beliebig mit den vier Dips Hot Salsa, Cheese, Guacamole sowie Supreme Guacamole (TK-Produkt aus zehn frischen Avocados) kombiniert werden. Dazu gibt es Nuss-Mischungen in den Sorten Hot Chili Peanuts, Spicy Wasabi und Sweet & Salty Mix. Die passenden Tools runden das Markenbild von HENDERSON AND SONS perfekt ab.



Premium Snacks für die Bars

Internationale Brands wie HENDERSON AND SONS aus England zeigen, wie es geht und begeistern derzeit mit ihrem Barfood. Die Tortilla Chips in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbeque können beliebig mit den vier Dips kombiniert werden. Hier stehen Hot Salsa, Cheese, Guacamole sowie Supreme Guacamole

(TK-Produkt aus zehn frischen Avocados) zur Wahl. Mit den Sorten Hot Chili Peanuts, Spicy Wasabi und Sweet & Salty Mix gibt es hier auch hochwertige Nuss-Mischungen.

Der Innovationstreiber geht allerdings noch einen Schritt weiter und bietet den Gastronomen auch gleich die passenden Tools zum Barfood. Wärmer,

Boardbar, Sampling Boxen, Tischaussteller, Displays und Servietten runden das Markenbild perfekt ab und machen Hunger – Hunger auf mehr Absatz.



MBG FOODSERVICE //
mbg-foodservice.de

'Saborea la  leyenda'

CAZCABEL®

PREMIUM AGAVE TEQUILA

DON CAZCABEL DOESN'T CLAIM THIS TEQUILA CAN HEAL, BUT HE BELIEVES IT'S THE PERFECT COMPANION FOR YOUR EVENING AND THAT SHOULD BE ENOUGH.




HONEY TEQUILA


TEQUILA BLANCO


COFFEE TEQUILA


TEQUILA GOLD

WWW.CAZCABEL.COM

 twitter.com/cazcabeltequila  facebook.com/cazcabel  instagram.com/cazcabeltequila

EASY ZU MEHR UMSATZ SNACKEN

FINEST BAR FOOD UND INNOVATIVE

REZEPTE LASSEN GASTRONOMEN

UND GÄSTE PROFITIEREN

Tom Kugler, Betriebsleiter

Top10 Singen: »Snacks, die Lust auf mehr machen – mehr Chips und mehr Getränke! Das Feedback zum Geschmack ist durchweg positiv und mit den vier unterschiedlichen Sorten ist für jeden etwas dabei! Und da Wertschätzung dem Gast gegenüber enorm wichtig ist, haben wir uns bewusst dafür entschieden, die Tortilla Chips zusätzlich zum Verkauf aus dem Warmer auch als Gratis-Snack in unseren VIP-Bereichen anzubieten!«

Top10 ist nicht nur die Nr. 1 der Discotheken-Gruppen in Baden-Württemberg, sondern darüber hinaus auch in ganz Deutschland bekannt.

Die HENDERSON & SONS Tortilla Chips gibt es in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbecue – samt der Dips in den Tastes Hot Salsa, Cheese, Guacamole. Die Nuts sind in den Sorten Sweet & Salty Mix, Spicy Wasabi sowie Hot Chili Peanuts erhältlich.



Das Thema Bar Food ist ein wichtiger Umsatztreiber in der Gastronomie und essenziell für jede Location. Viele Gastronomen verschließen jedoch noch immer die Augen vor dem riesigen Potenzial. Statt hochwertiger Snacks und innovativer Gerichte setzen sie noch immer »nur« auf einfache Erdnüsse, Salzstangen und Co. Nicht schlecht, aber es geht noch um einiges besser.

Innovative Marken wie HENDERSON & SONS haben das Finest Bar Food in den vergangenen Jahren auf eine neue Genussstufe gehoben. Statt klassischer Erdnüsse und Salzstangen servieren diese nun Tortilla Chips samt Dips und hochwertige Nussmischungen. Doch damit nicht genug: HENDERSON & SONS gibt den Gastronomen Rezepte an die Hand für Snacks, die ohne viel Aufwand in kurzer Zeit zubereitet werden können. Die Tortilla Chips können beispielsweise mit Käse und Jalapeños überbacken werden. Für Snack-Gourmets gibt es auch eine Variante, bei der man das Ganze mit Pulled Pork und Käse verfeinert. Der Fantasie und der Kreativität sind hier keine kulinarischen Grenzen gesetzt.

Von diesen Snacks und Rezepten profitieren nicht nur die Gäste, sondern auch die Gastronomen. Aufgrund der immensen Gewinnspanne generiert man ganz einfach und ohne viel Aufwand einen enormen Mehrumsatz. Wie in jedem Bereich gilt auch hier: Für hochwertige Produkte und die neue Vielfalt sind die Gäste auch gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen. Dafür bekommen sie neben der Qualität ein stimmiges Markenbild, das durch die passenden Tools ergänzt wird. Tortilla Chips Warmer, Boardbar, Sampling Boxen, Tischaufsteller, Displays und Servietten runden das Angebot perfekt ab.

HENDERSON & SONS // henderson-sons.com



NEW!
HENDERSON & SONS
NUTS JETZT ALS
1kg GASTRO-
GEBINDE

RECHENBEISPIELE

GERICHT 1: kleiner Tortilla Chip Teller + Dip nach Wahl

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 1,00 Euro	ca. 4,00 Euro

GERICHT 2: Nacho Teller (mit Käse überbacken)

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 1,25 Euro	ca. 5,90 Euro

GERICHT 3: großer Nacho Teller (mit Käse überbacken + Jalapeños)

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 2,30 Euro	ca. 8,50 Euro – 9,90 Euro