

Frisch und fertig - Was und wie Sie wollen!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519514>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Frisch und fertig – Was und wie Sie wollen!

Seit einigen Jahren nimmt die Nachfrage nach küchenfertigen Frischprodukten ständig zu. Dafür gibt es viele gute Argumente, die überzeugen.

Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass sich verschiedene Betriebe spezialisieren, die nötigen Einrichtungen und Maschinen anschaffen und heute als die eigentlichen Spezialisten für küchenfertige Frischprodukte gelten.

Da alle Produkte natürlich, gesund, unverfälscht in Geschmack und Farbe, aber auch hygienisch einwandfrei sein müssen, stellt die Herstellung höchste Anforderungen an Rohprodukte, Maschinen und Mitarbeiter(innen). Weder Hitze (Pasteurisation, Sterilisation usw.) noch Kälte (Minustemperaturen) sind bei uns im Spiel. Nur so können Geschmack und Struktur natürlich, unverfälscht und unverändert bis in die Küche und auf den Tisch erhalten bleiben.

Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebeln sind praktisch alle Früchte und Gemüse in der gewünschten Schnittart und Verpackungseinheit lieferbar.

Auf der Kostenseite sprechen die Personal-, Entsorgungs-, und Investitionsprobleme, aber auch die exakte Kalkulierbarkeit der Menüs und die attraktive Präsentation eine deutliche Sprache.

Neben dem Frische-, Kosten- und Sortiments-Argument gibt es noch eine ganze Reihe weiterer Pluspunkte für die küchenfertigen Frischprodukte, zum Beispiel:

- das Individualitäts-Argument
- das Lieferbereitschafts-Argument
- das Dienstleistungs-Argument
- das Bestellservice-Argument
- das «Öftern-mal-was-Neues»-Argument
- das «Abwechslungs»-Argument

An der IGEHO 89, vom 23.–29. November in Basel, haben Sie die Gelegenheit an unserem Stand 461 mit unseren Fachleuten über alle Fragen und Argumente zu diskutieren.

Leuenberger AG, Paul Goop AG, GOURMADOR
– drei Spezialisten für küchenfertige Frischprodukte

