



ÜBERSICHT

FRÜHSTÜCKSKONZEPTE



WELCHE FRÜHSTÜCKS-ARTEN WERDEN IN DER SCHWEIZ
EINGENOMMEN?

ES ERWARTEN SIE INNOVATIVE KONZEPT-IDEEN FÜR
GEWINNBRINGENDEN MEHRUMSATZ.

Das Frühstück ist die erste Mahlzeit des Tages. Bei den zum Frühstück konsumierten Lebensmitteln sind grosse individuelle Unterschiede zu erkennen. Gästegruppen lassen sich verschiedenen Frühstücksmustern zuordnen.

ÜBERSICHT DER VIER GRUNTYPEN

- > TYP «BROT»
- > TYP «GETREIDE-MIT-ZUCKER»
- > TYP «SALZIG»
- > TYP «BIRCHERMÜESLI»

INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSARTEN

- > CONTINENTAL BREAKFAST
- > ENGLISH BREAKFAST
- > AMERICAN BREAKFAST
- > SWISS BRUNCH

ERNÄHRUNGSFORMEN UND TRENDS

- > LAKTOSEFREIE PRODUKTE
- > HIGH PROTEIN
- > VEGANE ERNÄHRUNG
- > FUNKTIONAL & SÄTTIGEND
- > GESUNDER UND VITAMINREICHER GENUSS
- > REGIONALITÄT

Haben Sie an alles gedacht? Wie können Sie mehr für Ihren Aufwand verlangen und genau die Bedürfnisse Ihrer Gäste treffen? Zudem noch weniger Aufwand und mit Mehrumsatz rechnen?



ÜBERSICHT

FRÜHSTÜCKSTYPEN



KENNEN SIE DIE VIER FRÜHSTÜCKSGRUNDTYPEN ?

WELCHES FRÜHSTÜCKSANGEBOT BIETEN SIE IHREN GÄSTEN AN?

1

TYP
«BROT»

2

TYP
«GETREIDE-MIT-ZUCKER»

3

TYP
«SALZIG»

4

TYP
«BIRCHERMÜESLI»

MIT DIESER PRODUKTEAUSWAHL KÖNNEN SIE IHRE GÄSTE VERWÖHNEN.

WEISSBROT, BUTTER UND GEZUCKERTE BROTAUFSTRICHE

Ruchbrot, Weggli, verschiedene Brotsorten, **Frischkäse**, **Schmelzkäse**, Kaffee, Tee, Schokoladengetränk, **Milch**, **Milchmischgetränke**, Frucht- und Gemüse-Säfte, Erfrischungsgetränke und Energydrinks, **Joghurt**, **Quark**

GEZUCKERTE FRÜHSTÜCKSCEREALIEN

Milch, **Milchmischgetränke**, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte, **Joghurt**, **Quark**, Früchte

WURSTWAREN UND KÄSE

Weissbrot, Backwaren, Vollkornbrot, Kaffee, Tee, **Milch**, **Milchmischgetränke**, Frucht- und Gemüse-Säfte, **Joghurt**, **Quark**, **Frischkäse**, **Schmelzkäse**, Früchte

UNGEZUCKERTE GETREIDE- FLOCKEN, JOGHURT, QUARK, NÜSSE, KERNE UND FRÜCHTE

Kaffee, Tee, **Milch**, **Milchmischgetränke**, Erfrischungsgetränke und Energydrinks, Frucht- und Gemüse-Säfte, Brot und Backwaren, **Butter**

— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —
DER BROT-TYP



ZUM BROT-TYP

Der «Brot-Typ» isst vor allem Weissbrot, Butter und gezuckerte Brotaufstriche. 18% der Gäste bevorzugen dieses Basisfrühstück und ergänzen mit anderen Zutaten.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Wussten Sie, dass vor allem Gäste aus der Westschweiz genau dieses Frühstück bevorzugen?
- > Geheimtipp: Schweizer/innen lieben die Kombination von Konfibröt und Käsescheibe.
- > Haben Sie an die Gäste von Morgen gedacht? Kinder lieben Quark und eine feine Brotscheibe mit etwas mildem Frischkäse.
- > Bieten Sie einzelverpackte Portionen an, diese sind auch im Frühstückspaket To-go sehr praktisch und hygienisch.

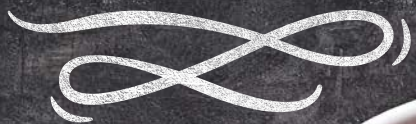
IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Starke Markenprodukte unterstützen den Eindruck von Qualität.
- > Einzelportionen sind hygienisch und vermitteln dem Gast Sicherheit.
- > Mit Schweizer Qualitätsprodukten punkten Sie bei Ihren Gästen.
- > Die sorgfältige Auswahl der einzelnen Komponenten bietet Mehrwert und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Zum Beispiel beim Frühstück To-go.



— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —

DER GETREIDE- MIT-ZUCKER-TYP



ZUM «GETREIDE-MIT-ZUCKER»-TYP

Der Typ «Getreide-mit-Zucker» isst vorwiegend gezuckerte Frühstückscerealien. 15% der Gäste bevorzugen dieses Basisfrühstück und ergänzen mit anderen Zutaten.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



WIEDER-
VERSCHLISSBAR

DENKEN SIE ANS
TO-GO

VOLL IM TREND,
HIGH PROTEIN

CREMIGER
DEN JE

IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- Wussten Sie, dass vor allem 18–29-jährige zu diesem Typ gehören?
- Diese Gäste sind affin auf High-Protein-Produkte und achten auf eine bewusste Ernährung.
- Mit einem Green-Smoothie, einem Bifidus oder Frucht-saft-Shot treffen Sie jeden Trend.
- Kennen Sie «Bowls»? Schon darüber nachgedacht ins À-la-carte Frühstücks-Angebot zu integrieren?

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- Bieten Sie ein À-la-carte Frühstück an, Sie sparen viel Zeit.
- Kombinieren Sie Trend-Themen raffiniert. Ihre Gäste sind bereit mehr dafür zu bezahlen.
- Bowls, Taylor-Made, auf das individuelle Bedürfnis mit WOW-Effekt.
- Früchte und Gemüse mit Bifidus zu schmackhaften Smoothies kreieren und Foodwaste vermindern.

— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —

DER SALZIGE TYP



ZUM SALZIGEN TYP

Der Typ «Salzig» isst vorwiegend Wurst und Käse. 14% der Gäste bevorzugen dieses Basisfrühstück und ergänzen mit anderen Zutaten.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- Das Käseland Schweiz hat viel zu bieten. Bekannte Schweizer Markenkäse stehen für hohe Qualität und ein Gefühl von «zu Hause sein».
- Mit regionalen Käsespezialitäten bringen Sie Abwechslung ins Angebot.
- Die Vielfalt kennt keine Grenzen. Auch Ziegenkäse findet immer mehr Liebhaber.
- Übrigens ist reifer Käse laktosefrei, denn während des Reifungsprozesses wird der grösste Teil der Laktose durch Bakterien abgebaut.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- Luzerner Rahmkäse bietet unendlich milden und cremigen Genuss für gross und klein.
- Käse in Scheiben geschnitten, bietet eine vielseitige Anwendung. Zum Beispiel für Sandwiches.
- Couronne-Weichkäse aus Kaltbach – im Herzen der Schweiz zubereitet.
- Unsere Käsevielfalt bietet für jede Preis-Leistung eine optimale Anwendung mit erstklassigem Genuss.

— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —

DER BIRCHER- MÜESLI TYP

Birchermüesli

- 500 g Vollkorn Haferflocken
- 700 g Emmi Suisse Vollmilch UHT
- 100 g Orangensaft
- 100 g Honig
- 100 g Rosinen hell
- 350 g Apfel
- 350 g Birne
- 1300 g Emmi Suisse Skyr

Vollmilch aufkochen und über die Haferflocken geben, 10 Minuten stehen lassen. Äpfel und Birnen ohne Kerngehäuse raffeln. Alle Zutaten mischen.

Beeren Kompott

- 80 g Orangensaft
- 130 g Zucker
- 900 g Waldbeeren

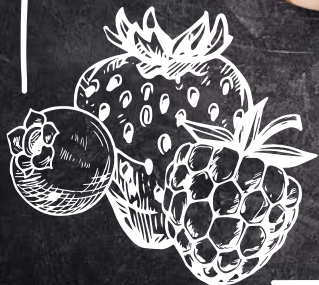
Orangensaft und Zucker zusammen aufkochen. Beeren dazugeben, kurz aufkochen und anschliessend abkühlen lassen.



ZUM BIRCHERMÜESLI-TYP

Der Typ «Birchermüesli» isst vorwiegend ungezuckerte Getreideflocken, Joghurt, Früchte und Nüsse. 18% der Gäste, vorwiegend Frauen, bevorzugen dieses Basisfrühstück und ergänzen mit anderen Zutaten.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Wer macht das beste Birchermüesli? Jeder hat seine Vorlieben.
- > Basis Birchermüesli mit hochwertigen Milchprodukten wie Skyr oder Bifidus Drink anreichern und ausloben.
- > Cerealien aus regionalen Mühlen bieten Abwechslung.
- > Mit getrockneten oder frischen Früchten und Nüssen ist es noch gesünder.
- > Wie wäre es, wenn jeder Gast sein eigenes Birchermüesli vor der Abreise bestellen könnte? Genau so wie er es liebt!

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Mit dem EMMI Beeren Birchermuesli sparen Sie Zeit und Geld.
- > Mit wenigen Handgriffen können Sie eine Vielfalt anbieten.
- > Homemade bringt's! Generieren Sie Zusatzverkäufe für die Gäste die sonst ein Müesli To-go in einem Shop kaufen.
- > Birchermüesli wird zu jeder Uhrzeit gegessen. Bieten Sie es à-la-carte an.

— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —

DER LAKTOSEFREIE JOGURT-TYP



ZUM LAKTOSEFREIEN JOGURT-TYP

20% der Schweizer sind laktoseintolerant. Zudem verzichten immer mehr Gäste bewusst auf Laktose, um ihre Verdauung zu unterstützen und sich möglichst ausgewogen zu ernähren. Zusätzliche Attribute, unter anderem wenig Fett oder proteinreich, fördern den Mehrwert für die leicht verträgliche Ernährung. Nutzen Sie dies und bieten Sie Ihren Gästen unsere grosse Auswahl an laktosefreien Jogurts mit zusätzlichem Mehrwert an.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Dank der laktosefreien Jogurts mit nur 0.2% Fettanteil bringen Sie Abwechslung in Ihr Angebot und gehen mit dem Trend für ausgewogene, leicht verträgliche Ernährung.
- > Jogurts eignen sich nicht nur zum Frühstück, sie sind auch optimal als Zwischenmahlzeit, für den Zimmerservice, zum Mitnehmen oder fürs Lunchpaket.
- > Die cremigen Jogurts bieten Genuss und Mehrwert in einem.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Grosse Auswahl an laktosefreien Jogurts im 90 g und 150 g Becher.
- > Ideale Portionsgrösse für Ihr Buffet, Zimmerservice oder auch als Angebot zum Mitnehmen.
- > Die laktosefreien Jogurts enthalten nur 0.2 % Fett und sind zudem sehr proteinreich. Proteinreiche Ernährung unterstützt unter anderem den Muskelaufbau.
- > Laktosefreie Milch mit geringem Fettgehalt unterstützt die Verdauung und hilft sich ausgewogen zu ernähren.
- > Produkte für alle Esser – ob ausgewogen, proteinreich oder laktosefrei.

— KLASSISCHE FRÜHSTÜCKSTYPEN —

DER HOMEMADE TYP



ZUM HOMEMADE TYP

Hausgemachte Angebote fördern das Gästelerlebnis und sind das Aushängeschild für jedes Frühstücks-Bufferet oder auch attraktive à la carte Teller.

Mit hausgemachten Jogurt-Kreationen peppen Sie Ihr Frühstücksbufferet einfach und kostengünstig auf und begeistern Ihre Gäste. Die neue Jogurt Sorte Mango-Papaya bringt Farbe auf Ihr Bufferet.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



Weitere passende Produkte:

Yogourt, nature und diverse Fruchtarten, 3kg Eimer | Skyr, 3kg Eimer | Vanille Crème gekocht, 4kg Eimer | Gebrannte Crème Caramel, 3kg Eimer



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Mit der neuen Jogurt Sorte Mango-Papaya präsentieren Sie Exotik und Frische auf Ihrem Bufferet
- > Simple Müesli – Kreationen bringen Abwechslung und Farbe ins Frühstück und werden Ihre Gäste überzeugen.
- > Mango-Papaya Jogurt eignet sich auch ideal für eine erfrischende Dessert-Variation auf dem Brunch-Bufferet.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Attraktive Präsentation für Bufferets, Bankette und auch auf à la carte Tellern
- > Homemade wird immer wichtiger und hinterlässt bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck
- > Einfache Portionierung und hygienisches Bufferet
- > Mit den 3 kg Eimern haben Sie praktische, wiederverschliessbare Gebinde und weniger Abfall



ÜBERSICHT

INTERNATIONAL



BAGEL? PORRIDGE? PANCAKE? BAKED BEANS?

HABEN SIE DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCKSANGEBOT FÜR
IHRE INTERNATIONALE KUNDSCHAFT?

1

CONTINENTAL BREAKFAST

2

AMERICAN BREAKFAST

3

ENGLISH BREAKFAST

4

SWISS BRUNCH

MIT DIESER PRODUKTEAUSWAHL KÖNNEN SIE IHRE GÄSTE VERWÖHNEN.

Kaffee, Tee, Schokoladenge-
tränk, verschiedene Brote,
Butter, Konfitüre, weiche Eier,
Birchermüesli, Aufschnitt,
Käse, Fruchtsäfte, Frische
Früchte, Cerealien

Zusätzliche Speisen zum
Continental Frühstück sind:
Bagels, Pancakes, Ahornsirup,
Pfannkuchen, Spiegeleier und
Speck

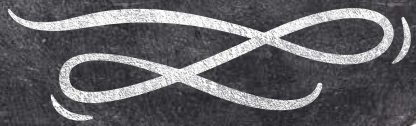
Zusätzliche Speisen zum
Continental Frühstück sind:
Gesalzene Butter, Bitteroran-
genkonfitüre, Toastbrot,
Porridge, Rühreier, Grilladen;
kleine Würstchen, Lammko-
teletts, Baked Beans, Tomaten

Zusätzliche Speisen zum Continen-
tal Frühstück sind: **Käseplatte**,
Fleischplatte, kalte Vorspeisen,
Gemüseterrinen, Suppe, Rösti mit
Käse und Spiegelei, warme
«Hamme», Fleisch- und Fischge-
richte, Beilagen und Gemüse,
Süssspeisen



INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSTYPEN

CONTINENTAL



ZUM CONTINENTAL BREAKFAST

Das Continentale Frühstück ist weit verbreitet. Es deckt die Bedürfnisse aller Frühstückstypen ab und bildet die Basis für andere internationale Frühstückstypen.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- Bei einem Continental Frühstück gehören Fruchtsäfte dazu.
- Bieten Sie Ihren Gästen bereits zuckerreduzierte Produkte an? Mattinella Orangensaft und auch Jogurt PUR schmeckt dank Fruchtzucker viel natürlicher.
- Kaufen Sie Produkte ein, die Sie vielseitig einsetzen können. Einzeln verpackte Portionen sind für Kaffeepausen und Frühstückspakete eine praktische Alternative.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- Ohne zugesetzten Zucker; Gesundheitstrends mit Jogurt PUR abdecken.
- Swissness; Schmelzkäse aus Schweizer Produktion im praktischen Display.
- Plastikreduktion; Butterportionen in der Aluverpackung.
- To-go; jedem Gast mit MICAO Freude bereiten.

INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSTYPEN

AMERICAN



ZUM AMERICAN BREAKFAST

Jährlich besuchen mehr als 3,2 Millionen Amerikaner und über 5,4 Millionen Asiaten die Schweiz. Der Appetit nach Bagels, Pancakes, Ahornsirup, Pfannkuchen, Spiegeleier und Speck ist gross. Warme Speisen finden besondere Beliebtheit.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Als Basisfrühstück ist ein Continental Frühstück ausreichend. Jedoch können Sie als Gastgeber mit wenigen typischen amerikanischen Komponenten ein Heimatgefühl auslösen.
- > Asiatische Gäste lieben Fried-Rice, Miso Suppen und Omeletts mit Käse.
- > Verwenden Sie mit AOP Sbrinz, dem «Schweizer Parmesan», ein hochwertiges Produkt.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Brat-Crème, mit viel Geschmack, ganz natürlich. Aus 20% eingesottener Butter und 80% Schweizer Holl-Rapsöl. Ein Produkt zum braten und dünsten.
- > Mit Gala-Frischkäse punkten, die Bagels lieben ihn.
- > Swissness Pur, Sbrinz anstatt Parmesan verwenden.
- > Cremiger Sauerrahm, säure- und hitzestabil, ist als Pfannkuchenfüllung sehr geeignet.

INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSTYPEN

ENGLISH



ZUM ENGLISH BREAKFAST

Gesalzene Butter, Bitterorangenkonfitüre, Toastbrot, Porridge, Rührei, kleine Würstchen, Lammkoteletts, Baked Beans, Grill-Tomaten – all das gehört zu diesem Frühstück dazu. Nicht zu vergessen, eine Kanne Schwarztee mit einem Schuss Zitrone und Kaffeerahm.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Porridge findet immer mehr Liebhaber. Schon probiert? Easy zum Zubereiten:
3 dl Wasser und 3 dl Milch mit 120 g Haferflocken aufkochen, etwas Salz und andere Gewürze zugeben. 10 Min. quellen lassen und mit geschlagenem Rahm oder Skyr verfeinern. Ob würzig oder pikant, werden Sie kreativ. Besonders beliebt bei Sportlern, weil es ein sehr langes Sättigungsgefühl und Energie bringt.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Kaffeerahm in verschiedenen Gebindegrößen für die flexible Anwendung
- > Laktosefreie Kaffeerahmportionen von Good Day
- > Wiederverschliessbare Flaschen für einwandfreie Hygiene
- > Für grosse Jahresmengen sind auch eigene Kaffeerahm-Sujet möglich.



INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKSTYPEN

SWISS



ZUM SWISS BRUNCH

Eine reichhaltige Käseplatte ist stets ein Blickfang. Trockenfleisch, Rohschinken und Salsiz, geräucherte Fische, Gemüseterrinen, Suppen, Rösti mit Käse und Spiegelei, warme «Hamme», Fleisch- und Fischgerichte mit Spätzli und Gemüse sind ein kleiner Auszug. Zum Schluss gibt es cremige Doppelrahm Vanille-Glace mit Meringue und Erdbeeren.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Beim Brunch darf es ruhig etwas exklusiver sein. Heben Sie sich ab von den Mitbewerbern und deklarieren Sie dies auch auf Ihrem Angebot.
- > Kennen Sie das Geheimnis der Käse-Veredelung in der Kaltbachhöhle? Falls nicht, auf der Webseite können Sie gleich in die Höhle eintreten und einen virtuellen Rundgang machen. Unter www.kaltbach.com erfahren Sie mehr.
- > Erkennen Sie den Geschmacksunterschied?
- > Sind Sie auch der Glace-Experte?

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Kaltbach, eine starke Marke mit einzigartigem Geschmacksprofil.
- > Eine Geschichte die Sie auch Ihrem à-la-carte Gast erzählen können.
- > Aus dem Herzen der Schweiz, direkt in Kaltbach veredelt.
- > Dessert zum Schluss? Emmi Glace – die Schweizer Glace ohne Palmöl.



ÜBERSICHT

ERNÄHRUNGSFORMEN



LAKTOSEFREIE MILCHPRODUKTE? VEGANE PRODUKTE?

ODER LIEBER REGIONALE PRODUKTE AUF DEM
FRÜHSTÜCKSANGEBOT?

1

LAKTOSEFREIE PRODUKTE

2

VEGANE PRODUKTE

3

GESUNDE PRODUKTE

4

REGIONALE PRODUKTE

MIT DIESER PRODUKTEAUSWAHL KÖNNEN SIE IHRE GÄSTE VERWÖHNEN.

Buttermilch, laktosefreier Käse, nach 1 Monat Reifung, von Natur aus laktosefrei, laktosefreie Milch, Jogurt und Quark sowie Kaffeeahm, streichbare Frischkäse, Schmelzkäse.

Hafer- und Mandelmilch, Jogurt auf Mandelbasis, Früchte, Fruchtsäfte, veganer Aufstrich aus Luppinen.

Molke, Bifidus-Shot, Aktifit, saisonale Früchte und Beeren, frisch gepresster Gemüse- und Fruchtsaft, Jogurt, Skyr-Smoothies.

Käsespezialitäten, Wiesenmilch, Frischkäse, Bio-Jogurt, Holzhofen-Zopf und Korn-Brot vom Beck, Eier vom Bauernhof, Kräuter-Speck, getrocknetes Bindefleisch und hausgemachtes Birchermüesli mit Beeren.

LAKTOSE
FREI



VEGAN



GESUND
VITAMIN



AUS DER
REGION



— ERNÄHRUNGSFORMEN —

LAKTOSEFREI



LAKTOSEFREIES FRÜHSTÜCK

Die gezielte Auswahl laktosefreier Produkte bietet Ihren Gästen den täglichen unbeschwerten Genuss. Milchprodukte von Good Day machen es möglich, trotz Laktoseunverträglichkeit eine gesunde Ernährung sicherzustellen. Eine breite Auswahl von verschiedenen Produkten sind bereit für Ihre Gäste.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



LAKTOSE
FREI

IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Good Day zahlt sich aus, dank einem speziellen Verfahren wird die Milch rund 40% weniger süss und hat auch noch weniger Fett.
- > Joghurts von der Molkerei Biedermann sind laktosefrei und in hochwertiger BIO Qualität cremig-fruchtig.
- > Übrigens, reifer Käse ist laktosefrei, denn während des Reifungsprozesses wird der grösste Teil der Laktose durch Bakterien abgebaut.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Bio und laktosefreie Produkte von der Molkerei Biedermann
- > Laktosefreie Milch mit einem natürlichen Geschmack und weniger Fett
- > Laktosefreier Schweizer Schmelzkäse von Gerber
- > Good Day Milch gibt es auch mit High Protein, besonders gut für den Aufbau von Muskeln.

ERNÄHRUNGSFORMEN
GESUND



GESUNDES FRÜHSTÜCK

In der gesunden und ausgewogenen Ernährung sind Milchprodukte nicht zu ersetzen. Das neue Skyr aus der Schweiz deckt die Bedürfnisse der Gäste und bedient ein Segment mit wachsender Bedeutung. Die Nachfrage an High Protein Produkten ist steigend.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



GESUND
VITAMIN

IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > Denken Sie nachhaltig – auch bei der Ernährung der Gäste.
- > Kommunizieren Sie Ihren Gästen, dass Sie darum besorgt sind, eine gesunde Ernährung sorgfältig zuzubereiten.
- > Bieten Sie funktionale Produkte an, die Ihre Gäste kennen und ein gutes Gefühl geben.
- > Schenken Sie jedem Frühstücks-Gast einen hausgemachten Shot, angereichert mit Aktifit oder Bifidus.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Funktionale Produkte sind beliebter den je.
- > Schenken Sie dem Gast 1 Milliarde Probiotische Milchsäurebakterien. Mit Aktifit.
- > Mit Bifidus-Drink oder bekömmlicher Buttermilch schaffen Sie Abwechslung.
- > Mit Skyr heben Sie sich ab und treffen den grossen Trend im Retail.

ERNÄHRUNGSFORMEN

REGIONAL



REGIONALES FRÜHSTÜCK

Produkte aus Ihrer Region ist nicht nur ein Trend, es wird sogar zum Megatrend. Es gibt viele Labels die auf diese Produkte aufmerksam machen. Ihren Gästen können Sie auch regionale Milchprodukte servieren. Beim Käse ist es einfach umsetzbar, schreiben Sie die Herkunft an.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



LANGNAU BE



SUHR AG



DAGMERSELLEN AG



EMMEN LU



ÖSTERMUNDIGEN BE

IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- Regional, saisonal und hausgemacht – das entspricht vielen Vorstellungen in der heutigen Zeit.
- Nur, hat jeder Koch auch die Zeit dazu, alles selbst zu machen, morgens auf dem Markt die Einkäufe zu tätigen?
- Ihre Produktwahl macht den Unterschied, fragen Sie nach wo Ihre Produkte herkommen.
- In der ganzen Schweiz gibt es 27 verschiedene Betriebe, die Produkte für Sie herstellen. Unter den bekanntesten Marken sind EMMI, Prima, Gerber oder Caffè Latte.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- Bekannte Schweizer Marken servieren und die Wirtschaft stützen.
- Beim Käse die Regionalität ausloben.
- Wo immer möglich, sind saisonale Lebensmittel aus der Schweiz verarbeitet.
- Gemeinsam nachhaltig wachsen.

AUS DER
REGION





ÜBERSICHT

ZUSATZVERKÄUFE



30% IHRER GÄSTE ESSEN KEIN FRÜHSTÜCK.

UND JETZT? KREATIVE IDEEN FÜR ZUSATZVERKÄUFE
SIND GEFRAGT.

1

DIE MINI BAR

Übernachtungsgäste buchen vermehrt über Online Plattformen ein Zimmer ohne Frühstück. Die Gäste verpflegen sich nach dem Check-out in einem To-go Shop.

Was gibt es hier für Lösungen?

2

DER FRONT OFFICE STORE

Übernachtungsgäste haben oft nach einem erholsamen Schlaf keine Zeit mehr, sich einem gesunden Frühstück zu widmen. Sie verpflegen sich nach dem Check-out in einem To-go Shop, oder essen erst ein «Znüni»

Tätigen Sie Zusatzverkäufe, direkt an der Rezeption.

3

DIE MAXIMIERUNG

Dürfen externe Gäste bei Ihnen täglich Frühstücken?
Kann bei Ihnen ein Frühstücks-Meeting gebucht werden?

Haben Sie eine À-la-carte Frühstückskarte? Kombinieren Sie diese mit der Room-Service Karte.

Brunch ist sehr beliebt, in Kombination mit einer Kinderbetreuung ein Volltreffer für alle Eltern.

4

DAS TAKE-AWAY

Bieten Sie wenn immer möglich ein To-go Frühstückspacket an. Mit Kunden die ein Zimmer ohne Frühstück buchen, können so zusätzlichen Umsatz generieren.

Darf es ein Gourmet-Frühstück sein? Was gibt es schöneres als zu Zweit auf einer saftigen Wiese zu frühstücken.

MIT DIESER AUSWAHL KÖNNEN SIE IHRE GÄSTE VERWÖHNEN.

IDEEN FÜR ZUSATZVERKÄUFE

MINI BAR



DIE MINI BAR

Übernachtungsgäste buchen vermehrt über Online Plattformen ein Zimmer ohne Frühstück. Die Gäste verpflegen sich nach dem Checkout an einem To-go Shop. Überraschen und verblüffen Sie Ihren Gast mit einem Quick-Frühstück in der Mini-Bar und lassen Sie Ihre Kreativität walten.

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- Ihr Gast wählt online oder beim Check-in aus verschiedenen Frühstücks-Bestandteilen aus.
- Für jeden Frühstücks-Typ ist das passende Angebot dabei.
- Das Frühstück wird vor der Anreise oder nach dem Check-in in der Mini-Bar kühl gelagert.
- Der Zusatzverkauf wird mit der Zimmerrechnung verbucht.
- Der Gewinn bleibt bei Ihnen und erspart dem Gast den Weg in einen To-go Shop.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- Frühstücks-Food-Kosten sind genau kalkulierbar.
- Kein Food Waste dank individueller Kunden-Bestellung
- Verkaufen Sie zusätzlich ein Heissgetränk To-go. Direkt während dem Check-out.
- Wenig Aufwand dank funktionalen Markenprodukte von Emmi
- Hohe Lebensmittel- und Hygienestandards dank Einwegverpackung

IDEEN FÜR ZUSATZVERKÄUFE

FRONT OFFICE STORE



ZUM FRONT OFFICE STORE

Übernachtungsgäste haben oft nach einem erholsamen Schlaf keine Zeit mehr sich einem gesunden Frühstück zu widmen. Sie verpflegen sich nach dem Check-out an einem To-go Shop oder essen erst zum «Znüni». Wie wäre es, wenn sich genau diese Gäste direkt beim Check-out mit feinen Köstlichkeiten eindecken könnten?

GEWINNBRINGENDE PRODUKTE FÜR IHR KONZEPT



IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCK-ANGEBOT

- > An der Reception steht ein Kühlschrank mit ausgewählten Produkten.
- > Im Sichtfenster läugelt der Gast bereits mit seinem «Muntermacher».
- > Für jeden Frühstücks-Typ ist das passende Angebot dabei.
- > Jetzt noch eine kurze Empfehlung und der Zusatzverkauf wird mit der Zimmerrechnung verbucht.
- > Der Gewinn bleibt bei Ihnen und erspart dem Gast den Weg in einen To-go Shop.

IHR NUTZEN UND MEHRWERT

- > Markenprodukte wie Caffè Latte sind ein Garant für Zusatzverkäufe.
- > Machen Sie ein Combo-Angebot mit einem frischen Croissant.
- > Ein Birchermüesli wird rund um die Uhr gegessen. Home-made bringt's, mhhhh.
- > Überraschen Sie den Gast mit einem frischgebrühtem Heissgetränk.
- > Nutzen Sie die Verkaufsfläche für Softgetränke oder Snacks.