

Das Gastronomie-Konzept von TeeGschwendner :

Genuss auf jeder Linie

Mit einem durchdachten Produkt- und Dienstleistungskonzept ist der Marktführer im Teefacheinzelhandel seit 2001 auch Lieferant der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Was zunächst mit einer Exklusiv-Kooperation an Bord und in den Lounges der Lufthansa begann, hat sich zu einem stabilen Geschäftsbereich mit Wachstumspotenzial etabliert. Das seit seiner Einführung fortlaufend weiterentwickelte Konzept setzt sich aus **drei Gastronomielinien** zusammen, welche je nach Servicebereich, z.B. Frühstück, Tagungen, Restaurant, Bar, Roomservice oder Spa/Fitness, individuell gestaltet und miteinander kombiniert werden können.

- **MasterBag® Glas - die schnelle Portion für Glas oder Becher**

Perfekt, praktisch und profitabel kommt der kleine MasterBag® Glas ganz groß heraus. Dabei ist er alles andere als ein gewöhnlicher Aufgussbeutel: Groß und luftig und mit hervorragenden Blattqualitäten gefüllt dient er der schnellen Zubereitung von 0,2 bis 0,35 l Tee in einem Glas oder Becher. MasterBag® Glas ist somit ideal beim Frühstücksbuffet, im Seminarbereich, zur Selbstbedienung oder für den einfachen und schnellen Service in Cafés und Restaurants.

- **MasterBag® Kanne – die große Portion für den gehobenen Genuss**

MasterBag® Kanne ist auf die 0,35 Liter Kannenportionen der Gastronomie zugeschnitten. Auch hier sind es ausgewählte Premiumtees, die im großen und luftigen MasterBag® ihr ganzes Aroma entfalten. Die Kannenportion kann zur

Presseinformation

Tea-Time stilvoll serviert oder im Selbstbedienungsbereich, z.B. im Rahmen eines Frühstücksbuffets, angeboten werden und ist die optimale Lösung für Hotels, Restaurants und Cafés mit gehobenem Anspruch an die Teequalität.

Das MasterBag®-Sortiment für Glas und Kanne umfasst 23 Premiumsorten klassischer Schwarzer Tees, trendiger Grüntees und aromatischer Kräuter- und Früchtetees – und viele davon aus kontrolliert biologischem Anbau. Der Gastronom kann hieraus frei wählen und so das Tee-Angebot auf die Wünsche seiner Gäste zuschneiden. Für die Platzierung der servierfertig verpackten MasterBags® stehen Holzboxen für sechs oder zwölf Sorten zur Verfügung. Wahlweise in den Farben schwarz oder „Birne“ erhältlich fügen sie sich dezent in jedes gastronomische Ambiente ein. Passendes Geschirr, Kannen, praktisches Zubehör für die Zubereitung und Samoware komplettieren das Angebot.

- **Lose Tees in Spitzenqualität für die bewusste Teestunde**

Für anspruchsvolle Gäste und Gastronomen, die Wert auf exklusiven Tee Genuss legen, ist diese Linie konzipiert: Lose Teeblätter in Spitzenqualität werden fachgerecht mit gefiltertem Wasser aufgegossen. TeeGschwendner liefert auch zum High Tea alles aus einer Hand: Neben einer Empfehlung acht repräsentativer Tees in Spitzenqualität kann aus dem kompletten Sortiment von über 250 Teesorten gewählt werden. Hochwertige Gartentees, Grünteespezialitäten oder Kreationen mit klassischen, fruchtigen, exotischen, cremigen oder sahnig-süßen Noten versprechen duftige Geschmackserlebnisse. Damit diese zur Realität werden, können sich Gastronomen und ihre Mitarbeiter in der meisterhaften Zubereitung von TeeGschwendner schulen lassen.

Für die Gestaltung eines stimmungsvollen wie funktionalen Tee-Punktes hält das Sortiment attraktive Gold- und Silberdosen, Holzregale für deren optimale Präsentation, praktisches Zubehör für die Zubereitung, Dekorationsmaterial und vieles mehr bereit.

Presseinformation

Flexibles Teekonzept mit integrativen Präsentationsmöglichkeiten

Mit diesen drei Linien bietet der Marktführer im Teefacheinzelhandel Komplettlösungen für jeden Gastronomie-Typ. Im Sinne von Frische und Kapitalbindung sind kleine Packungsgrößen in Wunschkombinationen ebenso möglich wie sortenreine Großgebände. Gestalterisch setzen alle Gastronomie-linien auf eine klare, markante Präsentation mit einem mehrsprachigen Packaging, welches den Gästen und Servicepersonal gleichermaßen schnelle Orientierung bietet.

Professioneller Service – 125 mal in Deutschland

Mit einem beispiellosen 125 Partner starken Service-Netzwerk und der Systemzentrale in Meckenheim unterstützt TeeGschwendner die Gastronomie in allen Fragen ihres Teeangebotes – beginnend mit einer professionellen Beratung und der Erarbeitung praktikabler wie gewinnbringender Lösungen über die Schulung der verantwortlichen Mitarbeiter bis hin zur Belieferung mit passenden Produkten und Equipment.

August 2015

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

TeeGschwendner GmbH
Birgit Rohn
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 02225 – 9214 0
Fax 02225 – 9214 20
E-Mail: rohn@teegschwendner.de
Internet: www.teegschwendner.de

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21425 Stelle
Tel. 04174 – 595 322
Fax 04174 – 596 382
E-Mail: ulrike.sewing@t-online.de
Internet: www.ulrikesewing.de