

M'in One

Das süße Bowl-Konzept



GROSSMANN

lebe dein lecker

mymuesli

Die Idee

Jeder spricht über Bowls –
aber wollen wirklich alle plötzlich Kegeln gehen?

Besondere Zutaten? Besondere Zubereitung?

Bowls boomen, sie zählen zu den großen Hypes im Food-Segment. Das Neue an diesem Food-Trend ist **das Anrichten unserer individuellen Lieblingszutaten in einer kleinen Schüssel**. Und das, wer mag, möglichst „kunstvoll“.

Wahre Kunstwerke aus cremiger Basis, frischen Früchten, knusprigen Toppings und verfeinernden Saucen werden da auf den Esstisch gezaubert.

**60%
Grundlage**

z. B. Quarkspeisen,
Smoothie Bowls,
Chiapudding oder
Oatmeals

**10%
Obst**

z. B. frische Beeren
und fein
geschnittenes
Obst

**10%
Crunch**

z. B. Müsli
oder Granola

**10%
Topping**

z. B. Nüsse,
Trockenfrüchte
oder Superfoods

**10%
Saucen
Topping**

z. B. Fruchtsaucen,
Nusscremes oder
Schokosauce



Das Erfolgsrezept

Warum Bowls?

- **Optik! Optik! Optik!**
- **Transparenz:** auf den ersten Blick sind die Zutaten erkennbar
- **Ausgewogener & gesunder Genuss:** enthält alle wichtigen Ernährungsbausteine
- **Vollwertige Mahlzeit:** von Frühstück bis Abendessen
- **Hochwertige Zutaten & Optik** erzielen gute Verkaufspreise
- Bedient die **Megatrends** Individualisierung, Gesundheit, bewusste Ernährung, Mobilität, Globalisierung, Essen als Statussymbol
- **Moderne Medien:** Blogger, Zeitschriften, Instagram, Pinterest, Facebook, Promis
- **Besonders das Frühstück** gewinnt immer mehr an Bedeutung



Ihre Bowl-Momente

Wer die Wahl hat, hat die Qual –
so individuell wie die Genuss-Momente sind
auch Ihre Anwendungsmöglichkeiten!

Bringen Sie frischen Wind in Ihr Frühstück, überraschen Sie Gäste
im Wellnessbereich, punkten Sie mit Powersnacks während Tagungspausen
oder bei der Belegschaft in Betriebsrestaurants.

Das ist Ihr Alleinstellungsmerkmal und die Möglichkeit,
sich vom Wettbewerb abzuheben.

Bowl-Momente auf einen Blick:



„Die Mini-Bowls“ Klein aber fein!

Mit wenigen Handgriffen
lassen sich auch
schnell leckere Fingerfood-
Kreationen zaubern.



Unsere Genusslösung

Das Geheimnis des Erfolges ist,
den Standpunkt des Anderen zu verstehen.

Henry Ford

Und genau das ist es, was uns auszeichnet. Ein leckeres Produkt ist für uns selbstverständlich und bildet die Basis eines guten Geschäftes. Der Erfolg kommt, wenn man seine Kunden versteht und ihnen passende und maßgeschneiderte Konzepte bietet.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- „Rundum-sorglos-Paket“: Produkte, Beratung, POS-Equipment
- Modulares Sortiment: Individuelles Anpassen der Produkte je nach Zielgruppe der Gäste (klassisch oder exotisch, bewusste Ernährung oder Genießer)
- Starke Markenpartner für authentischen Genuss
- Alles aus einer Hand
- Verschiedene Trends mit nur einem Ansatz bedienen
- In den meisten Fällen ist kein zusätzlicher Platz am Buffet nötig: Aus drei Touchpoints wird einer



Refreshing Breakfast

Morgenstund hat Gold im Mund – neue Impulse für das Frühstücksbuffet!

Für den Geschäftsreisenden ist es der gute und einfache Start in den Tag, für den Freizeitreisenden ein großer Teil des Hotel-erlebnisses. Somit nimmt das Frühstück immer mehr eine hohe und wichtige Bedeutung für den Gast ein und ist meistens auch der letzte Eindruck, der in Erinnerung bleibt.

In Zeiten regionaler Orientierung und dem Individualisierungstrend wird die Auswahl der Produkte für einen Frühstücksanbieter zunehmend auch zu einem Verkaufsargument.

Wie aber wird ein Frühstück mit einfachen Mitteln möglichst individuell?

Wie wäre es mit einer DLY-Bowl-Station?

Das „A&O“: Der Aufbau am Buffet!

1. Mehr Struktur für die schnelle Erfassbarkeit beim Gast
2. Klare Zuordnung der Produkte
3. Einfaches „Step by Step“-Prinzip
4. Klare Produktinfos (vegan, vegetarisch etc.)
5. Entertainment und Erlebnis für den Gast
6. Das Auge isst mit – „Emotionen“ schaffen
7. Schnelle und einfache Handhabung



Das Geheimnis zum Erfolg?

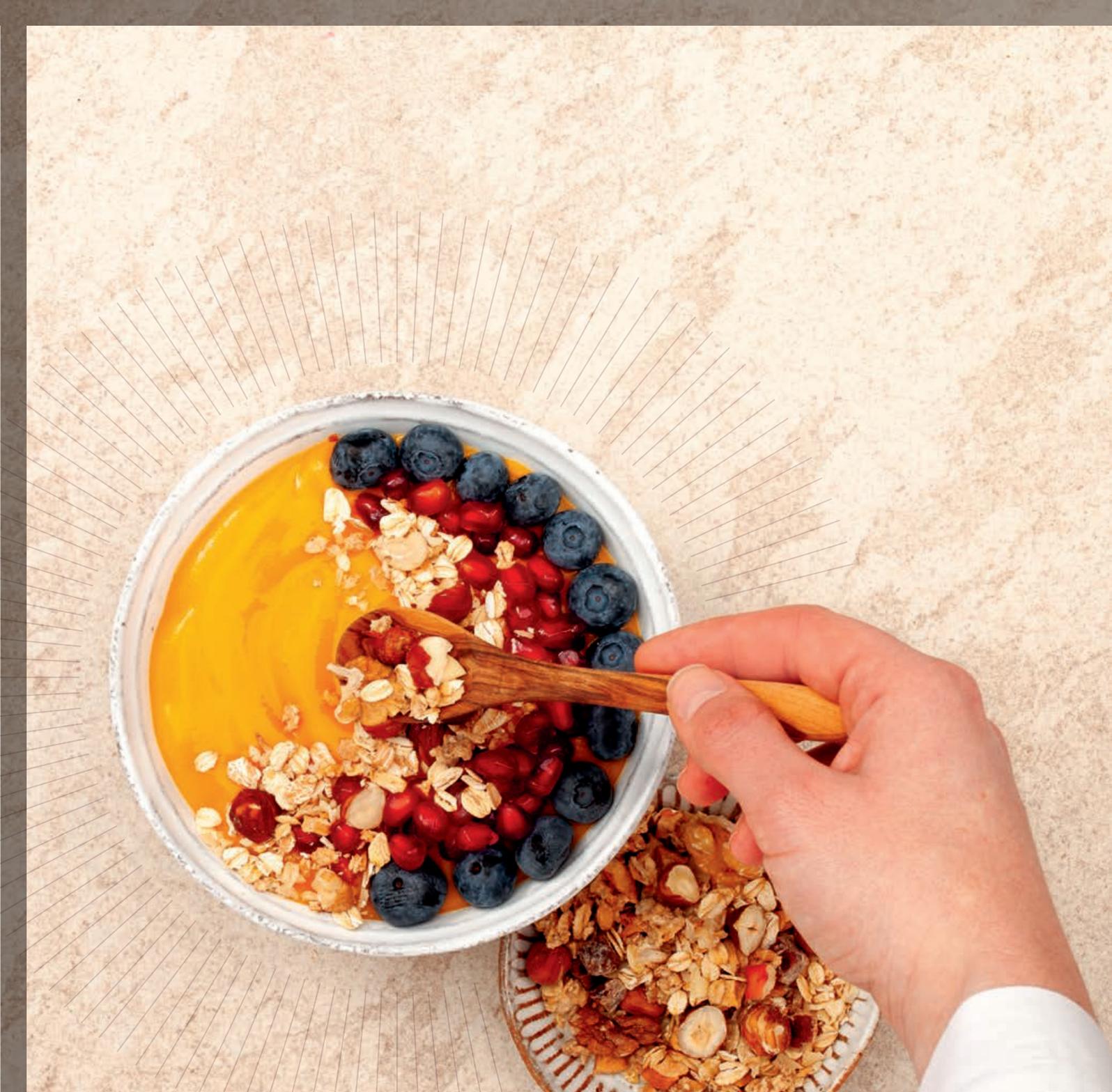
- Leitfaden für den Gast
- Modulares Präsentationsmittel:
FrischeBuffet (siehe Beileger)



GROSSMANN
Wie dein lecker

Grossmann Foodservice GmbH
Ludwigstraße 2 | 25462 Barmstede
Bielefeld | 0503 727 75 310
Bielefeld | 0503 727 75 310
kust@grossmann.com | grossmann.de
www.grossmann.com | grossmann.de

mymesli
www.mymesli.com



GROSSMANN

lebe dein lecker

Grossmann Feinkost GmbH
Liebigstraße 3 · 21465 Reinbek
Bestellannahme 040.727 75-191
Bestellfax 040.727 75-170

kundenservice@grossmann-feinkost.de
www.grossmann-feinkost.de

mymuesli

www.mymuesli.com  