

Es liegt was in der Luft

Frische ist Ihr Vorteil

**- Frische ist unser
Geschäft**

Profilieren Sie Ihr Unternehmen durch ein frisches und leckeres Foodservice Sortiment. Lekkerland Food Intelligente, die Foodservice Division von Lekkerland, bietet Ihnen dazu ein umfassendes und hochwertiges Angebot aus einer Hand. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und erstklassiger Qualität.

Egal ob warme Küche oder kalte Snacks, selbst gemacht oder fertig verpackt - mit Lekkerland haben Sie stets einen kompetenten Ansprechpartner für alle Bereiche der Frische-Convenience. Einen Gesamtüberblick über unser Food Service Sortiment erhalten Sie unter **www.wethinkfood.com**.

Food IQ - intelligente Mahlzeiten für alle Bedürfnisse

Lekkerland bringt eigene Produktlinie in den Markt

Intelligentes Essen besitzt jetzt einen Namen - Food IQ ist die neue Produktlinie von Lekkerland Food Intelligente. Die Foodservice Division des Großhändlers bietet jedes Food IQ Produkt sowohl als Großverbrauchereinheit zur Zubereitung vor Ort als auch als Single Pack für den Verzehr zu Hause an. Die Produktlinie Food IQ ist in allen Absatzkanälen, vom Tankstellen-Shop, über den Convenience-Shop bis für die Event- und Verkehrsgastronomie einsetzbar. Das Besondere: Die Food IQ Produkte enthalten noch fast alle Vitamine und Geschmacksstoffe, da sie mit modernsten Zubereitungs- und Gartechniken hergestellt werden. Ein Herstellungsverfahren ist das so genannte Sous Vide Verfahren, ein spezielles Niedertemperaturverfahren, das seine Ursprünge in der Sterne-Küche hat und die Produkte besonders schonend gart

Unter dem Label Food IQ bietet Lekkerland Food Intelligence frische Suppen, Pasta-Gerichte, und komplette Fertigenüs wie Hähnchen Red Curry oder Geschnetzeltes Züricher Art an.

Alle Informationen zu Food IQ finden Sie unter www.foodiq.com!

Die Dachmarke Fresh and Tasty

Fresh and Tasty ist die Dachmarke von Lekkerland, mit der Shopbesitzer auf ihr Backwaren-, Snack-Angebot aufmerksam machen können. Zubehörartikel und Werbemittel mit dem Fresh and Tasty Logo signalisieren dem Kunden bundesweit: Hier gibt es frische Backwaren und Snacks höchster Qualität. Kaffee spielt in dem Fresh and Tasty Konzept eine wichtige Rolle. Lekkerland bietet jetzt unter dieser Dachmarke ein komplettes Coffee to Go Angebot an. Durch den Coffee Corner können Lekkerland Kunden Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Milchkaffee sowohl für unterwegs als auch zum Genuss im Shop anbieten. Das Ladenbaumodul und die Kaffeemaschine stellt Lekkerland seinen Kunden kostenlos zur Verfügung.

Das Backwarenkonzept

Der verführerische Duft von frischen Backwaren macht Lust auf knusprige Brötchen, leckeres Gebäck und herzhaftes Snacks. Wer seinen Kunden frisch zubereitete Ware anbieten möchte, braucht dazu weder um vier Uhr aufzustehen noch benötigt er Mehl und Knethaken.

Mit dem Konzept entwickelte Lekkerland ein Verkaufssystem, das speziell auf die Bedürfnisse von Convenience Shops abgestimmt ist.

Lekkerland bietet die dafür nötigen Produkte an, z.B. tiefgekühlte Backwaren, gekühlte Wurst- und Belegwaren, abgerundet durch ungekühlte Produkte wie beispielsweise Glasuren, Blaumohn und Sesamsaat.

Als zusätzlichen Service verleiht Lekkerland bei Bedarf leistungsstarke Backöfen, die einfach zu bedienen sind und nur wenig Platz in Anspruch nehmen. Darüber hinaus können hochwertige Lagertruhen zum Aufbewahren der Tiefkühlprodukte zur Verfügung gestellt werden.

Abgerundet wird dieses Sortiment durch ein durchdachtes Coffee to Go-Konzept, das den nach frisch zubereiteten Kaffeespezialitäten wachsenden Markttrend bedient.

Neben dem Geräte- und umfassenden Warenangebot beinhaltet das Konzept auch individuelle Ausstattungselemente: In Zusammenarbeit mit spezialisierten Ladenbau-Unternehmen bietet Lekkerland Backshop-Module sowohl in unterschiedlichen Standardgrößen als auch individuellen Lösungen an.

Zum Gesamtsortiment gehören auch praktische Details wie Backofenspray, Brötchenzangen und Verkaufsförderungsmittel wie Werbeschilder, die Ihnen nicht nur Ihre Arbeit erleichtern sondern auch Ihr Geschäft professioneller aussehen lassen.

Last but not least können wir Sie, in Zusammenarbeit mit einem Kooperationspartner, durch ein umfassendes Angebot an Analyse- und Schulungsmaßnahmen unterstützen. Zum Beispiel:

- **Standortanalyse**

Diese wird durch einen Fast-Food-Service-Manager direkt vor Ort durchgeführt. Anhand der gesammelten Daten und Informationen kann die Bewertung des Standortes erfolgen und das vorhandene Fast-Food Umsatzpotenzial errechnet werden.

- **Fast-Food-Basis-Seminar für den Unternehmer und seine Mitarbeiter**

Die Teilnehmer werden sehr praxisorientiert auf das Fast-Food-Systemgeschäft vorbereitet.

- **Partner-Einweisung und Vorbereitung für das Fast-Food-Systemgeschäft**

Diese Einweisung vor Ort hat das Ziel, Sie optimal auf das Fast-Food-Systemgeschäft vorzubereiten und besser zu sein als der Wettbewerb.

Interessieren Sie sich für unser Fresh and Tasty Konzept?

Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Kontakt: Petra Jaeger ▪ Tel.: 02234/1821-589 ▪ petra.jaeger@lekkerland.de
Lekkerland ▪ Europaallee 57 ▪ 50226 Frechen