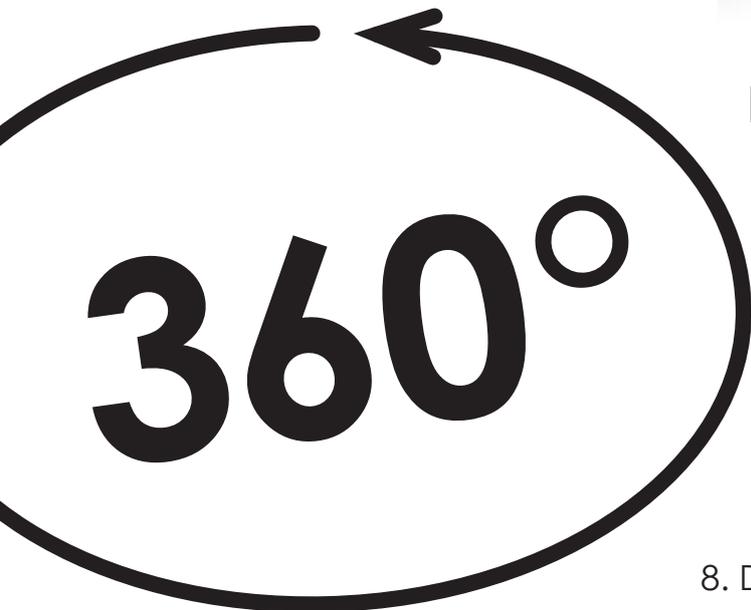




FRESH AND TASTY – das 360° Bistrokonzzept von Lekkerland

IHRE VORTEILE:

- ✓ ganzheitlicher & moderner Auftritt am POS
- ✓ Ihre individuelle Shop-Lösung durch ein modulares Konzept
- ✓ alles aus einer Hand – von der Beratung und Betreuung bis zum Umbau Ihres Bistros



DAS KONZEPT AUF EINEN BLICK:

1. Markenauftritt
2. individuelle Planogrammierung
3. monatliche Aktionen
4. Marketing und Zubehör
5. Schulungen
6. Bistrohandbuch
7. Hardware
8. Digitalisierung
9. Shop-Design / Ladenbau

Planen Sie mit uns Ihren neuen, attraktiven Gesamtauftritt für Ihr Bistrogeschäft und lassen Sie sich von uns umfassend beraten! Bei Interesse sprechen Sie bitte Ihren Foodservice-Außendienst an.



Das Top Bistrosortiment für Ihre Theke

Schritt 1 Definierung des Sortiments



- ✓ gemeinsame Planogrammierung aus einem Top Bistrosortiment

Schritt 3 Die richtige Produktauszeichnung

Schritt 2 Die korrekte Zubereitung

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN mit Käse und Tomate

Allegene

Zutatenliste:		
470442	Frühstückbrötchen	1 Stk
011958	Aika Kaesgarden	15 g
577084	my basic Gouda Jung	2 Scl
097405	Gurke	1 Scl
097392	Tomaten Standard	2 Scl
148092	Lollo Bionda	5 g

Schritt 1 Das Brötchen bei 180°C ca. 10-12 Min. im Ofen backen.

Schritt 2 Das ausgekühlte Brötchen durchschneiden.

Schritt 3 Die untere Hälfte mit: 1. Butter bestreichen, 2. Salat belegen, 3. einer Scheibe Gurke und zwei Scheiben Tomate belegen, 4. zwei Scheiben Käse belegen.

Schritt 4 Die obere Hälfte auflegen und das fertige Produkt in der Wärme präsentieren.

FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN mit Käse und Tomate

A(R, W), C, F, G, J, K | -

88.88

50.1

BEISPIELANSICHT

- ✓ Etiketten für das gesamte Sortiment
- ✓ inklusive Allergene und Zusatzstoffe

- ✓ passende Rezepturkarten für jedes Produkt
- ✓ inklusive Belegschriften, Bestelllisten, Standzeiten, Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen sowie Backanleitungen

Schritt 4 Passende Werbemittel

Belegtes Brötchen und Kaffee

nach Wahl: mit Käse, Schinken oder Salami belegt

88.88

HANDWERKER-FRÜHSTÜCK