



FROSTA FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

FROSTA Foodservice GmbH • Postfach 29 03 64 • D-27533 Bremerhaven



FROSTA Pfannengerichte mit Reinheitsgebot – neue Geschmacksklasse mit 3 neuen Premium-Produkten

Juni 2009

Sehr geehrte Damen und Herren,

zusätzlich zu den 11 FROSTA Standard-Pfannengerichten gibt es jetzt 3 FROSTA Pfannengerichte in einer neuen Premiumklasse, speziell für gehobene Ernährungsansprüche. Der Grund: immer mehr Gäste verlangen nicht nur Standard-Verpflegung, sondern legen großen Wert auf gesunde Speisen mit bestem Geschmack. Dafür sind diese Gäste auch bereit, mehr zu bezahlen. Der Wunsch nach höherwertigen Produkten mit erweiterter Ertragschance wurde auch von vielen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung verstärkt an uns herangetragen, da ein solches Angebot bisher fehlte. Diese Lücke wird jetzt geschlossen mit den

FROSTA Premium-Pfannengerichten mit Reinheitsgebot.

Das FROSTA-Reinheitsgebot aus dem LEH ist in der Gastronomie und bei den Gästen bereits hinlänglich bekannt. Nicht zuletzt durch die erlebte Fernsehwerbung weiß man, dass das Reinheitsgebot für ehrliche Produkte und natürliche Ernährung steht. Vorzüge, die man auch wirklich schmecken kann.

In der beiliegenden Pressenotiz haben wir für Sie noch einmal alle Vorteile des zusätzlichen Premium-Sortiments zusammengestellt.

Mit freundlichen Grüßen
FROSTA Foodservice GmbH

Burkhard Gabbe
Geschäftsführer

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de



1/3

FROSTA FROSTA Pfannengerichte

FROSTA krönt seine Pfannengerichte mit einem zusätzlichen Premium-Sortiment

Neue Geschmacksklasse für gehobene Ansprüche

Immer mehr Gäste verlangen nicht nur Standard-Verpflegung, sondern legen Wert auf gesunde Speisen mit höchstem Geschmack. Dafür sind diese Gäste aber auch bereit, mehr zu bezahlen. Der Wunsch nach einem höherwertigen Produkt wurde von vielen Betrieben immer wieder an FROSTA Foodservice herangetragen, da ein solches Angebot mit erweiterter Ertragschance bisher fehlte.

Diese Lücke wurde nun von FROSTA geschlossen, denn jetzt gibt es die Premium-Pfannengerichte mit Reinheitsgebot von FROSTA Foodservice. Das Reinheitsgebot gilt seit Jahren bei Gästen wie bei Köchen und beim Küchenpersonal als das Nonplusultra für gesunde Ernährung mit hochwertigem Geschmack.

Aber welchen Mehrwert bieten die neuen Premium-Pfannengerichte wie z.B. Gemüse-Reispfanne »asiatisch«, Gemüse-Couscous »orientalisch« und Spätzle-Pilzpfanne »vegetarisch« eigentlich?:

- neue noch hochwertigere Rohwaren und neue Rezepturen z.B. Pfifferlinge oder kandierter Ingwer
- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffzusätze, keine Emulgatoren und Stabilisatoren
- keine Aromazusätze, keine chemisch modifizierten Stärken
- ideal für Vegetarier, die Wert legen auf Frische und Vielfalt
- ein unverfälschter Geschmack dank des FROSTA-Reinheitsgebotes

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de



FROSTA FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

2/3

Mit anderen Worten:

Gastronomen und Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung können jetzt Premium-Pfannengerichte anbieten, deren Optik und Geschmack so hervorragend sind, als hätte er die Produkte selbst zubereitet, ohne jedoch auf die Vorteile der ökonomischen TK-Convenience-Zubereitung zu verzichten.

Wie können z.B. die Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung von der Hochwertigkeit der Premium-Pfannengerichte überzeugt werden?

Erfolgreiche Betreiber deklarieren die Vorzüge schon im Angebot, d.h. auf der Speisekarte oder beim Blackboard und klären den Gast zusätzlich bei der Auswahl und der Bestellung auf. Beim Servieren oder bei der Ausgabe nehmen sich die Mitarbeiter die Zeit, um darauf hinzuweisen, dass alle Rohwaren besonders hochwertig sind und dass das Genusserlebnis ganz natürlich und echt ist.

Dazu Burkhard Gabbe, Geschäftsführer der FROSTA Foodservice GmbH:

„Während der Gast bisher in der Regel in der kurzen Mittagspause in der Kantine vorrangig preiswert und schnell satt werden wollte, kann er sich jetzt zusätzlich für richtig tollen Geschmack entscheiden und entsprechend genießen!“

Mehr Informationen über die neuen TK Premium-Pfannengerichte im Internet. Unter dem Stichwort FROSTA-Reinheitsgebot erfährt der Entscheider, Einkäufer und Anwender mehr über die Vorzüge dieser neuen Premiumklasse einerseits und über das FroSTA-Reinheitsangebot im Besonderen.

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de

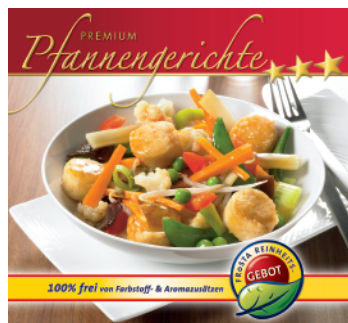
3/3

Bilder-Galerie

Digitaler Text und digitale Fotos finden Sie im Presse-Bereich unter www.frosta-foodservice.de



FROSTA Gemüse-Couscous
»orientalisch«



FROSTA Gemüse-Reispfanne
»asiatisch«



FROSTA Spätzle-Pilzpfanne
»vegetarisch«

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Bildunterschriften

FROSTA Foodservice bringt jetzt zusätzlich zu den bereits bestehenden 11 Standard-Pfannengerichten insgesamt 3 neue TK-Convenience Premium-Pfannengerichte auf den Markt. Neben den hochwertigeren Rohwaren besticht das neue Sortiment insbesondere durch das FROSTA-Reinheitsgebot, das gänzlich auf alle sonst üblichen künstlichen Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Stabilisatoren sowie Farb- und Konservierungsstoffe verzichtet.

Die neuen TK Premium-Pfannengerichte sind der ideale Genuss für alle anspruchsvollen Gäste der Gemeinschaftsverpflegung und eignen sich in der klassischen Gastronomie auch hervorragend als hochwertige Beilagen – speziell für Gäste die mehr Qualität besonders zu schätzen wissen. Denn gerade die klassische Gastronomie, mit zum Teil erheblich weniger Sitzplätzen, ist darauf angewiesen, erstragsstärkere Gerichte mit einem außergewöhnlich guten Geschmack anbieten zu können, die der Gastronom günstiger einkauft als wenn er sie selber zubereiten würde.

FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Tel. +49 (0)471 9736-441
Fax +49 (0)471 9736-445
E-Mail: foodservice@frosta.de
Internet: www.frosta-foodservice.de

Presse-Kontakt:
MARKEN:TEAM
Anja Jenkner
Tel. +49 (0)40 2262285-71
Fax +49 (0)40 2262285-80
E-Mail: info@marken-team.de
Internet: www.marken-team.de