



PRESSEINFORMATION

Seevetal, im März 2011

Neue Servicematerialien von Meißner ProfiLine Das Auge trinkt mit – Tee attraktiv präsentiert

Lohnenswerter Umsatz mit Tee im Außer-Haus-Geschäft ist keine Hexerei: Durch eine ansprechende Präsentation und ein abwechslungsreiches Tee-Angebot kann der Gastronom bei seinen Gästen punkten. Attraktive Unterstützung erhält er durch die ansprechenden Servicematerialien für Kännchenportionen von Meißner ProfiLine. Der Experte für hochwertige Tees demonstriert seine Servicekompetenz mit einer Serie fein gearbeiteter Holzschatullen und Truhen sowie elegantem und trendigem Geschirr.

Für das minimale Platzangebot gibt es eine exklusive Schatztruhe aus Kirschholz im Meißner-Programm. Sie bietet Raum für fünf Kännchensorten. Für insgesamt sieben Kännchensorten und acht Sorten Tassenportionen ist die Kombitruhe Premium, eine massive Kirschholztruhe, ausgelegt. Die repräsentative und übersichtliche Kombitruhe Classic bietet sechs Tea Buddys und acht Sorten Tassenportionen Platz. Das Geschirrset „Elegance“ mit Tasse, Untertasse und Kännchen aus elegantem Bone China demonstriert exklusiven, authentischen Tee-Genuss. Das Set ist für die gehobene Gastronomie und Hotellerie die richtige Wahl. Zusätzlich hat Meißner ProfiLine ein klassisches Porzellankännchen mit 0,4 Litern Inhalt für Tea Buddy Portionen im Programm, sowie 330 ml Gläser und Glas-Unterteller in Szeneoptik für die hippe Bar oder das Trend-Lokal mit jungem Publikum.

Aufgrund seiner Produktbeschaffenheit erfüllt loser Tee den Anspruch des Gastronomen an Erlebnis und Inszenierung am besten. Vorportioniert als Kännchenportion bietet er gleichzeitig einen hohen Conveniencegrad und Gelingsicherheit. Meßmer ProfiLine hält darum eine Auswahl vorportionierter Kännchentees bereit, die die Gäste mit ungewöhnlichen Genusslebnissen lockt: insgesamt 12 ausgewählte Sorten Schwarz- und Grüntees sowie Kräuter- und Früchtetees im Tea Buddy stehen zur Wahl. Zarte Grüntees mit Rosenblüten wie „Green Rose“ oder pur wie „Green & White“, gefragte Klassiker wie feiner Darjeeling oder kräftiger Assam sind im Sortiment, ebenso außergewöhnliche Kräutertee-Früchtetekompositionen, z.B. „Passion of Herbs“ oder „Rhabarber-Vanille“. Zur Abrundung des Tee-Angebots für den Einsatz im Spa-Bereich oder besondere Frühstücks-Anlässe stehen die Momente Tees von Meßmer ProfiLine als Tea Buddys zur Verfügung. Ausgewählte Zutaten bzw. Kombinationen wie Lavendel, Holunderblüten, Rotklee, Ginkgo, Orange oder Ingwer zeichnen die Kräuter-Früchtetee-Kreationen aus. Geeignet für den Wellness-Bereich oder als besondere Starter in den Tag sind „Charme“ – Weißer und Grüner Tee mit Lemon Myrtle und Orange – und „Harmonie“, ein Früchte-Kräutertee mit Holunderblüten und Eukalyptus.

Mit den Präsentationsmöglichkeiten und den breiten Kännchensortiment von Meßmer ProfiLine zeigt der Gastronom Produkt- und Service-Kompetenz. Loser Tee, portioniert für das Kännchen im praktischen Tea Buddy, erfüllt die Bedürfnisse nach Inszenierung, Gelingsicherheit und Kalkulierbarkeit gleichermaßen. Die Servicekraft erhält durch die Vordosierung eine schnelle Lösung und Sicherheit in der Zubereitung. Auch der Gast im Self-Service profitiert vom hohen Conveniencegrad, der Gelinggarantie und dem Anblick der hochwertigen, sichtbaren losen Tee-Ingredienzien im Tea Buddy. Er erlebt damit seinen GekklusivenGenussmoment – „ein Kännchen lang“. Die Kännchenportion sichert dem Gastronom außerdem profitablere Spannen als die Tassenportion und erzeugt zugleich ein hohes Maß an Kundenzufriedenheit.

Nähere Informationen gibt es bei Meßmer ProfiLine, Gastronomie- und Großverbraucher-Service, Tel. 04105/504-0, Fax: 04105/624-0, E-Mail: profiline@LSH-aq.de oder beim Meßmer-Vertriebspartner Jacobs Professional unter der Info-Hotline 0180/333 34 40 (0,09 Euro pro Minute).

Mit der gelungenen Kombination aus ungewöhnlicher Tee-Auswahl und attraktiven Präsentationswerkzeugen sind Gastronomen und Hoteliers in der Lage, die interessante Spanne ihres Tee-Angebots voll auszuschöpfen.

Nähere Informationen gibt es bei Meißner ProfiLine, Gastronomie- und Großverbraucher-Service, Tel. 04105/504-0, Fax: 04105/624-0, E-Mail:

profiline@LSH-ag.de oder beim Meißner-Vertriebspartner Jacobs

Professional unter der Info-Hotline 0180/333 34 40 (0,09 Euro pro Minute).

Für Presseanfragen:

HS Presse-Information, Hartwig Schnell, Kanalstr. 1, 67655 Kaiserslautern

Tel: 0631 / 366 79-0, E-Mail: Hartwig.Schnell@HSPresse-Information.de

Meißner: Die Ostfriesische Tee Gesellschaft in Seevetal, Deutschlands größter Teehersteller, bietet unter der Marke Meißner hochwertige Tees seit 1852. Heute stellt Meißner unter der Submarke Meißner ProfiLine außerdem ein umfassendes Sortiment exklusiv für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bereit. Ausgewählte Spitzentees von klassisch schwarz über grün bis zu Früchte-/Rooibos-/Kräutertees werden in allen marktüblichen, bedarfsgerechten Abpackformen angeboten. Darüber hinaus stellt Meißner ProfiLine maßgeschneiderte Konzepte und attraktive Servicematerialien für ein erfolgreiches Außer-Haus-Geschäft mit Tee zur Verfügung.