



PRESSEINFORMATION

Seevetal, im Januar 2011

Ganzjähriges Tee-Konzept von Meßmer ProfiLine **Mit Momente Tees durch alle Jahreszeiten**

Teetrinker werden nicht geboren, sie werden gemacht, so sagt man. Lust auf Tee machen zum Beispiel einzigartige Genusserlebnisse. Mit Tees für jede Jahreszeit setzen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung saisonale Akzente rund ums ganze Jahr. Das Konzept „Neue Momente – Neue Tees“ von Meßmer ProfiLine mit seinen Thementees regt besondere, jahreszeitliche Genussmomente an und beschert dem Gastgeber profitablen Tee-Umsatz über den kompletten Jahresverlauf.

Ungewöhnliche Gewürze, frische Fruchtkombinationen und wohlriechende Aromen der „Momente-Tees“ kombiniert mit beliebten Klassikern aus dem Hause Meßmer verschaffen dem Gastronomen das ganze Jahr über mehr Frequenz und Umsatz. Die Gäste fühlen sich immer wieder aufs Neue in jeder Lebenslage verstanden, umsorgt und mit viel Abwechslung umworben. Das wirkt sich positiv auf Kundenbindung und den Absatz aus.

Zum Beispiel im Frühjahr mit „Vitalisierende Momente“: Ausgewählte Früchte- und Kräuter-Kompositionen regen zu einer Heißgetränke-Frühjahrskur an. Die Gäste tanken Energie für Körper und Geist beispielsweise mit „Schönheit“, einem feinen Weißen und Grünen Tee mit Rotklee- und Granatapfelblüten oder mit „Inspiration“, einem Rooibos mit Ingwer und Ginkgo. Besondere Zutaten wie Rotklee, dem eine immunstärkende Wirkung und Anti-Aging-

Effekte nachgesagt werden, veredeln die Grüntee-Auslese. Der wärmende Ingwer und Ginkgo, der für seine durchblutungsfördernden Eigenschaften bekannt ist, geben der Rooibos-Kreation die leichte Schärfe und eine milde, erdige Note. Für Frühstücksgäste oder Besucher in der Frühjahr-Wellnesszeit sind diese Sorten prickelnde Starter in den Urlaubs- oder Businessstag. Und der Anbieter stärkt sein Image als einfallsreicher Gastgeber.

Für den Sommer hält Meßmer ProfiLine leichte Sommerteas bereit, mit denen der Gastgeber sein Publikum erfrischen kann. Die Momente-Tees „Euphorie“, „Abenteuer“ und „Charme“ sind heiß und kalt zu genießen und eröffnen immer wieder neue, vor allem kalorienarme Geschmackswelten. Der Schwerpunkt liegt hier auf spritzig, erfrischenden Früchte- und Kräutertees. Einen Umsatz-Kick für die zweite Jahreshälfte liefern „Kraftvolle Momente“ im Herbst. Sie zeichnen sich durch aromatische Gewürze und Fruchtkombinationen aus, z.B. der Kräuter-Früchtetee „Konzentration“ mit Melisse-Ginkgo-Birne oder „Temperament“ – Früchtetee mit Mate, Datteln und Kardamom. Mit einer kleinen Winter-Tee-Auszeit verwöhnt der Gastgeber seine Besucher nach einem stressigen kalten Tag. „Harmonie“-Früchte-Kräutertee mit Holunderblüten und Eukalyptus oder Kräutertee „Gelassenheit“ mit Linden- und Lavendelblüten bescheren Entspannung.

Um mit Momente-Tees auch optisch ansprechende Akzente zu setzen, hält Meßmer ProfiLine für Tasse und Kännchen eine Vielzahl von Präsentationsmöglichkeiten bereit. Sie werden jedem Platzangebot und jedem Anlass gerecht, sie erlauben außerdem individuelle Inszenierungen und Kombinationen. Die Meßmer ProfiLine Teebar ist mit Bildmotiven bestückbar, die den Gast direkt ansprechen und das Tagungsgeschäft sowie spezielle Frühstücksthemen unterstützen. Für Inszenierungen am Frühstücksbuffet und Tee-Aktionen im Jahreswechsel bietet sich ein attraktives 4er Display mit Aktionscrownern an. Außerdem hat Meßmer eine Momente-Teekarte mit bedruckbarem Einleger und Textbausteinen zu den einzelnen Angeboten im Programm.

Im Momente-Tee-Programm bietet Meßmer ProfiLine acht Sorten Tassenportionen (Verkaufseinheit: 6 x 25) sowie sechs Sorten im Tea Buddy für das Kännchen (Verkaufseinheit: 4 x 20).

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 Meßmer ProfiLine, Gastronomie- und Großverbraucher-Service, Tel. 04105/504-0, Fax: 04105/624-0, E-Mail: profiline@LSH-ag.de oder beim Meßmer-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

Meßmer: Die Ostfriesische Tee Gesellschaft in Seevetal, Deutschlands größter Teehersteller, bietet unter der Marke Meßmer hochwertige Tees seit 1852. Heute stellt Meßmer unter der Submarke Meßmer 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 Meßmer ProfiLine maßgeschneiderte Konzepte und attraktive Servicematerialien für ein erfolgreiches Außer-Haus-Geschäft mit Tee zur Verfügung.