



PRESSEINFORMATION

Seevetal, im August 2010

Tee-Wissen für Gastronomie und Hotellerie von Meßmer ProfiLine **Vom Anbau bis zur Präsentation – Tee im Trend**

Unterschiedliche Sorten, Anbauggebiete, Verarbeitung, Zubereitung – Tee ist weit mehr als heißes Wasser mit Geschmack. Nur wer sich mit Tee auskennt, kann den Gast gut beraten und das spannenräftige Heißgetränk richtig anbieten. Geschultes Personal ist für den Erfolg von Tee in Gastronomie und Hotellerie deshalb unabdingbar. Meßmer ProfiLine hat es sich zum Ziel gesetzt, Profis beim Erwerb von Tee-Knowhow zu unterstützen. Mit „Tee-Wissen“, einem umfassenden Überblick von der Pflanze bis in die Tasse, liegt nun ein Leitfaden zum richtigen Umgang mit dem vielseitigen Trendgetränk in der Gastronomie vor. Neben einem Besuch in der Teewelt des Meßmer Momentum in der Hafen City (www.messmer-momentum.de), bei dem man sich umfassend rund um das Thema Tee informieren und an Schulungen teilnehmen kann, vermittelt die Broschüre „Tee-Wissen“ nun auch spezielle Kenntnisse an Servicekräfte und Gastronomen. Auszubildenden dient die Broschüre dazu, Wissen aus dem Unterricht zu vertiefen und sich gezielt auf Prüfungen vorzubereiten.

„Tee-Wissen“ behandelt anschaulich und optisch ansprechend zwei Themenbereiche auf insgesamt 28 Seiten: die Warenkunde sowie die Praxis von Teeangeboten für Profikunden. Der Warenkunde-Teil wartet mit lehrreich aufbereitetem Fachwissen rund um Tee und teeähnliche Erzeugnisse, Teepflanzen, Anbau, Verarbeitung und Unterschiede zwischen klassischen

Sorten, wie zum Beispiel Assam und Darjeeling, und Spezialitäten wie Oolong und Gunpowder auf.

Der Praxis-Teil ist gezielt auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Hotellerie zugeschnitten. Das Servicepersonal erfährt Wissenswertes über die Zusammenstellung des richtigen Teeangebotes, die verschiedenen Angebotsformen (loser Tee, Kännchenportionen, Aufgussbeutel) und wie man Tee auf dem Buffet und À-la-Carte (z.B. über Teekarten) am effektivsten in Szene setzt. Darüber hinaus gibt es Tipps zur Zubereitung, den passenden Beigaben wie Milch und Kandis, Trends bei Tee (z.B. Tee-Cocktails) und die Beratung der Gäste.

Das Servicepersonal wird durch die Broschüre für das Produkt Tee sensibilisiert und kann Unsicherheiten im Umgang mit dem Produkt abbauen. Das erworbene „Tee-Wissen“ lässt sich gezielt einsetzen, um sowohl Tee-Kompetenz als auch den Wunsch zu demonstrieren, den Gast in allen Fragen rund um den Tee Genuss richtig zu beraten.

Die neue Broschüre „Tee-Wissen“ kann von Kunden aus der Gastronomie und Hotellerie bei Maßmer ProfiLine angefordert werden. Auch die Kundenberater von Jacobs Professional haben sie im Gepäck. Nähere Informationen gibt es bei Maßmer ProfiLine, Gastronomie- und Großverbraucher-Service, Tel. 04105/504-0, Fax: 04105/624-0, E-Mail: profiline@LSH-ag.de oder beim Maßmer-Vertriebspartner Jacobs Professional unter der Info-Hotline 0180/333 34 40 (0,09 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, höchstens 0,42 €/Min. aus Mobilfunknetzen), Fax: 0421 / 599-5726, E-Mail: ServiceAFH@krafteurope.com.

www.profiline.otg.de und www.messmer.de

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.**