

Potenziale erschließen

Seit über einem Jahr begleitet gastronomie & hotellerie die Initiative Best Breakfast. Sie zielt darauf ab, die Frühstücksqualität in deutschen Hotels und Restaurants zu verbessern und gegenüber den Gästen mit einem Gütesiegel zu kommunizieren.



Nun erhält diese bundesweite Initiative, maßgeblich vorangetrieben durch die KELLOGG GmbH, genussvolle Verstärkung: Kerrygold Catering stellt sich als neuer Kompetenz-Partner für Best Breakfast vor. Ab sofort ergänzt der Butter- und Käsespezialist IDB Deutschland GmbH mit der Marke Kerrygold Catering das Team bei allen Aktivitäten zu diesem Thema.

Im Mittelpunkt stehen Qualifizierung, Profilierung und die Auszeichnung Deutschlands bester Frühstücksbuffets durch die Vergabe eines Gütesiegels.

Vergleichbare Leistungen

Obwohl das Frühstücksangebot von größter Bedeutung ist, fehlten bislang einheitliche Qualitätsmaßstäbe für Gastgeber und Gäste. Dieser Herausforderung widmet sich seit März 2010 das Kompetenzteam der Best-Breakfast-Initiative.



Kerrygold Catering ist ein idealer Partner, wenn es um Qualität am Frühstücksbuffet geht.

Und das mit Erfolg: In kürzester Zeit haben sich nahezu 100 Hoteliers – online unter www.bestbreakfast.de – der erforderlichen Qualifikation gestellt.

Die damit verbundenen Vorteile überzeugen:

- zum Beispiel das offizielle Gütesiegel für Hauswand und Eigenwerbung,
- praxisnahe, umfassende Buffetberatung,
- Informationen über Qualitätsstandards und aktuelle Trends rund um das gesamte Frühstücksangebot,
- zusätzliche Werbung und Profilierungsmöglichkeiten.

All das sorgt für eine kontinuierlich zunehmende Beteiligung.

Die Entwicklung bestätigt die Vision der Initiatoren, aus Best Breakfast ein anerkanntes Markenzeichen für Häuser mit den besten Frühstücksbuffets zu machen.

**So ist beispielsweise
ein Buchungsportal der Best-Breakfast-
Gastgeber in Vorbereitung.**

Mit langjähriger Erfahrung

Nun hat sich Kerrygold, Deutschlands Nr. 1 unter den Buttermarken, dazu entschlossen, die Aktivitäten und Initiativen zu unterstützen. Erstklassige Imagewerte und die führende Marktposition sprechen eine eindeutige Sprache: Verbraucher lieben Bestes aus irischer Weidemilch.

Kerrygold Catering bietet im Fettbereich alles, was Gastgeber für ein optimales Frühstücksbuffet benötigen. Frischbutter im Portionsbecher, lose gefrorene Butterportionen in attraktiven Formen, gesalzen, ungesalzen, mit frischen Kräutern oder als Kerrygold Delight mit nur 60 Prozent Fett stehen zur Auswahl. Dazu gibt es Servicehilfen und Konzeptideen, die eine optimale Buffetpräsentation garantieren. Kerrygold Catering Produkte sind bundesweit über führende Fachgroßhändler und C&C Märkte zu beziehen.

Unternehmenskontakt:

IDB Deutschland GmbH, Kerrygoldstraße 1, 47596 Neukirchen Vluyn,
E-Mail: info@kerrygold-catering.de.



Das Kompetenzteam

Initiator ist die **KELLOGG (Deutschland) GmbH**. Weltweit Nr. 1 und gleichzeitig Synonym für knusprige Frühstückscerealien. Das KELLOGG'S-Foodservice-Angebot umfasst neben den beliebten Klassikern, speziell für die Gastronomie kreierte Müsli-Variationen und köstliche Cerealien-Riegel, zum Beispiel für die Tagungspause. Maßgeschneiderte Konzeptlösungen und eine große Auswahl hochwertiger Buffet-Präsentationshilfen ergänzen das Profi-Angebot.

Mehr unter www.kelloggs-foodservice.de.

Neuer Partner ist **Kerrygold Catering**, Profibereich für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher der IDB Deutschland GmbH. Das Irish Dairy Board (IDB Dublin) ist die Marketingorganisation der irischen Milchwirtschaft. Als wesentliches Instrument hat IDB die Marke Kerrygold geschaffen, unter der irische Milchprodukte von Premiumqualität international vermarktet werden. Die IDB Deutschland GmbH vertreibt jährlich über 35 000 Tonnen Butter und Käse der Marke in Deutschland.

Mehr unter www.kerrygold-catering.de.

Tipp: Auf der von gastronomie & hotellerie organisierten Sonderschau Frühstück & Brunch in Halle 10, Stand D 14 auf der hogatec können Sie sich über die Initiative informieren und das Kompetenzteam live erleben. ●

