

Potenziale erschließen

Eine gute Sache findet stets ihre Anhänger. So ist das auch mit der Initiative BEST BREAKFAST. Immer mehr Hotels schließen sich an und nun engagiert sich der Käsespezialist ALPENHAIN als weiterer Förderer.



Als exklusiver Medienpartner begleitet Gastronomie & Hotellerie die Initiative von Anfang an. Nun freuen wir uns, Ihnen den nunmehr dritten Förderer vorstellen zu können. Neben KELLOGG'S und Kerrygold Catering »mischt« ab sofort die ALPENHAIN Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG mit.

Die Beweggründe beschreibt Michael Wittwer, Nationaler Verkaufsleiter Foodservice bei ALPENHAIN, wie folgt: „Über BEST BREAKFAST sprechen wir Hoteliers und Küchenchefs direkt an und machen sie auf unser umfangreiches und hochwertiges Frühstücks-sortiment aufmerksam. Durch das Programm erreichen wir eine noch stärkere Präsenz auf den Buffets. Die Qualität des Frühstücks im Hotel ist schließlich besonders wichtig: Hiermit endet der Aufenthalt der Gäste, sodass ihnen das morgendliche Buffet in Erinnerung bleibt – ein ausgezeichnetes Frühstück stellt somit einen Wettbewerbsvorteil dar. Das Serviceangebot von BEST BREAKFAST bietet Hoteliers daher einen echten Mehrwert.“

Wir machen mehr aus Käse ...

Mit dieser Philosophie entwickelt, produziert und vermarktet ALPENHAIN seit mehr als 100 Jahren schmackhafte Käsespezialitäten für das In- und Ausland. Die mittlerweile in vierter Generation familiengeführte Käserei in Lehen ist auch heute noch Ausgangspunkt für neue, innovative Ideen. Die Käse werden nur aus tagesfrischer, hochwertiger Milch von Bauernhöfen aus der umliegenden Region, dem Voralpenland, hergestellt.

Die kleine Dorfkäserei von einst ist heute ein hochmodernes Unternehmen und einer der führenden Weichkäsehersteller in Deutschland mit kontinuierlichem Wachstum.

Die besondere Kompetenz

Die besondere Kompetenz von ALPENHAIN liegt im Bereich der schnell und einfach zubereitenden heißen Käse-Spezialitäten (ge-



FOTO: ALPENHAIN

kühlt und tiefgekühlt) mit dem Klassiker Back-Camembert und vielen kreativen Snack-Produkten.

Beim traditionellen Weichkäse bietet ALPENHAIN eine einzigartige Auswahl an Brotzeitkäsen, mit dem Original Obazda als Leaderprodukt.

Im Foodservice überzeugt der Käsespezialist durch innovative Premium-Lösungen für die kreative Küche in Verbindung mit umfassender Beratung und individuellem Service. Profiköche schätzen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der hochwertigen Käsevariationen, ihre unkomplizierte Handhabung und die hohe Zubereitungs- und Kalkulationssicherheit.

Zum Frühstück das Beste

Für Gäste ist neben den Genussaspekten die Qualität der Produkte schon am Frühstücks-Buffet von Bedeutung.

Und so werden alle Markenprodukte nach dem ALPENHAIN-Clean-Label-Standard hergestellt, das heißt ohne Zusatz von Aromen, Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen. Und sie sind zum großen Teil laktosefrei.

Für diese hochwertige Qualität erhielt das Familienunternehmen bereits zahlreiche Auszeichnungen, zuletzt 2012 den DLG-Preis in Gold für den Obazda und den Weichkäseblock.

Eine kleine Auswahl der Produkte, die sich bestens für die morgendliche Offerte eignen: Die neue vegetarische Camembert-Creme ist immer ein Genuss und durch ihre gute Streich- und Spritzfähigkeit für die unterschiedlichsten Zubereitungsarten verwendbar. Am Frühstücksbuffet schmeckt sie pur oder mit Kräutern verfeinert. Sie lässt sich als Röschen besonders ansprechend präsentieren.

Als neues Portions-Produkt ergänzt die laktosefreie Alpenmilch-Camembert-Portion »Würzig« das Angebot im Außer-Haus-Bereich und reiht sich in die Reihe der bereits vorhandenen Produkte Brie-Snack-, Mini-Camembert-, Prestige-Camembert- sowie Schuhplattler-Camembert-Portion harmonisch ein.

Ebenfalls eine Bereicherung fürs Frühstück sind ALPENHAIN Rotter Klosterkäse und natürlich der Obazda »Original«. Zur Breze oder mit frischem Brot, vielleicht sogar serviert mit einem Hefeweizen (Sonntagsbrunch) sorgt er für Abwechslung. ●

