



Schnizzel

Sortimentsmarke Schnizzel

Slogan I love Schnizzel

Anzahl Standard-Produkte 12

Schulungsdauer / Anlerngrad / Fehlerpotenzial

1 Tag / einfach / mittelmäßig

Anzahl Food-Lieferanten 2 + Gewürze von Zentrale und Gemüse vor Ort

Technik **Lagern (20 m²):** Kühlung, Tiefkühlung, Trocken
Vorbereiten (2 m²): Spülbecken, Arbeitstisch
Zubereiten (4 m²): Grillplatte, Friteuse, Kochplatte, Saladette

Ablufthaube: ab 3.000 m³ (2 lfdm)

Fettabscheider: Bedarf nach Berechnung

Lagerwert Erstausrüstung Food 250 €

Wareinsatz Cordon Bleu mit Bratkartoffeln:

Verkaufspreis 12,00 € brutto / 11,21 € netto

Wareinsatz (1,71 € netto) 15,2 % / Rohertrag 9,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Speck und Kochschinken: konserviert und mit Antioxidationsmittel

Allergene Milch, Weizen, Eier, Senf, Sellerie, Sesam

Besonders geeignet für Zusatzumsatz Gastronomie,

Kantine, Freizeit-Gastronomie, Partyservice,

Tante-Emma-Laden, Food-Courts

Besonderheit Hausmarinierte Schnitzel aus hochwertigen Hähnchenbrustfilets.

Alle Angaben sind unverbindliche Zirka-, Schätz- und Erfahrungswerte (Take-Away-Verkauf), die objektspezifisch zum Beispiel aufgrund der Räumlichkeiten, der vorhandenen Einrichtungen oder des Umsatzpotenzials und dessen Verkaufszeitfenster abweichen können. Alle Preise zzgl. gesetzlicher USt (Stand Januar 2016).



Plakate



Speisekarten



Produkt - Beispiele

Herd

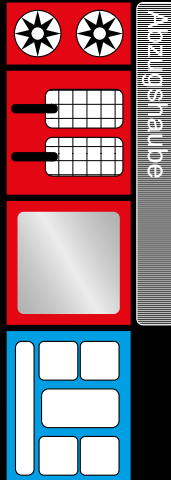
Friteuse

Grillplatte

Saladette

Beispiel
Küchenzeile

1 Meter



Rezeptbücher



Schnitzel de Paris
mit Pilzen in Kräuterrahm

Fairer Markennutzungsvertrag

Standardnutzung	monatlich 50,00 € pro Sortimentsmarke
Lieferservice	Standardnutzung plus monatlich 50,00 pro Sortimentsmarke für online-Shop und PLZ-Gebietsschutz
Aktionsnutzung bis zu 6 Sortimentsmarken pro Jahr im Wechsel	monatlich 50,00 € pro Sortimentsmarke
Laufzeit	12 Monate mit Verlängerungsklausel
Speisekarten, Flyer, Plakate	zentrale Grafikleistungen inklusive; Druckkosten nach Auflage
Markennutzung	inklusive
Zusätzliche Food-Foto-Nutzung	inklusive
Zentraleinkaufs-Konditionen	inklusive
Kalkulationen	für 4 Preisgruppen
Verpackungskonzept	inklusive
Rezepturen	inklusive
Allergenlisten	inklusive
IT- und Kassentechnik	auf Wunsch
Schulungen	1 Tag Schulung in Stuttgart inklusive
Gerätetechnik	auf Wunsch
Besonderheiten	keine Eintrittsgebühren, keine Marketinggebühren



Blum & Farr GbR
Hölzlinstraße 7
D-72379 Hechingen

Telefon: (0 74 71) 9 29 90 47

Telefax: (0 74 71) 91 09 – 78

Mail: kontakt@blumfarr.de

www.gluecklichestaete.de

www.blumfarr.de

BF Blum&Farr