



Sortimentsmarke Suups

Slogan Frische hausgemachte Suppen

Anzahl Standard-Produkte über 20

Schulungsdauer / Anlerngrad / Fehlerpotenzial

1 Tag / einfach / gering

Anzahl Food-Lieferanten 1 + Gewürze von Zentrale und Gemüse vor Ort

Technik **Lagern (20 m²):** Kühlung, Tiefkühlung, Trocken
Vorbereiten (2 m²): Spülbecken, Arbeitstisch
Zubereiten (1 m²): Kochplatten, Saladette
Ablufthaube: ab 500 m³ (1 lfdm)
Fettabscheider: Bedarf nach Berechnung

Lagerwert Erstausrüstung Food 100 €

Wareneinsatz Cremige Zucchini-Suppe:

Verkaufspreis 3,80 € brutto / 3,55 € netto

Wareneinsatz (0,41 € netto) 11,5 % / Rohertrag 3,14 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe Keine

Allergene Milch, Senf, Sellerie

Besonders geeignet für Zusatzumsatz Gastronomie, Imbisse, Hoch-Frequenzlagern, Verkaufswagen, Food-Courts, Kantine, Partyservice, Kitas, Essen-auf-die-Hand, enge Räumlichkeiten, Tante-Emma-Laden, Freizeit-Gastronomie, Metzgereien, Bäckereien, Eiscafé (Winter)

Besonderheit Jede Portionen wird nach der Bestellung in höchstens 5 Minuten frisch gekocht.

Alle Angaben sind unverbindliche Cirka-, 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



Kartoffel Suup

Rezeptbücher



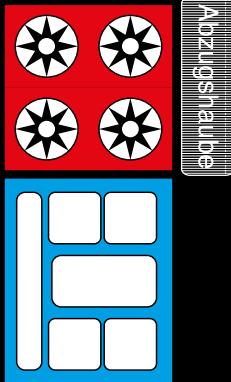
Produkt - Beispiele



Lauch Suup

Herd

1 Meter



Saladette

Beispiel
Küchenzeile

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