

Die 5 wichtigsten Fakten für Sie als GASTRONOM

- 1) Wissen + Kompetenz + Know-how über „ehrliche Vitalküche“**
Denn unsere Gäste werden immer komplizierter und anspruchsvoller
- 2) Top Lieferanten mit Vital-Spezialitäten zu hervorragenden Preisen, z.B. BIO-Olivenöl, Andalusien, sortenrein, Angabe des Bauern, Pressung bei 27°C! (EK 5,80/Ltr. !)**
- 3) Neues Marketing-Highlight im hart umkämpften Wettbewerb**
Mega-Trend 2012 ist „Gesundheit & Vitalität“ – wer hier was Besonderes hat, der punktet!
- 4) Attraktive & vielseitige Lösungen für alle Ihrer Gäste mit:**
Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Übergewicht, Cholesterin etc.
- 5) Eine Fülle von erfolgswährten Rezepten & Food Fotos & Marketing-Infos**
Eine wahre ENTLASTUNG für Ihre Köche, wobei deren Kreativität keine Grenzen gesetzt sind

- ⇒ Immer mehr Gesundheitsbewusste suchen nach vertrauenswürdigen Qualitäts-Siegeln
- ⇒ Phänomen: Viele gehen daher nicht mehr ins Restaurant o. haben Probleme im Hotel
- ⇒ Gourmet Vital berücksichtigt ALLE diese Anforderungen, wie z.B. diabetikerfreundliche, laktosefreie oder glutenfreie Gerichte, Pasta, Süßspeisen, Kuchen, Torten...
- **Bewährtes & erfolgreiches „schlüselfertiges Schulungs-System“**
 - ⇒ umsetzbar von feiner Regionalküche bis hin zur 1-/2-/3-Sterneküche
 - ⇒ berührt Ihre bewährte Küchen-Philosophie nicht, da als Ergänzungs-Angebot
 - ⇒ einfach umsetzbar, Köche sind begeistert wie einfach es geht
- **Gourmet Vital bringt Mehr-Umsatz, Mehr-Gewinn + neue Gäste**
 - ⇒ bis zu 30% vom Restaurant-Umsatz mit Gourmet-Vital-Gerichten
 - ⇒ attraktives Marketing-Werkzeug und Orientierungs-Hilfe für neue Gäste
- **Sie machen Ihr Haus FIT FÜR DEN GESUNDHEITS-BOOM**
 - ⇒ Schluss mit langweiligen Gesundheits-Gerichten ohne kulin. Highlight
 - ⇒ Gourmet Vital geht noch deutlich weiter als nur „Bio“

ERLEBNIS mit ERGEBNIS: Der Gast erlebt: (und das prägt sich ein)

 - A) Hochgenuss und kulinarische Vielfalt der Vitalküche
 - B) spürt Wirkung nach dem Essen (leichte Verdauung, fit & lange gesättigt)

Viele Erfolge sind bereits zu vermelden: Heinz Winkler als Schirmherr 2010/2011, EU-Projekt, Geschmackstage, Tourismus-Verbände, TV, Presse, Radio, Magazine etc

Einige Qualitäts-Merkmale von Gourmet Vital

- ⇒ *Basische Vitalküche ohne die massivsten Säurebildner & Dickmacher wie Weißer Zucker, Weißes Mehl, Großmengen von Sahne und Butter*
- ⇒ *mit gesunden Süßungsmitteln, feinstvermahlenden Vollwertmehlen von mild-aromatischen Ur-Getreiden (ideal für Mehlspeisen, Patisserie & Pasta)*
- ⇒ *weitgehend ohne Milchprodukte (Laktoseproblem, tier. Fett, Cholesterin) mit köstlichen 100% natürlichen Alternativzutaten*