

PRESSEINFORMATION

Trinkfertiger Punsch von Burkhof

Schneller Service für frierende Gäste

Sauerlach, 14. November 2007 – Burkhof schenkt dem Gastgewerbe ab Mitte November 2007 heißen Gourmetpunsch ein und bringt damit ein Stück Schweizer Lebensgefühl nach Deutschland. Feiner Punsch hat dort eine große Tradition, da er im Skiparadies von innen wärmt und ein wohliges Gefühl vermittelt. Passend zur Weihnachtsmarkt- und Glühweinsaison kommt eine äußerst praktische Lösung für alkoholfreien Punsch. In drei Geschmacksvariationen und im Großgebinde mit Portionstütchen à 20 Gramm gelingt der Punsch servierfertig allein durch Zugabe von heißem Wasser aus der Kaffeemaschine.



Burkhof verwöhnt die Gastronomielandschaft weiterhin mit sowohl praktischen als auch delikaten Produkten. Zum Start der Weihnachtssaison und Adventszeit bringt Burkhof wasserlösliches Punschgranulat aus rein natürlichen Grundstoffen auf den deutschen Markt. Das qualitativ hochwertige Getränk wird in drei verschiedenen Variationen vertrieben: Apfel, Orange und Rum (mit Rumaroma). Alle drei Sorten sind alkoholfrei, das Heißgetränk kann aber nach Belieben mit Rum oder anderen Spirituosen geschmacklich abgewandelt werden.

Die Zubereitung des Grundproduktes bleibt in jedem Fall einfach. Das Punschgranulat kommt aus den portionsfertigen Tütchen in eine Tasse oder im Glas. Beim Aufgießen mit heißem Wasser aus der Kaffeemaschine löst sich das Granulat auf und der Punsch kann serviert werden. Aufwendiges Erhitzen von selbst zubereitetem Punsch entfällt und frierende Gäste freuen sich über den schnellen Service. Ebenso entfällt die oftmals problematische Bereithaltung von großen Punschtöpfen, die mit hohem Energieaufwand betrieben werden müssen. Die Portionstütchen finden in jeder Schublade an der Kaffeestation Platz.

Die einzelnen Portionstütchen à 20 Gramm werden in einer Verkaufseinheit von 50 Beuteln mit jeweils acht Tütchen vertrieben. Der Punsch in drei Geschmacksrichtungen steht ab Mitte November 2007 in den Verkaufsregalen bereit.

Burkhof – Ideen- und Impulsgeber der Gastronomie

Burkhof, 1928 von Wilhelm **Burkhard** und Wilhelm **Imhof** gegründet, ist als Marktführer in der mittelständischen Gastronomie mit zwölf Marken im süddeutschen Raum und angrenzenden Ländern sowohl in Szenebars als auch der gehobenen, traditionellen Hotellerie vertreten. Das mittelständische, inhabergeführte Unternehmen unterstützt als Partner die Gastronomen mit innovativen Aktionsideen, um den Kaffeeabsatz in der Gastronomie langfristig zu steigern. Ein hoher Qualitätsanspruch, Produktvielfalt und der Dienstleistungsgedanke zeichnen Burkhof aus und sind die Antriebsfedern für das kundenorientierte Handeln. 1974 übernahm die Firmengruppe J.J. Darboven, Hamburg, den Kaffeespezialisten aus Bayern als 100-prozentige Tochter. Mit derzeit 115 Mitarbeitern wird in Sauerlach und weiteren Vertriebsniederlassungen jährlich bis zu 5.200 Tonnen des qualitativ hochwertigsten Kaffees geröstet, verpackt und vertrieben. Wirte schätzen besonders die Produkt- und Markenvielfalt, die es ihnen ermöglicht, im Burkhof-Sortiment die ideale Kaffeemarke für jedes ihrer Gastronomieobjekte zu finden.

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation
sandra strobel / alexandra endres
morassistraße 26, 80469 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115
kommunikation@zweiblick.com