



Presseinformation

Neue Vermarktungskonzepte von Niehoffs Vaihinger: Smoothie Cocktails und Eiskreationen

Bad Überkingen, im September 2009 | Mit neuen Vermarktungskonzepten sorgt Niehoffs Vaihinger für Umsatzplus bei Partnern in Gastronomie und Hotellerie. Jüngste Beispiele: die fruchtigen Smoothie Cocktails und erfrischende Eiskreationen mit hochwertigen Fruchtsäften.

Seit rund einem Jahr sind die Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger auf Erfolgskurs. Bisher kommen sie vor allem tagsüber zum Einsatz, beispielsweise als besonderer Akzent für die Präsentation am Frühstücksbuffet oder in der Tagungsgastronomie. Jetzt eröffnet das neue Vermarktungskonzept Smoothie Cocktails zusätzliche Umsatzmöglichkeiten, gerade im Abendgeschäft. Die unkomplizierten Rezepte für die Smoothie Cocktails – mit und ohne Alkohol – wurden von Niehoffs Vaihinger in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Barkeepern kreiert. Die Smoothie Cocktails sind einfach zu mixen aus einem Bio Smoothie und einer oder zwei weiteren Zutaten. So sorgen z. B. „Yellow Moon“ (Bio Smoothie Apfel-Banane-Mango, Grenadine, Zitronensaft) oder „White Adventure“ (Bio Smoothie Ananas-Kokos, weißer Rum, Sahne) für fruchtige Geschmacksvielfalt.

Auch die ebenfalls in enger Abstimmung mit Profis aus der Praxis entwickelten Eiskreationen mit hochwertigen Säften von Niehoffs Vaihinger eröffnen ein neues Angebotssegment. Genussvolle Erfrischung liefern beispielsweise „Florida Sun“ (Mangosaft und Erdbeereis) oder „Bitter Sweet“ (Rhabarbernektar und Himbeereis). Philipp Rosar, Produktmanager von Niehoffs Vaihinger zum Hintergrund: „Wir legen großen Wert darauf, unseren Partnern sinnvollen Mehrwert zu bieten. Deshalb ist es uns natürlich besonders wichtig, neue Ideen und Trends in gewinnbringende Konzepte für Gastronomie und Hotellerie umzusetzen.“



Praktische Unterstützung für Gastronomie und Hotellerie bieten außerdem die attraktiv gestalteten Karten „Smooth Cocktails“ und „Eiskreationen“, die einfach direkt über den Außendienst von Niehoffs Vaihinger bestellt werden können. Diese ermöglichen es Gastronomen und Hoteliers, ihren Kunden mit wenig Aufwand die neuen Angebote auf ansprechende Weise zu präsentieren.

Bildmaterial:



Cocktail-Karte „Smooth Cocktails“ zur Präsentation in Gastronomie und Hotellerie. (Bild: Niehoffs Vaihinger)

Benötigen Sie weitere Informationen oder zusätzliches Bildmaterial? Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

Kontakt:

**Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG/
tucano Vertriebs-GmbH**
Philipp Rosar
Telefon: 07331/201-0
E-Mail: philipp.rosar@minag.de
www.mineralbrunnen-ag.de
www.niehoffs-vaihinger.de

Pressekontakt:
RA&P Marketingkommunikation GmbH
Anke Beisswänger | Svenja Dreher
Telefon: 0711/92545-214
E-Mail: a.beisswaenger@ra-p.com
www.ra-p.com