



EXTRA KNUSPRIGE POMMES LIEFERN

Expertise

Innovationen

Tipps & Tricks

Inspiration

Zusammenarbeit

Lösungen

DELIVERY MIT
DEM GEWISSEN
EXTRA





DELIVERY MIT
DEM GEWISSEN
EXTRA



Die Welt ist im Wandel

- Delivery ist der am schnellsten wachsende Bereich im Foodservice.
- Delivery wird den veränderten Lebensweisen gerecht: Urbanisierung, Digitalisierung, Convenience.
- Verbraucher wollen leckere, gesunde Abwechslung in ihrer täglichen Ernährung.

Machen Sie mehr aus Ihrem Liefergeschäft

Mit dieser Broschüre wollen wir Sie unterstützen, Ihr Liefer-Geschäft auf- und auszubauen. Dazu setzen wir auf internationale Marktforschung, unabhängige Untersuchungen und ausführliche Produkttests. Gemeinsam können wir etwas Besonderes erreichen und noch mehr Freude an die heimischen Tische Ihrer Kunden bringen.

Kartoffeln sind unsere Leidenschaft

Seit fast 60 Jahren stellen wir bei Aviko Kartoffelprodukte her. Und von Anfang an legen wir viel Wert auf kontinuierliche Weiterentwicklung und auf den direkten Austausch mit unseren Verwendern. So können wir all unseren unterschiedlichen Kunden immer die besten Kartoffelprodukte für ihre Bedürfnisse anbieten.

Wir geben das entscheidende Extra mehr bei allem, was wir tun – vom Pflanzen der Kartoffel bis zum fertigen Qualitäts-Produkt, das auf dem Teller Ihrer Kunden landet.



FOOD DELIVERY



Wie man die besten Pommes liefert

- Am besten für Delivery: Pommes mit Coating.
- Wählen Sie einen dickeren Schnitt, wenn Ihnen intensiver Geschmack und Temperatur am wichtigsten sind.
- Wählen Sie einen dünneren Schnitt, wenn hohe Knusprigkeit Priorität hat.
- Pommes immer zuletzt zubereiten, um so die Zeit in der Verpackung zu reduzieren.
- Die Pommes nicht salzen, sonst werden sie matschig. Lieber Portionssalz extra beigelegen.
- Saucen und Toppings separat verpacken.
- Keine Servietten mit in die Pommes-Verpackung geben. Auch dadurch können sie matschig werden.
- Machen Sie Löcher in die Verpackung, damit die Luft zirkulieren kann und die Pommes knusprig bleiben.

Quelle: Aviko Forschung & Entwicklung, April 2020



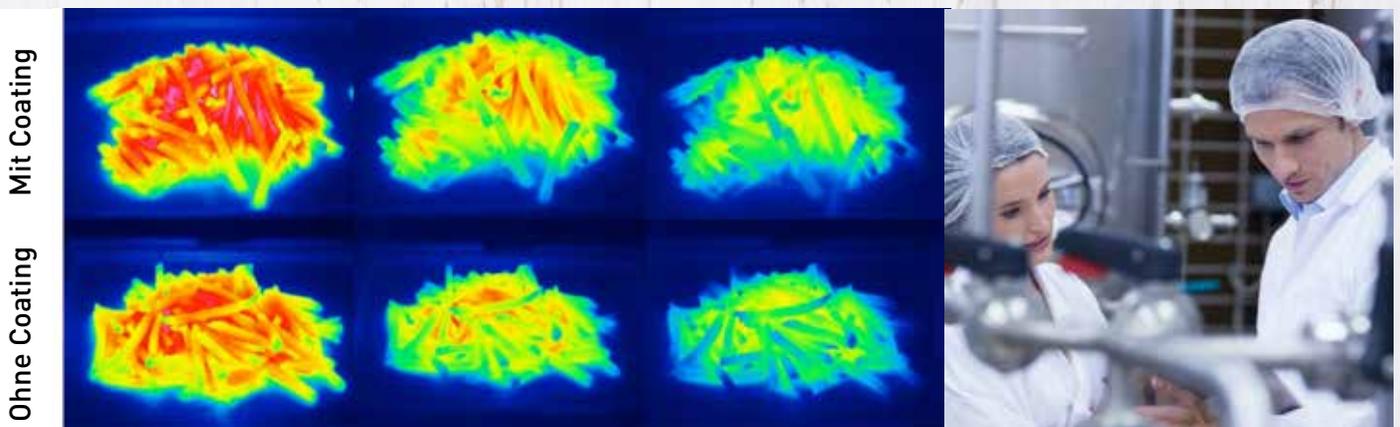
Aviko SuperCrunch

- 81% der Verbraucher würden öfter Pommes bestellen, wenn sie wüssten, dass diese warm und knusprig ankommen.
- Durch ihr spezielles Coating bleiben Aviko SuperCrunch länger warm und kross.
- Wählen Sie aus 5 TK-Varianten: 7 mm, 9,5 mm, 9,5 mm mit Schale, 15 mm und Steakhouse.
- Oder greifen Sie zu den kühlfrischen Aviko SuperCrunch Fresh.



Wärmebild

In unserer Forschung & Entwicklung führen wir aufwändige Untersuchungen durch, um unsere Produkte und unseren Service ständig zu verbessern. Das Wärmebild zeigt deutlich, den Temperaturverlauf bei unterschiedlichen Pommes-Varianten.



Quelle: Aviko Forschung & Entwicklung, April 2020

Perfekt verpackt

Pommes frites bleiben am knusprigsten:

- in einer unbeschichteten, festen Papp-Box mit Luftlöchern
- in einer Papier-Tüte mit Luftlöchern
- in einer Papp-Box mit Luftlöchern

Quelle: Aviko Forschung & Entwicklung, April 2020

Papier-Tüte oder Papp-Box mit Luftlöchern



Unbeschichtete, feste Papp-Box mit Luftlöchern



Schaumstoff-Box mit Luftlöchern



Für Pommes ist es am besten, wenn alle Komponenten einzeln verpackt werden.





Mehrwert-Extras

Die Konkurrenz im Lieferservice ist groß – mit kleinen Extras heben Sie sich vom Wettbewerb ab und gewinnen Kunden für sich:

Persönlich werden!

Zeigen Sie Ihren Kunden, dass Sie mit Liebe gekocht haben, und wünschen Sie einen guten Appetit – zum Beispiel mit einer handschriftlichen Karte, einem Aufkleber, einem Text auf der Box oder einem Anhänger an der Lieferverpackung.

Selber machen!

Überraschen Sie mit Ihrer eigenen Mayonnaise. Wir haben 6 Varianten für Sie entwickelt. Fragen Sie nach dem Rezept-Leaflet.



**WHEN YOU
CHOOSE JOY
YOU FEEL GOOD!
SO ENJOY**

THE SPARKLE
IN HOME
DELIVERY



Logistiekdaten

POMMES	Product	Artikelnr	Inhoud doos	Bereiding
	SuperCrunch Frites 7 mm	806689	4 x 2500 g	Fritteuse 2,5 - 3 min. 175°C 
	SuperCrunch Frites 9,5 mm	806704	4 x 2500 g	Fritteuse 3 - 3,5 min. 175°C 
	SuperCrunch Frites skin-on 9,5 mm	806698	4 x 2500 g	Fritteuse 3 - 3,5 min. 175°C 
	SuperCrunch Frites 18 mm	801692	4 x 2500 g	Fritteuse 3 - 3,5 min. 175°C 
	SuperCrunch Frites Steakhouse	806705	4 x 2500 g	Fritteuse 3 - 3,5 min. 175°C 

Gemeinsam mehr erreichen!

Lassen Sie uns wissen, welchen besonderen Herausforderungen Sie sich in Ihrer Küche und in Ihrem Liefer-Geschäft gegenübersehen. Unser Kartoffel-Kompetenz-Team findet auch für Sie die perfekte Lösung.

Wir unterstützen Sie gerne!

Wir überzeugen Sie gerne persönlich von Geschmack, Qualität und Convenience unserer Produkte. Fragen Sie einfach nach mehr Informationen, Inspirationen oder einem Produktmuster – und entdecken Sie Delivery mit dem gewissen Extra.



Aviko B.V. T. +31 575 458 200 sales@aviko.de

  @aviko365