

PRESSEINFORMATION

März 2025

Weniger Aufwand – mehr Vielfalt

ARYZTA präsentiert Sortiment für Hotellerie

ARYZTA präsentiert einen Katalog und ein Sortiment für die Hotellerie. Der Marktführer für Tiefkühl-Backwaren im Außer-Haus-Markt in Deutschland bietet ein ausgewähltes Sortiment mit 54 Back- und Food-Service-Produkten für Frühstück, Banketts, Veranstaltungen, zudem süße und herzhafte Snacks an. 21 Produkte werden nach den hohen Anforderungen an clean label ohne Zusatzstoffe hergestellt, 18 sind fertig gebacken.

Weniger Mitarbeitende, geringe fachliche Qualifikation und weniger örtliche Bäcker, die in der geforderten Menge, Qualität und Zeit liefern können. Tiefgekühlte Backwaren ermöglichen es, unabhängig von der fachlichen Qualifikation der Mitarbeitenden gelingsicher eine reproduzierbare Qualität anzubieten.

Das bedarfsgerechte Angebot schaffen Kalkulationssicherheit und vermeiden Food-Waste durch Überbestellungen. Die Bestellung im Webshop und die Belieferung an bis zu vier Wochentagen ermöglichen bei einem geringen Mindestbestellwert Flexibilität und reduzieren Lagerkosten vor Ort.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefax: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Steffen Göhringer
Telefon: +49 761/70492-3732
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: steffen.goehring@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de

Beim Frühstück und bei Banketts sind in sehr kurzer Zeit sehr große Mengen sehr verschiedener Produkte herzustellen. ARYZTA bietet deshalb eine sortierte Auswahl in sogenannten Mischkartons an. Für einen möglichst energie- und zeiteffizienten Backprozess haben die Backexperten von ARYZTA Food Solutions für Backöfen und die gängigen Kombidämpfer 18 verschiedene Backprogramme entwickelt. Damit lassen sich bis zu neun verschiedene Produkte in einem Backvorgang backen.

ARYZTA bietet für das Frühstück Brötchen, Croissants, dänische Plunder, Donuts, Pain au Chocolat, Muffins und andere süße Verführungen im Mini-Format und in Mischkartons.

Beim Fingerfood für Banketts, Catering und für die Pausenverpflegung von Konferenzen und Veranstaltungen ist es für Hotels eine Herausforderung, eine Vielfalt bei den Produkten und bei den Preisstellungen anzubieten. ARYZTA hat ein Sortiment vom Elsässer Flammkühle bis zu Cocktail-Häppchen der eigenen Feinkostmanufaktur Coup de pates entwickelt.

Neben herzhaftem Fingerfood werden auch süße Variationen der Mini Tartelettes, Cookies, Petit Fours, Macarons, aber auch süße Mürbteigböden angeboten. Diese Vielfalt kann auch bei personellen Engpässen angeboten werden: Mehr als die Hälfte der Fingerfood-Produkte sind bereits fertig gebacken, veredelt und nur noch aufzutauen.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefax: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Steffen Göhringer
Telefon: +49 761/70492-3732
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: steffen.goehring@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de

Streetfood ist auch in Hotels längst salonfähig - vor allem am Abend an der Bar oder in der Lounge. Pizzaschiffchen, Quiches, Burgerbuns ermöglichen, dass mit tiefgekühlten Produkten ein vielfältiges Sortiment mit geringem Aufwand angeboten werden kann.

ARYZTA hat Produkte ausgewählt, die auch den Anforderungen an Inhaltsstoffe, Unverträglichkeiten, Zutaten und Zubereitung gerecht werden. Bei Produkten, die Öle und Fette enthalten, wird, wenn möglich, auf Palmöl und Palmfette verzichtet, 16 Backwaren sind laktosefrei, zehn Produkte sind vegan.

21 der 56 angebotenen Backwaren werden nach den Qualitätskriterien clean label hergestellt. ARYZTA hat die Voraussetzungen sehr weitreichend gefasst und deklariert Produkte nur dann als clean label, wenn diese keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe gemäß §5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) wie Konservierungsstoffe, keine künstlichen Farbstoffe, keine Antioxidationsmittel und keine Geschmacksverstärker enthalten.

Über ARYZTA:

ARYZTA ist ein global agierendes Unternehmen und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. In Deutschland produzieren die ARYZTA Bakeries an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen traditionelle und innovative Backwaren in höchster Qualität und auf modernsten Anlagen. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau bietet Kunden im Außer-Haus-Markt ein umfassendes Backwaren-Sortiment und Logistik-Dienstleistungen. ARYZTA beliefert in Deutschland führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen.

www.aryzta.de; www.aryzta.com

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefax: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Steffen Göhringer
Telefon: +49 761/70492-3732
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: steffen.goehring@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de



ARYZTA Katalog Hotellerie.jpg

Frühstück, Bankett, Bar: ARYZTA präsentiert einen Katalog und ein Sortiment für die Hotellerie.

Foto: ARYZTA

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefax: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Steffen Göhringer
Telefon: +49 761/70492-3732
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: steffen.goehring@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de