



Bel Foodservice: Kiri® – Großer Umsatz mit kleinen Portionen

Portionspackungen sind in der Gemeinschaftsverpflegung unverzichtbar. Bei den Kiri® Portionen zählen neben den Vorteilen im Handling und in der Wareneinsatzsteuerung die Beliebtheit und Kraft einer starken Marke zu den Erfolgsfaktoren. Die Wiederauflage der beliebten Variante Kiri® Portionen feine Kräuter und die Kiri® Initiative für Weidehaltung schmecken den Gästen jetzt besonders gut.

Kiri® Portionen feine Kräuter – endlich wieder da

Die Kiri® Portionen feine Kräuter sind ab sofort wieder für die Gemeinschaftsverpflegung verfügbar. Der milde Kiri®-Geschmack geht mit einer Auswahl feiner Kräuter und einer zarten Knoblauchnote eine unwiderstehliche Verbindung ein. Die Portionspackungen mit 18 g Inhalt überzeugen mit einer verfeinerten Rezeptur und sind optimal für das Buffet, das Tablett-Frühstück und das kalte Abendessen geeignet. Bel Foodservice bietet Kiri® feine Kräuter in einem Karton mit 6 Packungen à 80 Portionen an, die auch von kleinen Einrichtungen gut disponiert werden können. Mit der Verfeinerung der Rezeptur ist auch eine Umstellung auf die nachhaltige Kiri® Initiative für Weidehaltung erfolgt. Damit kann die Gemeinschaftsverpflegung mit den Portionen Kiri® feine Kräuter – genauso wie mit den Portionen Kiri® Sahne – ihre Gäste mit einem unwiderstehlichen Geschmack und einem Mehr an Tierwohl begeistern.

Kiri® Initiative für Weidehaltung – voller Geschmack mit Verantwortung

Tierwohl beherrscht die Meinungsbildung. 87 Prozent der Konsumenten wünschen sich eine bessere Tierhaltung* – Bel Foodservice ist der Käse-Partner im Außer-Haus-Markt, der das Thema Tierwohl konsequent nach vorne bringt und damit Kundenbindung, Umsatz und Gewinnmargen bei seinen Kunden nachhaltig stärkt. Mit der Kiri® Initiative für Weidehaltung setzt sich Bel dafür ein, dass die Milchkühe der französischen Partnerbauern ihr natürliches Herdenverhalten auf der Weide verstärkt ausleben können. Aktuell ermöglichen bereits mehr als 90 Prozent der Partnerhöfe ihren Kühen an mindestens 150 Tagen pro Jahr Weidezugang. Ziel ist es, die Anzahl der kooperierenden Betriebe bis 2023 auf 100 Prozent auszuweiten.



Für die Realisation der Kiri® Initiative für Weidehaltung investiert Bel in Workshops für die Partnerbauern sowie regelmäßige Kontrollen für die Umstellung auf Weidehaltung.

*Quelle: „Deutschland – wie es isst“, der BMEL Ernährungsreport 2017, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Firmenkontakt:

Bel Deutschland GmbH
Werner-von-Siemens-Ring 12
85630 Grasbrunn
foodservicegermany@groupe-bel.com
www.bel-foodservice.de

Pressekontakt:

RESAS COMMUNICATION & DESIGN GmbH & Co. KG
Schwagerstraße 12
33739 Bielefeld
s.hanzsch@rcd.de

Bildmaterial:



© Bel Foodservice – Kiri® Initiative für Weidehaltung



© Bel Foodservice – Siegel Kiri® Initiative für Weidehaltung



© Bel Foodservice – Kiri® Portion feine Kräuter



© Bel Foodservice – Kiri® Portion Sahne