

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 11

Artikel: Frisch und fertig - Was und wie Sie wollen!

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519514>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Frisch und fertig – Was und wie Sie wollen!

Seit einigen Jahren nimmt die Nachfrage nach küchenfertigen Frischprodukten ständig zu. Dafür gibt es viele gute Argumente, die überzeugen.

Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass sich verschiedene Betriebe spezialisieren, die nötigen Einrichtungen und Maschinen anschaffen und heute als die eigentlichen Spezialisten für küchenfertige Frischprodukte gelten.

Da alle Produkte natürlich, gesund, unverfälscht in Geschmack und Farbe, aber auch hygienisch einwandfrei sein müssen, stellt die Herstellung höchste Anforderungen an Rohprodukte, Maschinen und Mitarbeiter(innen). Weder Hitze (Pasteurisation, Sterilisation usw.) noch Kälte (Minustemperaturen) sind bei uns im Spiel. Nur so können Geschmack und Struktur natürlich, unverfälscht und unverändert bis in die Küche und auf den Tisch erhalten bleiben.

Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebeln sind praktisch alle Früchte und Gemüse in der gewünschten Schnittart und Verpackungseinheit lieferbar.

Auf der Kostenseite sprechen die Personal-, Entsorgungs-, und Investitionsprobleme, aber auch die exakte Kalkulierbarkeit der Menüs und die attraktive Präsentation eine deutliche Sprache.

Neben dem Frische-, Kosten- und Sortiments-Argument gibt es noch eine ganze Reihe weiterer Pluspunkte für die küchenfertigen Frischprodukte, zum Beispiel:

- das Individualitäts-Argument
- das Lieferbereitschafts-Argument
- das Dienstleistungs-Argument
- das Bestellservice-Argument
- das «Öftern-mal-was-Neues»-Argument
- das «Abwechslungs»-Argument

An der IGEHO 89, vom 23.–29. November in Basel, haben Sie die Gelegenheit an unserem Stand 461 mit unseren Fachleuten über alle Fragen und Argumente zu diskutieren.

Leuenberger AG, Paul Goop AG, GOURMADOR
– drei Spezialisten für küchenfertige Frischprodukte

