

Mitteilung an die Kollegen und Kolleginnen in der Küche!

Der Artikel, den ich Ihnen hier präsentiere, spricht für sich!
Wir sollten von diesem Trend profitieren.

Bitte konzipieren Sie einen Käseteller für unser à-la carte -
Geschäft.

Der Inklusivpreis sollte 9 Euro nicht übersteigen – bei Käse
rechne ich mit einem Kalkulationszuschlag von 200%.

Bitte denken Sie auch daran, die nötigen Informationen über die
jeweilige Käsesorte für das Servicepersonal bereitzustellen.

Den besten Vorschlag werden wir auf unsere Karte nehmen.

Mit kollegialen Grüßen

Ihre Küchenchefin

A. Bangemann



Der Käsemarkt wächst - nicht nur in Deutschland und Europa, sondern weltweit. Käse findet immer mehr Zugang zu den Verbrauchern und ersetzt Fleisch und Wurst in den Rezepturen. In 2009 wurde ein Rekordergebnis von 2,1 Mio. Tonnen erreicht. Deutschland konnte seine Exporte ausdehnen und am Importmarkt fand weniger ausländische Ware den Weg nach Deutschland. In fast allen Käsesegmenten stiegen die

Produktionszahlen an. Auch der Pro-Kopf-Verbrauch nahm zu und erreichte Rekordniveau.