



# HENDERSON AND SONS FINEST SNACKS



**FINEST SNACKS.  
IHR ABSATZGARANT!**

TORTILLA CHIPS | DIPS | NUTS  
FROZEN SMOOTHIES | MEHRKORN-QUINOA SNACKS



# PREMIUM SNACKS

## PRODUKTE IN BESTER TRADITION

HENDERSON AND SONS steht für exzellente Snacks – und das seit 1856. Gegründet von Edward G. Henderson entwickelte sich das Unternehmen vom Kolonialwarenladen in Bristol zum Lieferanten der britischen Armee-Angehörigen und Verwaltungsbeamten im gesamten Commonwealth.

Heute steht HENDERSON AND SONS für exklusive Produkte und feinsten Genuss. Bei allen Kreationen setzt das Unternehmen auf hochwertige Zutaten und sorgt damit für exzellente Geschmackserlebnisse.

## BESTE QUALITÄT FÜR IHR GESCHÄFT

Mit überzeugend anderen Kreationen hat HENDERSON AND SONS Snacks auf ein völlig neues Niveau gehoben. Kein übliches Snack-Allerlei, sondern ein Qualitätsversprechen, das schmeckt: uns, Ihnen und Ihren Kunden. Darauf ist HENDERSON AND SONS stolz.





# GARANTIERTE UMSATZBRINGER

## SNACKS ALS ABSATZGARANT

Ganz gleich welche Art von Snack,  
gerade bei den Kleinigkeiten legen die Kunden  
Wert auf Qualität und sind auf der Suche nach dem  
einzigartigen Geschmackserlebnis. Abwechslung ist das A und O.  
HENDERSON AND SONS bietet genau dafür die  
perfekten Begleiter – mit denen sich problemlos  
das Tages- und Abendgeschäft ankurbeln lässt.

## EXKLUSIVE VIELFALT

Mit der Vielfalt von HENDERSON AND SONS  
bieten Sie Ihren Kunden für jeden Geschmack  
das richtige Produkt:



**TORTILLA  
CHIPS**



**DIPS**



**MEHRKORN  
QUINOA  
SNACKS**



**NUTS**





# FEINSTE TORTILLA CHIPS

VIER SORTEN – ZUM REINBEISSEN LECKER

Die knusprigen HENDERSON AND SONS Tortilla Chips-Variationen werden aus feinsten, ausgewählten Zutaten hergestellt. Sie basieren auf Mehl aus sonnengereiftem Mais und werden in wertvollem Sonnenblumenöl frittiert. Noch offenwarm in einer unserer außergewöhnlichen Gewürzkompositionen gewendet, entfalten sie im Mund ihren einzigartigen Geschmack.



## IM ZEICHEN DES GUTEN

Für das perfekte Geschmackserlebnis verwenden wir 100% Sonnenblumenöl. Darüber hinaus sind alle HENDERSON AND SONS Tortilla Chips gluten- und laktosefrei, frei von Geschmacksverstärkern und 100% vegan\*.



**MIT JALAPEÑOS ÜBERBACKEN** –  
KLEINER, HERZHAFTER LECKER-  
BISSEN, DER HERRLICH SCHMECKT  
UND GENAU DIE RICHTIGE SCHARFE  
MITBRINGT.

**ALS SNACK ODER ZWISCHENMAHLZEIT  
IN ALLER MUNDE.**





## NACHO CHEESE

Pikant und herzhaft. Für alle, die es würziger und mit einem leichten Schmelz mögen.  
Erhältlich als 125g und 450g Gebinde!



## HOT CHILI TASTE

Tortilla Chips mit der gewissen feurigen Chilischärfe. Zünden garantiert in jedem Mund.  
Erhältlich als 125g und 450g Gebinde!



## SMOKY BARBEQUE

Herrlich aromatisch. Mit der feinen rauchigen Note liegt man immer richtig.  
Erhältlich als 450g Gebinde!



## SALTY NATURAL

Die ganz natürliche Variante. Exzellenter Geschmack mit der richtigen Prise Salz.  
Erhältlich als 125g und 450g Gebinde!

\*HENDERSON AND SONS TORTILLA CHIPS NACHO CHEESE ENHALTEN MILCH UND LAKTOSE.



# DIE FÜNF MACHEN DEN UNTERSCHIED

FÜR JEDEN GESCHMACK DEN RICHTIGEN BEGLEITER

Würzig, cremig, frisch – die HENDERSON AND SONS Dips sind nicht nur die idealen Klassiker zu den leckeren Tortilla Chips, sondern passen auch perfekt zu einem BBQ oder anderen Speisen.

Die Dip-Variationen geben jedem Snack das gewisse Etwas und vollenden das Geschmackserlebnis. Zum Dippen und Reinbeißen lecker.



## IM ZEICHEN DES GUTEN

Für den unverwechselbaren Geschmack verwendet HENDERSON AND SONS nur beste Zutaten.

**GUACAMOLE** – DER AVOCADO-DIP  
VEREDELT ALLE CHIPS MIT SEINER  
AROMATISCH-FRISCHEN NOTE.

**EIN ECHTER RENNER UND GENAUSO  
SCHNELL ZUBEREITET WIE VERZEHRT.**







## CHEESE

So cremig und pikant – und mit einem feinen, herzhaften Taste.  
Erhältlich als 300g und 1kg Glas.  
Glutenfrei.



## HOT SALSA

Der Würzig-Scharfe für das besondere Dip-Erlebnis.  
Erhältlich als 315g und 1,05kg Glas.  
Vegan, gluten- und laktosefrei.



## GUACAMOLE

Cremiger Avocado-Geschmack – ein Klassiker der mexikanischen Dip-Küche.  
Erhältlich als 300g und 1kg Glas.  
Glutenfrei.



## BARBEQUE

Barbeque Dip mit feiner Rauchnote.  
Inhalt: 330g – für bis zu sechs Portionen á 50g. Vegan, gluten- und laktosefrei!



## CHUNKY SALSA

Der feurige Tomaten-Paprika-Dip mit Jalapeños, Chilis und Zwiebeln im 2250g Gastro-Gebinde.





# NÜSSE FÜR ECHTE GENIESSER

**ABWECHSLUNGSREICH KNACKIGE NUSSVARIATIONEN**

Nüsse sind der perfekte Snackstarter und heben kurz und knackig das Durstgefühl. Die Variationen von HENDERSON AND SONS haben Biss, bieten beste Zutaten und kommen in den beliebtesten Geschmacksrichtungen. Da muss man einfach zugreifen.







## CRUNCHY NUTS

Geröstete Erdnüsse in knuspriger Teighülle mit pikanter Würzung (spicy taste) nach eigener Rezeptur. Erhältlich in 125g.



## WASABI NUTS

Erdnüsse geröstet in knusprigem Teigmantel mit sehr scharfer Meerrettich-Note (hot taste) nach eigenem Rezept. Erhältlich in 125g.



## SELECTED MIX

Bunte, süß-salzige Nuss-Kernmischung mit zweierlei Rosinen. Enthalten sind geröstete und gebrannte Erdnüsse sowie solche in knuspriger Teighülle und Cashewkerne. Die süßen und salzigen Komponenten sind perfekt aufeinander abgestimmt. Erhältlich in 125g.

\*nur auf Anfrage



# MEHRKORN QUINOA SNACKS

EIN ARGUMENT FÜR ALLE SNACKLIEBHABER,  
EINMAL MEHR IN DIE TÜTE ZU GREIFEN

HENDERSON AND SONS ist der Newcomer im Snack-Regal! Neben Tortilla Chips und Nüssen gibt es ab sofort die neuen Mehrkorn Quinoa Snacks. Die Sorte „HOT CHILI“ überzeugt durch ihre würzige Note, gepaart mit einer milden Schärfe. Die Sorte „SPICY TOMATO“ begeistert mit ihrem aromatischen TASTE, der an sonnengereifte Tomaten und damit an das rote Gold Siziliens erinnert. Die Produkte haben einen reduzierten Fettanteil\* und sind eine gute Ballaststoffquelle. Lecker, luftig-leichter Knabberspaß - ideal für Zwischendurch, die „große Pause“, den nächsten Netflix-Abend, WG Sit-In etc.



\*im Vergleich zu klassischen Kartoffelchips



## HOT CHILI

FETTREDUZIERT > 52% WENIGER FETT\*  
BALLASTSTOFFQUELLE (4G PRO 100G)

\* IM VERGLEICH ZU KLASSISCHEN  
KARTOFFELCHIPS



ERHÄLTICH IM 70G BEUTEL

## SPICY TOMATO

FETTREDUZIERT > 39% WENIGER FETT\*  
BALLASTSTOFFQUELLE (4,5G PRO 100G)  
VEGAN

\* IM VERGLEICH ZU KLASSISCHEN  
KARTOFFELCHIPS



ERHÄLTICH IM 70G BEUTEL



# INDIVIDUELLE TOOLS FÜR IHRE SNACKS

## VERKAUFSTARKE WERBEMITTEL

Geschmackvolle und hochwertige Werbemittel runden den HENDERSON AND SONS Auftritt ab und unterstützen damit den Perfect Serve für Ihre Snacks.

## INDIVIDUELLE LÖSUNGEN?

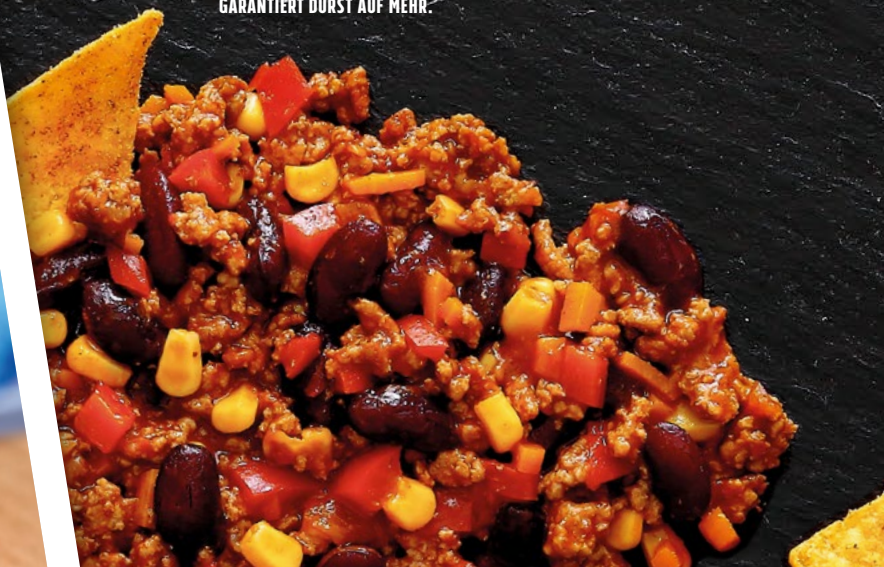
Das HENDERSON AND SONS Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie uns an:

T +49 5251 546 2800  
INFO@HENDERSON-SONS.COM



**CHILI CON CARNE** – DER TEX-MEX-  
KLASSIKER – BESONDERS LECKER IN  
KOMBINATION MIT TÖRTILLA CHIPS

**SCHMECKT ALLEN UND MACHT  
GARANTIERT DURST AUF MEHR.**







## NUSSPENDER

Das perfekte Tool, um schnell und unkompliziert Einzelportionen beim Gast zu platzieren.



## WÄRMER

AUSVERKAUFT

**HENDERSON AND SONS**  
Tortilla Chips Wärmer.  
Temperatur von 50°C bis 60°C. Für bis zu zehn Tüten à 450 g.

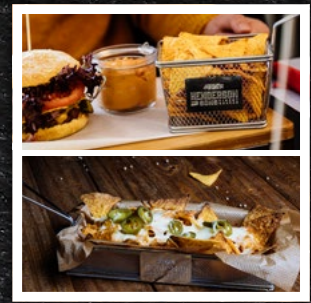
Erwärmen Sie unkompliziert und schnell Tortilla Chips im stylischen HENDERSON AND SONS Tortilla Chips Wärmer.



## PERMANENT DISPLAY

**HENDERSON AND SONS**  
Verkaufsddisplay aus Holz. Einstellbar auf alle Gebinde aus dem Portfolio.

Das perfekte Tool um schnell und unkompliziert den Abverkauf zu steigern.



## SERVIERKÖRBE

Kleine Variante  
(Maße 8x10x6,5 cm)  
Große Variante  
(Maße 28x15x7 cm)

Der Frittierkorb von HENDERSON AND SONS ist das Highlight für alle Tortilla Fans:



## SERVIETTEN

Gastro-Serviette, 3-lagig, Logodruck in weiß, Verpackungseinheit: je 200 Stück

Ideales Tool für den Gastro-nomen. Durch das dezente Branding in jeder Bar zu integrieren.



## SAMPLING BOXEN

Sampling Box für eine Portion (ca. 35 g), Verpackungseinheit: je 200 Stück

Das perfekte Tool, um schnell und unkompliziert Einzelportionen beim Gast zu platzieren.



## TISCHAUFSTELLER

Verpackungseinheit: je 50 Stück

Die HENDERSON AND SONS Tischaufsteller sind ideal für eine attraktive Tischaktivierung.



# KLASSISCHE NÜSSE UND SALZSTANGEN WAREN GESTERN

WIE GASTRONOMEN MIT VIELFALT UND

NEUEN GESCHMACKSERLEBNISSEN

FÜR MEHR UMSATZ SORGEN



Jeder kennt es: Man sitzt an der Bar oder im Hotelzimmer und bestellt eine Kleinigkeit zu knabbern. Meist bekommt man den immer gleichen und tristen Standard – die faden Erdnüsse und Salzstangen. Doch damit ist jetzt Schluss: Marken wie Henderson and Sons erfinden den Markt neu und heben das **Finest Barfood** auf eine neue Genuss-Stufe.

Doch fangen wir von vorne an: Warum gibt es eigentlich Barfood in der Gastronomie und Hotellerie? Das hat verschiedene Gründe. Zum einen fördern Knabbereien die Geselligkeit, seit dem Rauchverbot ersetzt der Griff zu den Snacks in vielen Fällen sogar den Griff zur Zigarette. Zum anderen – und das ist der wichtigere Grund für die Gastronomen – entzieht das Salz dem Körper Flüssigkeit. Die Gäste werden durstig,

der Getränkeabsatz wird merklich gesteigert.

## **Cocktails gegen die Schärfe**

Mittlerweile geht der Trend immer weiter hin zu schärferen Snacks wie Wasabi-Nüssen oder orientalischen Crackern. Während sich der Durst, den man nach salzigen Snacks bekommt, mit alkoholfreien Getränken, wie einfachem Wasser, stillen lässt, ist dies

bei Schärfe jedoch nicht so einfach möglich. Für die Chili-Schärfe ist hauptsächlich der Stoff Capsaicin verantwortlich. Dieser ist unlöslich in Wasser, aber leicht löslich in Alkohol und Milch. Ein gutes Mittel gegen die Schärfe ist also ein Cocktail, idealerweise auf Sahne- oder Milch-Basis. Je mehr schärferes Barfood vertilgt wird, desto größer wird der Durst auf Cocktails – ein weiterer Absatzgarant.





### Lohnendes Zusatzgeschäft

Aber auch der Verkauf von Barfood an sich kann für den Gastronom ein lohnendes Zusatzgeschäft sein. Viele Gastronomen setzen noch immer auf die Kombination von klassischen Erdnüssen und Salzstangen – und das schon seit vielen Jahren. Das ist nicht schlecht, aber es ist eben immer das Gleiche. Neue Food-Trends sind hier Fehlanzeige. Bietet der Gastronom seinen Gästen jedoch eine völlig neue Vielfalt, zum Beispiel verschiedenste Sorten Tortilla Chips und Dips, oder innovative Geschmackserlebnisse, wie beispielsweise karamellierte Pekannüsse, sind diese gerne bereit, auch etwas

mehr dafür zu bezahlen.

### Finest Food erobert die Bars

Internationale Brands wie HENDERSON AND SONS aus England haben die Entwicklung des Barfood bereits aufgegriffen und bringen mit ihren Produkten wortwörtlich feinsten Geschmack an die Sache. Die Tortilla Chips in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbeque können beliebig mit den fünf Dips kombiniert werden. Hier stehen der Hot Salsa Dip, der Cheese Dip, der Guacamole Dip der Barbeque Dip sowie die Chunky Salsa zur Wahl.

Innovationstreiber wie HENDERSON AND SONS bieten den Gastronomen mit ihren Produkten also Barfood auf höchster Genuss-Stufe, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch den Durst anregt. Ein Absatzturbo, der Hunger auf mehr macht.

////////////////////////////////////  
**MBG FOODSERVICE //**  
 mbg-foodservice.de



# EASY ZU MEHR UMSATZ SNACKEN

FINEST BAR FOOD UND INNOVATIVE

REZEPTE LASSEN GASTRONOMEN

UND GÄSTE PROFITIEREN



Das Thema Bar Food ist ein wichtiger Umsatztreiber in der Gastronomie und essenziell für jede Location. Viele Gastronomen verschließen jedoch noch immer die Augen vor dem riesigen Potenzial. Statt hochwertiger Snacks und innovativer Gerichte setzen sie noch immer ›nur‹ auf einfache Erdnüsse, Salzstangen und Co. Nicht schlecht, aber es geht noch um einiges besser.

**Innovative Marken wie HENDERSON AND SONS** haben das Finest Bar Food in den vergangenen Jahren auf eine neue Genussstufe gehoben. Statt klassischer Erdnüsse und Salzstangen servieren diese nun Tortilla Chips samt Dips und hochwertige Nussmischungen. Doch damit nicht genug: HENDERSON AND SONS gibt den Gastronomen Rezepte an die Hand für Snacks, die ohne viel Aufwand in kurzer Zeit zubereitet werden können. Die Tortilla Chips können beispielsweise mit Käse und Jalapeños überbacken werden. Für Snack-Gourmets gibt es auch eine Variante, bei der man das Ganze mit Pulled Pork und Käse verfeinert. Der Fantasie und der Kreativität sind hier keine kulinarischen Grenzen gesetzt.

Von diesen Snacks und Rezepten profitieren nicht nur die Gäste, sondern auch die Gastronomen. Aufgrund der immensen Gewinnspanne generiert man ganz einfach und ohne viel Aufwand einen enormen Mehrumsatz. Wie in jedem Bereich gilt auch hier: Für hochwertige Produkte und die neue Vielfalt sind die Gäste auch gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen. Dafür bekommen sie neben der Qualität ein stimmiges Markenbild, das durch die passenden Tools ergänzt wird. Tortilla Chips Warmer, Boardbar, Sampling Boxen, Tischaufsteller, Displays und Servietten runden das Angebot perfekt ab.

**HENDERSON AND SONS** // [henderson-sons.com](https://henderson-sons.com)



**Tom Kugler, Betriebsleiter**

**Top10 Singen:** »Snacks, die Lust auf mehr machen – mehr Chips und mehr Getränke! Das Feedback zum Geschmack ist durchweg positiv und mit den vier unterschiedlichen Sorten ist für jeden etwas dabei! Und da Wertschätzung dem Gast gegenüber enorm wichtig ist, haben wir uns bewusst dafür entschieden, die Tortilla Chips zusätzlich zum Verkauf aus dem Warmer auch als Gratis-Snack in unseren VIP-Bereichen anzubieten!«

Top10 ist nicht nur die Nr. 1 der Discotheken-Gruppen in Baden-Württemberg, sondern darüber hinaus auch in ganz Deutschland bekannt.

Die HENDERSON AND SONS Tortilla Chips gibt es in den vier Sorten Hot Chili, Nacho Cheese, Salty Natural und Smoky Barbeque - samt der Dips in den Tastes Hot Salsa, Cheese, Guacamole, Barbeque sowie der Chunky Salsa. Im Bereich Nüsse kann der Kunde zwischen Crunchy Nuts, Wasabi Nuts, Selected Mix und dem Erdnuss-Klassiker wählen. Die Mehrkorn Quinoa Snacks sind in den Sorten Hot Chili und Spicy Tomato erhältlich.



**RECHENBEISPIELE**

**GERICHT 1:** kleiner Tortilla Chip Teller + Dip nach Wahl

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 1,00 Euro	ca. 4,00 Euro

**GERICHT 2:** Nacho Teller (mit Käse überbacken)

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 1,25 Euro	ca. 5,90 Euro

**GERICHT 3:** großer Nacho Teller (mit Käse überbacken + Jalapeños)

Waren-einsatz	Einzelverkaufspreis
ca. 2,30 Euro	ca. 8,50 Euro – 9,90 Euro



# MEHR UMSATZ – MIT WENIG EINSATZ

HENDERSON AND SONS LÄSST

MIT INNOVATIVEM BARFOOD

DIE KASSEN KLINGELN



Laut aktuellen Nielsen-Zahlen\* wachsen die Warengruppen der salzigen Snacks deutlich stärker als der gesamte FMCG-Markt. Tortilla Chips beispielsweise legen in Ab- und Umsatz sogar zweistellig zu. Das heißt im Umkehrschluss: Die Konsumenten lieben die Salz-Snacks. Klar, dass jeder Gast diese auch an der Bar erwartet.

**Bei der Flut von Produkten** und dem Einheitsbrei, der serviert wird, ist es für den Gastronomen extrem wichtig, sich vom Wettbewerb abzuheben und seinen Gästen hochwertige Snacks zu servieren. Die sollen ihm natürlich einen

Mehrwert generieren und den Absatz an der Bar ankurbeln. Wie das gelingt? Mit HENDERSON AND SONS!

**Mit ihrem Finest Barfood** bringt die englische Premium-Marke wortwörtlich feinsten Geschmack an die

Sache. Die Tortilla Chips gibt es in vier Geschmacksrichtungen: Hot Chili, Nacho Cheese, Smoky Barbeque und Salty Natural. Erhältlich sind sie in den Größen 125g und 450g.





**UMSATZBEISPIEL:** Auf Basis der 450g-Tüten (Gastro UVP: 2,29 Euro netto) HENDERSON AND SONS Tortilla Chips ergibt sich für einen Nacho-Teller (150 g Portion) mit Jalapeños und Dip folgender Wareneinsatz und Mehrumsatz.

Wareneinsatz: <b>1,31 Euro (netto)</b> Chips: 76 Cent; Jalapeños: 30 Cent; Dips: 25 Cent	Verkaufspreis pro Portion <b>4,96 Euro (netto)</b>  5,90 Euro brutto	Rohertrag pro Portion <b>3,65 Euro (netto)</b>
--	--	--

**21.535,00 Euro (brutto)**  
Mehrumsatz  
pro Jahr

Mehrumsatz pro Jahr: 10 Portionen pro Tag x 5,90 Euro x 365  
Mehrumsatz bei nur 10 Portion pro Tag = 21.535,00 Euro (brutto)

**WARENEINSATZQUOTE: 26%**

**Alle Sorten sind glutenfrei**, frei von Geschmacksverstärkern und hergestellt mit bestem Sonnenblumenöl – teilweise dazu sogar noch laktosefrei und 100% vegan. Bei den Dips stehen passend dazu die Sorten Hot Salsa, Cheese, Barbeque, Guacamole oder Chunky Salsa zur Wahl.

**Auch die Nachfrage** nach Nuss-Spezialitäten nimmt bei den Gästen immer

weiter zu\*. In diesem Bereich bietet HENDERSON AND SONS ebenfalls beste Qualität und innovativen Taste. Im Bereich Nüsse sorgen die Crunchy Nuts, Wasabi Nuts und der Selected Mix sowie die klassischen Erdnüsse für abwechslungsreichen Knabberspaß.

**Für eine Top-Qualität** sind Gäste auch gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen. Genau da liegt das Absatzpotenzial für

den Gastronomen. Weiterer Vorteil: Die salzigen Snacks fördern den Durst. Und was hilft da? Ein kühler Cocktail natürlich. So lässt es sich an der Bar ganz einfach zu mehr Umsatz snacken.

**HENDERSON AND SONS //**  
henderson-sons.com



# NEUES BARFOOD FÜR MEHR UMSATZ

TORTILLA CHIPS, DIPS UND NUTS SORGEN FÜR VIELFALT  
UND NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE



Kleine Knabbereien und Snacks sind mittlerweile fester Bestandteil in jeder Bar. Was früher noch simple Erdnüsse und Salzstangen waren, sind heute Käse-Tortilla-Chips samt Dip oder Wasabi-Nüsse. Man legt eben Wert auf Vielfalt und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. So haben Marken wie Henderson and Sons das Finest Barfood auf eine neue Genuss-Stufe gehoben. Die Gäste lieben es.

**Dass diese Snacks mittlerweile auf so gut wie jeder Karte zu finden sind**, ist kein Zufall. Es gibt verschiedene Gründe, warum Gastronomen auf Barfood setzen: Es fördert die Geselligkeit,

seit dem Rauchverbot ersetzt der Griff zu den Snacks in vielen Fällen sogar den Griff zur Zigarette. Der für die Gastronomen aber viel wichtigere Grund: Das beinhaltete Salz entzieht dem Körper

Flüssigkeit. Die Gäste werden durstig, der Getränkeabsatz wird merklich gesteigert.

**Cocktails helfen gegen Schärfe**  
Snack ist jedoch nicht gleich Snack.





Die Leser haben entschieden und die Gewinner des TOP HOTEL STAR AWARD 2016 gewählt: Deutschlands meistabonnierte Hotelfachzeitschrift zeichnete am 13. März 2016 die besten Produkte für die Hotellerie in zwölf Kategorien aus. In der Kategorie FOOD & BEVERAGE sicherte sich HENDERSON AND SONS den GOLD-STAR-AWARD.



**Nicolas Hüser, Inhaber Weekend:** »Barfood ist essenziell für unser Objekt. Seit wir auf die innovativen Produkte von HENDERSON AND SONS setzen, verkaufen wir pro Woche ca. 100 Portionen der Snacks. Bei einem Verkaufspreis von 3,95 Euro bis 8,95 Euro (je nach Portionsgröße und Gericht) generieren wir dadurch ganz einfach einen Mehrumsatz von rund 25.000 Euro pro Jahr. Die Gäste lieben die Produkte und wir tun es auch!«



Während sich der Durst, den man von salzigen Snacks bekommt, mit alkoholfreien Getränken, wie einfachem Wasser, stillen lässt, ist dies bei Schärfe nicht so einfach möglich. Für die Chilischarfe, wie sie z.B. in Wasabi-Nüssen vorkommt, ist hauptsächlich der Stoff Capsaicin verantwortlich. Dieser ist unlöslich in Wasser, aber leicht löslich in Alkohol und Milch. Ein gutes Mittel gegen die Schärfe ist also ein Cocktail,

idealerweise auf Sahne- oder Milch-Basis. Je mehr schärferes Barfood vertilgt wird, desto größer wird der Durst auf Cocktails – ein weiterer Absatzgarant.

### **Einfaches Zusatzgeschäft**

Aber auch der Verkauf von Barfood an sich kann für den Gastronomen ein einfaches und lohnendes Zusatzgeschäft sein. Viele Gastronomen setzen noch immer auf die Kombination von klassischen Erd-

nüssen und Salzstangen – und das schon seit vielen Jahren. Das ist nicht schlecht, aber es ist eben immer das Gleiche. Neue Food-Trends sind hier Fehlangeize. Bietet der Gastronom seinen Gästen jedoch eine völlig neue Vielfalt, sind diese gerne bereit, auch etwas mehr dafür zu bezahlen.





**HENDERSON**  
**AND SONS** FINEST  
SNACKS

MBG INTERNATIONAL PREMIUM BRANDS.GMBH  
OBERES FELD 13 | 33106 PADERBORN | GERMANY  
T. 05251 546 0 | E. INFO@MBG-ONLINE.NET | W. WWW.MBGGLOBAL.NET

