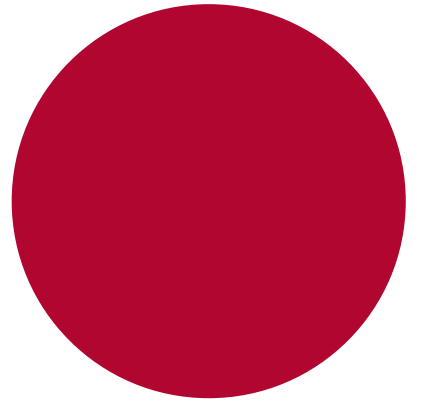


MÖGEN SIE RUNDE SACHEN?





WPR COMMUNICATION

WIR AUCH.
DESHALB BIETEN
WIR NICHT NUR GUTE
IDEEN, SONDERN
STIMMIGE KONZEPTE
UND BRANCHEN-
KNOW-HOW.

Erst professionelle Konzepte und profunde Marktkenntnisse, die von der Küche bis zum Gast reichen, machen aus einem besonderen Einfall erfolgreiche Projekte und Kampagnen. WPR COMMUNICATION liefert Ihnen beides: Kreativität & jahrelange Erfahrung im GV-Segment – um aus einer guten Idee eine runde Sache zu machen.

ANZEIGEN
BROSCHÜREN
CD-ENTWICKLUNG
EINLADUNGEN
EVENTS
FOTOPRODUKTIONEN
MESSESTÄNDE
PLAKATE
PRESSEBILDER
PRESSEGRAFIKEN
PRESSEKONFERENZEN
PRESSEMELDUNGEN
PROMOTIONS
REDAKTIONSKOOPERATIONEN
REZEPTENTWICKLUNG
SALESFOLDER
SEMINARE
VERKAUFSFÖRDERUNGSAKTIONEN
WERBEMITTELPRODUKTION

Anrichtehinweis:

Kartoffeln und Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten. Hähnchenbrustfilet schräg aufschneiden und daraufsetzen. Sauce außen herum geben. Mit Basilikumblättern dekorieren.



● IDEENKÜCHE ALS ERFOLGSREZEPT.

Aktionshighlights und neue Rezepturen sorgen für frischen Wind und guten Abverkauf in Restaurantküche, Mensa oder Betriebsrestaurant. Trendstarke Rezepturen sind in allen Segmenten gefragt, um anspruchsvolle Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Doch es ist ein Unterschied, ob 50, 500 oder 5.000 Essen am Tag die Küche verlassen. Aus diesem Grund arbeiten wir bei Rezeptkonzeption und -entwicklung mit einem Pool kreativer Küchenprofis zusammen.

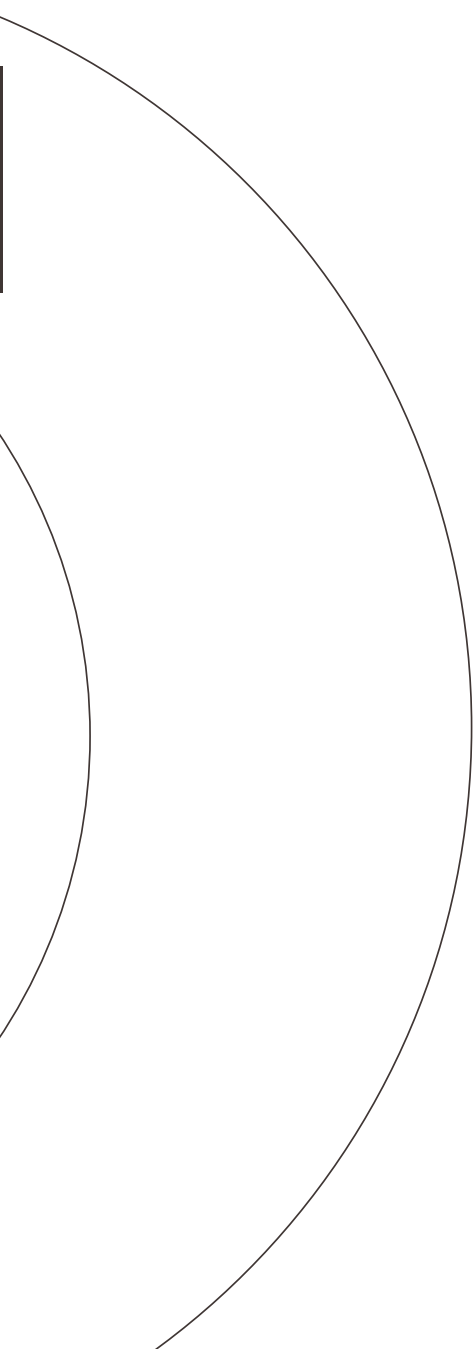
1	Gemeinschaftsverpflegung				
2	Marinierte Hähnchenbrust mit Senfsauce, glasiertem Lauch, Kirschtomaten und Kartoffelrösti				
3	Geben Sie hier Ihre gewünschten Portionen ein:				
4	Portionen:	100			
5					
6	Zutaten	Menge für 100 Portionen	EH	Menge für gewünschte Portionen	EH Grundpreis in EUR*
7					
8	Hähnchenbrust				
9	Hähnchenbrustfilets, ohne Haut, je 140 g	100	Stk.	100	Stk. 1,01 €
10	Rapsöl	2.500	ml	2.500	ml 1,37 €
11	Honig, flüssig	500	g	500	g 4,55 €
12	Ingwer, gemahlen	10	g	10	g 12,34 €
13	Rapsöl	1.000	g	1.000	g 1,37 €
14	Sauce				
15	Butter	500	g	500	g 3,24 €
16	Zwiebelwürfel, TK	1.000	g	1.000	g 0,89 €
17	Senf, mittelscharf	800	g	800	g 0,89 €
18	Gemüsebrühe	6.000	ml	6.000	ml 0,13 €
19	Sahne, 30 %	4.000	ml	4.000	ml 2,82 €
20	Zucker	200	g	200	g 1,07 €
21	Lauch				
22	Lauch, Ringe, TK	16.000	g	16.000	g 1,65 €
23	Butter	500	g	500	g 3,24 €
24	Zucker	200	g	200	g 1,07 €
25	Kirschtomaten	2.500	g	2.500	g 6,20 €
26	Kartoffelrösti				
27	Kartoffelrösti, je 55 g, je Portion 2 Rösti, TK	11.000	g	11.000	g 1,89 €
28	Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen)				
29		100	Stk.	100	Stk. 0,03 €
30					
31					
32	Preis für 100 Portionen				
33	Preis für 1 Portion				
34	*) je 1.000 g/1.000 ml/Bund/Stück				
35					
36	Zubereitung:				



● DAS AUGE ISST MIT.

Stimmt. Deshalb ist es umso wichtiger, dass ein Foto professionell gemacht wird. Ein gutes Briefing ist die Ausgangsbasis. Dann können Stylisten, Foodstylisten und Fotografen aktiv werden. Farben, Licht, Requisiten – alles muss stimmen. So werden Lebensmittel, Tellergerichte oder Menschen fast zu Kunstwerken.







TafelSpitze

Der Siegertisch:
PURE FREUDE



● LUST AUF FRISCHE EINFÄLLE?

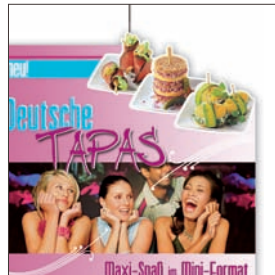
Wer sich gekonnt in Szene setzt, fällt auf. Bei Kunden, Gästen und Medien. Die richtige Optik ist entscheidend. Damit die Gestaltung auf den Punkt sitzt, müssen Kreativität und handwerkliches Können zusammenkommen. Lassen Sie sich von den frischen Einfällen unseres Grafikteams überzeugen, gleichgültig ob Sie eine Broschüre, einen Tischaufsteller oder ein ganzes Werbemittelpaket benötigen.





● WERBEMITTEL VON A BIS Z.

Sie möchten Ihre Gäste und Kunden begeistern und überzeugen – mit Werbemitteln, die ankommen. Wir können Ihnen sagen, wie und womit Sie das erreichen. Konzeption, Gestaltung und Produktion von Werbemitteln für die GV-Branche ist unser Handwerk. Sorgfalt, Genauigkeit und Fachwissen von Andruck bis Zickzackfalz sind dabei selbstverständlich.





& tipps

er Mix räuterfrische

weinefiletstreifen mit grünen
ankernen, Kirschtomaten
eräuchertem Schinken mit
schmand

s benötigt man:

- 200 g Schmand
- 100 g Sahnequark
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 bis 2 EL Rapsöl
- 100 g kleine Kartoffeln, gekocht
und gepellt
- 1 EL Zucker

Un
Schweinefi
und zusam
kerne aus d
nenkerne sin
und halbieren
bis auf einige
fein schneiden.
dann mit Zitron
ken. Fleisch in e
mit Salz und Pfe
Pfanne nehmen.

Butter mit den Zw
Pfanne geben und
die Bohnenkerne h
und Pfeffer abschm
anbraten, leicht sal
lisieren. Filetpfanne
Kerbelschmand sow

Pute triff

Pute
Lauch
auf g

Das braucht m

- 700 g Putenb
- 300 g kleine, feste Ste
- oder Crèmechamp
- 3 bis 4 Bund Lauchzw
- 1 Bund Thy
- 2 Torr

Wer Lust hat,
Pfanne auch einmal mit Lammfilet
statt der Bohnenkerne passen dazu
Prinzessbohnen besonders gut.

**fann
tastisch**
leißer Mix für kalte Tage!

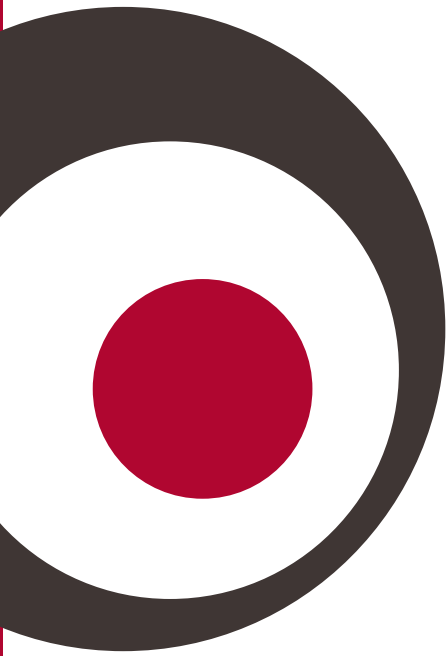


FÜR MICH SIND KOMPETENZ, ZUVERLÄSSIGKEIT
UND FLEXIBILITÄT DIE ENTSCHIEDENDEN FAKTOREN
IN DER ZUSAMMENARBEIT MIT AGENTUREN.

BEI WPR COMMUNICATION REICHT EIN KURZER ANRUF
UND ICH WEISS, DASS ALLES IN BEWEGUNG GESETZT
WIRD, UM DIE GEWÜNSCHTEN INFORMATIONEN SCHNELL,
FACHLICH KORREKT UND AUF DEN PUNKT GENAU
ZUSAMMENZUSTELLEN – GLEICHGÜLTIG, OB ES DABEI
UM REZEPTE, BILDMATERIAL ODER PRESSETEXTE GEHT.
DAS SCHÄTZE ICH SEHR.

”

GRETEL WEISS,
HERAUSGEBERIN
FOOD SERVICE + GV-PRAXIS



● IN DEN MEDIEN ZU SEIN, HEISST IM GESPRÄCH ZU SEIN.

Es gibt viele Wege, um hineinzukommen – Streuungen von Presstexten und -bildern, Promotions, Kooperationen oder Anzeigen. Das ist unser tägliches Geschäft. Doch am wichtigsten: der heiße Draht zu den Redaktionen. Der persönliche Kontakt zu den entscheidenden meinungsbildenden Journalisten der Branche ist deshalb unsere beste Referenz.

● IHRE BRANCHE IST UNSERE PROFESSION.

Wir kümmern uns intensiv und mit viel Leidenschaft um Kunden im Großverbrauchersegment. In den vergangenen Jahren haben wir für und mit vielen Unternehmen zusammengearbeitet:



● WER WIR SIND?

Seit über 20 Jahren berät und betreut WPR COMMUNICATION Kunden bei ihrer Kommunikationsarbeit. Instrumentelles Know-how, verbunden mit jahrelanger Erfahrung und inhaltlicher Kompetenz in den Beratungsschwerpunkten Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie, zeichnen die Qualität unserer Agenturleistungen aus.

Als Full-Service-Agentur bietet WPR COMMUNICATION ein Leistungsspektrum, das die gesamte Bandbreite von PR, Werbung und Verkaufsförderung umfasst. Dieser ganzheitliche Ansatz ermöglicht eine effiziente Verzahnung unterschiedlichster Instrumente, die Jahreskonzeptionen ebenso wie Einzelprojekte zu einer runden Sache machen. Ob Serviceangebot für Kunden, Verbesserung der Gästebindung oder der Wunsch nach neuen Themen und Ideen – wir erarbeiten konkrete Lösungen für Ihre Aufgabenstellungen. Unser Anspruch dabei: Gast und Küche müssen gleichermaßen berücksichtigt werden.

Unser Agenturteam an den Standorten Berlin und Königswinter umfasst aktuell 15 fest angestellte Mitarbeiter, darunter u. a. Oecotrophologen und Kommunikationswissenschaftler. Eine eigene Grafikabteilung sowie ein Pool aus freien Spezialisten unterstützen uns bei der Umsetzung der unterschiedlichen Projektbestandteile.

Unser GV-Team ist gerne für Sie da:

- Elisabeth Rechenburg, geschäftsführende Gesellschafterin
Telefon 0 22 44/92 49-50
- Anja Gründer, Senior-Beraterin
Telefon 0 22 44/92 49-16

Wir freuen uns auf einen Anruf oder eine E-Mail von Ihnen!



WPR COMMUNICATION

WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG
Agentur für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Kollwitzstraße 7
53639 Königswinter

Tel.: +49 (0) 22 44 / 92 49 - 0
Fax: +49 (0) 22 44 / 92 49 - 49
E-Mail: bonn@wpr-communication.de

Saarbrücker Straße 36
10405 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 / 44 03 88 - 0
Fax: +49 (0) 30 / 44 03 88 - 20
E-Mail: berlin@wpr-communication.de
www.wpr-communication.de