



Das Frühstück für die Gäste aus Asien und Indien:

# «Just like home»!

Die Reisedestination Schweiz boomt – das ist vor allem den Gästen aus dem asiatischen Raum und aus Indien zu verdanken. Die Entwicklung der Aufenthalte und der Hotelübernachtungen für das Jahr 2017 sprechen eine deutliche Sprache: Der Tourismus aus Asien und Indien boomt. Klug handeln deshalb jene Hoteliers, welche den Gästen aus dem asiatischen Raum eine adäquate Verpflegung auch zum Frühstück anbieten. Die Tiefkühlprodukte- und Logistikspezialistin Gmür AG (Zürich) hat denn auch das richtige Produktesortiment dazu.

Die Schweiz ist wieder zu einer beliebten Ferien- und Reisedestination geworden. Selbst aus Europa und den USA kommen wieder mehr Gäste in die Schweiz. Vor allem aber ist der Tourismusboom den Gästen aus dem asiatischen Raum und aus Indien zu verdanken. So stieg die Zahl der Hotellogiernächte mit Gästen aus Asien um mehr als zwölf Prozent, jene mit Gästen aus Indien sogar um fast 24 Prozent\*.

\*Quelle: Bundesamt für Statistik



Poha.

Dieser Trend dürfte sich auch in den kommenden Jahren fortsetzen und bietet sowohl Potenzial als auch Herausforderung für den Hotelier. Es ist an der Zeit, sich auf diese Zielgruppen einzustellen, die unterschiedlichen Esskulturen besser zu verstehen und echte Gastfreundschaft zu zeigen.

Und das ist gar nicht so schwierig: «Just like home» hat ein spannendes und abwechslungsreiches Sortiment mit asiatischen und indischen (Frühstücks)-Klassikern zusammengestellt – egal, ob eine klassischen Zhou-Reissuppe, Mantou Buns, Biryani oder Uppumav – die angesprochenen Gäste werden begeistert sein. «Geniessen wie zuhause, auch auf Reisen», lautet die Devise.

### Zmorge ist nicht gleich Zmorge!

Das Frühstück gehört in vielen Regionen und Kulturen zur wichtigsten Mahlzeit des Tages. So wichtig der «Zmorge» für die meisten Menschen ist, so unterschiedlich sind die Essgewohnheiten und die Produkte, welche in den verschiedenen Kulturkreisen zum Frühstück verwendet und gegessen werden.

Vielen Gästen aus dem asiatischen und indischen Raum ist nämlich das klassische «europäische» Frühstücksangebot völlig fremd. Während wir bevorzugt Brot mit Wurst, Käse oder Marmelade essen, gibt es in Asien bereits morgens Suppe, Baozi Buns, Mantous, Youbing und dergleichen. In Indien gibt es zum Frühstück fast ausschliesslich warme Gerichte: typisch sind Idly (Linsen-Reiskuchen) mit einer herzhaften Sauce (Sambar) oder Uppumav, einem traditionellen Gericht aus Rava (Griess), angereichert mit Nüssen und Gemüse, oder Biryani, einem schmackhaften Gericht aus zerdrücktem und angebratenem Reis.



Vegetable Fried Noodles.

## Machen Sie Ihre Gäste nicht nur satt, sondern glücklich!

Wussten Sie zum Beispiel,

► dass Forschungen ergeben haben, dass Inder unglücklich sind, wenn sie länger als zwei Tage keine indische Mahlzeit erhalten?

► dass die meisten asiatischen und indischen Gäste einen ganzen Koffer voll heimische Lebensmittel mit auf die Europa-Reise nehmen?

► dass viele Gäste aus dem asiatischen Raum unsere Milch- und Käseprodukte gar nicht gut vertragen?

Viele Tour-Operatoren weisen inzwischen bereits bei der Anfrage darauf hin, dass für das Frühstück ihrer Gäste mehrere Gerichte aus dem jeweiligen Herkunftsland auf dem Buffet angeboten werden müssen. Für viele Hoteliers bislang eine grosse Herausforderung, verbunden mit viel Aufwand, sofern der Wunsch überhaupt umgesetzt werden konnte.

Hier bieten die innovativen und authentischen Produkte von «Just like home» eine optimale Lösung. Die nach traditionellen Rezepten hergestellten Spezialitäten lassen sich in kürzester Zeit im Steamer regenerieren und danach sofort servieren, ohne zusätzlichen Personalaufwand oder länderspezifisches Know-How über die Essgewohnheiten der Zielgruppen.



Zhou Soup.

## Erfolg an der IGEHO 2017

Bei der Produktlanierung an der IGEHO 2017 wurde schnell klar: Hoteliers und Restaurantbetreiber waren von der Idee, von der Qualität der Produkte und von der einfachen Zubereitung begeistert. Es hat sich aber auch schnell gezeigt, dass die aromatischen Produkte auch für Mensen, Personalrestaurants, Altersheime und Kinderhorte eine Bereicherung des Speisenangebots darstellen.

Alle angebotenen Produkte sind vegan, verfügen zudem über einen hohen Nährwert und bilden somit eine tolle Alternative zu den bei uns bekannten Sättigungsbeilagen.

«Just like home» ist ein junges Schweizer Unternehmen, das sich auf die Entwicklung von asiatischen und indischen Gerichten für Hotellerie und Gastronomie rund um das Team von Marc Albrecht, Kai Laukenmann und Shaji Ramanali aus Zürich spezialisiert hat. Die Gerichte werden nach authentischen und traditionellen Rezepten hergestellt. Es handelt sich um vegetarische und vegane Speisen mit einfachster Zubereitung.

## Das Sortiment von «Just like home» (Auswahl)

- |                         |                     |                                  |
|-------------------------|---------------------|----------------------------------|
| ► Vegetarisches Biryani | ► Zhou Suppe        | Snacks bald erhältlich (Auszug): |
| ► Uppumav               | ► Mantou Boazi Buns | ► Bombay Mix                     |
| ► Poha                  | ► Idly              | ► Butter Murukku                 |
| ► Baozi                 | ► Sambar            | ► Geröstete Kichererbsen         |
| ► Youbing               | ► Coconut Chutney   |                                  |



Vegetable Baozi.

## Weitere Innovationen in der Pipeline

Neben den ab März 2018 verfügbaren Produkten arbeitet das Team von «Just like home» an weiteren Innovationen. Die besten Inspirationen holt man sich beim Original – deshalb packen die Food-Entwickler bald wieder den Koffer. Sie schnuppern und kosten, lüften Küchengeheimnisse und sammeln Ideen. So entstehen authentische und trendstarke Food-Neuheiten. Bereits im Frühjahr 2018 wird eine eigene Snack-Linie verfügbar sein.

## Die «Just like home»-Produkte sind erhältlich bei:

Gmür AG, Frisch- und Tiefkühlprodukte, 8048 Zürich, Tel. 044 448 88 88, [www.gmuer.ch](http://www.gmuer.ch)