



## **Presseinformation**

### **Neuer und nachhaltiger Gastronomie-Auftritt aus dem Hause TEEKANNE**

**Höchste Qualität, modernes Design, nachhaltige Verpackungen und 100 Prozent Bio: Die TEEKANNE Gastronomie-Linie erfindet sich mit dem Produktsortiment Selected neu.**

**Düsseldorf, Januar 2020.** Unter dem Namen Selected präsentiert sich der Düsseldorfer Teehersteller TEEKANNE seinen Partnern in Hotellerie und Gastronomie mit einem grundlegend überarbeiteten Sortimentsauftritt: Zum Start in das Jahr 2020 setzt TEEKANNE auf ein neues, modernes Design, nachhaltige Verpackungsmaterialien und 100-prozentige Bio-Rohwaren. Den Anfang der großangelegten TEEKANNE Gastronomie-Neuaustrichtung macht ab Januar 2020 das beliebte Pyramidenbeutel-Sortiment Luxury Cups: Ob die Früchtetees „Wild Berry Wonder“ und „Fruit Melody“, die Schwarztees „Hey Earl Grey“, „English Breakfast Club“ und „Mount Darjeeling“, die Kräutertees „Cool Peppermint“, „Queen Camomile“ und „Vitalizing Herbs“, der Grüntee „Green Tea Greetings“ oder der Rooibostee „Rooibos Safari“: Die zehn neuen Teemischungen basierend auf Bio-Rohwaren, garantieren Vielfalt vom Feinsten. Der luftig-luxuriöse Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material, in dem der lose Premium-Tee vorportioniert ist, ermöglicht optimalen Entfaltungsraum.

### **TEEKANNE Selected: Nachhaltig und modern für Gäste mit hohen Erwartungen**

Modern, individuell und designorientiert: So präsentieren sich Hotellerie und Gastronomie von heute. Und die Branche setzt zunehmend auf Produkte, die ein Differenzierungspotential bieten. „Unserer Erfahrung nach möchte, die Hotellerie und Gastronomie ihre Gäste mit Produkten überraschen, die sie von Zuhause nicht kennen“, führt Andreas Budach, Leiter des TEEKANNE Foodservice aus. Und auch das Thema Nachhaltigkeit steht in der Gastronomie vermehrt im Fokus: So stellte eine aktuelle Studie fest, dass für 90 Prozent der rund 1000 befragten Restaurantgäste aus Deutschland,



## Presseinformation

Österreich und der Schweiz der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln und Utensilien in Restaurants ein wichtiges Kriterium in der Gastronomie ist.<sup>1</sup> Diese Ansprüche bedient TEEKANNE ab sofort mit seinem verjüngten Gastronomieauftritt. Neben dem modernen Auftritt und den bio-zertifizierten Rohwaren überzeugt die neue Linie Selected mit nachhaltigen Verpackungsmaterialien, wie FSC-zertifizierten Faltschachteln, Teebeutelumhüllungen aus Papier und Teebeuteln aus biologisch abbaubarem Material. „Mit dem neuen Sortiment Selected geben wir unserem Out-of-Home-Auftritt ein völlig neues Gesicht und stellen die Marke TEEKANNE für die gewandelte Hotellerie mittels eines fortschrittlichen Designs und einer Umstellung auf 100-prozentige Bio-Rohwaren komplett neu auf“, erklärt Andreas Budach die TEEKANNE Neuausrichtung.

Analog zum Luxury Cups-Sortiment werden die TEEKANNE Gastronomie-Linien Luxury Bags – die einzeln versiegelten Beutel der 12 Sorten sind mit losem Premium-Tee befüllt und beinhalten die ideale Menge für eine Kännchenportion – sowie das 8 Sorten umfassende Sortiment der losen Tees sukzessive bis Mai 2020 auf das neue Konzept TEEKANNE Selected umgestellt.

### Hinweis für die Redaktion:

Bei Interesse stellen wir Ihnen gern druckfähiges Bildmaterial zur Verfügung. Dieses steht auch unter folgendem Link für Sie zum Download bereit:

<http://www.jeschenko.de/presse/teekanne>

### Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Manuela Wehrstedt (0221/3099-141), Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln

### Über TEEKANNE:

Die TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf, steht seit über 135 Jahren für Teegenuss höchster Qualität und Innovationskraft: Seit der Gründung des Stammhauses R. Seelig & Hille 1882 in Dresden hat TEEKANNE entscheidend zur Entwicklung des deutschen und internationalen Teemarktes beigetragen. Erfindungen wie die Teebeutelpackmaschine und der weltweit verbreitete Doppelkammerbeutel gehören zu den Meilensteinen der bewegten Unternehmensgeschichte. Heute ist TEEKANNE Marktführer im Bereich Tee (Quelle: AC Nielsen 2019) und gibt dem Markt mit immer neuen Geschmacksvarianten und Teemischungen wichtige Impulse. Die TEEKANNE Gruppe ist international in sieben Ländern mit Produktionsstätten bzw. Niederlassungen vertreten und verfügt in vielen weiteren Ländern über ein ausgeprägtes Netz an Vertriebspartnern. Weltweit werden 1.400 Mitarbeiter beschäftigt. TEEKANNE macht den Tee seit 1882: von Schwarzem

<sup>1</sup> Quelle: Studie des Online-Reservierungs-Service Bookatable by MICHELIN, 2019



## **Presseinformation**

Tee über Grünen und Weißen Tee, Kräuter- und Früchtetee bis hin zu Rotbuschtee. Dabei kommt bei TEEKANNE von der Pflanze bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand. Hauseigene Experten betreuen jeden einzelnen Schritt mit Wissen und Hingabe – so garantiert der Teespezialist höchsten Genuss bei bester Qualität.