

Neuer Lieferanten-Partner
ab 2024!

EAT

EASY **AND** TASTY

Alpenländische High Convenience Manufaktur



- ✓ **Alpenländische**, bayrische und deutsche Spezialitäten
- ✓ **100%** handgemacht & natürlich
- ✓ **Keinerlei** künstliche Zusatzstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker
- ✓ Vorrangig **regionale** Zutaten
- ✓ Höchste **Gelingsicherheit** in der Zubereitung
- ✓ Individuelles und persönliches **Beratungs-** und Schulungsangebot

High Convenience Sortiment für Gastronomie & Hotellerie



Spätzle Natur |
Käsespätzle



Handgedrehte
Knödel



Diverse
Fleischgerichte



Handgemachter
Kaiserschmarrn



Saisonale
Suppen

ECHE VORTEILE FÜR SIE ALS MANAGER



Hohe Planbarkeit
auch bei kurzfristigen Ausfällen
oder Engpässen steht Ihr
Mise en Place



Höhere Umsätze
mehr Essen in kürzerer Zeit
dank systematischen Abläufen



Hohe Motivation
eintönige und zeitaufwändige
Arbeiten übernehmen wir und
stärken Ihr Team



Sinkende Kosten
geringere Energie- und Lohnkosten
in der Vorbereitung sowie beim
Warenverlust



Konstante Qualität
zufriedene Gäste durch
gleichbleibende Qualität,
unabhängig von der Besetzung



Attraktiv als Arbeitgeber
Geregelte Arbeitszeiten und mehr
Zeit fürs Wesentliche für Ihre
Küchencrew

ECHE VORTEILE FÜR SIE ALS KÜCHENCHEF/IN



Lange Haltbarkeit
für höchste Flexibilität bei
schwankendem Geschäft



Zeit für Wesentliches
regelmäßige & planbare
Arbeitszeiten für Sie & Ihre Crew



Ehrliche Kalkulation
transparente & faire Preise für
eine saubere Preisfindung



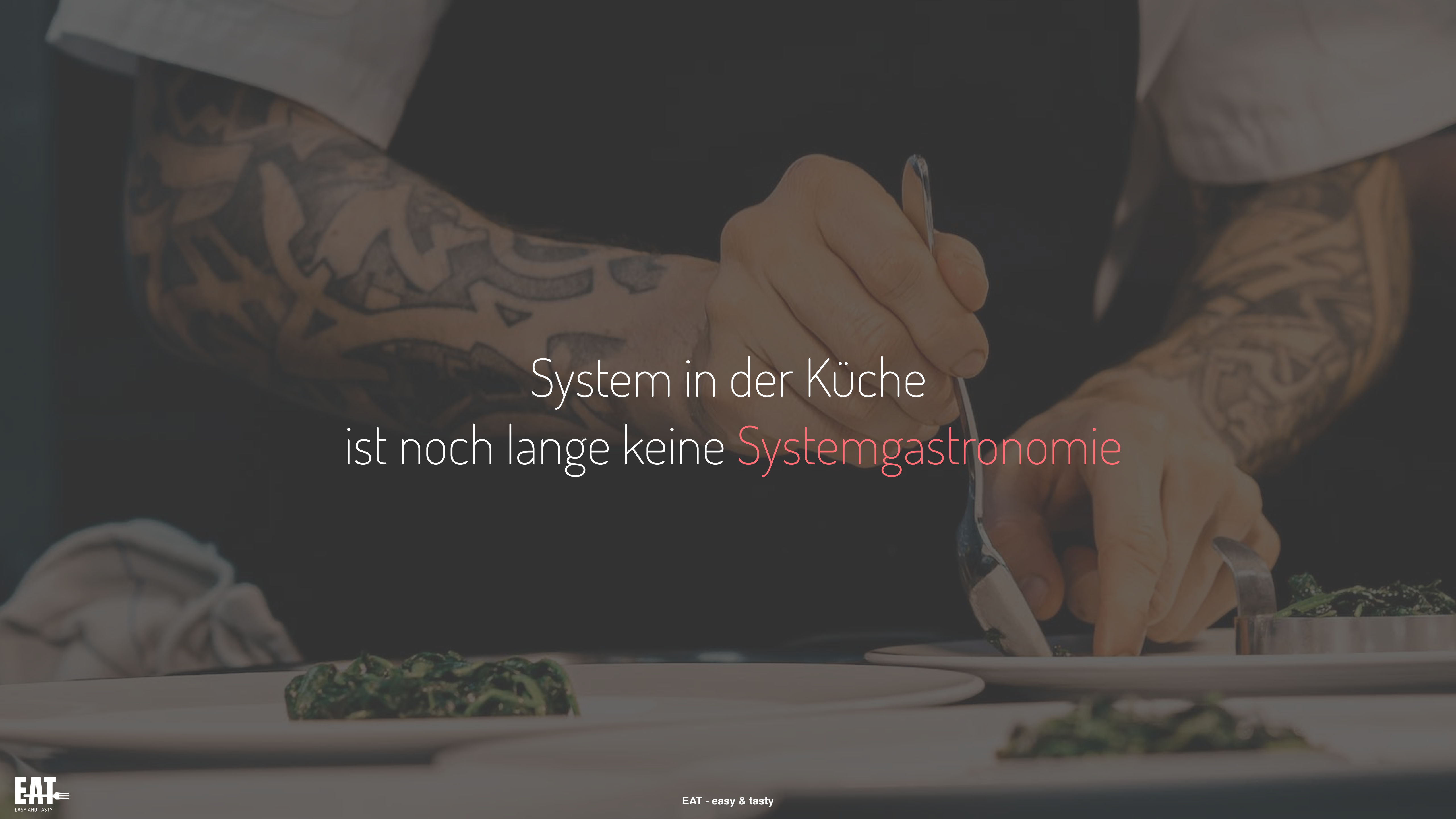
Überzeugende Qualität
Qualitativ hochwertige und
handgemachte Produkte



100% Natürlichkeit
wir verzichten komplett auf
künstliche Zusatzstoffe & Aromen



Einfachstes Handling
Höchste Gelingsicherheit auch für
Küchenhilfen und Quereinsteiger

A close-up photograph of a chef's hands, heavily tattooed, meticulously plating a dish. The chef is wearing a white uniform. The hands are using a silver fork and knife to carefully place ingredients onto a white plate. In the foreground, another plate with a portion of green vegetables is visible. The background is dark and out of focus, showing more of the kitchen environment. The overall lighting is soft and focused on the hands and the food.





System in der Küche
ist noch lange keine Systemgastronomie

Unser Willkommensangebot für GEG-Mitglieder

- ✓ **Persönliche** Produktpräsentation mit unserem Produktionsleiter
- ✓ **Individuelle** Beratung in Ihrem Betrieb
- ✓ **Kostenfreie Schulung** Ihrer Brigade im Umgang mit unseren Produkten
- ✓ **10% Rabatt** auf Ihre Erstbestellung







Annika Worst
Key Account Managerin

-  info@eat-garmisch.de
-  0160.7548144
-  0160.7548144
-  www.eat-garmisch.de



Marie Güthues
Sales Managerin

-  sales@eat-garmisch.com
-  0160.7548144
-  [eat.easy.and.tasty](https://www.instagram.com/eat.easy.and.tasty)
-  EAT - Easy & Tasty

