

Wenn Pommes Frites inszeniert werden

Langenthal, 21. Januar 2019



Köche und Restaurantbetreiber suchen immer wieder nach neuen Möglichkeiten, um ihre Gäste zu begeistern. Die neuen Vollmond Frites von KADI helfen Gastronomen dabei, in der Bewirtung innovative Zeichen zu setzen und positiv aufzufallen. Die Pommes-Frites-Produzentin zeigte auf dem Bürgenstock gleich selbst, wie eine klassische Schweizer Kartoffelbeilage gebührend inszeniert werden kann.

Bekannt ist die Langenthaler KADI AG vor allem für ihre Kartoffelprodukte und Tiefkühlspezialitäten. Dass sich das Unternehmen auch im Geschichtenerzählen auskennt, mag daher erstaunen. Die Berner Pommes-Frites-Produzentin erbrachte jedoch kürzlich erneut den Beweis dafür, indem sie ein Produkt auf den Markt brachte, das gerade dank seiner Geschichte bei den Gastronomen punkten soll.

Gemeint sind die neuen Vollmond Frites, die vollkommen im Einklang mit der Natur hergestellt werden. Die Mondphasen spielen dabei eine entscheidende Rolle – jeder Verarbeitungsschritt richtet sich nach dem mystischen Erdtrabanten und seiner Wanderung rund um die Erdkugel. Ausserdem sind die Vollmond Frites besonders nachhaltig – unter anderem deshalb, weil die Kartoffeln der Vollmond Frites auf Feldern angebaut werden, die weniger als 10 Kilometer von KADI entfernt liegen.

Mehrwert für die Gastronomie

Köche und Restaurantbetreiber können mit den Vollmond Frites also eine Geschichte erzählen – ein wichtiges Kriterium in der heutigen Gastronomie. Erwartungsvolle Gäste haben hohe Erwartungen an die Bewirtung. Hochwertige und erlesene Produkte sind dabei quasi eine Selbstverständlichkeit. Gesucht wird darüber hinaus das besondere Erlebnis. Die Vollmond Frites von KADI sowie diverse speziell entwickelte Promotionsmaterialien helfen Gastronomen dabei, dieses besondere Erlebnis herbeizuführen – beispielsweise, indem sie einen kulinarischen Event organisieren und dabei das Vollmond-Thema gekonnt inszenieren.

Vollmond-Event auf dem Bürgenstock

Dass eine solche Inszenierung funktionieren kann, bewies die KADI am 21. Januar 2019 gleich selbst. Das Langenthaler Unternehmen veranstaltete auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, einen Vollmond-Event mit 4-Gang-Menü und mehreren Showacts. Die präsentierten Gänge wiesen allesamt einen Vollmond-Bezug auf. Unterbrochen wurden die Speisenabfolge unter anderem von einer mystischen Filmprojektion sowie von thematisch passenden Musikdarbietungen. Freilich fand der Event just an einem Vollmondabend statt, was die Stimmung zusätzlich abrundete. Zu den Teilnehmern des Abends zählten unter anderem Vertreter der Gastronomie und des Handels. Diese Gäste abzuholen und nachhaltig zu inspirieren, war das Ziel des Abends. Dazu CEO Christof Lehmann: «Es freut uns, wenn KADI in Zukunft noch vielen Gastronomen und Köchen dabei helfen kann, einen kreativen Event zu planen und auszurichten. Die Vollmond Frites bilden dafür sicherlich eine perfekte Ausgangslage.»

Weitere Inspirationen und Bildmaterial auf www.vollmondfrites.ch.

Medienkontakt:

Patrick Jordi | Marketing Manager KADI AG | 062 916 05 00 | patrick.jordi@kadi.ch