

Fertigpakete

ALL
inclusive

SUSHI TO GO

Sushi selber machen ist mit dem „Reishunger Sushi Set“ ganz einfach, denn Zutaten und benötigtes Equipment liegen bei (www.reishunger.de)



Wir leben in einer Zeit der All-Inclusive-Servicepakete – All-Inclusive Ferien, All-Inclusiv-Handytarife, All-Inclusive-Versicherungen... Für uns wird gesorgt. Wir wünschen uns nicht nur im Urlaub, sondern auch im alltäglichen Leben Entlastung und Entstressung. Fertigpakete, Startersets und Komplettboxen sind dabei eine interessante Möglichkeit.

DAS KRAUT AUS DER FLASCHE

Für Recycling-Liebhaber gibt es das Küchenkräuter-Set „Immergrün“ von „Die Prototypen“. Enthalten ist ein kleiner Schwamm als Wasserspeicher, komprimierte Erde, Flüssigdünger und Kräutersamen. Benötigt wird nur noch eine ausgediente Kunststoffflasche und schon kann die Kräuterzucht beginnen



DER PIZZA-BLITZ

Das Geschenkset „Pizza Pizza“ von Sommerburg & Winterschloss bringt schon den Kleinsten das Zubereiten von Mahlzeiten nahe

KIDS-SETS – In der Kinderküche gibt es schon lange Backsets mit Rührschüssel, Teigrolle, Backformen, Ausstechformen, Kuchenpinsel und was man halt so alles zum Backen benötigt. Da wird einem das Zusammenstellen des benötigten Equipments für das Backen mit Kindern schon abgenommen. Sommerburg & Winterschloss haben auch noch andere hübsche Kindersets entwickelt wie „Pizza Pizza“, das in einem Pizzakarton daher kommt. Darin nicht nur Kuchenrolle und Pinsel, sondern auch ein Pizzabackblech, eine Pizzaschaufel, ein für Kinder verständliches Rezept sowie Dekorationsideen, denn eine Pizza sieht bei Kindern gerne wie ein Gesicht aus. Und damit es dann in der heimischen Pizzeria gemütlich wird, ist auch noch ein Pizza Pizza candle cover dabei – ein Kerzenschirm, der sich zusammengesteckt über ein Glas mit Teelicht stülpen lässt. Auch bei Geschenksets sind vorgefertigte Gourmet-Zusammenstellungen in hübscher Verpackung schon lange üblich. Nur bei der Bewältigung des Alltags hinken wir noch etwas hinterher, aber auch das ändert sich glücklicher Weise gerade.

KOCHBOX STATT FASTFOOD

In unserem von Hektik und Stress geprägten Alltag schaffen wir es oft kaum, den alltäglichen Haushalt zu bewältigen und dann kommt jeden Tag noch die Frage auf uns zu, was wir denn schnell mal leckeres Gesundes kochen könnten. Für viele Menschen wird es zunehmend schwerer, sich nach einem langen stressigen Arbeitstag noch Gedanken über Essen, Kochen und die Organisation des Einkaufs zu machen. Der Griff zu Fertiggerichten ist dann meist der letzte Ausweg, da schnell, einfach und bequem – auch wenn man damit oft selber nicht wirklich glücklich ist. Diesem Problem sahen sich auch die Gründer von „Kochzauber“ ausgesetzt und suchten nach einer Lösung. Sie wollten gesunde bewusste Ernährung mit unseren übervollen Terminkalendern in Einklang bringen und kamen auf einen Service, der die Auswahl der Rezepte sowie das Einkaufen der Zutaten übernimmt und dann auch noch alles zu einem nach Hause

liefert. Die Kochzauber-Box war geboren mit der trotz Alltagshektik auf gesunde, ausgewogene Ernährung nicht mehr verzichtet werden muss. Alle Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Nudeln aber auch Kräuter und Gewürze kommen grammgenau portioniert zu einem nach Hause. Nur Kochen müssen wir noch selber, aber das machen wir ja gerne. Und auch andere Online-Lebensmittel-Services wie „Hello Fresh“ und „Schlemmertüte“ wollen ihren Kunden das Grübeln über das zu kochende Gericht und den Kaufstress im Supermarkt abnehmen. Schluss mit Fast Food oder eintönigen Gerichten und stattdessen Freude am Kochen von stets gesunden Mahlzeiten in den eigenen vier Wänden.

Auch andere Unternehmen haben erkannt, dass der moderne Mensch von heute wenig Zeit hat und für entlastende Dienstleistungen dankbar ist. Neue Dienstleister und Dienstleistungen sind heute gefragt, die uns vom Alltagsstress entlasten.

Die Gründer Steffi Keuler und Frederic Knaut haben mit der „Kochzauber Box“ die Lösung für stressgeplagte Berufstätige, die selber gesund kochen wollen, aber keine Muße haben, sich Gedanken über Rezepte und Einkaufen zu machen



Trend



Bei „Countrykitchen“ von Feuer & Glas sind Gewürzmischung, Einkaufsliste und Rezept für traditionelle Landgerichte in einem schönen Tontopf, in dem die Speisen nicht nur serviert, sondern auch zubereitet werden können



BEGEHBARES REZEPTBUCH

Kochhaus ist das erste Lebensmittelgeschäft, das sich konsequent dem Thema Selberkochen widmet und nicht mehr nach Waren- und Produktgruppen, sondern nach Rezepten sortiert ist. An frei stehenden Tischen sind große farbige Tafeln, die das Gericht zeigen und auf einen Blick erkennbar machen, was alles gebraucht wird. Auf dem Tisch sind all die frischen Zutaten, die der Kunde zu einem bestimmten Gericht benötigt. Dazu bekommt jeder Kunde eine Schritt-für-Schritt-Kochanleitung in Bildern, damit das Rezept auch garantiert gelingt. Auch beim Kochhaus muss der Kunde nicht darüber nachdenken, was er kochen könnte. Zudem hat er für ein Gericht alles zusammen an einem Ort, ohne durch den ganzen Laden laufen und suchen zu müssen. Dass solch ein revolutionäres Konzept nicht nur funktioniert, sondern auch gefragt ist, zeigt sich an der wachsenden Anzahl der Filialen. Das erste Kochhaus eröffnete 2010 in Berlin, und

nun sind es schon sechs Geschäfte in Berlin und Hamburg. Und das Kochhaus ist weiter auf Expansionskurs und sucht Franchisepartner für andere große Städte.

STARTERKITS FÜR BEGINNER

Ikea wirbt mit: „Service Komplettpaket für deine Küche – Du wünschst dir eine neue Traumküche, hast aber keine Lust, Zeit und Aufwand zu investieren? Wir helfen dir mit unserem „Sorglospaket“.“ Ikea hat diesbezüglich ja schon öfter die Vorreiter-Rolle übernommen. Als Student kaufte ich mir für meinen ersten Haushalt das „Starterpaket Kochgeschirr“ und die „IKEA STARTBOX PLUS Service 60-tlg.“ mit Geschirr, Gläsern und Besteck in neutralem leicht zu kombinierendem Design. Kann natürlich sein, dass die Produkte damals einen anderen Namen hatten. Zum einen hatte ich als Miet-Starter nur wenig Budget zur Verfügung und zum zweiten keine Ahnung und Erfahrung, was ich wohl brauchen werde. Ikea hat auf seiner

Homepage unter dem Menüpunkt „Essen & Trinken“ im Übrigen einen extra Untermenüpunkt „Ikea Startbox“. Das nenne ich Problem bezogenen Kundenservice.

KOMPLETT-PAKETE FÜR NEUES

Sie wollten schon immer einmal Sushi selber machen? Ihnen fehlen nicht nur die Zutaten, sondern auch das richtige Zubereitungs-Equipment? Da kann das Sushi-Set von „Reishunger“ helfen. Enthalten sind Nori-Algenblätter, Wasabi-Paste, Reisessig, Sojasauce, Ingwer und natürlich Reis – genau genommen Koshihikari Sushi-Reis, denn für Sushi kann man nicht irgendeinen Reis nehmen, da er sonst nicht die richtige Konsistenz hat. Die Bambus-Rollmatte zum Fertigen der Sushis und auch die benötigten Stäbchen zum Essen sind selbstredend auch in dem Set enthalten. Kenner und Könnner können aber natürlich ihr Sushi Set auch selbst konfigurieren und die Einzelzutaten nach persönlichem Geschmack auswählen. So einfach

WELTWEIT EINZIGARTIG

Kochhaus ist das erste begehbare Kochbuch, bei dem die Produkte nach Rezepten sortiert sind und nicht nach Warengruppen





NICHT NUR FÜR MILCHBUBIS

Bei den Milchreis-Sets von Quai Sud muss man beim Kochen zusätzlich nur noch Milch im Haus haben und schon kann man Milchreis in verschiedenen leckeren Geschmacksrichtungen wie Himbeer-Nougat, Schokolade-Karamell oder Tiramisu auf den Tisch zaubern

kann es dann also gehen: Sushi Set bestellen, Freunde und Familie einladen und einen auf Sushi-Meister machen!

Aber auch der einfache Milchreis wird mit den richtigen Zutaten und Gewürzen zur kulinarischen Köstlichkeit. Da wir aber nicht immer all diese Zutaten als Standard im Küchenschrank stehen haben, bleibt es dann meist doch beim Standard-Milchreis mit Zucker-Zimt. Zum Glück gibt es aber Milchreis mit den entsprechenden Zutaten bei Quai Sud als Kombipaket in Form einer Flasche. Da das Retrodesign von den „riz au lait“-Produkten zudem wunderschön aussieht, ist dies auch ein tolles Geschenk und Mitbringsel.

NEUE SERVICELEISTUNGEN

Es ist eine Wohltat, mal nicht darüber nachdenken zu müssen, was man alles braucht und wo man es wohl finden könnte. Es ist Service am Kunden, dass dieser nicht durch die Gänge irren muss auf der Suche nach Produkten, die vielleicht

aus sind oder von diesem Geschäft gar nicht geführt werden. Die Industrie muss sich davon lösen, nur Produktgestalter zu sein – auch sie ist Problemlöser. Und der Handel ist nicht nur Warenverteiler sondern vor allem auch Dienstleister. Neue Serviceleistungen sind gefragt – kein lästiges Parkplatzsuchen, kein ewiges Warten in der Schlange, kein schweres Tütenschleppen, keine stressigen Last-Minute Einkäufe und kein nerviges Herumsuchen und Zusammensuchen. „Wir gehen für Sie einkaufen!“ ist dabei nur eine Möglichkeit, seinen Kunden Rundum-Sorglos-Pakete anzubieten, die ihm wirklich helfen und entlasten. Machen Sie das Leben Ihrer Kunden leichter und angenehmer und Ihre Kunden werden zu Ihren treuesten Fans.

Gabriela Kaiser, www.trendagentur.de



Das „Gourmet Kit Riz au lait“ von Nicolas Vahé kommt ganz stylish im transparenten Reißverschlussbeutel daher. Der Inhalt: eine Flasche Cocos & Chocolate Riz au Lait, ein Glas Pistachio Cream und 80 Prozent Dark Chocolat. Vorsicht: Der Inhalt dieser Tasche kann zur Sucht nach gutem Geschmack führen



VICTORINOX

COMPANION FOR LIFE



SWISSCLASSIC