

BackWerk verlängert den Sommer: Exotische Bio-Eistees ab September exklusiv in den Stores

Natürlicher Genuss ohne Gentechnik und frei von Zusatzstoffen /

Nur für kurze Zeit und in limitierter Zahl

Essen, im September 2017. Der Herbst nähert sich mit großen Schritten: Wer sich vom Sommer aber noch nicht verabschieden will, kann mit den neuen Bio-Eistees von BackWerk in die Verlängerung gehen. Erfrischend, fruchtig, leicht und natürlich – so schmecken die drei limitierten Sorten „Grüntee Minze“, „Schwarztee Zitrone“ und „Früchtetee Pfirsich“ (0,5 Liter, 2 Euro unverbindliche Preisempfehlung), die ab 5. September in allen deutschen BackWerken erhältlich sind. Der Back-Gastronom legt viel Wert auf Qualität und beste Zutaten, weshalb alle Varianten biologisch erzeugt wurden. Der Bio-Erfrischer „Grüntee Minze“ besticht durch den Geschmack von krauser und marokkanischer Minze. Wer es lieber etwas kräftiger mag, für den ist der „Schwarztee Zitrone“ genau das Richtige. Für eine fruchtige Variante sorgt der „Früchtetee Pfirsich“.

Es ist das erste Mal, dass der urbane Snack-Anbieter BackWerk ein eigenes Markenprodukt in die Stores bringt: „Wir gehen mit den Bio-Eistees in eine neue Richtung und sind von dem Produkt vollends überzeugt“, sagt Dirk Richartz, Leitung Marketing der BackWerk Management GmbH. „Ob zu Hause oder unterwegs: Wir glauben, dass eine kühle und natürliche Erfrischung, die man to go genießen kann, jeden anspricht.“

Der beige, handliche 0,5 Liter Tetra Pak verrät bereits ein wenig über seinen Inhalt: Alle drei Sorten das Bio-Siegel nach der EG-Öko-Verordnung. Dieses besagt unter anderem, dass die Bio-Eistees gentechnikfrei sind, ökologisch produziert und kontrolliert wurden

Kontakt:

Engel & Zimmermann AG – Unternehmensberatung für Kommunikation

Am Schlosspark 15 – 82131 Gauting

T 089 – 893 563 3 F 089 – 893 984 29 M info@engel-zimmermann.de

und frei von Zusatzstoffen sind. Die erfrischenden Getränke gibt es für kurze Zeit und nur so lange der Vorrat reicht.

Die Eckdaten von BackWerk

Branche: Backgastronomie

Position: Top 12 der größten Gastronomiebetriebe Deutschlands

Historie: Marktpionier und Branchenprimus der SB-Bäckereien

Firmensitz: Essen

Führungsteam: Karl Brauckmann, Vera Weiss

Kunden: über 6 Millionen monatlich (Durchschnitt)

Vertriebsform: Franchising

Partner / Franchise-Betriebe: über 240 Partner mit über 345 Franchise-Betrieben

Umsatz: 209 Millionen Euro netto systemweit (2016)

Mitarbeiter: über 3.000 davon über 120 in der Franchise-Zentrale

International: Österreich, Schweiz, Niederlande, Großbritannien, Slowenien

Die Meilensteine von BackWerk

- 2001** Erste SB-Bäckerei Europas eröffnet in Düsseldorf
- 2002** Erster Pilot-Franchise-Partner startet in Duisburg
- 2003** Aufbau der Franchise-Zentrale in Essen und Beginn der Franchisevergabe
- 2004** Vollmitgliedschaft im Deutschen Franchise Verband (DFV)
- 2005** DFV-Systemcheck (als eines der ersten Franchise-Systeme)
- 2006** Start in Österreich
- 2007** 100. Franchise-Partner
- 2008** „Öko-Test“-Bestnote im Vergleich der größten Filialbäckereien
- 2009** F&C Award in Gold vom Institut Franchising & Cooperation (F&C) in Münster
- 2010** 200. Franchise-Partner
- 2011** Jubiläum 10 Jahre BackWerk „Franchise-Geber des Jahres“ verliehen vom DFV
- 2012** Platz 1 im „impulse“-Ranking der deutschen Franchisesysteme
„Franchise-Gründer des Jahres“ verliehen vom DFV
- 2013** „Retailer of the Year“, Platz 2 im „impulse“-Ranking der deutschen Franchise-Systeme, Award „Franchise-Geber des Jahres“ in Österreich
- 2014** Beteiligung des schwedischen Finanzinvestors EQT, Eröffnung im Berliner Hauptbahnhof, F&C Award in Gold
- 2015** Zum 3. Mal in Folge von Kunden zum besten Händler in der Kategorie Brot und Backwaren gewählt (2013 – 2015)
- 2016** Einführung Veganes Sortiment, Auszeichnung mit dem PETA Award

Weitere Infos: www.back-werk.com

Kontakt:

Engel & Zimmermann AG – Unternehmensberatung für Kommunikation

Am Schlosspark 15 – 82131 Gauting

T 089 – 893 563 3 F 089 – 893 984 29 M info@engel-zimmermann.de