

Ehrlich und echt: BackWerk revolutioniert mit neuem Stullensortiment das deutsche Butterbrot

Essen, im März 2018. Das Butterbrot blickt auf eine jahrhundertlange Erfolgsgeschichte zurück. Denn ob jung, alt, Mann oder Frau – kaum jemand, der nicht bekennender Stullen-Liebhaber ist. Nun erlebt das Butterbrot bei Deutschlands vielfältigstem Snack-Anbieter ein Revival: Ab 13. März bietet BackWerk raffinierte Stullen in vier abwechslungsreichen Rezepturen in allen teilnehmenden Stores an.

Die „Veggie-Stulle“ (Aktionspreis: 2,50 Euro), harmonisch abgeschmeckt mit Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate und Paprika, spricht insbesondere Vegetarier an und ist ein idealer Power-Snack für zwischendurch. Die „Klassik-Stulle“ (Aktionspreis: 2,80 Euro) überzeugt mit einer leckeren Kombination aus Frischkäse, Salat, Geflügelsalami, Putenbrust und Tomate. Veganer kommen bei der „Wellness-Stulle“ (Aktionspreis: 2,80 Euro) in den Genuss von Hummus, Avocado und getrockneten Tomaten, garniert mit Sesam. Für besonders hungrige Gäste hält BackWerk die „Sattmacher-Stulle“ (Aktionspreis: 3,20 Euro) bereit – belegt mit Frischkäse, Salat, Putenbrust, Ei-Scheiben und Gouda. Selbstverständlich werden die Stullen in jedem BackWerk vor Ort frisch zubereitet.

Vertrautes neu interpretiert

„Mit dem Launch der Stulle haben wir unser ehrgeiziges Quartalsziel – jeden Monat eine Foodinnovation – erreicht. Ein klasse Auftakt für unser Food-Innovationsjahr 2018“, sagt Bereichsleiter Business Development, Produktentwicklung, Einkauf und Marketing Gordon Faehrich. „Unsere neue Produktplattform verkörpert den Richtungswechsel unserer Produktpolitik: Top Qualität zum fairen Preis. BackWerk möchte den Konsumenten damit FeelGood-

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

Momente schaffen, die köstlich sind und ein uniques Markenerlebnis schaffen: Von der tollen Umverpackung bis zum guten Gefühl eines Qualitätsprodukts, das jeden Tag frisch in unseren Filialen zubereitet wird.“

Auch beim Brot selbst hat sich BackWerk etwas Neues einfallen lassen: Es ist frei von Konservierungs- und Farbstoffen sowie künstlichen Aromen. Zudem ist es durch die lange Ruhezeit von 12 Stunden vor dem Backen bekömmlicher als andere Sorten. Denn durch die lange Teigführung muss dem Brot weniger Hefe zugesetzt werden, die Ballaststoffe quellen auf und bestimmte Zucker werden abgebaut. Dadurch ist das Brot besser verträglich. Für die Herstellung kommt eine Mischung aus Weizen- und Roggenmehl sowie Saaten und Kernen wie Sonnenblumenkerne, Sesam und Sojaschrot zum Einsatz. Die enthaltenen Leinsamen sind ein wertvoller Ballaststofflieferant und tragen wertvolle Omega-3-Fettsäuren in sich. Da das Brot frei von tierischen Zusatzstoffen ist, kann es auch von Veganern verzehrt werden.

Über BackWerk

Als Erfinder der Selbstbedienungsbäckerei ist BackWerk mit seinen modernen Snack- und Verpflegungsangeboten der größte Back-Gastronom Deutschlands und das führende Franchisesystem seiner Branche. 2001 gegründet, kann das Unternehmen heute auf über 220 Franchisepartner mit über 340 Standorten in Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden und Slowenien blicken. Mehr als 3.000 Menschen arbeiten für BackWerk, davon rund 100 in der Franchise-Zentrale in Essen. BackWerk erzielte in 2016 einen Außenumsatz von über EUR 200 Mio. und hat die Anzahl der Stores in den letzten fünf Jahren um rund 25% ausgebaut. Zahlreiche unabhängige Tests und Studien bestätigen die hohe Qualität und große Vielfalt der Produkte: 2015 wurde der Back-Gastronom zum dritten Mal in Folge von Kun-

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

den zum besten Händler in der Kategorie Brot und Backwaren gewählt. Weitere Informationen unter www.back-werk.de.

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