Speckrausch®

DER GENUSS AUS SÜDTIROL

DAS **PROBIERPAKET** FÜR IHRE GÄSTE

SÜDTIROLER SPECK
EIN VERKAUFSSCHLAGER MIT TRADITION

Aktueller Trend Südtirol

- Ihn kennt fast jeder, sein Aussehen, seinen Geschmack. Dem Südtiroler Speck wurde seit 1996 eine von der EU geschützte geografische Angabe zugesprochen. Damit verbunden sind hohe Qualitätsanforderung von der Fleischauswahl bis hin zum Reifeprozess. Seinen milden würzigen Geschmack verdankt er dem Grundsatz „wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Bergluft".

- Deutschland ist nach wie vor wichtigster Exportmarkt. In der am 28.02.23 veröffentlichten Bilanz des Südtiroler Speck Konsortiums mit Sitz in Bozen bleibt Deutschland weiterhin wichtigstes Exportland.

- 50 Jahre in Folge ist die Zahl der Übernachtungen in Südtirol stetig gestiegen.

- 2019 gab es in Südtirol mehr Übernachtungen als in Griechenland. 34 Millionen an der Zahl.

- Gäste aus Deutschland belegen in Südtirol mit 43,5% Marktanteil Platz 1.

- Südtirol gilt laut dem Statistischen Bundesamt Deutschland im Jahr 2021 zu den meistbesuchten EU-Regionen.

- Gäste lieben die ursprünglicher Natur, die kontrastreiche Landschaft zwischen alpinen Alpenzügen und mediterranen Weinlandschaften, weite Hochalmen und tiefe Täler.

- Sie lieben den hohen Erholungsfaktor und hohen Freizeitwert.

- Die kulinarische Vielfalt von traditioneller Südtiroler Küche bis zur mediterranen italienischen Küche.

- Die mediterranen Temperaturen. Bozen ist die wärmste Stadt Europas mit 300 Sonnentagen im Jahr.

- Die Wahrung von Traditionen und gelebtem Brauchtum.

- Südtirol ist zweisprachig deutsch und italienisch und deshalb leicht zu bereisen.

- Laut einer Analyse der Buchungsplattform booking.com belegt die Stadt Bozen 2023 den Spitzenplatz unter den angesagtesten Reisezielen. Keine andere zentraleuropäische Stadt hat so gut abgeschnitten wie Bozen. Gäste schätzen vor allem die traditionelle und vielfältige Gastronomie in den urigen Wirtshäusern der verwinkelten Stadt. Auch die größten Supermarktketten in Deutschland haben diesen Bedarf gesehen und bieten vermehrt Südtiroler Produkte an.

Traditionelle Südtiroler Spezialitäten

„Was Neues und doch allen bekannt".
„Echter Südtiroler Speck, Kaminwurzen, Haussalami" und „a Brettljause" sind Schlagwörter, die Sie niemandem erklären müssen und bei Ihren Gästen sofort genussvolle Bilder und Erinnerungen hervorrufen.

Speckrausch bietet Südtiroler Produkte für Genießer, mit viel Tradition an. Heben Sie sich mit qualitativ hochwertigen, traditionellen Südtiroler Spezialitäten positiv von der Konkurrenz ab. Erweitern Sie mit neuen Ideen Ihre Speisekarte und ziehen Sie damit neue Kunden an. Wecken Sie Bedürfnisse bei Ihren Gästen!

Speckrausch®
DER GENUSS AUS SÜDTIROL

FEINER GESCHMACK MIT LANGER HALTBARKEIT

Die Vorteile unserer Spezialitäten

- Südtiroler Speck ist ein Qualitätsprodukt, das auf traditionelle Weise hergestellt wird. Er wird durch gutes Schweinefleisch und ausgewählten Gewürzen wie Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder und Knoblauch unverwechselbar. Zudem wird der Speck geräuchert und anschließend lässt man ihm mehrere Monate Zeit zum Reifen. Wie so oft braucht gut Ding also Weile und das schmeckt man.

- Der Speck enthält hochwertige Eiweiße, die durch die lange Reifung für den Körper leichter verdaulich sind. Genau wie andere tierische Produkte hat Speck einen hohen Anteil an Vitamin B und Mineralstoffen.

- Der Speck wird von den beiden Metzgerbrüder Trockner aus Kollmann in Südtirol handgefertigt hergestellt.

- Alle unsere Fleisch- und Wurstprodukte werden vakuumiert geliefert. Die Produkte lassen sich einfrieren und schmecken auch nach dem Auftauen noch so gut wie vorher.

- Unsere Produkte sind bei entsprechender Kühlung mindestens 3/6 Monate haltbar.

- Unsere Produkte eignen sich hervorragend als Lunch- oder Geschenkpaket und können selber individuell zusammengestellt werden.

- Mit unseren Serviervorschlägen können Sie durch einfache Zubereitung ein vollständiges Essen in kurzer Zeit servieren und benötigen wenige Beilagen oder Ergänzungen.

- Unsere Produkte erhalten Sie ohne Mindestbestellmenge.

- Wir sind in langjährigem, engen Kontakt mit unseren Lieferanten. Fast alle Waren, Verpackungen und Verkaufshilfen haben wir direkt bei uns im Haus und können auf Bestellungen meist am gleichen Tag reagieren. Wir versenden mit DHL. Damit ist eine 1-3 tägige Zustellung an Werktagen sowie eine Samstagszustellung meist gewährleistet.

- Für individuelle Konfektionierungen sind wir bestens eingerichtet.

DIE HOHE QUALITÄT UNSERER WARE – HANDGEMACHT VOM METZGERMEISTER

Das kulinarische Aushängeschild der Region

Südtiroler Speck ist das kulinarische Aushängeschild der Region und wird oft auf den Almhütten auf einem Holzbrett serviert, meist in Gesellschaft weiterer leckerer Südtiroler Spezialitäten. Unser Sortiment beinhaltet zusätzlich zu unserem Südtiroler Traditionsspeck weitere typische Fleisch- und Wurstprodukte, sowie Brotsorten, Weine, Kaffees, Einzelprodukte und Probierpakete. Unsere Spezialitäten werden handgemacht vom Metzgermeister und sind lange haltbar. Es handelt sich um Qualitätsprodukte von Bauern, Genusshandwerkern und Winzern.

Unser Speckrausch-Traditionsspeck wird aus besten Schweineschlögel veredelt. Mit einer Würzung nach altem Familienrezept und einer Pökelung von 18-20 Tagen wird der Schlögel 7 Tage bei 14-18°C mit Buchenholz geräuchert und ca. 5 Monate bei 12-14°C gelagert und luftgetrocknet. So entsteht der echte Speckrauschgeschmack, würzig, geschmacksintensiv und doch mild.

Speckrausch®
DER GENUSS AUS SÜDTIROL

AUS 450€ INVESTITION
1.050€ UMSATZ MACHEN*

UNSER PROBIERPAKET FÜR IHRE SPEISEKARTE MIT HOHER RENDITE

Probierpaket Gastrokonzept

Durch einen einmaligen Angebotspreis von 450€ netto erhalten Sie unser Probierpaket ausreichend für ca. 10 Personen mit folgenden Artikeln unseres Sortiments:

Artikel	Stückzahl	Menge ca.	EP netto €	netto gesamt €
Jausenscheibe ca 150g	10 Stk	ca. 0,15kg	18,91/kg	28,37
1/4 Traditionsspeck	3 Stk	ca.1kg	18,26/kg	54,78
1/3 Schopfspeck	1 Stk	ca.0,5kg	20,82/kg	10,41
1/2 Kaiserteilspeck	1 Stk	ca.0,5kg	20,82/kg	10,41
1/2 Haussalami	3 Stk	ca.950g	5,82/Stk	17,46
1/2 Fenchelsalami	3 Stk	ca. 950g	5,64/Stk	16,92
1/2 Rindersalami	2 Stk	ca. 640g	6,46/Stk	12,92
Kaminwurzen Großpack (30Stk)	3 Pack	90 Stk	39,14/Pack	117,42
Kaminwurzen pikant (3Stk)	6 VE	24 Stk	5,11/VE	30,66
Hirschwurzen (4Stk)	3 VE	12 Stk	6,28/VE	18,84
Mini-Schüttelbrot klassisch (4Stk)	5 VE	20 Scheiben	2,95/VE	14,75
Vinschger Paarl (2 Stk)	25 VE	50 Paarl	2,95/ VE	73,75
Grissini Classic 125g	2 Pack		1,21/Pack	2,42
Kräutermeerrettich 145g Glas	12 Gläser		3,03/Glas	36,36
Senfmeerrettich 140g Glas	2 Gläser		3,03/Glas	6,06
Chilimeerrettich 130g Glas	1 Glas		3,03/Glas	3,03
Jause Holzbretter	10 Stk		gratis	

Investieren Sie nur 450€ in das Probierpaket unseres Gastrokonzepts und erhalten Sie *1.050€ Umsatz ! (empfohlener Verkaufspreis)

Aus den Artikeln können Sie beispielhaft folgende Anzahl an Speisevorschlägen serviert werden:

Serviervorschlag/Preisvorschläge	Anzahl	VK-Preis brutto €	VK gesamt brutto €
Speckbrettl	10	10,50	105,00
Brettlmarende	20	14,00	280,00
Bauernkaminwurze mit Schüttelbrot	10	5,00	50,00
Einfaches Bauernbrett	10	10,50	105,00
2erlei Bauernkaminwurzen	10	7,00	70,00
3erlei Bauernkaminwurzen	12	9,50	114,00
Almbrettl (4Personen)	4	46,00	184,00
Salamibrettl	4	12,50	50,00
Salamibrettl (2 Personen)	4	23,00	92,00
Umsatz gesamt			1050,00

Serviervorschläge finden Sie mit Bild im Anhang.

Speckrausch®
DER GENUSS AUS SÜDTIROL

FÜR DEN SCHNELLEN WIEDERVERKAUF

DAS UNSCHLAGBARE ANGEBOT FÜR IHREN WIEDERVERKAUF

Unsere Topseller für Ihren Wiederverkauf

- Alle unsere Fleisch- und Wurstprodukte werden verkaufsfertig und vakuumiert geliefert
- Große Sortiment-Auswahl ohne Mindestbestellwert
- Jedes Produkt lässt sich leicht als Lunch- oder Geschenkpaket verwenden
- Alle Produkte sind mind 3/6 Monate haltbar

Artikel	Gastro EK netto	Aufschlag	empf. VK brutto €
Jausenscheibe ca 150g	18,91/kg	1,6	32,00/kg
Traditionsspeck Herzstück ca 0,3-0,7kg	18,26/kg	1,6	32,00/kg
1/3 Schopfspeck ca 0,5kg	20,82/kg	1,6	32,50/kg
1/2 Kaiserteilspeck ca 0,5kg	20,82/kg	1,6	32,50/kg
1/2 Haussalami ca. 320g	5,82/Stk	1,3	8,00/Stk
1/2 Fenchelsalami ca. 320g	5,64/Stk	1,6	8,00/Stk
1/2 Rindersalami ca. 320g	6,46/Stk	1,6	10,40/Stk
Kaminwurzen 4er Pack	5,34/VE	1,3	7,40/VE
Kaminwurzen pikant (3Stk)	5,11/VE	1,3	7,10/VE
Hirschwurzen (4Stk)	6,28/VE	1,6	8,70/VE
Mini-Schüttelbrot klassisch (4Stk)	2,95/VE	1,3	4,00/VE
Vinschger Paarl (2 Stk)	2,95/VE	1,3	4,00/VE
Grissini Classic 125g	1,21/Pack	1,3	2,00/Pack
Kräutermeerrettich 145g Glas	3,03/Glas	1,3	3,80/Glas
Senfmeerrettich 140g Glas	3,03/Glas	1,3	3,80/Glas
Chilimeerrettich 130g Glas	3,03/Glas	1,3	3,80/Glas

ANHANG

UNTERSTÜTZUNG DURCH SERVIERVORSCHLÄGE, KALKULATION

Unsere Serviervorschläge im Detail

Salamibrettl (Empfohlener VK 11,50€)	**Euro**
60g Haussalami	1,14
60g Fenchelsalami	1,14
60g Rindersalami	1,35
20g Butter	
1 Teelöffel Senfmeerrettich	0,61
1/2 Vinschger Paarl	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	4,98 netto

Salamibrettl für 2 Personen (Empfohlener VK 24,00€)	**Euro**
80g Haussalami	1,52
80g Fenchelsalami	1,52
80g Rindersalami	1,80
1 Teelöffel Senfmeerettich	0,61
2 * 20g Butter	
Grissinistangen	0,12
2 Vinschger Paarl	5,90
Wareneinsatz (Speckrausch)	11,47 netto

Speckbrettl (Empfohlener VK 10,50€)	**Euro**
120g Südtiroler Speck	2,02
1 Teelöffel Kräutermeerettich	0,61
1/2 Vinschger Paarl	0,74
1 Gurke	
20g Butter	
Wareneinsatz (Speckrausch)	3,37 netto

Brettlmarende (Empfohlener VK 14,00€)	**Euro**
60g Südtiroler Speck	1,01
1 Kaminwurze aufgeschnitten	1,30
60g Käsescheiben	
2 Radieschen	
20g Butter	
1 Teelöffel Kräutermeerettich	0,61
1/2 Vinschger Paarl	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	3,66 netto

Bauernkaminwurze mit Schüttelbrot (Empfohlener VK 5,00€)	**Euro**
1 Kaminwurze	1,30
1 Teelöffel Senf- oder Chillimeerettich	0,61
1 Scheibe Schüttelbrot	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	2,65 netto

2erlei Bauernkaminwurzen (Empfohlener VK 7,00€)	**Euro**
1 Kaminwurze	1,30
1 Kaminwurze pikant	1,70
1 Teelöffel Kräutermeerrettich	0,61
1 Scheibe Schüttelbrot	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	4,35 netto

Einfaches Bauernbrett (Empfohlener VK 10,50€)	**Euro**
150g Jausenscheibe	2,84
1 Kaminwurze	1,30
20g Butter	
1 Gurke	
1/2 Vingscher Paarl	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	4,88 netto

Einfaches Bauernbrett mit Käse	**Euro**
150g Jausenscheibe	2,84
1 Kaminwurze	1,30
40g Käse	
20g Butter	
1 Gurke	
1/2 Vingscher Paarl	0,74
Wareneinsatz (Speckrausch)	4,88 netto

3erlei Bauernkaminwurzen (Empfohlener VK 9,50€)	**Euro**
1 Kaminwurze	1,30
1 Kaminwurze pikant	1,70
1 Hirsch-Kaminwurze	1,57
1 Teelöffel Kräutermeerrettich	0,61
20g Butter	
1 Vingscher Paarl	1,48
Wareneinsatz (Speckrausch)	6,66 netto

Almbrettl für 4 Personen (Empfohlener VK 46,00€)	**Euro**
120g Südtiroler Speck fein geschnitten	2,02
120g Schopfspeck fein geschnitten	2,50
80g Kaiserteilspeck fein geschnitten	1,67
60g Haussalami	1,14
60g Fenchelsalami	1,14
4 Kaminwurzen	5,34
Grissinis	0,24
1 Teelöffel Kräutermeerrettich	0,61
4 * 20g Butter	
4 Gurken	
2 Vinschger Paarl	5,90
Wareneinsatz (Speckrausch)	20,56 netto

UNTERSTÜTZUNG DURCH JAUSENBRETTER UND VERKAUFSHILFEN, UNTERSTÜTZUNG IM SOCIAL MEDIA AUFTRITT

Jausenbretter

Speckrausch stellt Ihnen bei Bedarf „Jausebrettl" zur Verfügung. Was nützt es die schmackhaften Speisen anzubieten wenn nicht das passende Jausenbrettl zur Verfügung steht. Deshalb stellen wir Ihnen verschiedene Jausenbrettl im Rahmen unserer Vereinbarung zur Verfügung. Damit werden die Südtiroler Speisen erst richtig in Szene gesetzt. Diese werden Ihnen in Form eines Verleihsystems Anfangs zur Verfügung gestellt und gehen später in Ihr Eigentum über. Erstmal sind unsere „Jausebrettl" neutral, können aber durch ein „Laser-Branding" personalisiert werden.

Unterstützung durch Verkaufshilfen wie Preisschilder, Speisekarten, Social Media Auftritt

Wir unterstützen Sie nach Bedarf mit Verkaufsschilder, Preistafeln, Speisekarten und Social Media Auftritt. Kontaktieren Sie uns gerne.

u. v. m.

WIR STEHEN FÜR SPECKRAUSCH

Wer steckt hinter Speckrausch?

Ich bin Rainer Brenner und zusammen mit meiner Partnerin Tanja Betzler stehen wir hinter Speckrausch. Wie ich als gelernter Schreinermeister zu meinem Unternehmen Speckrausch kam, können Sie gerne auf meiner Website nachlesen. Treten Sie gerne mit mir in Kontakt. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit.

Pfiat di im Speckrausch,

Rainer Brenner und Tanja Betzler

Kontakt

Speckrausch
Inh. Rainer Brenner

Berliner Str. 12
D-73479 Ellwangen
Whatsapp +49 172 5650167
info@speckrausch.de
www.speckrausch.de
facebook.com/speckrausch