

★★BBQ★★
Räucherspäne

Für Gasgrill &
Holzkohlegrill

SMOKE IT ALL®

EINFACHES RÄUCHERN IM GRILL

Echte Räucherspäne

**Bieten Sie Ihren Kunden ein ganz neues
Grillerlebnis und verbessern Sie Ihren
Verdienst in dieser Kategorie**





Das Wetter ist nicht mehr so entscheidend, was zugleich auch Ihre Verkaufssaison verlängert und den Verdienst in der Grill-Kategorie erhöht.

Mehr Möglichkeiten Längere Saison. Größerer Umsatz

Es wird so viel gegrillt, wie noch nie zuvor! Zugleich finden immer mehr gefallen daran, ihren Kugel- oder Gas-Grill für anderes zu nutzen als für die traditionellen Würstchen.

Eine der ganz großen und einzigartigen Neuheiten für die Grillsaison sind Räucherspäne, die das Räuchern im Grill leicht machen und der Grillware einen einzigartigen Geschmack geben.

Die echten Räucherspäne von Smoke It All werden aus ofengetrockneten Qualitätsspänen von FSC-gezeichnetem Buchenholz hergestellt. Die Späne werden in unserer eigenen Produktionsanlage nördlich von Esbjerg/Dänemark verarbeitet. Hier werden den Spänen zudem besondere Mischungen aus getrockneten Beeren, Früchten und Gewürzen beigefügt. Danach werden die fertigen Mischungen in Alu-Schalen verpackt und mit einer aromatischen Folie versiegelt. Dies geschieht zudem mit einem umfassend getesteten Leim, der das Entfernen der Folie

zu einem Kinderspiel werden lässt und außerdem alle gesundheitlichen Vorschriften einhält.

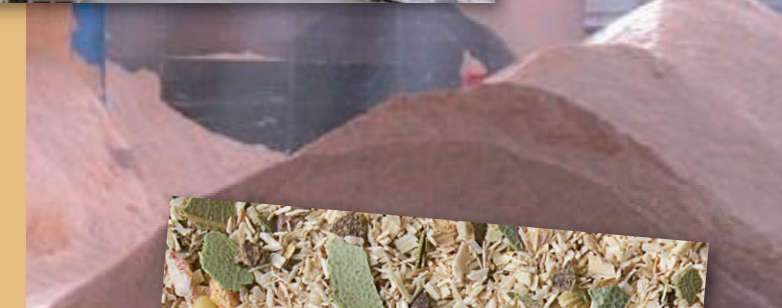
Verlängern Sie die Grillsaison

Smoke It All ist in 6 Räuchermischungen erhältlich, die für alle Arten an Grillware passen – von Wild über Rind bis Fisch, Geflügel, Lamm, Schwein und sogar Käse, Mandeln und andere Spezialitäten.

Mit den neuen Möglichkeiten den Grill zu nutzen, folgt auch der Ansporn, die Grillsaison zu verlängern. Das Wetter ist nicht mehr so wichtig, was zugleich auch Ihre Verkaufssaison verlängert und den Verdienst in der Grill-Kategorie erhöht.



Per Normann Petersen, Gründer und Direktor



Eine dänische Erfolgsgeschichte

Smoke It All A/S hat seinen Ursprung in dem renommierten und wirtschaftlich soliden Unternehmen Dansk Træmel in Esbjerg, Dänemark. Von hier haben wir seit 1994 mit großem Erfolg unsere Holzprodukte von höchster Qualität u.a. an die Pelzverarbeitungsindustrie, zur Biobrennstoffherstellung, als Streumaterial und an professionelle Räuchereien in aller Welt geliefert.

Unser großes Wissen und topmoderner Produktionsapparat ist Ihre Garantie dafür, dass wir immer Produkte von gleichbleibender hoher Qualität liefern. Und wir liefern die gewünschten Mengen – fristgerecht. Zudem spiegelt unsere Produktion unsere kompromisslose Haltung zur Umwelt und Nachhaltigkeit wieder. Das heißt, dass unsere Räucherspäne nahezu als ein ökologisches Produkt betrachtet werden können – es gibt jedoch in unserer Kategorie keine Öko-Kennzeichnung.

Unsere Wurzeln im Westen Jütlands spiegeln sich auch in unseren Produkten wieder. Wenn wir unsere

besonderen Würz-Mischungen zusammenstellen, geschieht dieses beispielsweise mit Blick (und Geschmack) in Richtung neuer Trends, die unter dem Thema „Gasto-Land im Westen“, Westjütland als Dänemarks Speisekammer auf die gastronomische Weltkarte gebracht haben. Aus eben diesem Grund sind mehrere der Smoke It All Mischungen nach der west-jütländischen Natur benannt worden, wie z.B. „Wattenmeer“ Marschland“ und „Heidellandschaft“.

Produktentwicklung

Bei Smoke It All werden die Produkte laufend durch neue Rezepte und Geschmacksvariationen weiterentwickelt, hierbei auch Mischungen, die für saisonale Grilltraditionen geschaffen sind. Ihre „Smoke-It-All“-Fans werden durch Neuheiten bei der Stange (oder Rauch, wenn man will) gehalten – auch außerhalb der primären Grillsaison.

Liefersicherheit

Mit einem Produktionsapparat und einer Logistik, die auf 20 Jahre Erfahrung bei „Dansk Træmel“ bauen, sind wir in der Lage auch große Aufträge kurzfristig abzuwickeln.

DAS PRODUKT

Einfach anzuwenden Noch einfacher zu verkaufen

Smoke It All hebt sich auf viele Arten hervor. Vor allem dadurch, dass es funktioniert. Wenn Ihre Kunden einen Probekauf machen, ist die Wahrscheinlichkeit für einen Wiederverkauf groß, da das Geschmackserlebnis phantastisch ist und sowohl Ihre Kunden als auch deren eventuelle Gäste begeistern wird.

Ein weiterer entscheidender Vorteil ist die einfache Anwendung des Produktes. Im Gegensatz zu Produkten aus Holzstücken oder groben Spänen, die vor der Anwendung in Wasser aufgeweicht werden müssen, ist Smoke It All in Sekundenschnelle anwendungsbereit. Die Folie abziehen, Alu-Schale auf die Kohle oder Briketts stellen (oder in den Gas-Grill), Deckel drauf und Lüftungsschieber fast schließen – und die nächsten 25-30 Minuten wird geräuchert. Ganz einfach!



Nicht nur, dass Ihre Grillwaren einen einzigartigen, würzigen Rauchgeschmack bekommen – auch das selbige Zubereiten wird durch den Duft des Rauchs zu einem super Erlebnis und Vergnügen.



Smoke It All ist in 6 Räuchermischungen erhältlich

Jede Mischung ist eine Spezialität mit erlesenen Beeren, Früchten und Gewürzen und wird zum Räuchern von 3 verschiedenen Rohwaren empfohlen, die durch einfache, verständliche Symbole für den Kunden leicht zu erkennen sind. Es gibt insgesamt 6 verschiedene Rohwarensymbole.

Die Rohwarensymbole sind auf all unseren Verpackungen zu finden. Dadurch fällt dem Kunden die Wahl der richtigen Räuchermischung leicht.



Einzelschale



3-Pack boks



Mix-Pack Premium



Verpackung

Die Alu-Schalen werden mit einem einladend gestalteten Etikett mit Barcode geliefert. Das Etikett ist mit einer leichtverständlichen Gebrauchsanleitung und deutlichem Namen der Mischung bedruckt.

Folgende Möglichkeiten werden angeboten:

- Einzelschale
- 3 Pack-Box (3 gleiche Mischungen)
- Mix-Pack Selected + Mix-Pack Premium (3 verschiedene Räuchermischungen)
- Six-Pack Collection mit 6 Schalen (1 Schale von jeder Mischung)
- Big-Smoke 700-800 gr. Box

Mix-Pack Selected



Big-Smoke Box

Six-Pack Collection



ZIELGRUPPEN UND LEISTUNGSVERSPRECHEN

Wie geschaffen zum Anfeuern des breiten Grillsegments

Der phantastische Geschmack und die einfache Anwendung lassen Smoke It All eine breite Zielgruppe ansprechen.

Am einen Ende der Skala werden die Hardcore-Grillfreunde (Grillenthusiasten) die Räucherspäne als Inspiration betrachten und das Produkt als eine spannende Möglichkeit für Experimente ansehen, die zu neuen Geschmackserlebnissen führen können. Am anderen Ende werden die Light-User erfahren, dass sie mit Smoke It All einen einfachen und schnellen Weg gefunden haben, das Niveau ihres Grillens deutlich anzuheben – und zugleich sich und eventuellen Gästen ein Erlebnis für die Sinne bereiten.

Für alle Segmente wird Smoke It All folgenden Nutzen haben:

- Toller Duft beim Grillen
- Besserer Geschmack
- Zusätzliche Möglichkeiten
- Annehmlichkeit
- Attraktiver Preis

Dieses alles haben wir in unserem Leistungsversprechen zusammengefasst:

”Verwöhnen Sie sich und überraschen Sie ihre Gäste”



Unsere Experten:



INSTORE

Flexible Geschäftslösungen, die Kunden anziehen und Ware umsetzen

Smoke It All wird durch ein Instore-Set unterstützt, das durch Farben und Design Natur und Echtheit signalisiert. Das Set besteht aus:

Tischaufsteller

Enthält: 8 x 6 Schalen (alle Mischungen), insgesamt 48 Einzelschalen
Topschild für besseren Blickfang
Tischaufsteller wird mit neutralem Rahmen aus Pappe geliefert.

Regal-Display

Enthält: 13 Schalen. Wird auf Tisch, festen Regalen oder im Bodenaufsteller platziert.
Regal-Display wird mit neutralem Deckel aus Pappe geliefert.

Bodenaufsteller auf einer Viertelpalette mit breiter Frontansicht

Enthält: Tischaufsteller mit 6 x 8 St. Einzelschalen
6 x 14 St. 3-PACK-BOX mit Rezeptheften
42 St. MIX-PACK Selected/ MIX-PACK Premium mit Rezeptheften
80 St. Produktflyers, in der obersten Ablage platziert.
Topschild in zwei Größen
Der einzelne Aufsteller wird mit einem schützenden Rahmen aus Pappe, vom Boden bis zum Top reichend, auf Paletten, in Wrap-Folie umwickelt, geliefert.

- Regalwipper
- Flyer mit Produktbeschreibung auf der einen Seite und eine ausführliche Gebrauchsanleitung mit Fotos auf der anderen Seite
- QR-codes auf den einzelnen Instore-Elementen werden als Inspiration (Video) und für Kundenwettbewerbe mit grill-bezogenen Prämien genutzt.
- Bildschirm mit im Loop laufenden Werbefilm. Verfügbar nach näherer Absprache.



ONLINE

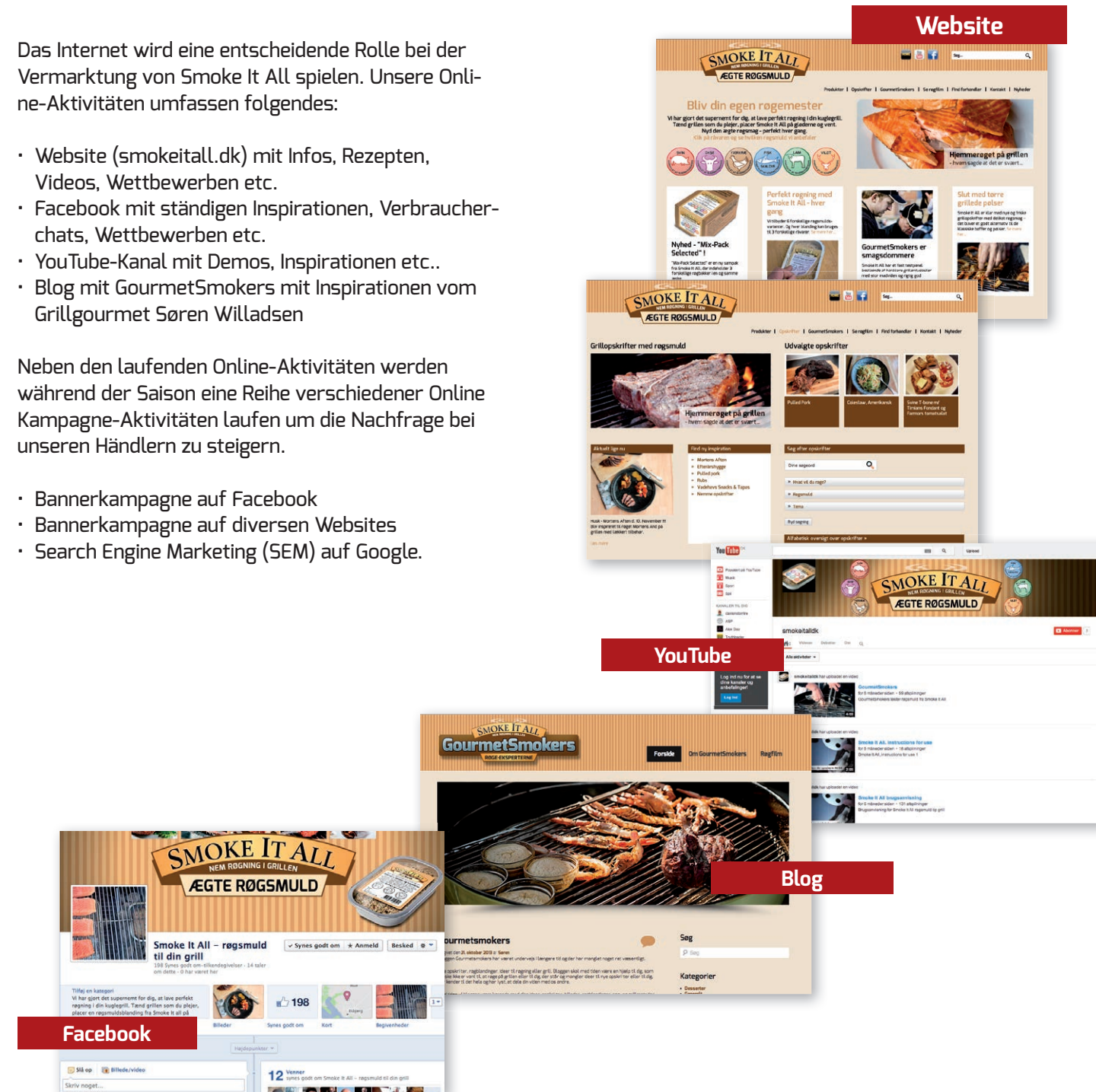
Jede Menge Rauch im Netz

Das Internet wird eine entscheidende Rolle bei der Vermarktung von Smoke It All spielen. Unsere Online-Aktivitäten umfassen folgendes:

- Website (smokeitall.dk) mit Infos, Rezepten, Videos, Wettbewerben etc.
- Facebook mit ständigen Inspirationen, Verbraucherchats, Wettbewerben etc.
- YouTube-Kanal mit Demos, Inspirationen etc..
- Blog mit GourmetSmokers mit Inspirationen vom Grillgourmet Søren Willadsen

Neben den laufenden Online-Aktivitäten werden während der Saison eine Reihe verschiedener Online Kampagne-Aktivitäten laufen um die Nachfrage bei unseren Händlern zu steigern.

- Bannerkampagne auf Facebook
- Bannerkampagne auf diversen Websites
- Search Engine Marketing (SEM) auf Google.





Rufen Sie an, schreiben Sie uns oder schicken Sie uns bereits heute ein Rauchsignal

Haben wir Sie davon überzeugt, dass Smoke It All in der kommenden Grillsaison einen Platz in Ihrem Sortiment haben soll?

Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf und vereinbaren Sie einen Termin.

Smoke It All A/S
Gl. Liftstrupvej 3
DK-6715 Esbjerg N

Tlf. +45 4422 0040
mail@smokeitall.dk



www.smokeitall.dk