

Oro di Monte

Das Olivenöl für



Getränke
Weidlich

Olivenöl aus Apulien



1. Warum Olivenöl – Warum aus Apulien
2. Die Herkunft des Olivenöls
3. Die Produkte
4. Risiken & Chancen
5. Kalkulation & DB-Potenzial

1. Warum Olivenöl? Warum Apulien?

Perfekte Ergänzung zum Getränkesortiment

Mehr Umsatz & höherer Deckungsbeitrag pro Stopp

Attraktive Marge bei geringem Platzbedarf

Wenig Lager, hoher Wert

Starke Nachfrage in Gastro, Caterer & Hotellerie

Regelmäßiger Nachverkauf, kein Saisonartikel

Differenzierung vom Wettbewerb

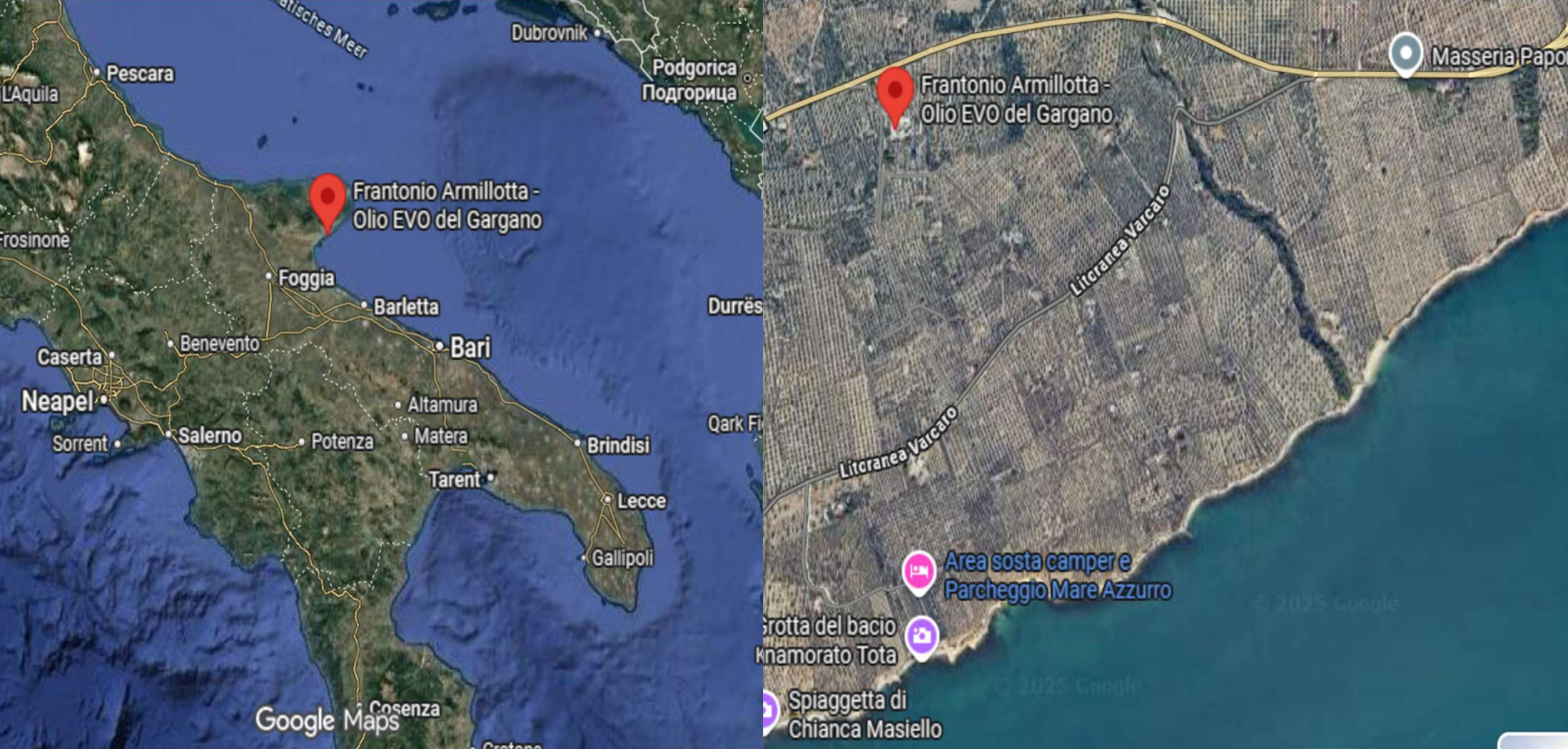
Genuss- & Lösungspartner – nicht nur
Getränkeliieferant

Apulien = Herz des italienischen Olivenöls

Herkunft, Qualität die verkauft



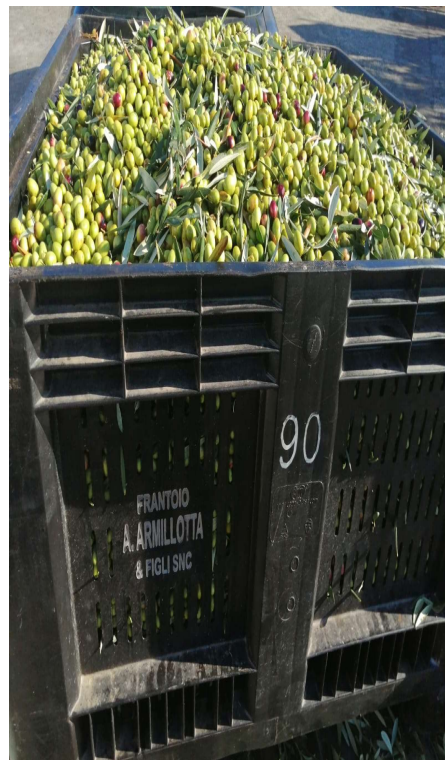
2. Herkunft: Apulien - Region Gargano





Produzent & Mühle „Oleario Frantoio Armilotta“

Familiengeführte Ölmühle, mit Qualitätsfokus - vom Baum bis zur Abfüllung, alles aus einer Hand





Armillotta
frantoio oleario
1928



3. Die Produkte

Ogliarola Garganica- Oro di Monte Olivenöl

Oro di Monte
250 ml & 5 Liter

Perfekt für Gastronomie, Hotellerie & Caterer
Alltagstauglich, nicht bitter, nicht scharf

Bekannteste Olivensorte Apuliens
Weich, mild, zugänglich –ideal für breite Zielgruppen

Zwei Gebinde - zwei Einsatzbereiche
250ml für Tische/Theke. Verkauf 5l für Küche & Nachfüllung

100% italienisches natives Olivenöl extra
Herkunft Gargano (Apulien), kalt gepresst

Leicht erklärbar, Leicht verkäuflich
„Mild, hochwertig, italienisch – passt immer“

CORATINA – Die Königin der Oliven

Oro di Monte Coratina

Oro di Monte Coratina

250 ml & 5 Liter

Charakterstark & Intensiv

Fruchtig, Leicht herb, dezente Schärfe

Ideal für Anspruchsvolle Küche

Perfekt für Fleisch, Gemüse, Bruschetta

Premium Öl für bewusste Kunden

Weniger Verbrauch – mehr Geschmack

100% italienisches natives Olivenöl extra

Herkunft Gargano (Apulien), kalt gepresst

Oliven ausschließlich aus der Region Gargano (Apulien)

Klare Abgrenzung im Sortiment

Für Kunden, die „mehr als Standard“ wollen

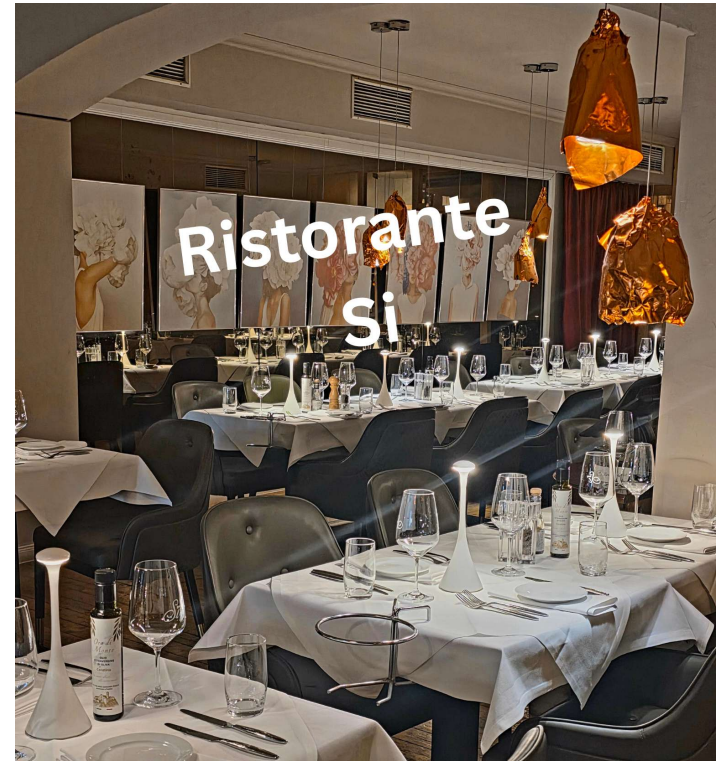
„Ideal als Ergänzung zum Einstiegsöl Ogliarola Garganica“



Oro di Monte – welches Öl für welchen Kunden?

Ogliarola Garganica	Kriterium	Coratina
Mild, weich, ausgewogen	Geschmack	Kräftig, fruchtig, leicht herb & pikant
Breite Masse, Alltag	Zielkunde	Anspruchsvolle Kunden
Salate, Pasta, Fisch, Pizza	Einsatz	Fleisch, Gemüse, Bruschetta, Pizza
Einsteigs- & Volumenöl	Positionierung	Premium- & Profilöl
„Passt immer“	Verkaufsargument	„Mehr Geschmack, weniger Verbrauch“

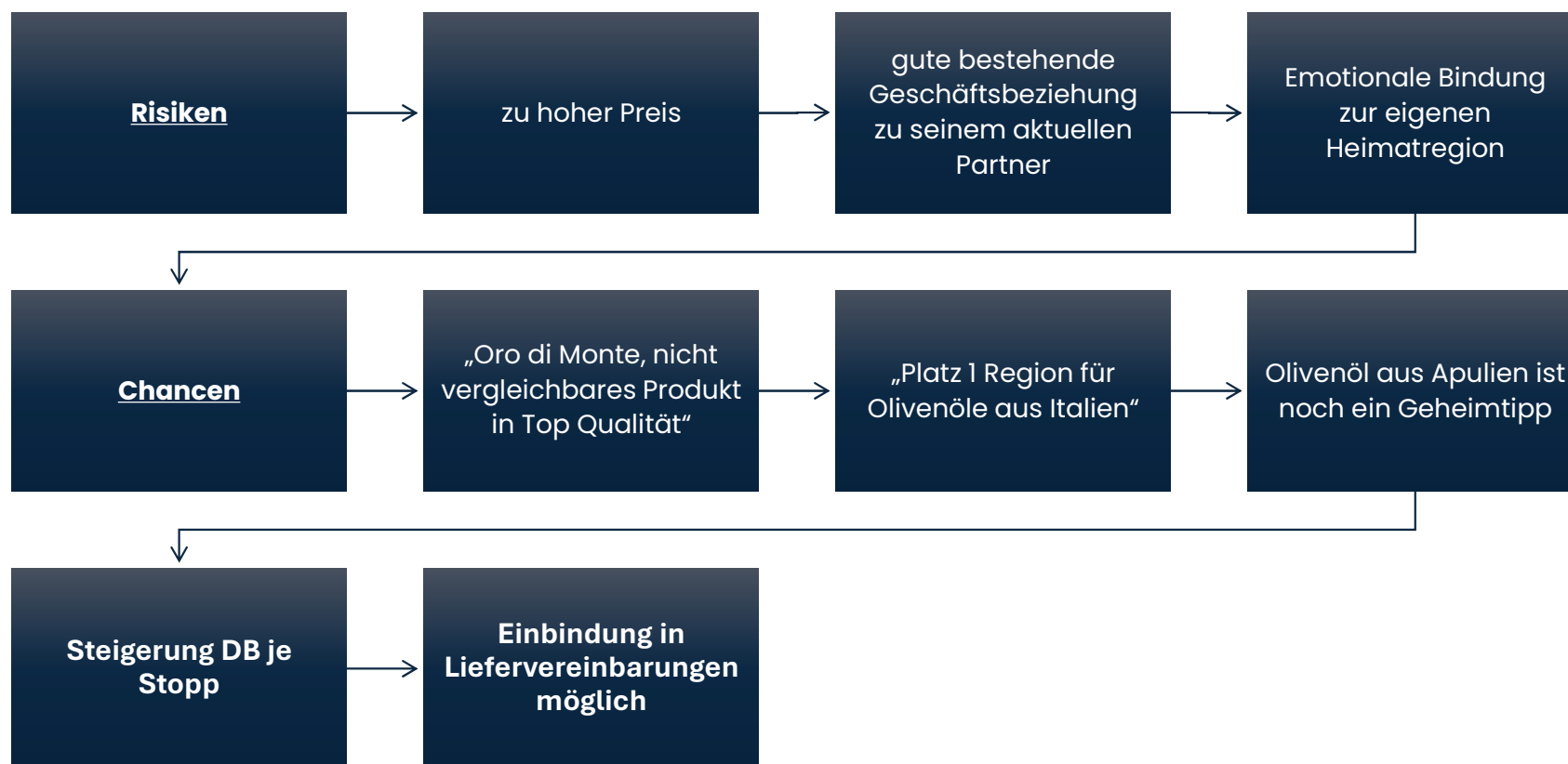




Kunden von Oro di Monte



4. Risiken & Chancen der Sortimentserweiterung





5. Kalkulation & DB-Potenzial

Oro di Monte/Oro di Monte Coratina 12x250ml

Empf. VK-Spanne 72,00€-84,00€ je Krt.

(Preisstellung kundenabhängig)

Bei den 250ml Flaschen fragt Kd. Immer nach dem FLP

Einzelpreisempfehlung 6,00€-6,50€

Oro di Monte/Oro di Monte Coratina 4x5l

Empf. VK-Spanne 250,00€-260€ je Krt.

Bei den Kanistern fragt Kd. nach dem Literpreis

12,50€/L-13,00€/L

(Preisstellung kundenabhängig)

Stabiler DB bei regelmäßigen Nachkäufen

Hoher Deckungsbeitrag bei geringem Platzbedarf & klarer Zielgruppe

**„Danke für eure Aufmerksamkeit –
lasst uns anfangen, wo andere aufhören.“**



**Jetzt gerne eure
Fragen**