

**Los maestros pasteleros alemanes presentan un nuevo concepto para aumentar la venta en Coffee Shops, Bakery Coffees y restaurantes**

## **El mostrador marca la diferencia**

**Gross-Gerau, 7 de diciembre de 2021. – En la pasada edición de la feria Anuga en Colonia, Erlenbacher ha presentado un enfoque de asesoramiento completamente nuevo para aumentar las ventas en el negocio de pastelería. El objetivo: una selección de productos adaptada al grupo objetivo, incluyendo una presentación moderna del mostrador de tartas. Joven, individual y en sintonía con los tiempos. De suma importancia: una combinación de clásicos probados y productos innovadores.**



*Mostrador moderno: la presentación variada y una atractiva mezcla de productos son importantes. - fotos: erlenbacher*

El mostrador juega un papel importante en este concepto, porque es la tarjeta de presentación del negocio. La apariencia del mostrador es decisiva en la compra de los clientes. Por supuesto, el asesoramiento competente y la gama de productos también son importantes. Especialmente en la sección dulce la presentación visual es esencial para el impulso de compra.

Cuando el cliente se da un capricho, es especialmente exigente. La presentación adecuada en el mostrador es crucial para atraerle a disfrutar del producto. Una cartera de productos convincente, presentada de forma moderna y adaptada de forma variable a coffee shops, bakery coffees, restaurantes o pastelerías, marca la diferencia.

## **Éxitos de ventas de erlenbacher en España**

Erlenbacher recomienda combinar los grandes clásicos con productos modernos que tienen en cuenta los hábitos alimentarios cambiados. He aquí nuestros éxitos de ventas en España: La Tarta de Manzana Premium lleva años en la cúspide de las preferencias de los clientes españoles. Esta tarta precortada con un 69 % de contenido de fruta es todo un clásico de la pastelería alemana. Quién quiera apostar por la alimentación saludable, consciente y sostenible, puede presentarla junto con su versión vegana (Tarta de Manzana Deliciosa, vegana) que por cierto ya pertenece al grupo de nuestros mayores éxitos de ventas en España.



*Éxito de ventas en España: la Tarta de Manzana Premium. Su versión vegana también gana adeptos.*

## INFORMACIÓN DE PRENSA erlenbacher backwaren gmbh



Otro clásico y éxito de ventas en España que no debería faltar en ningún surtido de mostrador que se precie es el Brownie que viene precortado en porciones de 4,7 x 7 cm. La pastelería al estilo americano es muy apreciada por los golosos de este país: El Pastel Americano de Zanahoria y el Pastel Americano de Chocolate cuentan entre los superventas de erlenbacher en España. Y ojo: ¡no hay que olvidarse de los cheesecakes! La Tarta de Queso Americana con Fresas, con Frambuesa, con Dulce de Leche y la Tarta de Queso Estilo Americano aquí también se consumen mucho.



El Brownie es un clásico muy solicitado

### La clave: variar la oferta

"En nuestro nuevo enfoque de asesoramiento, la selección individual de productos es crucial. Los Coffee Shops, Bakery Coffees y restaurantes deberían variar su oferta de pasteles en función de la orientación del negocio y del grupo de clientes existente", explica Jette Weigel, responsable de gestión de marcas (Brand Management) de Erlenbacher Backwaren.

"Recomendamos una gama lo más equilibrada posible, en la que un Barista Cake o una tarta de manzana vegana son tan importantes como una tarta de queso o un brownie clásicos", dice Jette Weigel. Las variedades especiales, como las tartas sin gluten y sin lactosa, también tienen su lugar en el nuevo enfoque de asesoramiento.

Independientemente del aspecto final de la cartera de productos, el factor decisivo es siempre la presentación específica para el grupo objetivo de los productos de pastelería.

A los clientes que visitan los Coffee Shops y Bakery Coffees les encanta el café - en sus muchas variaciones diferentes. ¿Cómo se pueden combinar estas exigencias con los productos de pastelería? La combinación adecuada de productos es crucial. Los Barista Cakes son la solución para los productos innovadores. Los sabores de las cuatro tartas redondas se adaptan perfectamente a las diferentes especialidades de café. Entre ellas, la jugosa Tarta de Manzana Cassis, la Tarta de Chocolate y Frambuesa con un achocolatado sabor a fruta, la Tarta de Chocolate y Caramelo Salado y la Tarta vegana de Plátano y Nueces.



Los cuatro nuevos Barista Cakes de erlenbacher

Los clásicos probados también son importantes para una oferta atractiva en el mostrador. Para acompañar los Barista Cakes, erlenbacher recomienda ofrecer cremosas tartas de queso americano y brownies de chocolate. ¿O qué tal la jugosa tarta de manzana vegana?

La tarta se convierte en un producto de estilo de vida para los clientes. En un mundo abierto, innovador y en constante evolución quieren ver reflejados sus hábitos alimentarios cambiados. Es importante que, en el momento de la compra, la presentación variada y la atractiva mezcla de productos les haga disfrutar de la oferta del mostrador.

**Información detallada**

Producto	Tamaño	Peso por porción	Estado	Tamaño de producto	Uds/caja
Tarta de Manzana Premium	Ø 28 cm	208 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4
Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)	Ø 28 cm	188 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4
Brownie	4,7 x 7 cm	63 g	Congelado, Listo para consumir	19 x 28 cm 16 porciones	3
Pastel Americano de Zanahoria	Ø 24 cm	167 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4
Pastel Americano de Chocolate	Ø 24 cm	158 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4
Tarta de Queso Americana con Fresas	Ø 24 cm	121 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	6
Tarta de Chocolate y Frambuesa (Barista Cake)	Ø 24 cm	100 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4
Tarta de Chocolate y Caramelo Salado (Barista Cake)	Ø 24 cm	83 g	Congelado, Listo para consumir	12 porciones	4

**Suministro:**

erlenbacher backwaren gmbh  
 08006 Barcelona  
 Tel. 932 097 806, info@erlenbacher.net, www.erlenbacher.es

**Información sobre erlenbacher:**

La empresa tradicional alemana erlenbacher backwaren GmbH se ha posicionado, durante los últimos más de 45 años, como número uno del mercado fuera del hogar europeo en pasteles, tartas y postres congelados. La empresa se ha mantenido fiel a su receta de éxito: aunar el trabajo artesanal con la última tecnología y los mejores ingredientes. Junto con sus más de 600 empleados, el líder del mercado cada año produce más de 25 millones de productos de pastelería premium (más de 25.000 tn) para restauración organizada, catering y comercio mayorista. Desde la sede central en Gross-Gerau (cerca de Fráncfort del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países.

Desde 2010 la empresa trabaja, junto con el centro ZNU de Economía Sostenible de la Universidad de Witten/Herdecke (Alemania), por un futuro más seguro. Como primer productor de pastelería congelada, desde diciembre 2015 erlenbacher cuenta con la certificación según la norma ZNU Economía Sostenible en Alimentación.

**Información de prensa:**

Express Report Media, Uwe Scheele      Tel. 678 676 502      @: u.scheele@expressreport.es