

Erlenbacher Backwaren auf der Anuga 2021

Innovativ, inspirierend und modern: „Cake-Know-How“ der Zukunft



„New Look“: Mit der richtigen Inszenierung wird jede Kuchentheke zum Kassenschlager – Foto: Erlenbacher Backwaren

Groß-Gerau, den 06. September 2021 – Die Anuga steht in den Startlöchern – und damit auch jede Menge zukunftsweisende Food-Trends. Erlenbacher präsentiert passend dazu einen ganz neuen Beratungsansatz zur Umsatzsteigerung im Kuchengeschäft. Im Fokus: eine zielgruppengerechte Produktauswahl samt moderner Inszenierung der Kuchentheke. Jung, individuell und am Puls der Zeit.

Heute schon wissen, was morgen angesagt ist. Wie das geht, zeigt Erlenbacher auf der Anuga 2021. In diesem Jahr stellt der Backwarenexperte auf der internationalen Leitmesse vor, wie die Kuchentheke mithilfe der richtigen Produktauswahl und Inszenierung zum Hit für jeden Kunden wird. Das Ergebnis: ein überzeugendes Produktportfolio – modern in Szene gesetzt und variabel zugeschnitten auf Coffee Shops und Cafés, Restaurants und Bäckereien.

PRESSEINFORMATION

Modern inszeniert für vielfältigen Genuss

Auf der Anuga in Köln führt Erlenbacher vor, wie Gastronomen mit einem cleveren Mix aus modernen Kuchen-Bestsellern und besonderen Innovationen ihren Umsatz steigern können. Damit avanciert der Backwarenexperte zum Service-Ideengeber für Cafés, Restaurants, Backshops und Konditoreien. „Bei unserem neuen Beratungsansatz ist die individuelle Produktauswahl entscheidend. Restaurants, Bäckereien und Cafés sollten ihr Kuchenangebot variieren – je nach Ausrichtung des Unternehmens und der vorhandenen Kundengruppe“, erklärt Jette Weigel, Head of Brand Management bei Erlenbacher Backwaren.

„Wir empfehlen ein möglichst ausgewogenes Angebot, in dem etwa ein Barista Cake oder ein rein pflanzlicher Apfelkuchen ebenso wichtig sind wie ein klassischer Cheesecake oder Brownie“, sagt Jette Weigel. Auch spezielle Varietäten, wie zum Beispiel gluten- und laktosefreie Kuchen, finden ihren Platz im neuen Beratungsansatz. Egal, wie das Produktportfolio letztlich aussieht – entscheidend ist immer die zielgruppengerechte Inszenierung der Backwaren.

Coffee Shops und Cafés – Kuchen-Highlights für Kaffeespezialitäten

Ein beliebtes Beispiel ist die süße Theke. „Wenn wir uns etwas gönnen, sind wir besonders wählerisch. Wenn jedoch der Gastronom die Produkte ansprechend drapiert, fällt die abschließende Kaufentscheidung ganz leicht“, erklärt Jette Weigel. „Dabei ist es nicht entscheidend, zu welchem Artikel der Kunde greift. Wichtig ist, dass die richtige Präsentation an der Theke ihn zum Genuss verführt.“

Gäste, die Coffee Shops und Cafés besuchen, lieben Kaffee – in vielen verschiedenen Variationen. Wie sich diese Anforderungen mit Backwaren vereinen lassen? Erlenbacher liefert mit den *Barista Cakes* eine neue Lösung. Die Aromen der vier Rundkuchen sind perfekt auf verschiedene Kaffeespezialitäten abgestimmt. Dazu zählen der saftige *Apple Cassis Cake*, ein fruchtig-schokoladiger *Chocolate Raspberry Cake*, der salzig-süße *Chocolate Salted Caramel Cake* und ein veganer *Banana Walnut Cake*.

PRESSEINFORMATION

Aber auch bewährte Klassiker ergeben ein „Perfect Match“ mit Kaffee. So empfiehlt Erlenbacher Coffee-Shop-Betreibern, zusätzlich zu den *Barista Cakes* cremige American Cheesecakes und saftige Brownies anzubieten. Fein drapiert und ohne große Verzierung auf der Kuchentheke angerichtet, treffen die Backvariationen nicht nur den Geschmack typischer Kaffeeliebhaber.

„Kuchen wird hier zum Lifestyle-Produkt und holt die Kunden genau da ab, wo sie sich befinden: in einer aufgeschlossenen, innovativen und schnelllebigen Welt“, erklärt Jette Weigel.

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB_PM_Anuga_2021.zip

Erlenbacher Backwaren auf der Anuga

Live: 9. bis 13. Oktober 2021 Halle 04.1, Stand A-031 B-030

Online: 11. bis 13. Oktober 2021 unter www.anuga.de/die-messe/anuga-home

Erlenbacher Backwaren wird auch am Online-Programm „Anuga @home“ teilnehmen. Die Anmeldung für die digitale Food-Messe läuft ab dem 9. September 2021 über die Homepage der Anuga.

Über Erlenbacher Backwaren

Die Erlenbacher Backwaren GmbH hat sich innerhalb von 45 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit knapp 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Vom Firmensitz in Groß-Gerau aus werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert. Seit Dezember 2015 ist Erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

Erlenbacher Backwaren GmbH

Robert Rienass c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, rr@pureperfection.com