

PRESSEINFORMATION

März 2023

Trend zu High-Convenience bei Backwaren

ARYZTA: fertig gebackene Produkte ideal an frequenzschwachen Zeiten und Standorten

Der Duft nach frisch gebackenen Backwaren schafft umsatz- und ertragssteigernde Kaufimpulse. Wegen der stark gestiegenen Energiekosten und dem Mangel an Mitarbeitenden wird das Instore-Baking bei bestimmten Betriebsformen und Standorten mit geringerer Frequenz in Frage gestellt. Mit dem gemeinsamen Backen verschiedener Produkte können Energie und Zeit gespart werden. Zudem können fertig gebackene Backwaren das Sortiment erweitern und bei frequenzschwachen Wochentagen oder Tageszeiten ohne zusätzliche Personal- und Energiekosten ergänzen. „Die Nachfrage nach Produkten mit einem hohen Conveniencegrad und fertig gebackenen Produkten steigt aktuell deutlich“, erklärt Steffen Göhringer, Marketing Director bei ARYZTA. Das Unternehmen ist Marktführer für Tiefkühl-Backwaren in Deutschland.

Um das Umsatzpotenzial durch regelmäßiges Backen am PoS zu nutzen, aber dennoch Abschriften nicht verkaufter Ware zu vermeiden, Energiekosten und die Zeit beim Backen zu sparen, bietet ARYZTA die Möglichkeit, verschiedene Produkte gemeinsam mit der gleichen Temperatur, Backzeit und Beschwadung zu backen. Der Marktführer von Convenience-Backwaren hat für die Kunden im Katalog eine Übersicht entwickelt, welche Produkte, egal ob herzhaft oder süß, zusammen gebacken werden können.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de

So lassen sich beispielsweise alle Schnecken gemeinsam mit herzhaften und süßen Croissant backen. Zudem können süße Plunder und herzhafte Strudel gemeinsam gebacken werden. Laugengebäck kann auch mit Pizzazungen und Flammkuchenbaguette in einem Backvorgang gebacken werden.

American Bakery und Berliner als FB-Produkte etabliert

Bereits etabliert haben sich aufgrund der Produktqualität und der langen Standzeit die fertig gebackenen Produkte der American Bakery wie Amerikaner, Brownies, Donuts und Berliner. Neben den Dauergebäck-Klassikern wie Flammendes Herz, Pfauenaugen, Mandelhörnchen, Nussecke und Schweineohr nimmt die Nachfrage nach fertiggebackenen und bereits mit Zuckerguss veredelten Plundern zu: Nuss- und Mohnschnecke, Streuseltaler oder Schokostreusel.

Galt lange Laugengebäck prädestiniert, um beim am PoS die gewünschte Rösche zu erzeugen, so werden mittlerweile auch fertig gebackene Brezeln und Laugenbrötchen angeboten – mit Erfolg.

Nachfrage nach fertigen Backwaren-Snacks steigt

Neben den fertig gebackenen Backwaren sind Strudel mit verschiedenen Füllungen und Klassiker wie der XL Hot-Dog-Snack, der Curry-Wurst-Snack oder die Spezialität Käsekrainer-Snack heiß begehrt. Zudem steigt die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Snacks wie dem neuen Tex-Mex-Snack. Handbrote sind der To-go-Trend: ARYZTA bietet die aufwendig aus mehreren Zutaten herzustellenden Snacks als fertige Produkte in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

Die Snack-Experten von ARYZTA empfehlen, die Backsnacks und Pizzen fertig zu backen, gekühlt anzubieten und mit einem Hybridofen wie Atollspeed zu regenerieren.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de

Die gekühlte Präsentation erhöht die Standzeit und reduziert den Food Waste nicht verkaufter Snacks.

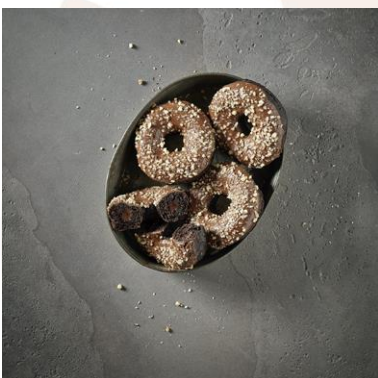
Über ARYZTA:

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 2.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut rund 9.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen mit den B2B-Marken Hiestand und Coup de Pates.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

www.aryzta.de; www.aryzta.com



ARYZTA Filly Dark Cookie Donut.jpg

Der neue ARYZTA Filly Dark Cookie Donut aus kakaohaltigem Teig ist mit einer cremigen Kakao-Haselnuss-Masse gefüllt und mit Cookiekrümeln bestreut.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de



ARYZTA Tex-Mex-Snack.jpg

Der neue ARYZTA Tex-Mex-Snack macht bereits in der Theke Appetit.



ARYZTA Handbrote.jpg

Der To-go-Trend: Handbrote. ARYZTA bietet diese bereits als fertige Backsnacks an.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryzta.de