



Pressekontakt
Kommunikationsagentur
maxpartner GmbH & Co. KG
Rochusstraße 34
40479 Düsseldorf
Benjamin Huber
Fon 0211-469 597 10
bh@maxpartner.de

09.04.2010 (Zur Veröffentlichung ab sofort)

tk-report Special-Thema Mai 2010

Trendmarkt „Coffeeshop, Kaffeehaus & Co.“

Trends und Traditionen

An welche Konzepte richten sie sich mit Ihren Produkten und Konzepten?

D. Bernhardt: „Die TIFA beliefert derzeit überwiegend regionale Anbieter von Coffeeshops. Über die bundesweite TIFA Service GmbH werden aber auch überregionale Konzepte bedient. Ob als edles Gebäck zu Kaffee und Tee oder für das Dessert, die TIFA bietet eine breite Produktpalette an Backwaren für jede Verpflegungsform und unterschiedliche Küchenkonzepte. Die jüngsten Expansionsbestrebungen von McCafè und Co. zeigen uns, dass die Branche auf Wachstum setzt.“

Welche Backwaren-Trends sind derzeit in diesem Marktsegment auszumachen?

D. Bernhardt: „Feine Coffeeshop-Gebäcke nach original amerikanischem Rezept erhalten derzeit großen Zuspruch. Saftige Muffins, Square Cakes und Donuts sind nach wie vor die unangefochtenen Top-Seller. Sie bringen amerikanisches Flair an Buffet und Kuchentheke. Neben dem „American-Style“, der vor allem bei jungen Gästen sehr beliebt ist erleben wir einen Trend zu traditionellen Produkten, die wie hausgemacht aussehen. Gefragt sind Gebäcke mit Rezepten und einer Kuchenoptik aus Großmutterns Zeiten. Hierfür bietet die TIFA den original schwäbischen Landfrauenkuchen in verschiedenen Sorten.“

Welche Backwarenprodukte bieten Sie dazu? Was ist besonders gefragt? Was haben Sie an Neuheiten dafür im Programm?

D. Bernhardt: „Die beliebten Cream Cheese Cakes von Erlenbacher sind ein Muss in jedem Coffeeshop. Aktuell neu im Markensortiment der TIFA ist der „Cream Cheese Cake Chocolate“ mit cremiger Doppelrahm-Frischkäse-Füllung und leckerer Schokocreame. Für mehr Abwechslung gibt es die Erdbeer- oder Schokovariante auf weichem Mürbeteigboden. Von Vandemoortele bezieht die TIFA eine große Auswahl von Coffeeshop-Gebäck nach amerikanischem Rezept. Hier sind die beliebten Donuts und Muffins als leckeres Minigebäck erhältlich. Für den traditionelle Kuchengenuss bietet die TIFA neuerdings auch den Landfrauen-Birnenkuchen von Pfalzgraf mit Quarkfüllung und Vanillegeschmack“.

Pressemitteilung

**Pressekontakt**

Kommunikationsagentur
maxpartner GmbH & Co. KG
Rochusstraße 34
40479 Düsseldorf
Benjamin Huber
Fon 0211-469 597 10
bh@maxpartner.de

Was muss ein Produkt bieten, um in diesem angesagten Bereich Erfolg zu haben?

D. Bernhardt: „Ob Kuchen, Muffin oder Torte, in der Gastronomie werden fertig gebackene und bereits vorgeschnittene Backwaren immer häufiger gewählt. Für den Caterer und Großverbraucher müssen die Produkte wegen der kurzen Reaktionszeiten vorportioniert und optimal kalkulierbar sein. Neben der Kreativität bei der Rezeptur und einer höchsten Rohstoffqualität spielt natürlich auch die Produktsicherheit eine wichtige Rolle. Trendsorten und ein abwechslungsreiches Angebot sind wichtig, denn Stammgäste lassen sich vor allem mit neuen Produkten zum Impulskauf verführen. Einerseits geht es also um high convenience, dank der perfekten Vorportionierung – und andererseits um höchste Produktqualität für puren Genuss.“