

Rückblick: Backring Nord erfolgreich bei der Gelatissimo 2024

Bargteheide, 10. April 2024

Vorne die Eisvitrine, hinten der Backofen: Mit einem einzigartigen Angebot präsentierte der Backring Nord bei der Gelatissimo Produktinnovationen, modernste Konzepte und Technik. Die Ideen gehen nun vielerorts in die Umsetzung.

Der Stand vom Backring Nord war der einzige, an dem es heiß *und* kalt zuging. „Wir konnten Kundinnen und Kunden aus ganz Deutschland und den Niederlanden bei uns am Stand begrüßen sowie viele potentielle Neukunden“, resümiert Geschäftsführer Florian Langness. „Die Eissaison hat inzwischen begonnen und wir freuen uns, dass viele Eisprofis unsere Ideen in die Praxis umsetzen.“

Auf der Gelatissimo wurde morgens spontan bei einem Blick in den Messe-Kühlschrank die Eissorte des Tages kreiert. So begeisterten ungewöhnliche Kombination wie Birne-Parmesan, weiße Schokolade mit schwarzer Olive oder Gurke-Minze-Zitrone die Besucherinnen und Besucher. Um die köstliche Creme auch für weitere Vertriebskanäle und den privaten Vorrat zugänglich zu machen, kann sie in Becher oder Gläser abgefüllt werden. Wie das technisch in unterschiedlichen Dimensionen möglich ist, konnten Interessierte auf der Messe live erleben. Am Stand vom Backring Nord wurde darüber hinaus ein Tiefkühlautomat vorgestellt. Dieser bietet Eiscafés die Möglichkeit, die Öffnungszeiten zu verlängern, lange Schlangen zu vermeiden oder zusätzliche Absatzkanäle erschließen, z. B. bei Schulen oder Vereinen.

Snack-Expertin Anja Mirow zeigte zudem, wie sich in wenigen Arbeitsschritten und mit wenigen Zutaten mit Waffeleisen oder Kontaktgrill leckere herzhaft Snacks herstellen lassen. Denn immer mehr Eiscafé s wünschen sich zusätzliche Umsatz- und Ertragsbringer, die auch in der eigentlichen Nebensaison für Frequenz im Eiscafé sorgen. Bei Schulungen und Seminaren gibt sie Ideen, Tipps und Tricks weiter oder entwickelt individuelle Snackkonzepte für die Kunden.

Mit dem Messeauftritt zeigte sich der Backring Nord einmal mehr als breit aufgestellter Fachgroßhändler. Das Vertriebsteam begleitet die Kundinnen und Kunden neben der reinen Produkt- und Rohstoffberatung auch bei der Umsetzung von Konzepten und der Installation von bewährter und innovativer Technik. Infos und Kontaktdaten gibt es unter www.backring.de.

Das Unternehmen

Der Backring Nord ist ein inhabergeführtes und das größte private Fachgroßhandelsunternehmen für Bäckereien, Konditoreien, Eiscafé s und Gastronomiebetriebe in Deutschland. Die Zentralniederlassung liegt in Bargteheide in Schleswig-Holstein, weitere Niederlassungen befinden sich in Burbach, Eibelstadt, Isernhagen, Leer und Wittenhagen. Von dort aus werden mehr als 4.500 Kundinnen und Kunden deutschlandweit und in großen Teilen der Niederlande beliefert.

Zwei Bilder zum Thema sind angehängt. **Credits:** Backring Nord



BU: Der Stand vom Backring Nord war ein Besuchermagnet bei der Gelatissimo.



BU: Marko Gerth steht den Backring-Kunden niederlassungsübergreifend zum Beispiel bei Rezept- und Prozessoptimierungen oder der Einrichtung von Eislaboren zur Seite. Auf der Gelatissimo veranschaulichte er, wie einfach und erfolgreich ungewöhnliche Eiskreationen wie „weiße Schokolade mit schwarzer Olive“ sein können.

Ansprechpartnerin Presse

Solveig Hannemann

Tel.: 0431 1696-4059; E-Mail: presse@backring.de

www.backring.de