

Cukiernia na lato

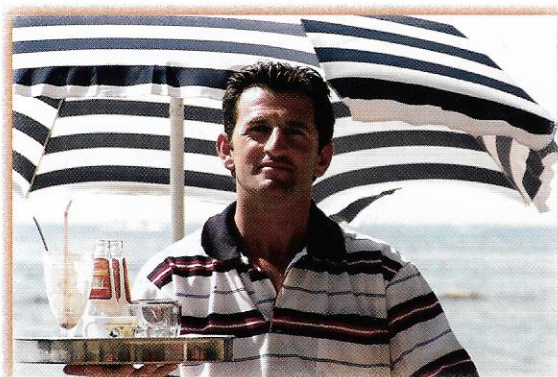
Uprogu lata właściciele lokali gastronomicznych podejmują różne kroki, mające na celu dostosowanie firmy do sezonu, w tym do wakacyjnych upodobań klientów. Cukiernie i kawiarnie w szczególny sposób są narażone na wahania sezonowe. Ich klientami są zwykle okoliczni mieszkańcy, którzy w okresie letnim wyjeżdżają lub radykalnie zmieniają konsumenckie preferencje.

Wakacyjne wyjazdy mieszkańców miast są nieuniknione, ich miejsce zajmują turyści. Jeżeli cukiernia znajduje się w miejscu atrakcyjnym turystycznie, sezonowy spadek obrotów może nie być odczuwalny. Jeżeli jednak cukiernia nie leży na szlaku atrakcji urlopowych, właściciel musi zwiększyć wysiłki, aby atrakcyjną ofertą przyciągnąć pozostałych w mieście klientów.

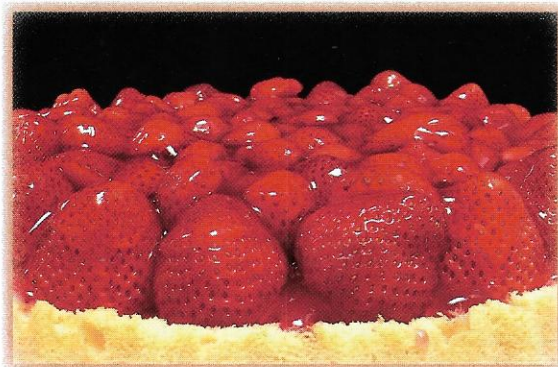
Warto uświadomić sobie, dlaczego klienci zmieniają upodobania w zależności od pory roku. Zimą odwiedzają cukiernię i kawiarnię, ponieważ lubią ciepłe i przytulne miejsca odizolowane od warunków zewnętrznych, pełne zapachów wanilii i czekolady, oferujące słodkie kremówki i makowce. W okresach chłodnych klienci preferują kaloryczne ciasta i ciastka, przychodzą porozmawiać przy kawie z przyjaciółmi lub kupują torty i inne wypieki na domowe uroczystości.

Okazuje się, że to, co jest pożądane zimą, staje się mało atrakcyjne latem. Wtedy bowiem klienci nie szukają już schronienia w ciepłym, przytulnym miejscu, lecz chcą korzystać ze świeżego powietrza i uroków natury. Od wysokokalorycznych ciast, czekoladek i gorącej kawy wolą ciasta lekkie, lody i zimne napoje. W miesiącach wakacyjnych nie ma zbyt wielu świąt, imienin i innych okazji, które powodują wzrost obrotów w cukierniach.

Aby wyjść naprzeciw potrzebom klientów, konieczna jest więc zmiana asortymentu oraz przebudowa wizerunku cukierni. Ponieważ latem dni są długie, warto tak komponować ofertę, by móc ją zmieniać w ciągu dnia. Rano można zaoferować lekkie śniadania, a w południe prze-



PIXELIO



PIXELIO



PIXELIO



kąski i sałatki. Koniecznie powinno się zadbać o ofertę ciast i ciastek z owocami (jagodzianki, ciasta z truskawkami), bitą śmietaną, a także o lody i – bardzo popularne – jogurty mrożone. W upalne popołudnia nie powinno zabraknąć zimnych koktajli, kawy mrożonej i świeżo wyciskanych soków z owoców.

Idealna jest sytuacja, gdy przy cukierni/kawiarni jest ogródek, w którym oprócz odpowiednio dobranych stolików i krzeseł, powinny się znaleźć rośliny i oświetlenie, które dopełnią klimatu. Latem szczególne znaczenie zyskują tak zwane „eventy”, małe wydarzenia, które przyciągają klientów. Może to być na przykład muzyk przygrywający na gitarze lub prezentacja nowego wypieku połączona z degustacją, spotkanie ze znaną osobą lub dzielnicowy turniej gry w warcaby. Takie wydarzenia przyciągają nawet takich klientów, którzy nigdy nie przyszliby do cukierni.

Warto poświęcić nieco uwagi letniemu klimatowi w cukierni/kawiarni. Rzeczą, która bardzo odstrasza klientów cukierni, są hałaśliwe agregaty chłodnicze i klimatyzacyjne. Jest zrozumiałe, że latem, gdy temperatura otoczenia przekracza 30°C, lada chłodnicze pracują na najwyższych obrotach. To jednak nie przekonuje klientów, którzy będą wybierać bardziej przyjazne miejsca. W upalne dni będą oni również unikać lokali, w których są gorące piece do opiekania pieczywa i ciasta, a typowy dla cukierni i piekarni zapach świeżych wypieków raczej nikogo nie przyciągnie. Warto wiedzieć, że nie najlepszym pomysłem są szczelnie zamknięte lokale, w których panuje niska temperatura i nieodłączny szmer urządzeń klimatyzacyjnych. Klienci mogą zachodzić do takich miejsc, aby się ochłodzić lub będą ich unikać w obawie o swoje zdrowie. Z pewnością w przypadku takich cukierni trudno mówić o letnim spokoju i atmosferze sjeści.

Latem warto pamiętać o stworzeniu oferty dla dzieci i młodzieży, która podczas wakacji ma więcej czasu i większą potrzebę spotkań i wspólnej zabawy.

Jaka więc powinna być cukiernia latem? Dobrze, aby zbliżyła się atmosferą do włoskich kawiarenek pełnych świeżego powietrza, zapachu kawy, muzyki i swobodnej atmosfery lata.

Wojciech Moszczyński

z profesjonalnych
produktów
ciasta *najlepsze*

Koneser
Margaryna

Bielska
PROFESJONALNA MARGARYNA 80%
BLOK 12,5 kg netto

Puff Pastry

PALMA
PROFESJONALNA MARGARYNA 80%
BLOK 12,5 kg netto

Bielmar
Zakłady Tłuszczowe „Bielmar” Sp. z o.o.
ul. Sempolowskiej 63, 43-300 Bielsko-Biała
Polska Spółka Pracownicza
www.bielmar.pl