



SUBARBABES-FAMILIE BEKOMMT NACHWUCHS

Peggy Wenzel, seit 2007 Marketingleiterin bei der Bagel Bakery, über die Fortsetzung und Ausweitung der Premium-Sweets-Marke sugarbabes.

Coffee Business: Frau Wenzel, die Internorga ist Trendbarometer und Neuheitenschau. Womit überrascht die Bagel Bakery die Besucher in Hamburg?

Peggy Wenzel: Zur Internorga 2008 haben wir erstmalig unsere Premium-Marke sugarbabes präsentiert. Jetzt, genau ein Jahr später, vereinen wir die Marken sugarbabes und Bagel Bakery in einem neuen Gesamtkonzept. Ein moderner, größerer Messestand, neue Highlights der Bagel Bakery und die nächste Generation sugarbabes. Mit fünf neuen Produkten haben wir die neue Generation sugarbabes ins Leben gerufen: Neben der fruchtigen mrs. crumbleberry, dem leckeren sugardude und den süßen sugarbabies, zwei gefüllten Mini-Muffins mit Maxi-Geschmack, wird es ein weiteres, noch namenloses sugarbabe geben, das wir im Rahmen eines Gewinnspiels mit dem kreativsten Namensvorschlag unserer Kunden taufen werden.

Coffee Business: Was steckt hinter diesem sugarbabe-ohne-Namen-Contest?

Peggy Wenzel: Die Idee, unsere Kunden ein Teil der sugarbabes werden zu lassen, hatten wir schon lange. Unter dem Motto „Gib' dem babe einen Namen“ suchen wir den originellsten Namen

für unseren neuen sugarbabes-Muffin, der sich durch den lockeren Teig und köstliche Amarenafüllung auszeichnet und von einer edlen Kirsche, frischem Quark-Topping und feinsten Mandelsplittern gekrönt wird – die wilde Kirsch-Lady für süße Momente eben. Uns ist dabei wichtig, dass sich unsere Zielgruppe mit der Markenwelt von sugarbabes identifiziert – und Spaß dabei hat. Auch der Name „heidi on the alm“ wurde 2008 von einem Kunden beige-steuert. Seine Konsumenten für die Namensfindung heranzuziehen und mit ihnen gemeinsam Entscheidungen zu treffen, macht die Marke sugarbabes spannend und erlebbar.

Coffee Business: Gibt es weitere Aktionen der Bagel Bakery, um die sugarbabes erlebbarer zu machen?

Peggy Wenzel: Zeitgleich zur Internorga ver-

wandeln wir unsere Website www.mysugarbabes.de in eine echte Erlebniswelt. Ein besonderes Highlight werden das Design und die modernen Illustrationen sein, die im Backwarenereich einzigartig sind. Im Rahmen des neuen Internetauftritts haben wir die sugarbabes im Comic-Heldinnen-Stil illustriert. Viel möchte ich noch nicht verraten, aber es wird die coolste Website sein, seit es Muffins und Sweets gibt.

Coffee Business: Für welche Coffeeshops eignen sich die sugarbabes im Sortiment?

Peggy Wenzel: Die sugarbabes sind Premium-Produkte für die Gastronomie und verfügen über attraktive Margen. Somit sind die babes ideal für alle Coffeeshops, die Wert auf hochwertige Produkte legen. Aber auch für die Szene-Gastronomie, Lieferservices, Hotellerie und Restaurants eignen sich die sugarbabes hervorragend. Um Zusatzumsatz im Außer-Haus-Geschäft zu generieren, hat die Bagel Bakery extra für ihre Kunden eine formschöne, hochwertige und wiederverschließbare Trageverpackung entwickelt. Die Snackbox ist liebevoll gestaltet und bietet Platz für zwei sugarbabes-Muffins oder alternativ für einen sugarbabes-Muffin und einen Coffee-To-Go-Becher. Jeder Coffeeshop kann seine Snackbox mit dem eigenen Logo, Kontaktdaten und Öffnungszeiten individuell gestalten oder zum Sammeln von Treuepunkten einsetzen. Mit der Snackbox erreichen die Coffeeshops zusätzlich ihre Kunden im Büro, in der Freizeit, im Auto und auf Reisen.

Coffee Business: Und welches ist Ihr persönliches Lieblings-sugarbabe?

Peggy Wenzel: Warum entscheiden, wenn man doch alle haben kann? Ich habe eine Schwäche für süße Leckereien und mag alle sugarbabes sehr. Dennoch ist der sugardude mit Karamell mein absoluter Favorit, bei dem ich einfach dahinschmelze.

Das Interview mit Peggy Wenzel führte Kathrin Lange.



INFOKASTEN:

■ Die Bagel Bakery stellt seit fast zehn Jahren in Droßdorf bei Leipzig amerikanische Backwaren für die Gastronomie sowie für den Lebensmitteleinzelhandel her. Mehr Informationen über die sugarbabes finden Sie auf der Internetseite www.mysugarbabes.de

whipper



ganz schön schlagkräftig

Die whipper-Sahneautomaten bestechen durch einfache Bedienung sowie manuelle oder automatische Portionierung.

whipper - heute die Technik von morgen.

ThermoPlan in Hamburg
Halle B1 - Stand 105/107



ThermoPlan Deutschland GmbH
Altriper Straße 1
68766 Hockenheim
Fon +49 (0) 6205 280620
info@thermoplan.eu
www.thermoplan.eu

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment