

MESSEN & EVENTS

## Ein Grund, die Waffel zu feiern



Am 29. Juni ist internationaler Tag des Waffeleisens. Eipro animiert dazu, Gäste an diesem Tag ? und darüber hinaus ? mit einem Waffelangebot zu überraschen / Foto: Eipro

Waffeln gehören zum ?must have? jedes Gastro-Angebotes und sind wie für den Restart gemacht, denn sie sind der ideale Snack auf die Hand und sind dank der Erfindung des elektrischen Waffeleisens überall just in time frisch zubereitet. Am 29. Juni wird daher der Tag des Waffeleisens gefeiert ? ein guter Grund, die Gäste mit einer Waffelaktion zu überraschen.

Der Klassiker ?Waffel mit heißen Kirschen und Sahne? findet sich auf so ziemlich jeder Speisekarte in der Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei wieder. Als süßes Dessert bei den Gästen ist es ein Umsatzschlager. Mittlerweile werden Waffeln aber auch neu gedacht: Denn als ?Waffel auf die Hand? generieren&nbsp;sie zusätzlichen Umsatz. Für das Take away- und to go-Geschäft sind Waffeln geradezu prädestiniert. Mit kreativen, üppigen Toppings und in nachhaltiger Verpackung serviert, können individuelle Genuss-Statements gesetzt werden.

Mit dem Eifix Waffel Teig ist dies kein Problem, denn er ist fix und fertig zubereitet und jederzeit einsatzbereit. Hergestellt aus besten Zutaten und garantiert ohne Konservierungsstoffe, schmecken die Waffeln wie hausgemacht. Die Waffeln gelingen immer, mit dem Produkt lässt sich gut kalkulieren. Außerdem sorgt die aseptische Abfüllung für Sicherheit und absolute Hygiene. Aus dem 1.000 Milliliter Tetra Pack lassen sich zirka zehn bis zwölf rechteckige oder Herzform-Waffeln backen. Trend sind auch Waffeln am Stiel oder Bubble Waffel Tüten, gefüllt mit Eis und Obst.

Die Waffelbäcker-Zunft des 13. Jahrhunderts hat die Waffeln noch zwischen zwei

individuell gestalteten und handgeschmiedeten Eisenplatten über dem Feuer gebacken. Erst 1911 entwickelte der Amerikaner T.J. Stackbeck das elektrische Waffeleisen. Diese Erfindung wird seitdem jedes Jahr mit dem 'Tag des Waffeleisens' gefeiert. Ein guter Grund, die Waffel an diesem Tag auch bei uns in den Mittelpunkt des Angebotes zu stellen. Übrigens: In Amerika sind Waffeln eine Spezialität, die rund um die Uhr angeboten wird, auch mit herzhaften Belägen. In Belgien sind die Brüsseler Waffeln ein Straßenessen, das nur mit Puderzucker serviert wird.

Mehr Informationen zu den Produkten und Rezeptideen: