

MARKT & PRODUKTE

Volle Ladung Mehrwert



Loaded Fries Calamari, eines der Rezepte von Aviko / Foto: Aviko

Was bis vor kurzem noch ein Nischenprodukt im Imbiss-Segment war, entwickelt sich derzeit zu einem echten Fastfood-Phänomen: Loaded Fries. Aviko zeigt, wie sie sich einsetzen lassen.

Loaded Fries kombinieren gekonnt unterschiedliche Trends wie Snacking, Sharing, Flexitarismus, Crossover-Küche und Bowls/Pot-Meals. Pommes frites, die nach wie vor ein echter Gäste-Liebling sind, werden dabei als kostengünstige Basis zum Träger internationaler Geschmacksvariationen. Das macht Loaded Fries so interessant und relevant für alle Gastronomiebereiche. Für Gäste bieten Loaded Fries ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis, denn die ?Pommes mit was drauf? machen satt wie eine ganze Mahlzeit. Für den Gastronomen bedeuten sie zugleich hohe Margen durch den Einsatz relativ günstiger Zutaten.

Neben den Einsatzmöglichkeiten als Snack oder Hauptgericht sind Pommes mit verschiedenen Toppings jedoch auch eine attraktive Beilage. Sie lassen sich auf Fleisch, Fisch, vegane und vegetarische Gerichte abstimmen und bieten eine einfache Möglichkeit, sich vom Wettbewerb zu unterscheiden und zugleich einen höheren Verkaufspreis zu rechtfertigen. Last not least lassen sich Loaded Fries auch prima teilen und gemeinsam genießen. So sorgen sie nicht nur für einen hohen Geselligkeitsfaktor, sondern auch für höhere Bons. Denn Gäste, die in Gruppen unterwegs sind und Spaß haben, achten weniger auf ihre Ausgaben.

Der Erfolg von Loaded Fries steht und fällt mit der Wahl der richtigen Pommes. Vor allem,

wenn das Topping etwas mehr Sauce enthält, können diese schnell matschig werden. Pommes mit einem Coating (einer Ummantelung aus Stärke) wie Aviko SuperCrunch bleiben nicht nur länger heiß und knusprig, sie vertragen auch mehr Feuchtigkeit. SuperCrunch lassen sich in gerade mal 2,5 bis 3,5 Minuten zubereiten. Und damit jeder für sein Küchensystem und seine Gäste die passenden Fritten findet, bietet Aviko nicht nur unterschiedliche TK-Varianten, sondern mit SuperCrunch Fresh laut eigener Angaben auch die einzigen frischen Pommes im Markt, die ein Knusper-Coating haben.

Beim ?Beladen? sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt ? von klassisch bis exotisch, von vegan und vegetarisch bis Fleisch und Meeresfrüchte, vom günstigen Fastfood-Snack bis zum Premium-Gericht ist alles möglich. Frische Zubereitung ist dabei ein Schlüssel zum Erfolg. Gäste lieben ?Customized Food?. Also direkt für den einzelnen Kunden zubereiten und dabei noch individuelle Möglichkeiten zum Variieren und Verfeinern anbieten.