**Naturalne lody – nowy trend w menu lokali gastronomicznych**

**Wzbogacenie oferty lokalu gastronomicznego o lody jest okazją do przyciągnięcia nowych klientów, a także szansą na zwiększenie obrotów, szczególnie w sezonie letnim. Jeśli chcemy zbudować z naszymi gośćmi długotrwałe relacje, warto postawić na wysokiej jakości, naturalne produkty oraz unikatowe smaki.**

To jeden ze sprawdzonych sposobów na wyróżnienie się z tłumu i zyskanie odbiorców, którzy będą chcieli do nas wracać.

Cukiernia, kawiarnia, hotelowa restauracja – każde z tych miejsc codziennie odwiedzają ludzie, którzy chcą przegryźć coś słodkiego, poszukać ochłody czy spędzić czas w gronie znajomych. Warto jednak zdawać sobie sprawę, że Polacy są coraz bardziej świadomymi konsumentami i poszukują czegoś więcej niż prostych deserów na patyku albo pucharków przyrządzanych ze sklepowych produktów. Jeśli chcemy iść krok naprzód, alternatywą dla lodów masowej produkcji może być ich własnoręczne przygotowywanie lub zaopatrywanie się w lokalnych wytwórniach.

Naturalne składniki i ręczna praca – tego oczekują klienci!

W branży lodowej liczą się teraz jak najbardziej naturalne składniki oraz rzemieślnicze receptury. To przywołuje pozytywne skojarzenia i stanowi gwarancję jakości. Jednak małe czy średniej wielkości lokale, dla których lody są dodatkowym punktem w menu, często nie mogą sobie pozwolić na wytwarzanie własnych zimnych deserów. W takiej sytuacji warto poszukać dostawcy, który specjalizuje się w naturalnych lodach i sorbetach.

– W ostatnim czasie zauważamy, że cukiernie oraz kawiarnie coraz chętniej odpowiadają na zmieniające się potrzeby swoich klientów – mówi Szymon Odjas z Wytwórni Lodów Polskich „u Lodziarzy” Trójmiasto. – Chcą oferować desery stworzone na bazie mleka, świeżych, sezonowych owoców i warzyw oraz przypraw. Czasy konserwantów czy niezdrowych dodatków powoli mijają. Polacy dużą wagę przywiązują do swojego zdrowia. Wiedzą też, że deser nie musi oznaczać wysokokalorycznej przekąski.

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” specjalizuje się w produkcji naturalnych lodów i sorbetów, według tradycyjnej receptury. Znajdziemy w niej klasyczną truskawkę, śmietankę i czekoladę, ale także nietypowe smaki – gruszkę z selerem naciowym, cytrynę z pietruszką, banana ze szpinakiem, ananasa z imbirem, słony karmel, czekoladę z chili, zieloną herbatę, miód czy mak, a nawet lody o smaku piwa i żubrówki.

Co ważne, te zaskakujące połączenia tworzone są przez profesjonalnych kreatorów smaków, którzy cały rok pracują nad kolejnymi recepturami. To pozwala wprowadzić do menu wielu lokali kompozycje, które przyciągają uwagę klientów i za każdym razem zachęcają do próbowania czegoś nowego. Do tego dochodzi element zaskoczenia – zimne desery mogą zmieniać się codziennie i nigdy nie wiadomo, jaka nowość pojawi się w karcie.

Prawdziwe lody budują relacje

Poszerzenie swojej oferty o prawdziwe lody pozwala nawiązać z klientami dużo silniejszą więź. Dotyczy to także lokali, które dopiero zaczynają swoją działalność. Rozpoznawalna marka przyciąga nowych gości i buduje zaufanie. Ponadto może stanowić najsilniejszy punkt w naszym menu, który wyróżni się wysoką jakością i zachęci do składania większych zamówień.

Z perspektywy biznesowej, to rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze, które należałoby zainwestować w samodzielne wytwarzanie lodów. To szczególnie ważne w przypadku cukierni czy restauracji usytuowanych w miejscach atrakcyjnych pod względem turystycznym.

– Lokale w miejscowościach turystycznych oferują swoim gościom coś więcej niż możliwość ochłody w gorące dni. Odwiedzające je osoby przebywają na wakacjach, poszukują więc wyjątkowych doznań kulinarnych i są bardziej otwarci na nieszablonowe rozwiązania. Potwierdzają to nasze dotychczasowe doświadczenia – ręcznie robione lody to trend, który mamy nadzieję, na stałe wpisze się w krajobraz nadmorskich miast i miasteczek – podsumowuje Szymon Odjas.

Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy” Trójmiasto należy do ogólnopolskiej sieci oferującej lody produkowane na bazie tradycyjnej receptury. Firma posiada własną wytwórnię, która zaopatruje lokale partnerskie w naturalne lody oraz sorbety. Więcej informacji o ich ofercie można znaleźć na stronie: www.trojmiasto.ulodziarzy.pl/