



# Aroma design



## Nowe trendy w cukierniach na jesień i zimę

Wraz ze zmieniającymi się porami roku, zmieniają się preferencje zakupowe klientów. Coraz chłodniejsza aura zmusza do szukania rozgrzewających produktów i przytulnych miejsc spotkań. W tym sezonie Aroma Design proponuje profesjonalne zapachy do wnętrz, zwiększające sprzedaż, specjalnie skomponowane do cukierni, piekarni, kawiarni lub sklepów spożywczych.



– **Vanilla Pudding:** hit sezonu, nowy zapach, skutecznie zwiększa sprzedaż. Lekkie, radosne akordy waniliowego budyniu są wyjątkowo apetyczne. Rozpylone przy wejściu, według informacji właścicielki sklepów spożywczych, spowodowały, że klienci od progu pytają, co tak pięknie pachnie.

W rezultacie sprzedaż ciast, drożdżówek, pączków wzrosła w tym sklepie o ponad 200%. Nie ma zwrotów pieczywa na koniec dnia, jak było do tej pory, gdyż nawet wieczorem klientom wydaje się, że pieczywo i ciasta są świeżo pieczone.

– **Gorąca Szarlotka:** nuty pieczonego jabłka przeplatane akordami cynamonu, goździków i wanilii. Stwarza złudzenie jakby miało się w ustach kawałek świeżo pieczonej szarlotki.

– **Hot Cookies:** pyszne gorące ciasteczka z nutami wanilii i pomarańczy.

– **Pierniczki:** aromaty korzennych przypraw z nutami ciasta.



### – Pomarańcza i Cynamon:

lekki radosny zapach pomarańczy i rozgrzewający cynamon, wprawiają w świąteczny nastrój, zwiększający chęć na zakupy. Stosowany również w sklepach z artykułami przemysłowymi.

Wprost nie można się oprzeć tym cukierkowym zapachom. Nagle znika stres, pojawia się błogi nastrój i łatwiej podejmuje się decyzje zakupowe.

Wzrasta ilość zakupów impulsowych. Klienci skuszeni aromatycznymi zapachami więcej kupują, gdyż są przekonani, że ciasta o takim smakowitym zapachu, muszą być świeżo pieczone i przepyszne. A sprzedaż ciast jest bardziej dochodowa niż pieczywa.

Wszystkie wymienione zapachy zawierają neutralizator nieprzyjemnych woni, na wypadek jeśli w pomieszczeniu mamy problem z jakąś kłopotliwą wonią.

Wszystkie wymienione zapachy zawierają neutralizator nieprzyjemnych woni, na wypadek jeśli w pomieszczeniu mamy problem z jakąś kłopotliwą wonią.

Dodatkową korzyścią jest stworzenie wyjątkowej atmosfery w cukierni czy kawiarni. Dzięki przyjemnym wrażeniom zapachowym, klienci ją długo zapamiętają i chętnie znów powrócą.

Rozpylanie profesjonalnych zapachów jest teraz dużo tańsze. Do mniejszych sklepów można użyć spray testerów o pojemności 250 ml. Nowością jest urządzenie Aromatis, które za pomocą wentylatora szybko rozprzestrzeni zapach ciasta w sklepie.

Użyj mocy świątecznych zapachów już teraz i zwiększ sprzedaż na długo przed wigilią.

Anita Romanowska  
Ekspert wizerunku zapachowego  
Aroma Design