



# LEO

Nº2  
OTOÑO 2021  
REVISTA PARA EL HOSTELERO

## **MÁS REDES SOCIALES**

Un aliado para la fidelización  
y las ventas.

## **“LA BLANCA”**

Descubre uno de nuestros  
productos diferenciales



# **¿TENDENCIA?**



## Mea Culpa

Desde este Número 2 de nuestra revista LEO, queremos pedir disculpas a todos nuestros clientes, o sea, a todos vosotros.

En el número 1, pusimos como titular "Los Clientes más fieles de Leo Boeck" para referirnos a los que llevan más tiempo con nosotros, que además nos dejamos a alguno. Evidentemente tenemos muchos clientes muy fieles, y desde aquí os lo queremos agradecer.

Muchas gracias.



## Crecemos en las redes sociales

Desde Leo Boeck estamos trabajando nuestras redes sociales, creando nuevos contenidos y trabajando para incrementar día a día el número de seguidores.

Queremos dar a conocer nuestra marca, la calidad de nuestros productos, a la gente que aún no los ha probado, sabemos que una vez ya los han probado, ya no hay problema, se convertirán en fans de nuestros productos y los buscarán en vuestros establecimientos.

Actualmente tenemos más de 8.600 seguidores en

Instagram y más 4.600 en Facebook, además de un pequeño perfil en Twitter y un Canal Youtube.

Si necesitáis alguna imagen para vuestras redes sociales, nos la podéis pedir a manel@leoboeck.com. ¿Por cierto, ya nos seguís?

@leoboeck

www.facebook.com/EmbutidosLeoBoeck

twitter.com/LeoBoeck

www.youtube.com/channel/UC99GOsRIVLoZLzMdCdGj-9MA

## ¿Qué está pasando con los bocadillos?

En la portada lanzábamos la pregunta. ¿Tendencia? ¿Es una tendencia ofrecer bocadillos más completos, con más ingredientes?

Pensamos que ofrecer bocadillos más vistosos, con más ingredientes que nos permiten incluir por ejemplo toques ácidos o dulces, o poner texturas crujientes, nos permite ofrecerlos a un precio un poco mayor, y si los ingredientes que ponemos no son muy costosos, podemos tener más margen en cada bocadillo.

Siempre habrá gente que quiera el bocadillo de toda la vida, el clásico Frankfurt con tomate y mostaza, o el imbatible lomo con Viandox, por lo que pensamos que

incluir estos bocadillos más completos, no lleva a quitar los de siempre.

Pensamos que esta tendencia nos acerca a un público más joven, que no ha vivido la tradición de los Frankfurts de toda la vida, y está acostumbrado a propuestas más completas, más coloridas, con más sabores.

Es importante tener en cuenta,

que ofrecer este tipo de bocadillos, llevará un poco más de tiempo de elaboración, pero pensamos que con un número de ingredientes limitado y una buena organización, no tiene que ser un gran problema.

Ejemplos de ingredientes que se pueden añadir a nuestras bocadillos de salchichas: patatas fritas,

bacon, bacon crispy, cebolla confitada, pimiento frito, cebolla crujiente, queso, rúcula, escalibada, jalapeños, pepinillos, y diferentes tipos de salsas como la mayonesa, la Salsa Parrilla, Salsa Diablo, Sriracha, etc.

Es solo una reflexión, cada uno sabe lo que su clientela quiere, pero no está de más de vez en cuando probar cosas nuevas.



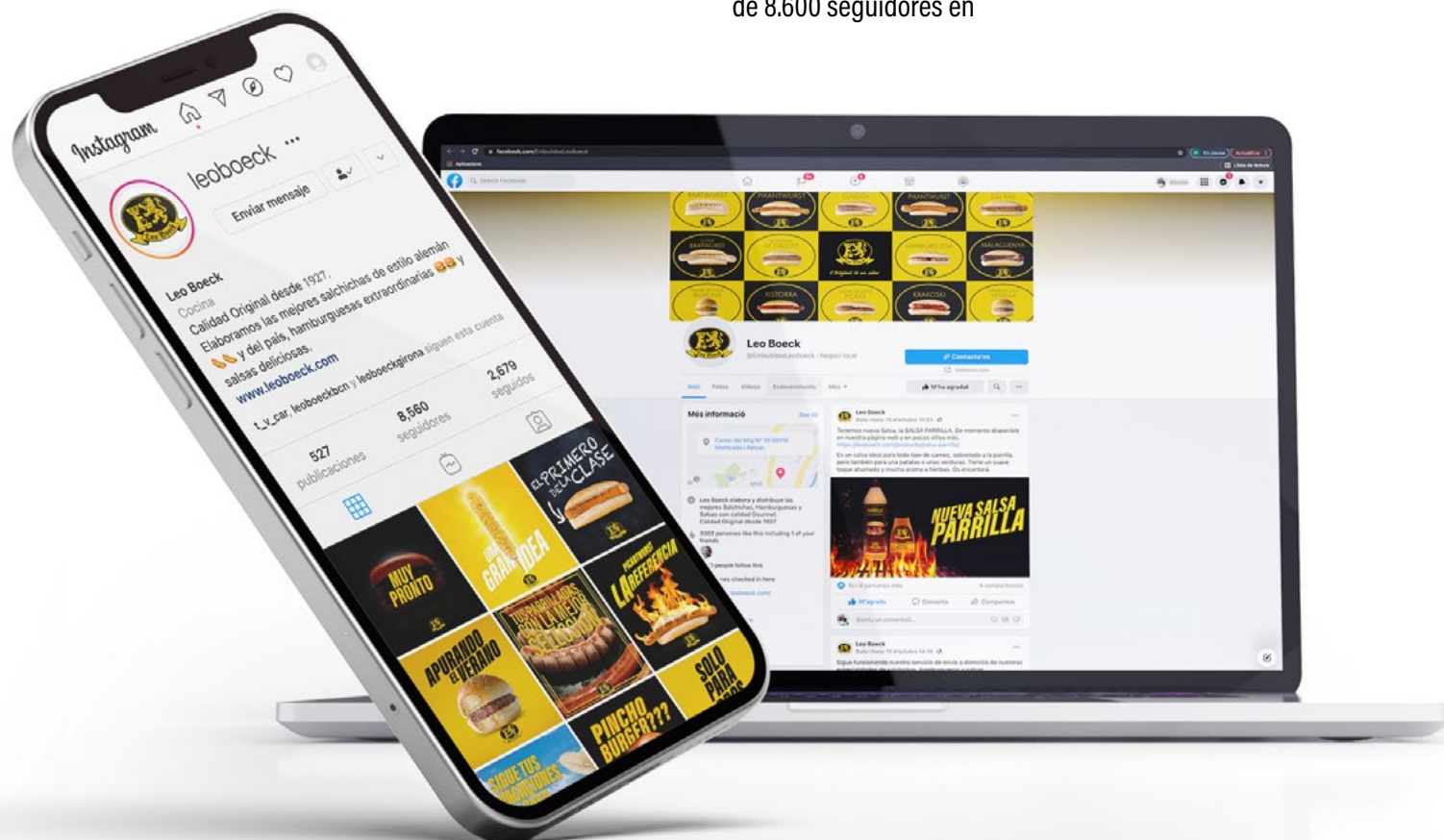
Frankfurt vegano con rúcula, tomates secos, cebolla crujiente y mostaza

## Producto destacado, "la Blanca"



Posiblemente "La Blanca", nuestro Bratwurst, sea uno de los productos más característicos y diferenciales respecto a los que ofrecen nuestros competidores. Su suave aroma a limón, proviene de limones enteros que forman parte de una receta inigualable. Donde otros ponen aroma a limón, nosotros ponemos limones.

Sólo o combinado con nuestra mostaza, es una salchicha altamente adictiva.





# ¿Qué te falta por ofrecer en tu carta?

Hay cosas que funcionan tan bien que no hace falta que pensemos demasiado en ellas, simplemente repetimos la fórmula porque es un valor seguro con un esfuerzo mínimo. Los consumidores siempre van a pedir nuestros fantásticos frankfurts.

Pero existe también un grupo de clientes más inconformistas, que buscan algo más, algo diferente, y es aquí donde entran algunas de nuestras especialidades.

Aquí te mostramos algunos de nuestros productos que quizás no conozcas o no

hayas probado, y que podrían ayudarte a ofrecer ese punto diferencial que atraiga a esa parte de tus clientes.

- Nuestras Butifarras, con las versiones con escalibada, niscalos (rovellons) o calçots.

- Las especialidades de Hamburguesa, como la

Black Angus, la Vaca vieja o la fantástica Vegana.

- Salchichas de toda la vida como la malagueña o la tirolesa, o la novísima Vegana.

- Nuestro insuperable Bacon.

Productos que ponemos a tu disposición porque sabemos

que tienen un público que los busca, y porque son Leo Boeck, la calidad y el sabor que quiere la mayoría.

¿Cuál te falta? Si hay algún producto que quieres probar, pide una muestra a nuestros comerciales, prueba, y descubre todo lo que puedes ofrecer a tus clientes.

## **BUTIFARRA**

## **VACA VIEJA**

## **MALAGUEÑA**

## **VEGAN BURGER**

## **BACON**

