

Liberty: “la pastelería americana tiene aceptación en Horeca”



Cadenas como Marriot o Meliá Hoteles están entre sus principales clientes y ‘Newyork cheesecake’ es el producto más demandado

Burton Novack es el fundador de esta empresa especializada

Burton Novack es un ingeniero norteamericano cuya vida profesional transcurrió diseñando fábricas y plataformas. Tras llevar más de 40 años en España, ya retirado de la vida laboral, se percató sobre la demanda y, a su vez la escasez, de la existencia de **pastelerías americanas en nuestro país**, y decidió a la edad de 83 años, abrir **Liberty Pies & Cakes** en Madrid.

Liberty Pies & Cakes, es un espacio pastelero especializado en tartas al más puro estilo americano, que desde hace seis años se ha enfocado al servicio del [Canal Horeca](#), para crear un sistema de **pastelería organizada para restaurantes y hoteles** de cuatro y cinco estrellas en toda España.



Cadenas como Meliá Hoteles en todo el país, restaurantes en AC Hoteles en varias ciudades, cuatro restaurantes del Marriot Auditorium Hotel en Madrid, entre otros, son algunos de los clientes quienes han escogido los productos de Liberty Pies & Cakes para sus cartas de dulces.

Novack: “Queremos mantener la calidad de nuestros productos e incrementar su distribución en toda España”.



P.- ¿Cómo surge la idea de implantar Liberty Pies and Cakes en España?

R.- De la añoranza de **no poder encontrar en España el auténtico Apple Pie** (Pastel de Manzana) y de cumplir el sueño de tener mi propio obrador para hacerlo

P.- Liberty es un negocio que se ha dirigido principalmente al Canal Horeca ¿Cómo se introduce en este mercado y qué aceptación ha tenido la pastelería americana en él?

R.- Inicialmente Liberty Pies and Cakes comenzó abriendo una pequeña tienda con cafetería y que junto a un pequeño obrador, permitió comenzar esta andadura en el negocio de la pastelería. Nuestros productos gustaron mucho al público, pero lamentablemente sólo con esas ventas Liberty Pies and Cakes no sobreviviría.

Por esta razón, abrimos otro camino y **nos enfocamos al Canal Horeca**. En cuanto a la aceptación ha sido francamente buena, sólo hay que fijarse en algunos de nuestros clientes, como Marriot o Meliá Hoteles entre otros.

P.- ¿Cómo se organiza una buena distribución y un servicio de calidad para que todo llegue en perfectas condiciones a restaurantes y hoteles?

R.- En **Madrid ahora disponemos de una pequeña flota** para repartir a nuestros clientes

locales, mientras que para las entregas en el resto de España tenemos varios **colaboradores logísticos de productos con frío.**

Éstos cuentan con los medios apropiados para llevar los productos confeccionados en Madrid y congelados en perfecto estado a cualquier destino en toda España, **nunca perdiendo la cadena de frío.**

P.- ¿Cuáles son las características más destacadas de los productos de Liberty Pies and Cakes?

R.- Sin lugar a dudas la mayor característica de nuestros productos es la calidad y el **secreto está en no escatimar en los ingredientes** para conseguir ese sabor tan nuestro y ofrecer productos de calidad que no tienen aditivos y son totalmente naturales.

P.- ¿Cuál es el producto más demandado por hoteles y restaurantes?

R.- Los productos con más demanda que actualmente nos solicitan los hoteles y restaurantes son la 'Newyork cheesecake', seguida de la tarta de chocolate, zanahoria y Apple crumble.....

P.- ¿Qué previsiones y retos futuros se plantean para Liberty?

R.- Queremos **mantener la calidad de nuestros productos** y al mismo tiempo de incrementar su distribución en toda España.