TREND: ZU HAUSE GENIESSEN

BÄKO

DER SNACKMARKT IST IN BESTÄNDIGEM WANDEL – UND DIE CORONA-PANDEMIE BESCHLEUNIGT DIE VERÄNDERUNGEN.

Der Unterwegsverzehr von Snacks wird von Bäckern und Konditoren längst professionell bedient. Auch das Genießen des Mitgebrachten zu Hause war immer populär, hat aber durch Corona nochmals massiv an Wertschätzung gewonnen. Die backende Branche kann diesen Trend – der sich an das dänische „hygge" anlehnt – ideal bedienen, aber es braucht in der Umsetzung Kreativität und pfiffige Snackideen. Zum Glück hat die BÄKO genau dafür ihren Snackexpress auf die Schienen gesetzt.

Das Verhalten vieler Verbraucher hat sich pandemiebedingt verändert. Doch dieses differenzierte Verbraucherverhalten bietet durchaus spannende Ansätze und Chancen für Zusatzverkäufe. Neue Angebotsideen für Bäcker und Konditoren sind gefragt!

PASSGENAUE ANGEBOTE

Der Markt für den Außer-Haus-Verzehr erholt sich nur langsam von dem rasanten Einbruch, den er durch die coronabedingten Schutzmaßnahmen erlitten hat. Hinzu kommen die wirtschaftlich angespannte Situation vieler Verbraucher und die Unsicherheit, die sich aus den sich nach wie vor häufig ändernden Verhaltensregeln ergibt. Die Shopping-Lust mit Maske ist weniger ausgeprägt als zu unbeschwerteren Zeiten. Das stellt die Verantwortlichen in den Bäckerei- und Konditoreiunternehmen vor große Herausforderungen: Welche Angebote sind in diesen Krisenzeiten umsatzstark und welche können momentan nur bedingt eine Rolle spielen?

Viele Verbraucher konzentrieren sich zunehmend auf das Genießen in den eigenen vier Wänden – innerhalb der Familie, in ihrem Freundeskreis oder durchaus auch allein. Es wird wieder mehr selbst gekocht, gebacken und zubereitet, doch erfordert das Zeit, Aufwand und Muße – und die hat nicht jeder Verbraucher bzw. möchte sie nicht täglich bzw. dauerhaft investieren. Man muss kein Prophet sein um vorherzusagen, dass sich das Snackgeschäft und der Außer-Haus-Markt – spätestens „nach Corona" wieder erholen werden.

Mitnahme- oder Lieferangebote des Lieblingsbäckers für einen Genussabend zu Hause können aber jetzt schon interessante Abwechslung bieten und so wird denn das Thema „Zu Hause genießen" die Branche sicherlich noch viele Wochen und Monate – und vielleicht sogar weit über die gegenwärtige Krise hinaus – begleiten.

„HYGGE" IST IN!

Viele Verbraucher machen es sich jetzt zu Hause gemütlich. Herbstzeit, das ist die Zeit für Kerzenlicht, Wärme, Kuscheln und Wohlfühlen. Dänen verwenden für diese gemütliche und herzliche Atmosphäre das Wort „hygge". „Hygge" ist eine grundsätzliche Lebenseinstellung. Es geht dabei darum, das Glück des Moments bewusst zu erleben, das Gute des Lebens zusammen auszukosten – und diese Einstellung ist derzeit gewiss aktueller denn je. Die Sicherheit und Vertrautheit des eigenen Zuhauses steht bei der Mehrzahl der Menschen sehr hoch im Kurs.

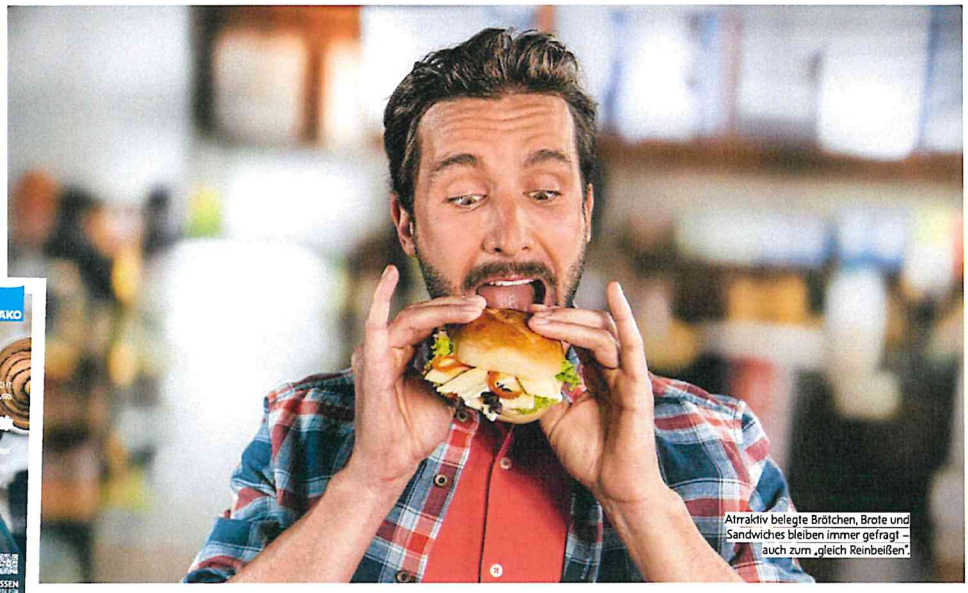
Bäcker und Konditoren haben die große Chance, mit feinen und genussvollen Back- und Konditoreiwaren – und natürlich genau darauf zugeschnittenen Snackangeboten – ihre Kunden nach Hause „zu begleiten", und sie sollten diese Chance nutzen, denn „hygge" bedeutet Zusatzumsatz – und der ist in diesem Jahr noch wichtiger geworden.

IDEENSCHMIEDE BÄKO

Ob für den Spätsommer mit Broten, Baguettes und To-Go-Snacks, veredelt mit den BÄKO-„Schätzen der Natur" und qualitativ hochwertigen MEISTERLAND-Erfrischungsgetränken in Kombination mit den Backwaren oder mit passgenauen Angeboten für gemütliche Abende vor dem Kamin, vielleicht bei einer spannenden TV-Serie in den nun kommenden kälteren Monaten, sicher ist: Bäcker und Konditoren verstehen sich auf Leckeres zum Genießen zu Hause.

Um den backenden Betrieben Ideen zu vermitteln, hat die BÄKO einen Newsletter mit wertvollen Anregungen entwickelt: den Newsletter „BÄKO-Trends" zum Thema „Zuhause genießen".

Begleitend dazu gibt es eine korrespondierende Website **www.baeko-trends.de**, auf der zahlreiche Rezepturen und weitere Informationen angeboten werden. ●



Attraktiv belegte Brötchen, Brote und Sandwiches bleiben immer gefragt – auch zum „gleich Reinbeißen".

FEINE SACHE – *STARK GEFRAGT*

Quiches sind keine neue Erfindung, aber in der deutschen Küche haben sie bislang ein Nischendasein gefristet. Das sollte sich ändern, sind die herzhaften oder süßen Küchlein doch Multitalente im Snack- und Bäckergastronomiebetrieb.

Quiches stammen ursprünglich aus Lothringen (Lorraine) und sind heute aus der französischen Küche nicht mehr wegzudenken. Ursprünglich wurden damit vor allem in runden flachen Formen gebackene herzhafte Kuchen aus Mürbeteig mit pikant-würzigen Füllungen bezeichnet, doch mittlerweile gibt es eine Fülle verschiedener Varianten hinsichtlich Form, Größe, Zutaten usw.

Während die klassische Quiche Lorraine eine Füllung aus Emmentaler Käse, Zwiebeln, gewürfeltem Schinken, Eiern und Milch enthält (Varianten sind die Quiche Vosgienne mit würzigem Käse aus den Vogesen und die Quiche Alsacienne mit Zwiebeln aus dem Elsass), lädt das Grundrezept zum Experimentieren ein, sodass ähnlich wie bei Pizza, Flammkuchen & Co. eine Fülle verschiedener Belegbzw. Füllungsvarianten möglich ist – darunter natürlich auch süße oder „Crossover"-Rezepte mit herzhaften und süßen Zutaten.

PLATZ FÜR KREATIVITÄT

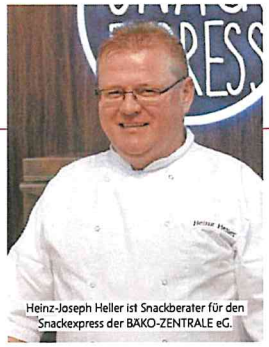
Quiches sind ganzjährig gefragt und können grundsätzlich kalt und warm verzehrt werden, aber gerade in der kühleren Jahreszeit kann man bei den Kunden zusätzlich punkten mit einer warmen Quichemahlzeit, wobei die Quiches oder einzelne Portionen davon gut und schnell in Kombigeräten wie dem „Merrychef" oder dem „Atollspeed"-Hybridofen erwärmt werden können.

Das nebenstehende Rezept „spielt" mit saisonalen Herbstgenüssen wie Kürbis und Wirsing, wobei Kartoffeln und würziger Fetakäse zusätzlich für Substanz und Geschmack sorgen. Alternativ kann auch ein „geriebener Teig" aus Weizenmehl (Type 550), Butter, Eiern, Salz und Wasser hergestellt werden, der dann ausgerollt in die Form gegeben wird.

Eine weitere spannende Variante, die von den Praktikern des BÄKO-Snackexpress entwickelt wurde: Quiche mit Mango, Avocado und Zwiebeln, die nach dem Backen mit Ziegenkäsewürfeln, Kürbiskernen und Blütenhonig verfeinert wird. Geschmack und Genuss sind garantiert! ●

Mehr zu Quiches und ihrer Zubereitung hier!

„HERVORRAGEND AUF VORRAT HERSTELLBAR“



Heinz-Joseph Heller ist Snackberater für den Snackexpress der BÄKO-ZENTRALE eG.

***Heinz-Joseph Heller**, Bäckermeister und Anwendungstechniker, hat als Mitglied des Snackexpress-Teams der BÄKO die neuesten Entwicklungen am Außer-Haus-Markt genau im Visier. Aktuell sieht er aufgrund ihrer Flexibilität besonders gute Chancen für kreative Quichevariationen.*

HERBSTZEIT IST QUICHEZEIT! WIE LÄSST SICH DER KLASSIKER (IN ALLEN SEINEN VARIATIONEN) AM BESTEN UND ÖKONOMISCHSTEN ANSPRECHEND FÜR DIE BÄCKEREITHEKE VORBEREITEN?

Hierzu gibt es verschiedene Varianten der Präsentation. Persönlich gefällt mir die Variante im Holzring besonders gut. Diese Quiches lassen sich übrigens hervorragend auch in der Backstube auf Vorrat und zudem rational herstellen. In der Theke machen sich die Holzringformen auch sehr chic. Unterstützend kann man sie in der Verkaufstheke schön auf einem Melaninbrett in Holzoptik präsentieren. Im Laden lassen sie sich dann über den „BÄKO-line Merrychef“ schnell und zuverlässig erwärmen.

Ein weiterer Vorteil der Quiches im Holzring: Nach dem Backen und Auskühlen lässt sich beispielsweise eine ganze Charge auch gut einfrieren und lagern. Für den Verkauf am Folgetag kann die notwendige Menge zum Auftauen im Kühlschrank platziert und dann sukzessive entnommen werden.

ZUR HERBSTZEIT SCHREIBT DIE BÄKO MIT DEM SNACKEXPRESS INSBESONDERE DAS THEMA GEMÜTLICHKEIT ODER AUCH DEN TREND HYGGE GROSS. MIT QUICHES UND ANDEREN WARMEN SNACKS BIETEN BÄCKER IHREN KUNDEN EIN WOHLFÜHLANGEBOT, DAS SIE MIT NACH HAUSE NEHMEN KÖNNEN. WELCHE REZEPTIDEEN EIGNEN SICH HIERFÜR BESONDERS?

Neben den diversen Quichevarianten bieten sich noch viele weitere Möglichkeiten: Ich denke hier beispielsweise an überbackene Brotscheiben und Laugengebäcke, Pane, Pizzastücke und vieles mehr. Wichtig ist, dass die jeweiligen Produkte gut verpackbar und – wenn sie warm besser schmecken – von den Kunden zu Hause in der Mikrowelle oder im Backofen kurz erhitzbar sind. Die im Holzring gebackenen Quiches eignen sich dazu besonders gut.

NEBEN DEN TYPISCHEN PRODUKTEN DER HERBSTKÜCHE WIE KARTOFFELN, KÜRBIS UND WIRSING SIND AUCH FRUCHTIGE NOTEN MIT VITAMINLIEFERANTEN WIE MANGO & CO. BELIEBT. WIE HARMONIEREN DIE VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN KULINARISCH AM BESTEN MITEINANDER? UND GIBT ES AUCH KOMBINATIONEN, DIE MÖGLICHST VERMIEDEN WERDEN SOLLTEN?

Ja, auch hierzu gibt es viele unterschiedliche Möglichkeiten. Aber bleiben wir noch einmal bei den Quiches. Varianten mit Früchten und Käse bieten ein tolles Geschmackserlebnis und natürlich lassen sich damit auch Flexitarier oder Vegetarier begeistern. Ich persönlich mag gerne die herzhaften Varianten mit Kartoffeln oder etwa Wirsing. Es geht immer darum, die Bedürfnisse der Kunden im Auge zu behalten. Denn ganz egal, ob dabei nun klassisch-herzhafte, vegetarische oder sogar experimentell-ungewöhnliche Kombinationen entstehen: Rezepturen machen nur Sinn, wenn sie der Kundenklientel entsprechen. Das sollten die Backbetriebe im Vorfeld bedenken – und dann sind der Vielfalt keine Grenzen gesetzt. ●

BÄKO-Snackexpress die Snackprofis der BÄKO

Rezept

HERBSTLICHE TRILOGIE: QUICHE MIT KARTOFFELN, KÜRBIS UND WIRSING

Quiches und Tartes haben – nicht nur in ihrem Heimatland Lothringen – eine lange Tradition und können ähnlich vielseitig, regional und saisonal gestaltet werden wie Pizza & Co. – ***kleine Gourmetsnacks aus dem Backofen!***

Zutaten:

BÄKO-TK-Kürbiswürfel	0,030 kg
Kartoffeln (vorgekocht und in Scheiben geschnitten)	0,070 kg
Wirsing (in Streifen geschnitten)	0,030 kg
Zwiebelwürfel	0,010 kg
getrocknete Tomaten	0,010 kg
Fetawürfel	0,020 kg
Holzbackring Ø 10 cm	1 Stück
Quiche-Grundmasse*	0,180 kg

*** Rezept für 18 Quiches à Ø 10 cm oder 4 Quiches à Ø 28 cm: 1 000 g Vollmilch (3,5%), 1 000 g Sahne, 500 g Hartkäse (gerieben), 750 g BÄKO-Vollei, 20 g Salz, 10 g Pfeffer, 90 g Senf**

Herstellung:

01 BÄKO-TK-Kürbiswürfel auf einem Backblech verteilen, mit etwas Öl beträufeln und für ca. 15 Minuten im Ofen bei 190 °C dünsten.

02 Kürbiswürfel und die restlichen Zutaten in dem Holzbackring verteilen.

03 Quiche-Grundmasse eingießen und abbacken (Backzeit: 35 Minuten, Backtemperatur: 220 °C).

Beispielkalkulation	Mitnahme
Rohstoffkosten	**1,50 €**
Lohnkosten für die Zubereitung	0,63 €
Materialkostenzuschläge	0,08 €
Personalkostenzuschläge	0,26 €
Herstellkosten	**2,47 €**
Produktionskostenzuschlag	0,02 €
Verwaltungsgemeinkosten-zuschläge	0,20 €
Vertriebskostenzuschläge	0,22 €
Selbstkosten	**2,91 €**
gewünschter Gewinnaufschlag:	0,15 €
Risikoaufschlag (Retoure):	0,15 €
Mehrwertsteuer	0,22 €
kalkulatorischer Verkaufspreis	**3,43 €**
optischer Marktverkaufspreis bis zu	**4,95 €**
abzüglich der Mehrwertsteuer	0,32 €
abzüglich der Selbstkosten	2,91 €
kalkulatorischer Gewinn	**1,72 €**

Alle Angaben ohne Gewähr.

Sichere, hygienische und nachhaltige Verpackungen sind ein gerne gesehener Service der Bäckerei.

COMEBACK *DES JAHRES*

Serviceverpackungen bewähren sich als Hygienegaranten, haben aber noch viele weitere Vorteile. Und: **Nachhaltigkeit zählt bei der BÄKO dazu!**

Noch Anfang des Jahres betrachteten viele Verbraucher Serviceverpackungen als notwendige Hilfsmittel, denen zum Teil aber auch der Makel einer schlechten Ökobilanz anhaftet. Die Corona-Pandemie hat hier vieles relativiert. Neben den vielen Grundfunktionen von Serviceverpackungen sind vor allem die Sicherheit der Lebensmittel und ihr Schutz vor Kontaminationen wieder stark in den Vordergrund getreten. Eine Serviceverpackung ist ein attraktiver Werbeträger für den handwerklichen Backbetrieb und bietet den Kunden die Chance, die erworbenen Waren sicher zu transportieren und an ihrem Verzehrort noch genauso schön aus der Verpackung nehmen zu können, wie sie in der Warenpräsentationstheke von ihnen wahrgenommen wurden – wenn die Verpackung richtig gewählt wurde!

Bei der Auswahl der besten Serviceverpackung für den jeweiligen Zweck gibt es allerdings einiges zu beachten:

- die Funktionalität für den Kunden,
- das Handling für das Verkaufspersonal,
- Hygienefaktoren,
- der schonende Transport der Produkte,
- die Frischhaltung der verpackten Ware,
- die Werbewirksamkeit,
- ökologische Aspekte.

Jede Verpackungseinheit, ob Snackbeutel oder Tortenbox, sollte den Wert und die Qualität der Waren widerspiegeln (weshalb natürlich immer auch auf die Kennzeichnungspflicht zu achten ist), aber auch die Liebe zu den Produkten. Gut zu wissen, dass Umweltbewusstsein, Nachhaltigkeitsgedanken und der Trend zum sorgsamen Umgang mit Ressourcen die Verwendung einer hochwertigen Verpackung nicht mehr ausschließen.

TIPP!

Gefüllte Präsentationsverpackungen (Salatschalen & Co.) müssen in der Kühlung meist getrennt von offenen Waren gelagert/präsentiert werden. Hierfür kann in der Theke eine Plexiglastrennwand verwendet werden.

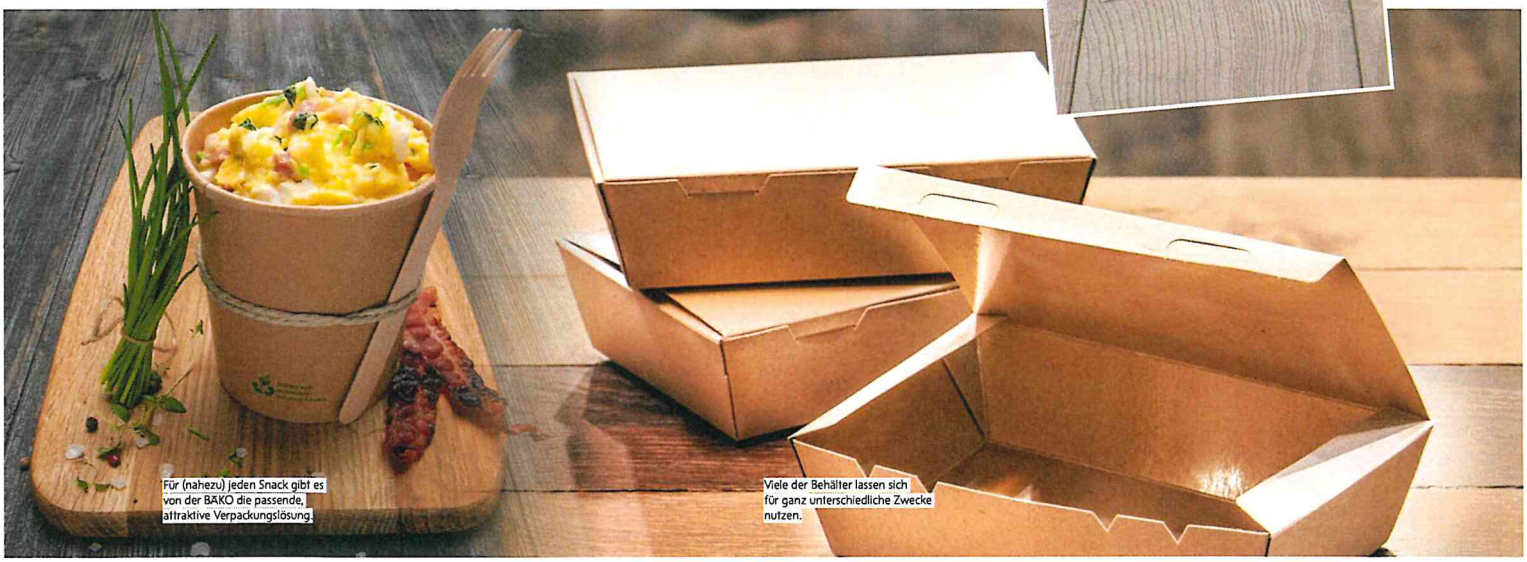
SCHLAG EIN!

Broteinschlagpapier ist bei der Herstellung von belegten, zusammengeklappten Broten (Doppeldeckern) unverzichtbar. Durch das Einwickeln in das beschichtete Broteinschlagpapier können sie ohne Qualitätsverlust am Vortag produziert werden, was einen wesentlichen kalkulatorischen Vorteil hat: Die Brote gelten als verpackt für den schnellen Verkauf und unterliegen damit der eingeschränkten Kennzeichnung.

Diese Art von belegten Broten ist eine wesentliche Voraussetzung für einen reibungslosen Servierablauf rund um die Snacktheke, da die Produktion in den Verkaufsvortag verlegt werden kann; das erhöht die Produktivität der Servicemitarbeiter bei gleichzeitiger Reduzierung von Stress.

Doch nur so funktioniert es:

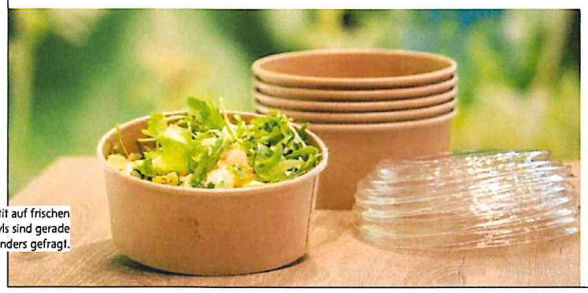
- Bei der Vorproduktion ist es wichtig, kompakte und nicht wässernde Zutaten zu verwenden: z. B. keine Remoulade, sondern Frischkäsezubereitungen.
- Statt Kopfsalat lieber stabile Mischsalate verwenden: Sie sorgen für Volumen und sind gut haltbar.
- Angemachte Salate (z. B. Karotten- oder Krautsalat) gut abtropfen lassen.



Für (nahezu) jeden Snack gibt es von der BÄKO die passende, attraktive Verpackungslösung.

Viele der Behälter lassen sich für ganz unterschiedliche Zwecke nutzen.

BEHÄLTER FÜR ALLES



Das weckt Appetit auf frischen Genuss: Salatbowls sind gerade besonders gefragt.

Ob Salatbowls, Joghurt mit Früchten, kleine Gerichte bis hin zu kleinen Desserts: Für alles gibt es den optimalen To-Go-Behälter. Neben praktischen Gesichtspunkten – der Kunde kann direkt daraus essen – bieten die unterschiedlichen Variationen gute Argumente für den Einsatz. Ein Beispiel sind Sortimentsergänzungen im Bereich Frühstück: Hier können Joghurt mit Früchten, Müsli & Co. bereits in Vortagsproduktionen (zentral wie dezentral) hergerichtet werden. Auch Bowls – mit Ausnahme von Salatbowls – oder Dessertvarianten sind ohne Qualitätsverlust am Vortag abfüllbar. Das optimiert die Thekenbefüllung am Morgen und spart so wertvolle Zeit. Auch lassen sich Speisen in Mitnahmebehältern schneller abverkaufen. ●

TIPP!

Hygiene beachten: Von Kunden bereits benutzte Boxen dürfen vom Verkaufspersonal nicht mehr über die Theke zum Wiederbefüllen entgegengenommen werden.

- Fertig eingewickelte Brote immer flach (übereinander) und kühl lagern.
- Schmucketiketten helfen den Kunden bei der Orientierung und geben dem Verkaufspersonal Gelegenheit, darauf eine Kennzeichnung anzubringen (Datum der Herstellung, Inhalt etc.).

EIN STÜCK ESSKULTUR

Die Serviette bietet ein Stück Esskultur, einen willkommenen Service für den Kunden. Und gerade auch beim Verkauf eines Mitnahmeprodukts darf sorgsame Hygiene nicht außen vor bleiben!

Beim Kauf von einzelnen belegten Brötchen oder Gebäckteilen kann eine Serviette bereits als Abverkaufshilfe verwendet werden, indem sie über den Belag gelegt und direkt in die Tüte gegeben wird. Kundenorientierter ist jedoch die zusätzliche Verwendung von Sahneabdeckpapier. Bei größeren Kaufmengen, herzhaft oder süß, sollten mehrere Servietten obenauf in eine Papiertüte gegeben werden. Machen Sie den Kunden darauf aufmerksam – das steigert die Zufriedenheit mit dem Service!

Bei Selbstbedienungstheken für den Inhouse-Verzehr sind geschlossene Serviettenboxen zur stückweisen Entnahme durch den Kunden eine gute Lösung. Zur Mitnahme bei größeren Kaufmengen ist die Selbstentnahme auch aus hygienischen Aspekten nicht zu empfehlen. Das lose Beilegen von Servietten in Tortenschachteln ist nicht empfehlenswert, da diese so beim Transport bereits mit der Ware in Kontakt kommen und verkleben können.

BELIEBTE BEUTEL

Der Snackbeutel ist die ideale Verpackung für alle heißen Snacks für den To-Go-Bereich, wie z. B. überbackene Brote, Pizza oder Focaccia. Dieser Faltenbeutel aus braunem Kraftpapier und Pergamentersatz trägt den Hinweis „Achtung heiß", ist fettdicht und dadurch für den Transport optimal. Durch die Perforation kann die Tüte verkürzt bzw. verkleinert werden und stellt so eine praktische Haltehilfe und auch eine Auffangschale für den Verzehr dar.

Durch die Verwendung von nachhaltigen und umweltfreundlichen Serviceverpackungen leisten die Backbetriebe einen wesentlichen Beitrag für die Umwelt, den ihre Kunden imageförderlich wahrnehmen. Um die Nachhaltigkeit der verwendeten Verpackungen zu optimieren, ist eine Rückführung in das örtliche Recyclingsystem nötig. Kleine Hinweissätze auf den Beuteln signalisieren dem Kunden diesen Vorteil, beispielsweise in folgender Form:

- „Dieser umweltfreundliche Snackbeutel kann über das Altpapier entsorgt werden."
- „Wir verwenden nachhaltige Verpackungen für unsere Snacks, die Sie über das Altpapier entsorgen können." ●

TIPP!

Belegte Brote in der Theke flach übereinander auflegen und von jeder Sorte jeweils nur ein Brot quer aufschneiden und auseinanderklappen. Anschnitt zum Kunden gerichtet präsentieren: So kann er die Zutaten auf einen Blick erkennen. Unterseite des Papiers nicht durchschneiden, damit die Hälften beieinander bleiben. Beim Abverkauf wieder zusammenklappen und eintüten.

Snackbeutel sind nicht nur praktisch zum Verpacken und Transportieren, sondern auch eine gute Haltehilfe.

„VERPACKUNG SCHAFFT KLAREN MEHRWERT“

Ursula Ahland ist Snackberaterin u. a. für den Snackexpress der BÄKO-ZENTRALE eG.

***Ursula Ahland,** Anwendungsberaterin und Verkaufstrainerin im Snackexpress-Team der BÄKO, weist auf die vielfältigen Vorteile von hochwertigen Verpackungslösungen hin, die insgesamt für die Kunden und den Backbetrieb gleichermaßen Mehrwert erzeugen.*

WAS SIND AUS IHRER SICHT DIE WICHTIGSTEN MERKMALE, DIE ES BEI DER WAHL DER „IDEALEN“ VERPACKUNG ZU BEACHTEN GILT?

Ideale Verpackung sollte meiner Meinung nach für den Kunden und den Betrieb neben dem Nutzen als Transporthilfe und dem Schutz der Ware einen deutlichen Mehrwert darstellen. Dieser Mehrwert steckt im Servicegedanken, der mit dem Verpacken der Waren verbunden ist. Das kann beim Brot beispielsweise in Bezug auf Lagerung und Frischhaltung eine beschichtete Brotseide sein, bei Torten- und Kuchenstücken ein Torten-Tray zur sicheren Lagerung im Kühlschrank beim Kunden. Das kann aber auch eine Box mit stabiler Einlegeplatte für belegte Brötchen als schnelle Servierhilfe sein, eine Snacktüte für Pizza und überbackene Brotscheiben zum Warmhalten oder als Ess- oder Standhilfe eine Kombi-Box „Kaffee und Snack“. Warum nicht auch ein mit leckeren Naschereien gefüllter Aromabeutel als Geschenkidee für die Kunden?

Ideale Verpackung sollte auch optisch vom Kunden nicht als Materialverschwendung wahrgenommen werden, sondern immer als zweckmäßig und funktionell. Darüber hinaus sollte jede Art von Verpackung auch für wenig erfahrene Verkaufskräfte gut zu handhaben sein.

NEBEN DER FUNKTIONALITÄT SPIELT AUCH DIE ÄSTHETIK NATÜRLICH EINE ROLLE. WIE LÄSST SICH DIE VERPACKUNG ALS ATTRAKTIVER WERBETRÄGER AM BESTEN NUTZEN?

Neben Schutzfunktion, Servicegedanke und Transporthilfe ist der Faktor Imageträger auch nicht zu vergessen. Exklusive Verpackungsmaterialien schaffen ein individuelles und professionelles Bild vom Backbetrieb. Der Mensch erinnert sich immer an das Schöne, das Bunte, das Außergewöhnliche, das Individuelle!
Verpackungsmaterial sollte außerdem die Philosophie des Betriebs widerspiegeln. Was sind die Kernaussagen und wofür steht dieser Betrieb? Die schnelle Wiedererkennung und Zuordnung zu einem Namen und den Produkten machen eine schöne Verpackung dann zum besten Werbeträger.
Zudem ist der Gedanke der Nachhaltigkeit bei vielen Kunden immer mehr präsent. Der Einsatz von umweltfreundlichen, klimaneutralen und recycelbaren Verpackungsmaterialien ist in vielen Bereichen heute möglich. Auch hier sollten die unterschiedlichen Verpackungslösungen als optisch gut erkennbare umweltfreundliche Werbeträger genutzt werden.

BÄKO-Snackexpress **die Snackprofis der BÄKO**

SIE HABEN ES ANGESPROCHEN: DER NACHHALTIGKEITSGEDANKE SPIELT EINE ZUNEHMEND GROSSE ROLLE AUCH IN BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN. WIE KÖNNEN HIERFÜR LÖSUNGEN IM BEREICH DER LEBENSMITTEL-VERPACKUNGEN AUSSEHEN?

Papier und Verpackungen bieten ein hohes Potenzial, Nachhaltigkeit zu leben – die BÄKO bietet eine Vielzahl an nachhaltig produzierten und entsprechend zertifizierten Produkten für Bäcker und Konditoren. Dazu gehören Becher, Snackverpackungen, Tortenkartons, Teller, Platten und Boxen, aber auch Besteck, Beutel oder Servietten. Und die BÄKO ergreift eine große Zahl von Maßnahmen, um ihre Produkte zusammen mit den Zulieferern noch umweltfreundlicher zu gestalten.
Auf der Website *www.baeko.de* ist übrigens in der BÄKO-Mediathek unter dem Menüpunkt „Flyer & Kataloge“ das passende Informationsmaterial zu diesem Bereich zu finden. ●

EINE RUNDE SACHE

Eiersnacks haben bei Verbrauchern einen hohen Stellenwert. Appetitlich zubereitet bringen sie Abwechslung in die Theke und etablieren sich als Ertragsbringer.

Ob in Corona-Zeiten zur Mitnahme für den Genuss zu Hause oder für den klassischen Café- und Bistroverzehr, auf den sich sowohl Backbetriebe als auch Endverbraucher schon wieder innig freuen, ist Ei wohl eines der häufigst eingesetzten Lebensmittel. Die Spezialisten des BÄKO-Snackexpress haben dafür spannende Rezepturen und Tipps zusammengestellt.

EXTREM VIELSEITIG

Ob als hart (oder weich) gekochtes Frühstücksei, Salatzutat, Spiegelei, Rührei, Omelett (Quiches, Tortilla, Frittata) oder auch mal als Solei oder pochiertes Ei: Kaum ein Lebensmittel ist in der Küche – als Haupt- oder Nebendarsteller – so vielseitig einsetzbar wie das Hühnerei. Eierspeisen sind den ganzen Tag über gefragt, bieten schier unendliche Kombinationsmöglichkeiten und erfreuen sich auch bei gesundheitsbewussten Verbrauchern großer Beliebtheit. Relativ kalorienarm (ca. 155 Kalorien pro 100 g), verfügt es zudem über viele Nährstoffe, Vitamine (vor allem A, D und B12) und Mineralstoffe (vor allem Eisen). Auch für vegetarische Snacks sind Rührei & Co. (dann natürlich ohne Speck oder Schinken) gut geeignet.
Da der Hygieneaspekt bei Ei besonders wichtig ist und auch die Handhabung und Lagerung von Frischei gewisse Herausforderungen mit sich bringen, stellt sich immer die Frage, ob frisches Hühnerei oder pasteurisierte Volleivariationen verwendet werden sollen. Die Entscheidung, welche Eier zur Herstellung von Snacks mit Ei verwendet werden, liegt in der Abwägung zwischen den Ansprüchen eines rationellen Handlings und frischer Zubereitung. Beides bietet Vor- und Nachteile.

Rührei und seine Variationen schmecken zu jeder Tageszeit – und das Auge isst mit!

Für Frischeispeisen sollten nur Eier verwendet werden, die wirklich frisch und nicht überlagert sind (rohe Eier von anderen Lebensmitteln getrennt aufbewahren!). Im Tetra Pak abgefüllte pasteurisierte Volleivariationen (wie z. B. „Eifix Schlemmer Rührei" oder „BÄKO-Vollei") sind praktisch in der Handhabung und bei Einhaltung der Kühlhinweise ungeöffnet sehr gut lagerbar. Die Verwendung dieser Masse verkürzt die Zubereitungszeit und trägt zu einer gleich bleibend hohen Qualität der Speisen bei. Sie sollten von offenen und verzehrfertigen Lebensmitteln im Kühlschrank separiert aufbewahrt werden und die gekühlte Lagerung von teilentleerten offenem Tetra Pak ist zu vermeiden, da Fremdstoffe eindringen können. Besser ist es, die Masse in ein Gefäß mit Deckel und Ausgusshilfe umzufüllen.

WAS DARF'S DENN SEIN?

Rührei und seine Variationen werden bei Abgabe an den Kunden in einer Pfanne oder mit einem Spezialgerät wie dem „Scraegg Pro 1.0" frisch zubereitet. Rührei im Becher (zum Mitnehmen) und im Glas (im Haus) sind immer „à la minute" herzustellen. Sie haben keine Standzeit in der Theke. Brote und Brötchen mit Rührei sind kühlpflichtig und haben eine Standzeit in der Theke von höchstens ca. 2 bis 3 Stunden. Eine conveniente Alternative zu frischem Rührei sind fertige Ei-Pattys.

Omeletts können tagfrisch vorbereitet werden. Morgens produziert, können sie gekühlt als Komponente für Snackvariationen oder als fertiger Snack im Rahmen des Mise en place in der Präsentationstheke vorgehalten werden. Restbestände der Tagesproduktion können z. B. in Bowls für den nächsten Tag weiterverarbeitet werden. Omeletts lassen sich hervorragend im „Merrychef" oder „Atollspeed" herstellen. Vorgewärmte Teller im Service sowie funktionelle und attraktive Transportverpackungen halten das Omelett appetitlich warm und helfen, dass es nicht zu schnell auskühlt.

Spiegeleier in Snackbrötchen und auf Brotscheiben sind Hingucker und auch geschmackliche Highlights. Zur rationellen Herstellung ist die Verwendung einer Flexipanmatte ratsam. Die Herstellung von Bäckerspiegelei aus dem Ofen ist einfach und schnell: Matte mit BÄKO-Backtrennspray aussprühen und das Ei vorsichtig einschlagen. Im Heißluftofen bei 160–170 °C 8 Minuten, im Etagenofen bei 200 °C 8 bis 9 Minuten garen. So hergestellte Spiegeleier lassen sich in einem Behälter mit Deckel bis zu zwei Tage lagern. Eine erneute Erhitzung ist in der Regel nicht notwendig, wenn das Eigelb komplett durchgegart ist. ●

Rezept

HANDBROT
BÄRLAUCH-TOMATE

Im „Handbrot" kommen Brot und Snack zusammen: Die handliche, rustikale Mahlzeit ist die ideale Ergänzung des warmen Verzehrangebots beim Bäcker: ofenfrisch, handgemacht und mit unzähligen Möglichkeiten, das Innere süß oder pikant zu variieren. Der Spezialhefeteig wird im Anschluss gebacken und kann bei herzhaften Varianten mit einem Sour-Cream-Topping verfeinert werden.

Zutaten:

GRUNDTEIG	Weizenmehl (Type 550)	10,000 kg
	Speisesalz	0,220 kg
	Zucker	0,050 kg
	MEISTERLAND-Vollmilch	0,200 kg
	Backhefe	0,400 kg
	BÄKO Natives Olivenöl extra	0,300 kg
	Wasser	ca. 5,200 kg
FÜLLUNG	BÄKO-TK-Bärlauch-Pellets, aufgetaut	0,140 kg
	BÄKO-Getrocknete Tomaten in Öl	0,100 kg
	Mozzarella, gerieben	0,260 kg
	Salz, Pfeffer	0,005 kg

Alle Angaben ohne Gewähr.

Herstellung:

01 Aus den Grundteigzutaten einen Teig bereiten. Spiralkneter: 6 Minuten (Stufe 1) und 4–5 Minuten (Stufe 2), Teigtemperatur: 24 °C.

02 Den Teig zu Ballen à 0,700 kg abwiegen und zu Rechtecken formen. Zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

03 Je 700 g Teig ca. 0,4 cm dick zu einer rechteckigen Platte ausrollen (ca. 60 x 30 cm). Füllung auftragen und gleichmäßig in der Mitte verteilen. Den Teig von oben zur Mitte der Füllung einschlagen und eingeschlagene Hälfte mit Wasser abstreichen.

04 Von unten den Teig auf die andere Seite einschlagen und den Schluss etwas andrücken. Teigrolle auf den Schluss rollen, sodass dieser unten in der Mitte ist. Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech geben und vorsichtig mit Weizenmehl absieben.

05 Teigrolle mit einen Schaber vorsichtig in etwa 10 cm große Stücke einteilen, hierbei den Teig nicht ganz abstechen. Die eingeteilten Stücke vorsichtig mit einem scharfen Messer einschneiden.

06 Bei 240 °C (Brötchentemperatur) ohne Dampf abbacken (Backzeit: 25 Minuten). Den Zug nach 15 Minuten öffnen.

Schmeckt **kalt und warm** und eignet sich bestens zum Erhitzen im „Merrychef"!

SNACK EXPRESS

„DIE *KUNDEN* WOLLEN ETWAS *WARMES*“

Dagmar Weber ist Anwendungsberaterin Snack und Verkauf der BÄKO Berg + Mark eG.

***Dagmar Weber**, Anwendungsberaterin Snack und Verkauf der BÄKO Berg + Mark eG, sieht im Geschäft mit Frühstück, Snacks und Mahlzeiten vom Bäcker nach wie vor großes Potenzial – wenn das Konzept, der Service und natürlich die Produkte „stimmen“.*

VOR ALLEM DAS SNACK- BZW. CAFÉGESCHÄFT IN DEN BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN HAT STARK UNTER DEN CORONA-EFFEKTEN GELITTEN. WIE BEOBACHTEN SIE DIE LAGE UND WIE GEHEN IHRE KUNDEN DAMIT UM?

Bedingt durch Kurzarbeit oder Personalreduzierung bieten einige Betriebe derzeit kein Frühstücksangebot an, was ich als einen erheblichen Nachteil empfinde, denn die Menschen wollen trotz der Abstandsregelungen gerne wieder ausgehen und bei ihrem Bäcker frühstücken. Wenn der Service stimmt – Freundlichkeit, die Bereitschaft, auf Kunden ganz detailliert einzugehen und individuelle Lösungen für das Sortiment zu finden, gehören dazu – sind die Kunden auch gerne wieder bereit, im Laden oder Bäckereicafé zu verweilen.

Natürlich muss das Hygienekonzept stimmen und die Kunden müssen das Gefühl haben, dass in puncto Gesundheit alles Nötige für sie getan wird. Dazu gehört beispielsweise aus meiner Sicht auch, dass das Besteck usw. vom Servicepersonal übergeben und nicht von den Besuchern selbst genommen wird.

GIBT ES SNACKIDEEN ODER -KONZEPTE, DIE IN DIESER SITUATION ÜBERDURCHSCHNITTLICH GUT FUNKTIONIEREN?

Eine Idee, die ich in der Umsetzung sehr erfolgreich sehe, sind Angebote in Einweggläsern – also gut verschlossene statt offener Ware. Gleichzeitig wollen die Kunden auch verstärkt wieder etwas Warmes essen bzw. nach Hause mitnehmen. An den meisten Standorten ist es inzwischen unverzichtbar, schnell – also „à la minute“ – attraktive warme Snacks anbieten zu können. Dafür haben sich auch in den meisten Geschäften inzwischen Kombigeräte wie „Merrychef“, „Atollspeed“ & Co. etabliert – bitte keine Mikrowelle verwenden!

Auch wenn der Bäcker kein Gastronom sein soll oder sein muss, sind die richtige Deklaration und auch eine konsequente Kalkulation für ein erfolgreiches Snack- bzw. Außer-Haus-Geschäft unabdingbar; hier besteht vor allem in kleineren Unternehmen vielfach noch Handlungsbedarf.

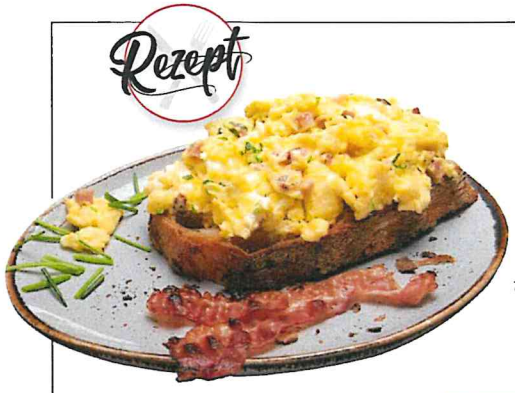
IN EINEM AKTUELLEN BÄKO-KONZEPT DREHT SICH ALLES „RUND UMS EI“. WIE KANN MAN MIT DIESEN „EVERGREENS“ DEN EIERSPEISEN, DIE KUNDEN BZW. GÄSTE BEGEISTERN?

Vor allem Rühreikombinationen sind ganztägig gefragt, vor allem aber stellen sie ein tolles Mittagsgericht dar, bei dessen frischer Zubereitung der Kunde idealerweise zuschauen und auf dessen Zusammenstellung („wähle drei aus fünf Zutaten!“) er Einfluss nehmen kann! Der eine möchte Tomaten und Kräuter, die andere vielleicht Speck und Paprika, deshalb empfiehlt sich hier eine Mischkalkulation. Daneben kann die mittlerweile sehr starke Nachfrage nach vegetarischen Speisen mit Eigerichten hervorragend bedient werden, z. B. in Kombination mit Gemüse, Kräutern und Pilzen, gerne aber auch mal jahreszeitlich abgestimmt, etwa mit Pfifferlingen.

„Aus der Region“ und nah dran: **die BÄKOs vor Ort**

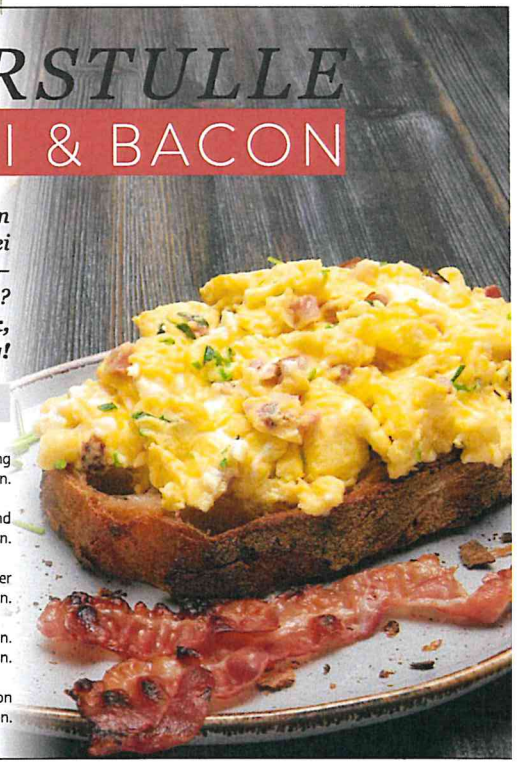
NEUHEITEN SIND AUCH IM SNACKANGEBOT DAS „SALZ IN DER SUPPE“. WOMIT KANN SICH EINE HANDWERKSBÄCKEREI OHNE ALLZU GROSSEN AUFWAND VOM WETTBEWERB ABHEBEN?

Alles, was warm ist, was schnell geht, was gut aussieht und nicht „08/15“ ist, wird sehr gut nachgefragt. Hier gibt es regional – zum Glück! – große Unterschiede; so sind z. B. Handbrote oder Snacks auf Basis von Laugengebäck vor allem in Süddeutschland sehr beliebt. In unserer Region sind das gegenwärtig beispielsweise Flammkuchen oder Quiches. Auch Burger erfreuen sich in Bäckereien großer Beliebtheit, wenn sie gut gemacht sind. Den Begriff „Bäckerburger“ schätze ich nicht so sehr – besser wäre „Gourmetburger“ oder ein individueller Name („unser hauseigener Burger“), denn Individualität, Kreativität, eigene Herstellung und Regionalität sind generell auch im Snackbereich für die Konsumenten entscheidende Kaufargumente. Natürlich kann man uns jederzeit kontaktieren, um vor Ort individuelle Lösungen zu finden! ●



BÄCKERSTULLE *MIT* RÜHREI & BACON

Frisches, aromatisches Bauernbrot vom Handwerksbäcker, dazu herzhaftes Rührei und knusprig gebratener Frühstücksspeck – wer könnte da „Nein“ sagen? Nicht nur zum Frühstück, sondern den ganzen Tag!



Zutaten:

Eier*	3 Stück
Sahne*	0,015 kg
Salz, Pfeffer	0,001 kg
*** alternativ: „Eifix Schlemmer Rührei“**	0,150 kg
Bauernbrot	1 Scheibe
Butter	0,020 kg
Bauchspeckwürfel	0,015 kg
Bacon	0,030 kg
Schnittlauch	0,005 kg

Alle Angaben ohne Gewähr.

Herstellung:

01 Die Eier mit der Sahne mischen, rasch unterrühren. Die Mischung oder „Eifix Schlemmer Rührei“ mit Salz und Pfeffer würzen.

02 Die Bauernbrotscheibe mit Butter bestreichen und leicht anrösten.

03 Rührei mit Bauchspeckwürfeln zubereiten und auf der Brotscheibe anrichten.

04 Baconstreifen knusprig anbraten und zur Rühreistulle geben. Das Gericht mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp: Für eine vegetarische Variante auf Bauchspeck und Bacon verzichten, ggf. mehr Gewürze und Kräuter einsetzen.

WWW.BAEKO.DE