

Süße **SNACKS** – genial veredelt

Möchten Sie Trendsetter werden mit einem Warenangebot von süßen Snacks (zum Mitnehmen oder vor Ort verzehren), die es – dank kreativer und individueller Veredelung – nur bei Ihnen gibt? Der **SnäckerMeister** verrät, worauf es ankommt, welche Grundprodukte und Zutaten sich zum Veredeln eignen, und wie man das Konzept umsetzt.

Der Erfolgskurs herzhafter Snacks in der Bäckerwelt ist offenbar unaufhaltsam. Ob Frühstücks-, Mittags-, Nachmittags- oder Abendsnack: Sie sind inzwischen eine stabile Umsatzgröße in (nahezu) allen Bäckereien. Aber hört es da schon auf? Wie steht es um die süßen Varianten, hergestellt bzw. weiterverarbeitet aus Produkten, die die meisten Bäckereien ohnehin im Programm haben? Werden diese hochwertig und attraktiv veredelt und garniert, ergibt sich daraus ein für alle Seiten „appetitlicher“ Mehrwert und das Snackprogramm der Bäckerei oder Konditorei erfährt – aufgrund des höheren Verkaufspreises, der damit erzielt werden kann – eine lukrative Bereicherung.

Für die süßen Snacks müssen nicht eigens neue Produkte hergestellt werden. Die Kunst oder auch die Herausforderung liegt vielmehr darin, krea-

tiv mit den bereits vorhandenen Artikeln aus dem Sortiment in Theke bzw. Auslage zu arbeiten – beispielsweise mit süß belegten Backwaren zum Frühstück oder mit einer raffinierten Creme gefüllt, appetitlich garniert auf einem Teller zum Nachtisch oder nachmittags im Café angeboten. Auch können Kuchen, Torten und Kleingebäcke auf Tellern mit Früchten, Cremes und weiteren Dekorationselementen sowie passenden Motiven (Smileys, Bärchen etc.) ausgarniert werden – nicht nur Kinder reagieren darauf positiv, sondern auch mehr Erwachsene, als man denkt. Und fällt Ihnen etwas besonders Witziges oder Originelles ein: umso besser!

Gute Ideen sind gefragt

Ein solches Vorgehen birgt mehrere große Vorteile: Mit diesen süßen Snacks demonstriert der Bäcker/Konditor handwerkliche Kompetenz in einem Kernsortimentsbereich, bewirbt damit gleichzeitig sein Standard-sortiment an Kleingebäcken, Kuchen und Torten und schafft zudem ein Alleinstellungsmerkmal, das von Discountern, Tankstellen & Co. nicht nachgeahmt werden kann.

Süße Croissants: Warum nicht einmal ein Croissant anstatt mit Konfitüre oder Marmelade mit Camembert oder Frischkäse und den jeweiligen Früchten der Saison veredeln? Das kann im Mai mit Erdbeeren beginnen und dann bis zum Herbst weitergehen, um mit Birnen aufzuhören. Es ist dabei immer darauf zu achten, dass vorzugsweise schnittfeste Früchte verwendet werden, die auch nicht so viel Fruchtsaft abgeben. Himbeeren oder ähnlich weiche Früchte sind zu diesem Snack nicht zu empfehlen.

Süße Sandwiches: Ein Sandwich (nach englischer Art) auch mit Frischkäse bestrichen und Früchten belegt, eignet sich hervorragend dazu, in Pliesterboxen oder Klarsichtfolie verpackt verkaufsfertig in der Theke präsentiert zu werden. Sandwiches gibt es grundsätzlich „zweilagig“ und „dreilagig“ – fallen Ihnen weitere kreative Varianten ein? Ein Sandwich-Angebot läuft erfahrungsgemäß besonders gut an Standorten in der Nähe von Schulen.

Frühstücksschnitte: Hierfür eignet sich beispielsweise eine Scheibe vom Hefezopf, die mit einer süßen Creme (z. B. Vanillecreme) oder auch Frischkäse bestrichen und mit Früchten der Saison belegt auf einem Holzschieber in der Theke präsentiert wird – auf jeden Fall ein toller Hingucker! Weitere Varianten sind Donuts oder Rosinenbrötchen, ebenfalls mit einer süßen, streichfesten Vanille- oder Schokoladencreme bestrichen und mit Früchten (oder für Kinder etwas „verrückter“ mit Streuseln, Auflegern oder Marshmallows) belegt.

Die oben genannten süßen Snacks können wie auch die herzhaften Snacks an der Snackstation in der Filiale komfortabel hergestellt werden. Dazu werden die gleichen Werkzeuge (Messer, Pinsel, Schneidbretter, Ablagen, Trennpapier, Vorratsbehälter etc.) benötigt wie für die herzhaften Snacks. Eine mustergültige Hygiene sollte Voraussetzung sein. Und Vorsicht mit den Arbeits- bzw. Schneidbrettern: Diese sollten stets gut gereinigt werden und keinen Geschmack von herzhaften Zutaten auf die süßen Snacks übertragen – wenn das Erdbeercroissant nach Wurst oder Zwiebel schmeckt, erfreut das keinen Kunden (vor allem nicht die vegetarischen!).

Crêpes: Ein sehr unkomplizierter süßer Snack sind auch Crêpes. Dazu braucht es am Point of Sale einen Platz für ein oder zwei Crêpes-Eisen und





1| Donuts mit bunten Glasuren, Fruchtgummi & Co. sprechen nicht nur jüngere Kunden an. 2| Eine beliebte Veredelung besteht aus frischen Früchten und Beeren „der Saison“. 3| Mini-Donuts und Früchte am Spieß – ein tolles Veredelungsprodukt. 4| Beliebte Schokoriegel sorgen nicht nur optisch für Hochgenuss.

der Teig wird vorab in der Backstube hergestellt. Die Crêpes werden nach Bestellung gefertigt, somit fallen auch keine Restware und keine großen Retouren an. Mit der Zeit ist die zu produzierende Teigmenge bekannt. Crêpes sind herzhaft sehr gut als fast vollständige Mahlzeit zu verkaufen, mit einem Salat dazu ergibt sich ein komplettes Menü. Süße Crêpes sind für sich genommen als Snack, aber auch als Nachtisch, nach dem verzehrten herzhaften Snack, gut einsetzbar. Und sie sind eine tolle Sache wäh-

rend des Nachmittags zum Kaffee. Die Variantenvielfalt ist riesig und die Crêpes sind sowohl für den Außer-Haus-Verzehr als auch zum Servieren im Geschäft geeignet. Obst sollte hierfür nicht zu fest sein und vor Gebrauch ggf. etwas angedünstet werden. Verwendet man Schokoriegel, sollten diese der Länge nach in Scheiben von ca. 2–3 mm geschnitten werden, so schmelzen sie schneller. Für Erwachsene können Spirituosen wie Grand Manier („Crêpes Suzette“), Bailey's oder Eierlikör zum Einsatz kom-

Mission „SNÄCKERMEISTER“

Es ist wohl bekannt, dass die weiterhin starke Stellung der Handwerksbäcker im Markt viel mit der Tatsache zu tun hat, dass man rückläufige Bewegungen in den klassischen Kernsortimenten mit einer starken Performance am Außer-Haus-Markt abfedern, ja umkehren konnte. Snacks, Bäckergastronomie, Heißgetränke & Co. sind beliebt und anerkannt. Die Angebote des Handwerksbäckers/-konditors glänzen durch Frische, Kreativität und nicht zuletzt ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und sie ziehen darum so große Marktanteile und eine solch hohe Frequenz an sich, dass es bereits vielfach Neider und Nachahmer in mancherlei Gestalt auf den Plan gerufen hat.



Ist das bedrohlich? Nur dann, wenn man in seiner Entwicklung stehen bleibt! Viele Betriebsinhaber haben das bereits erkannt: Sie bieten längst über die einschlägigen Produkte hinaus Erlebniseinkauf mit regionaler Note, attraktives Ambiente und Frontbaking- bzw. Frontcooking-Konzepte, die denen aus der Gastronomie in nichts nachstehen. Doch Ideen sind und bleiben auch weiterhin gefragt, um sich als mittelständischer Unternehmer nicht zu verheben und doch idealerweise aus den bewährten Produkten und einem clever zusammengestellten trendgerechten Sortiment das Bestmögliche „herauszuholen“. Im BÄKO-magazin informieren wir Sie schon seit Jahr-

zehnten in jeder Ausgabe über Themen, die den Außer-Haus-Markt betreffen – Trendprodukte, Marktforschung, spannende Konzepte innerhalb und außerhalb des Bäckerhandwerks. Mit dieser neuen Rubrik „**Snacker-Meister**“, die sich auch online wiederfinden wird, möchten wir nun noch einen Schritt weitergehen und Sie – gemeinsam mit unserem Projektpartner Vandemoortele, Hersteller von hochwertigen Tiefkühl-Backwaren, Margarine und Fetten – vierteljährlich zu einem bestimmten Teilaspekt des Snack- bzw. Außer-Haus-Marktes detailliert und umfassend informieren. Gehen Sie den Schritt mit uns und starten Sie die Mission Titelgewinn bzw. Titelverteidigung am Snackmarkt. Sie sind schon Bäckermeister – werden Sie nun auch SnackerMeister!



1| Kandierte Früchte, Kokosraspel, Nüsse, Mandeln und Schokolade sorgen im Handumdrehen für Mehrwert. 2| Ein attraktiv belegtes und schön präsentiertes Croissant – das Auge isst mit. 3| Ein Saucenspiegel mit Motiv und das Gläschen Obst machen aus dem Snack eine hochwertige Teller Mahlzeit. 4| Bestreuen mit Puderzucker oder Überspinnen mit Kuvertüre bietet sich z. B. für Blätterteigtaschen an.

men. Für den Inhouse-Verzehr ist es empfehlenswert, die Teller mit Sahne, Schokostreuseln, Früchten o. Ä. zu garnieren. Denn das Auge ist ja bekanntlich mit.

Flammkuchen: Auch für die Herstellung von Flammkuchen in den Filialen sollten die Flammkuchen-Böden in der Backstube produziert werden, die dann je nach Transport und Lagermöglichkeit frisch oder als TK-Ware am Abverkaufspunkt bereitgehalten werden. Die Zutaten sollten ebenfalls übersichtlich in der Snackstation oder an einer Backstation bereitstehen. Flammkuchen werden gewöhnlich als Grundbasis mit einer Schmandcreme bestrichen – oder aber auch mit einer backstabilen süßen Creme, die dann mit den weiteren Zutaten belegt wird. Am besten backt man Flammkuchen in Etagenbacköfen; serviert werden sie dann auf Holzbrettern, schon grob in etwa mundgerechte Stücke zerteilt. Ein süßer Flammkuchen-Klassiker ist mit Schmandcreme, Zimt-Zucker und Apfelspalten

oder auch Birnenspalten belegt, ein weiterer mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen, aber ebenso wie bei den Crêpes gilt: Erlaubt ist, was gefällt (und schmeckt)!

Kleingebäck, Muffins, Cupcakes & Co.: Muffins, Cupcakes, Blätterteigtaschen, Schnecken und Siedegebäcke erhalten durch dekorative Elemente eine höhere Wertigkeit und erzielen folgerichtig einen entsprechend höheren Verkaufspreis. Die Dekorationen können aus Saucenspiegel mit Ornamenten darin auf dem Teller bestehen, aus bunten Zuckerstreuseln oder -perlen, Schokoladenblättchen u. v. m. Jede Bäckerei hat diese Produkte im Programm – und somit als Snackbasis zur Verfügung. Blätterteigtaschen und Schnecken z. B. aprikotiert man, überzieht sie mit Fondant und streut dann Puderzucker bzw. gehackte Nüsse oder Mandeln auf oder spinnt sie mit Zartbitter-Kuvertüre ab. Ob als Quarkbällchen mit Fruchtstücken am Spieß, als Waffel am Stiel oder als Muffin bzw. Cupcake

Waltraud Spills **FAVORITEN**

„Lassen Sie die bereits vorhandenen süßen Teile wie Kuchen, Muffins, Donuts usw., also Produkte, die eh' im Programm sind, durch kreatives Anrichten an Mehrwert gewinnen! Das gibt Ihnen Gelegenheit zu zeigen, welche Snack- und Kuchenkompetenz Sie besitzen. Das eine ist es, einen Kuchen oder Snack auf den Teller zu legen und herausgeben, doch es

sieht gleich viel hochwertiger aus und darf somit auch mehr kosten, wenn beim Anrichten noch etwas Dekoratives ‚on Top‘ kommt oder eine spezielle Sauce oder ein kleiner Fruchtsalat im Gläschen mit auf den Teller gestellt werden. Toll finde ich auch Aktionen wie Crêpes oder Waffeln für das Nachmittagsgeschäft, und die auch in mehreren Varianten.“



Rainer Veiths FAVORITEN

„Gerade bei Frauen sind süße Snacks beliebt, deshalb sehe ich dort erfahrungsgemäß auch die größten Chancen beim Abverkauf. Was immer gut funktioniert, ist die Kombination von Süßem mit Herzhaftem. Ein Rosinenbrötchen schmeckt z. B. super mit Rührei – und sieht dabei auch noch sehr ansprechend aus. Eine gute Idee sind zudem Kombiangebote, wie ein Kinderfrühstück mit Heißgetränk,

einem süßen Snack und einer kleinen Überraschung. Oder wie wäre es mit einem ‚Survival-Package‘ für den ganzen Tag? Getränk samt herzhaftem Snack und süßem Kuchen oder Muffin – und der Kunde ist für den ganzen Tag gestärkt. Darüber hinaus können auch süße Snacks leicht mit BAKO-Toppings (z. B. Honig-Senf) veredelt werden.“



mit fantasievollen Toppings und geschmacksgebenden Extra-Zutaten: Der Fantasie und Kreativität sind hier kaum Grenzen gesetzt.

Wertsteigerung stets im Blick

Am besten lassen sich die schier „unbegrenzten Möglichkeiten“ bei der Veredelung süßer Snacks vielleicht an einem Siedegebäck festmachen, das – aus den USA kommend – auch den europäischen Markt immer mehr erobert: der Donut. Wer ihn nicht selbst herstellen will oder kann, erhält ihn von Vandemoortele tiefgekühlt in DLG-goldprämierter Premium-Qualität; neben der Standardgröße von 44 g auch als XL-Donut mit 60 g Stückgewicht. Wichtig: Die Produkte („The Original doony’s“) enthalten keine deklarationspflichtigen Zusätze (wie Farb- und Konservierungsstoffe) – das sollte möglichst auch für die Veredelungszutaten gelten.

Zur Veredelung der Donuts bieten sich Zutaten aus fünf Kategorien an,

wobei in jedem Fall Kuvertüren/Schokolade (Vollmilch, Zartbitter, Weiß) bzw. Zuckerglasuren (weiß oder gefärbt) die Grundlage bilden:

Klassische Toppings: Schokoladenstreusel, Haselnusskrokant, Hagelzucker und bunte Zuckerperlen bzw. -streusel sind die Klassiker, die sich für eine Fülle von Einsatzzwecken eignen und nahezu überall vorrätig sein dürften. Vielleicht auch als „Deko-Minibar“ auf den Bistrotischen?

Schokoladenglasuren/-toppings: Schokolade geht immer und bei (fast jedem). Als Toppings zur Snackveredelung eignen sich (neben Kuvertüre) Schokoladenraspel, -stückchen, -plätzchen und beliebte Schokoriegel.

Früchtetoppings: Zu den beliebtesten Obstsorten, die hier zum Einsatz kommen (schnittfest und nicht zu weich), zählen Aprikosen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Cranberrys und Äpfel. Probieren Sie es aber auch mal mit „Exoten“ wie Mango, Physalis oder Ananas. Je nach Obstsorte sind ggf. getrocknete oder vorgedünstete Früchte erste Wahl. >>

vandemoortele

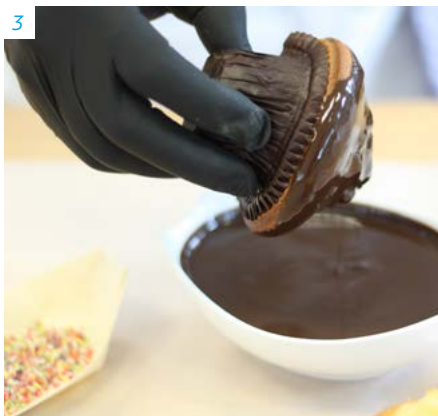
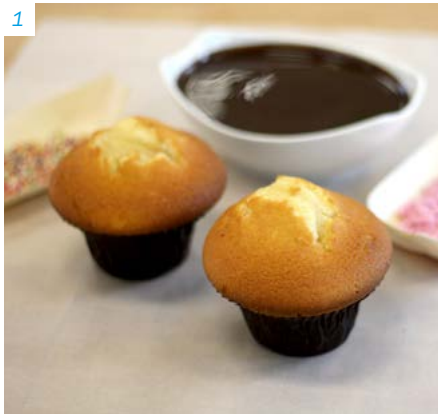
UNSER NEUESTES MEISTERWERK



TROPICAL-CREMESCHNITTE

Meisterwerk Nr. 12
Vandemoortele 2016

Unsere exotische Gebäck-Kreation: Der zart-blättrige Plunderteig mit einer unwiderstehlichen Füllung aus köstlicher Frucht und feiner Creme mit Vanillegeschmack lockt Kunden, die gerne etwas Besonderes mögen, mit einer vollmundig-tropischen Note. Die harmonische Komposition mit saftigen Stücken Ananas, Pfirsich, Aprikose und Passionsfrucht ist die verführerische Ergänzung zu unseren beliebten Klassikern mit Äpfeln und Kirschen. Natürlich kann auch dieses Meisterwerk vor oder nach dem Backen individuell veredelt werden.



So entsteht ein „Liebes-Muffin“:

- 1| Alle Zutaten wie Kuvertüre, Muffin mit Vanillegeschmack (aufgetaut!) und Dekorationen bereit stellen. Die gewünschte Kuvertüresorte in einem Wasserbad oder Temperiergerät verflüssigen, bis die entsprechende Konsistenz erreicht ist.
- 2| Den Muffin bis zum Manschetteneende in die flüssige Kuvertüre tauchen.
- 3| Langsam in der Kuvertüre drehen, sodass sie überall gleichermaßen verteilt wird.
- 4| Nur ganz leicht antrocknen lassen, damit das Dekomaterial noch gut anhaftet. Pinkfarbene Herzchen auf der Kuvertüre verteilen. Die dekorierten Schätzchen richtig in Szene setzen, z. B. mit einer Glaskuppel.

Cerealien & Nüsse: Cornflakes, Pops und Crisps bringen neben der Optik den knusprigen Geschmack („crunchy“) mit, den viele Kunden lieben. Ein Gleiches gilt für Pistazien (tolle Farbgebung!), Mandeln und alle Arten von Nüssen, die Sie einsetzen wollen (vor allem Hasel-, Wal-, Erd-, Para- und Pekannüsse).

Süßigkeiten & Buntes: Nicht nur die „kleinen Kunden“ haben ein Herz für Fruchtgummi, Lakritz, Baiser, Marzipan, Mashmallows, Kekse und Karamell/Karamellsauce (seit Jahren schwer im Trend!). Immer mal schauen, was gerade im Trend ist und diese Produkte ins Programm einbauen! Knallbunte Glasuren aus hochwertigen Lebensmittelfarben runden diesen Bereich ggf. farbenfroh ab.

„To Go“ or „to Stay“?

Für das Mitnahmegeschäft braucht es attraktive und vor allem auch praktische Verpackungslösungen, die einen mühelosen und auch sauberen (kleckerfreien!) Verzehr unterwegs ermöglichen. Je umfassender und gastronomischer das Snackkonzept in den Geschäften beschaffen ist, desto mehr lohnt sich auch die Anschaffung von schönem Porzellan, Gläsern und Besteck.

Angerichtet werden sollte auf repräsentativen Tellern, die auch gerne etwas größer sein dürfen und das Gericht voll zur Geltung kommen und auch entsprechend wirken lassen. Häufig wird dafür ein 19er-Teller (Kuchen- oder Frühstücksteller) verwendet, der bei kleineren Produkten sicher auch reicht. Um aber alle Komponenten auf dem Teller so gut zur Geltung zu bringen, dass sie nicht zu sehr ineinander oder übereinander liegen, sollte vorzugsweise eine 24er- oder 26er-Tellergröße zum Einsatz kommen. Nach oben sind kaum Grenzen gesetzt. Beachten sollte man allerdings immer auch die Tischgröße in der Bäckerei bzw. im Café.

Weihnachten „vor der Tür“

Süße Snacks ergänzen auch alle thematischen oder saisonalen Sonderaktionen im Laden auf das Vorteilhafteste. Auch in der Vorweihnachtszeit gehören sie daher unbedingt ins Programm. Denn praktisch alle beliebten großen und kleinen Weihnachtsspezialitäten lassen sich auch vortrefflich als süße Snacks inszenieren.

Ein Tipp für den süßen Winter-Weihnachts-Snack: die Christstollen-Schnitte, angerichtet mit gedünsteten Apfelstücken oder Rumtopf Früchten und mit einer Zimtsahne garniert. [ws/sts](#)

Michael Nemeyers FAVORITEN

„Bieten Sie Ihren Kunden Vielfalt und Abwechslung. Mit kreativen Veredelungsideen lassen sich süße Produkte schnell und einfach aufwerten. Bereits mit wenigen Zutaten und geringem Aufwand können Sie aus einem Basisprodukt wie einem Natur-Donut, einer Waffel oder einem Plundergebäckstück ein Gesamtkunstwerk mit persönlicher

Note schaffen. Ob Sie hierzu Früchte, Schokolade, Cerealien, verschiedenen Glasuren oder süße Cremes verarbeiten – der Kreativität sind so gut wie keine Grenzen gesetzt. Schaffen Sie einzigartige Meisterwerke. Mit einem Sortiment individuell veredelter Produkte können Sie sich profilieren und vom Wettbewerb differenzieren.“

