

INHALT

EINFÜHRUNG	4	AUS DEM BACKOFEN	236
		BREZEL INTERNATIONAL	238
ZU DIESEM BUCH	5	BROTTEIGSCHNECKEN UND -SCHLAUFEN	244
		BLÄTTERTEIGGEBÄCK	250
1. DER AUSSEN-HAUS-MARKT	7	MINITARTELETT'S	254
1.1 ESSEN AUSSEN HAUS – EIN STABILER TREND	7	PANINI	258
1.2 QUICKSERVICE AUF DER ÜBERHOLSPUR	13	PIZZA & CO	262
1.3 BACKBRANCHE ALS TOP-GEWINNER	14	BROTTEIGFLÄDEN	268
1.4 KAFFEE – LIEBLINGSGETRÄNK DER DEUTSCHEN	17	FLAMMKUCHEN	270
1.5 CHANCEN KONTROLLIERT NUTZEN	20	STRUDEL	276
		ZWIEBELKUCHEN	280
2. TRENS UND VERBRAUCHERVERHALTEN	25	QUICHE	284
2.1 MODERNE GESELLSCHAFT – MODERNE VERZEHRGEGEHNHEITEN	25	SALATE – KNACKIG FRISCH	290
2.2 DIE ENTSTRUKTURIERUNG DES ALLTAGS: SNACKS AROUND THE CLOCK	30		
2.3 ALLES ZUGLEICH: SCHNELL, GESUND UND LECKER	32	WARME MAHLZEITEN	306
2.4 DER BÄCKER UM DIE ECKE	34	PASTA	308
2.5 PARADEDISZIPLIN: FRÜHSTÜCK BEIM BÄCKER	39	MAULTASCHEN	316
		AUFLÄUFE	322
3. ERFOLGSBAUSTEINE FÜR DAS SNACKGESCHÄFT	45	OFENKARTOFFELN	338
3.1 WEGE ZUM KUNDEN	45	BEILAGEN	342
3.2 DAS SORTIMENT	58	BROT UND FLEISCH	346
3.3 SYSTEMATISCHE HERSTELLUNG	78	FLEISCH UND FISCH	352
3.4 CLEVERES MARKETING – EFFEKTIVE WERBUNG	98		
3.5 FLEXIBLE KONZEPTE	116	SÜSSE SNACKS	372
TRENDTHESEN	148	GRUNDREZEPTE	386
4. DIE REZEPTE	152	5. SNACKTECHNIK	394
KLASSISCHE BÄCKERSNACKS	154	5.1 TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG	396
BELEGTE BRÖTCHEN & CO	156	5.2 LADENBACKÖFEN	399
BELEGTE BROTE	176	5.3 ERHITZEN UND REGENERIEREN	401
BAGELS	182	5.4 KÜHLEN UND PRÄSENTIEREN	408
FRÜHSTÜCKSGEDECKE	190	5.5 TECHNIK FÜR GETRÄNKE	409
SANDWICHES	202		
WRAPS	208	GLOSSAR	412
WAFFELN	214	DIE AUTOREN	415
PIKANTE MUFFINS	220	IMPRESSUM	416
FLÄDENBROTE	226		
SEELEN	234		