

INHALT

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