

# Back Journal

10/2017  
OKTOBER  
44. Jahrgang

ZKZ 1120 / ISSN: 0940-0362

## Auf einen Besuch ins bäck stage

Das neue Konzept der  
Bäckerei Padeffke  
Ab Seite 26

**Analyse:**  
Die Bäcker auf  
dem Gastromarkt  
Ab Seite 14

**Amazon als Partner:**  
Rischarts Backhaus  
und Prime Now  
Ab Seite 36

Bäcker Dominic Padeffke  
im neuen bäck stage in  
Mössingen.



**DIE WELT DES BACKENS**  
[WWW.BACKJOURNAL.DE](http://WWW.BACKJOURNAL.DE)



Foto: mooringes / fotobac.com 2017

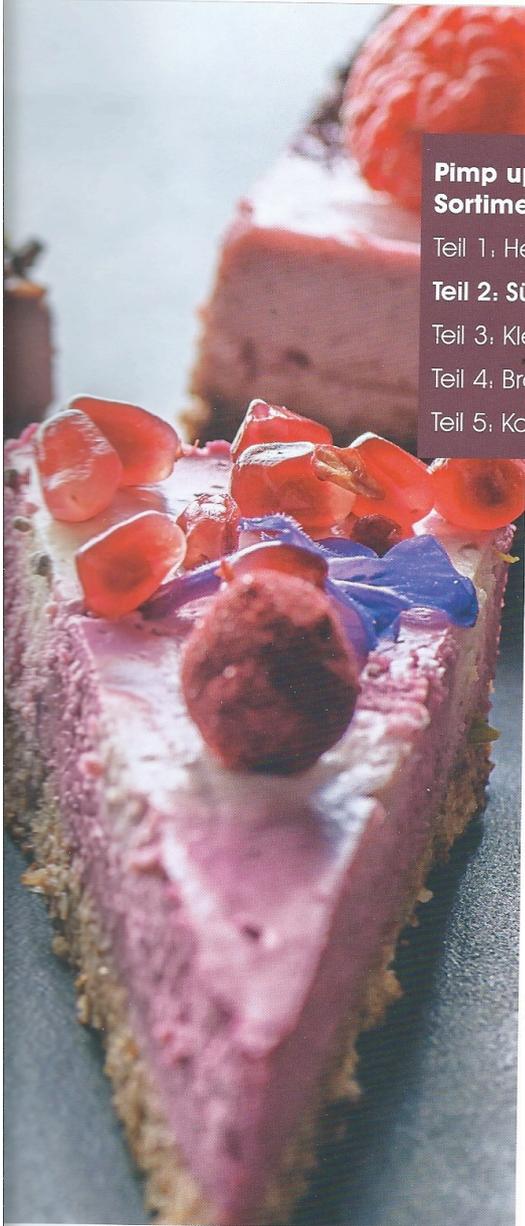
Süße Snacks gehören inzwischen zu jeder Bäckerei. Aber in welche Richtung wird sich der Markt in den nächsten Jahren entwickeln?

## Pimp up your Sortiment

Im ersten Teil unserer Serie ging es um herzhafte Snacks. Wer es **lieber süß** mag, kann sich auf die Fortsetzung freuen: Wir zeigen Ihnen die **neuesten Trends**.

**S**üße Gebäcke locken die meisten Kunden an – und sind aus einer Bäckerei nicht wegzudenken. Süße Snacks allgemein, beim Bäcker auch als Stück- oder Handgebäck bezeichnet, sind all die kleinen Gebäcke, die man sich entweder zwischendurch, zum Nachtschiff oder gezielt zum Kaffee, Tee oder zur heißen Schokolade gönnt. Sie sind das Lockmittel für die meisten Konsumenten, so die Feststellung der GA-Tren-

dagentur. Doch welche Handgebäcke braucht der Bäcker von morgen? Schließlich gibt es sie an jeder Tankstelle, in jedem Supermarkt und bei den zahlreichen Außer-Haus-Anbietern. von Coffee und Co. Tipps und Anregungen finden Sie hier, um Ihrem süßen Gebäck ein Alleinstellungsmerkmal zu geben und sich von der Konkurrenz abzuheben. Das Rad muss nicht immer neu erfunden werden, sondern verfeinert.



### Pimp up your Sortiment – die Serie

Teil 1: Herzhafte Snacks

Teil 2: Süße Snacks

Teil 3: Kleingebäck

Teil 4: Brot

Teil 5: Kaffee

### Brownies, aber schön saftig bitte.

Die kleinen, ungefähr zehn mal zehn Zentimeter großen Lieblinge der Zielgruppen bis circa 50 Jahre sind heute selbst in der Bäckerei von morgen nicht mehr wegzudenken. Die Herausforderung liegt darin, diese Prachtstücke besonders saftig zu backen. Nachdem sie in die handlichen Stücke geschnitten wurden, dürfen sie ruhig von außen antrocknen. Im Inneren sollten sie weiter saftig bleiben – und süß natürlich, so mögen es insbesondere

die weiblichen Zielgruppen. Der Topseller heißt Tripple-Choco-Brownie. Gefolgt von Choco mit Cashew Kernen oder -Walnüssen. Ein weiterer Hit für die Konsumenten ist es, wenn im Choco-Brownie noch die großen Chunks white chocolate zu finden sind.

**Tipp:** American Bakery ist schon seit Jahren ein gefragter Trend in deutschen Bäckereien. Um sich von der Konkurrenz abzuheben, lohnt es sich, mit exotischen oder angesagten Toppings zu experimentieren.



[1] Minze: Ein Favorit für alle After-Eight-Liebhaber ist der Brownie mit Minze. Er ist eine Mädelbäckerei...  
[2] ...b. Ludger Schaubmann 2017

in Deutschland nicht wirklich durchsetzen konnten. Gemeint sind eher Muffins, die mit einer Art Marshmallow-Creme ausgiebig bestrichen werden. Anschließend können Sie die Creme noch mit zahlreichen Toppings verfeinern. Ob mit Choco-Chunks, Smarties, Nonparellis, Karamell oder mittels einer Fruchtmasse gewirbelt (Foto: Raspberry Swirl). Die Aufmerksamkeit für Sie als Trendbäcker lässt nicht lange auf sich warten.



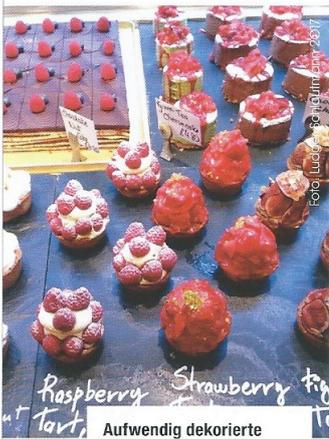
Ein fruchtiges Highlight: der Raspberry Swirl. Bei der Auswahl an Toppings sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.



[4+5] Plunderteilchen gefüllt mit unterschiedlichen Fruchtfüllungen und Puddingvariationen überzeugen optisch und geschmacklich.



**Standards, aber ein wenig saftiger.** Obwohl der Begriff Standard häufig einen langweiligen Eindruck hinterlässt, ist das Sortiment, das der Konsument als Standard beschreibt, beim Bäcker ein Muss. Basics sind beispielsweise Amerikaner, Berliner, Rosinenschnecken und insbesondere auch Plundergebäcke. Neben der neuen Wertungshaltung an Handgebäcke, immer saftiger zu sein, kommt nun eine starke Süße hinzu. Die erfolgreichsten Plunderfüllungen mit Cremes und Puddings sind auch interessant für junge Zielgruppen. Für den deutschen Markt ist Vanille am beliebtesten. Süße Fruchtfüllungen finden sich in Form von Apfel, Kirsche und Trendfruchtmassen wie Blaubeere und Lemon-Curd wieder.



Aufwendig dekorierte Produkte beeindrucken den Kunden optisch.

**Vielfalt bringt Kauflaune.** Unbestritten ist nach Erkenntnissen der Feldstudien, dass eine spannende Auswahl an Produkten nicht nur neue Kunden in die Läden lockt, sondern vielmehr auch den Absatz des Stammsortiments beflügelt. Daher darf es auch etwas feiner sein. Kunden möchten beeindruckt werden, so die Erkenntnis der GA-Trendagentur. Schaffen Sie Kunstwerke, damit Ihnen noch mehr Kompetenz zugesprochen wird. Feine Dekore setzten eine Extranote, auch zur Freude von vielen Konditoren.

**Crumble-Tartes klassisch.** Jeder Bäcker dürfte sich beim Apfel-, Kirsch- oder Käsestreusel wohl traditionell fühlen. Eine Trendabwandlung sind die saftigen, süßen Streuselkuchen in Tarteform. Englische Begriffe wie Apple-, Cherry oder Cheese-Crumble machen junge Zielgruppen bis circa 50 Jahre neugierig. Die erfolgreichsten Sorten hatten einen Boden, der aus platt gedrückten Streuseln bestand und schön süß und saftig schmeckte.

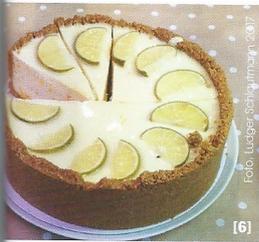


Englische Produktnamen sprechen eine junge Zielgruppe an und wecken besonderes Interesse.

Standardprodukte sind aus dem Sortiment nicht wegzudecken. Das heißt aber nicht, dass sie O8/15 schmecken müssen. Sie sollten süß und saftig sein.

**Buns.** Konsumenten sagen, dass die Buns wie Rosinchen schmecken. Übersetzt heißt Bun aber Brötchen oder Knoten. Die Originale werden analog einer Schnecke geformt und dann gebacken. Im Ausland sind diese Frühstücksgebäcke häufig als Cinnamon-Roll (Zimt) bekannt. Wie alle Trends sind sie sehr süß und saftig. Neu hinzukommt, dass der Basisbun nun mit verschiedenen Toppings versehen wird. Neben Schokoladencreme auch gerne mit Karamell.

**Käsekuchen in Deutschland No.1.** Des Deutschen Liebling ist der Käsekuchen. Er ist im Jahresdurchschnitt der beliebteste Kuchen hierzulande, so die Erkenntnis der GA-Trendagentur, ob als gebackener Käsekuchen oder mit Käsemasse auf Mürbeteig. Ob in runder oder in Schnittenform. Er ist allzeit begehrt. Im süddeutschen Raum gehört auch der Käse-Schmand zu den Top-Sellern. Seit ein paar Jahren schwappt vom Ausland her eine süße und mächtige Variante in die Coffee-Bars und mittlerweile auch in einige Supermärkte: der American Cheesecake. Ob als traditioneller New-York-Style oder in den zahlreichen Verfeinerungen mit Obst-Soßen und –massen. Auch hier gibt es Trend-Fruchtmassen: Blueberry, Cherry, Strawberry und Lemon sind die Verkaufsschlager. Bei der Lemonmasse handelt es sich allerdings um eine abgewandelte süße Variante mit Ei, dem Lemon-Curd. Geschmacklich ist sie nicht mit einer klassischen Zitronenmasse gleichzusetzen.



Käsekuchen in den unterschiedlichsten Variationen erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit, auch hier wird auf fruchtige Kreationen gesetzt.

**Frucht bringt Farbe und Frische.** Sobald im Februar die ersten Erdbeeren den Weg auf die Kuchen finden, freuen sich die Kunden. Obwohl noch weit von der Erdbeerzeit entfernt, zeigen sie mit ihrem kauffreudigen Konsum, dass ihnen die Erdbeeren auch im Winter schmecken. Es darf ruhig etwas mehr sein. Auch wenn die Erdbeerschnitte als Topprodukt bei den meisten Bäckern in den Theken zu finden ist, reagiert der Konsument äußerst kauffreudig, wenn weitere Kuchen oder Tartes mit vielen Früchte getoppt sind. Ob kreativ mit verschiedenen Obstsorten oder lediglich mit nur einer Fruchtorte. Das Auge isst bekanntlich mit. Viel Erfolg! Weitere Informationen im GA-Trendbook 2017plus X bei der GA-Trendagentur.com



Mit fruchtigen Kreationen liegen Sie immer richtig.



**DER AUTOR**

Ludger Schlautmann ist der Inhaber der GA-Trendagentur, die sich primär dem Konsumverhalten widmet. Schlautmann begleitet zudem Unternehmen bei der Umsetzung von Trends.

Viele weitere Tipps zur Weiterentwicklung Ihres Sortiments finden Sie in seinem Trendbook 2017 plus X auf ga-trendagentur.com.

E-Mail: [ga-trendagentur@t-online.de](mailto:ga-trendagentur@t-online.de)

Anzeige

**BÄCKEREI-SNACKS – EINFACH ZUBEREITET & SCHNELL VERKAUFT!**



Impulse. Erfolg. Emotionen.



**PULLED CHIK'N® BURGER**

Handgeformter Burger aus schonend gegarter Hähnchenbrust, gezupft und mit BBQ-Sauce verfeinert.

– Kalkulationssicherheit:

