

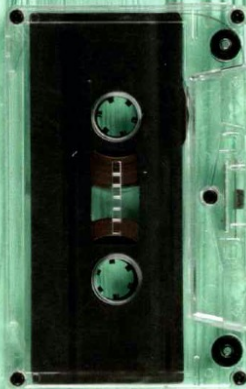
# FILIALMANAGEMENT

FÜHREN UND VERKAUFEN

ZKZ 19432  
ISSN 2627-4582

Am 15. Oktober ist der  
**6. Filialmanagementtag**  
in Münster

Anmeldung unter:  
[www.filialmanagement.com](http://www.filialmanagement.com)



## Treffen der Generationen

Mitarbeiterführung in  
Zeiten der Digitalisierung  
ab Seite 14



Personalplanung  
Was folgt aus dem  
neuen Arbeitszeitgesetz?

ab Seite 39

Wespenabwehr  
Ungebetene Gäste  
im Ladengeschäft

ab Seite 44

Ortstermin  
Zu Besuch bei der  
Bäckerei Exner

ab Seite 54

Jetzt anmelden!  
BACK JOURNAL  
**CONVENTION DAY**  
19. NOVEMBER 2019  
Weitere Informationen  
auf Seite 7

**GOGREEN**

Klimaneutraler Versand  
mit der Deutschen Post



WISSEN, WAS ZÄHLT  
Geprüfte Auflage  
Klare Basis für den Werbemarkt



FILIALMANAGEMENT



Donuts, Muffins & Co. gehören heute in die moderne Bäckerei. Sie sind ein Garant für neue Zielgruppen zwischen 16 und 49 Jahren – mit steigender Tendenz. Welche amerikanischen Stückgebäcke sind unerlässlich?

**S**ie sind überall, ob an Tankstellen, in Coffee-Bars, bei SB-Bäckern oder sogar im Supermarkt. Gemeint sind Produkte der Sweet American Bakery. Neben Donuts und Muffins zählen Brownies, Cookies und neuerdings auch Rolls dazu. Darüber hinaus werden mehr und mehr die Segmente Kuchen, Snacks und Coffee in den deutschen Markt transportiert – durch das Internet mit einer deutlich schnelleren Verbreitungsgeschwindigkeit. Insbesondere in den sozialen Medien stehen diese Warengruppen weit vorn in der Gunst der Nutzer, sie geben hervorragende Motive ab. Wir erinnern uns an Cronuts, Brownies oder die aus rohem Teig bestehenden Dough Cookies. Wer diese Trends regelmäßig spielt, ist in. Doch welche Produkte der American Bakery gehören in die Theke? Und wie lässt sich die Kernkompetenz des regionalen Bäckers dadurch betonen? Tipps, Anregungen und Antworten sind im nachfolgenden Artikel zu lesen.

**Trendsetter Amerika.** Was aus den USA nach Europa und insbesondere nach Deutschland schwappt, ist besonders attraktiv für junge Zielgruppen. Globale und internationale Player wie die Coffee-Bar-Ketten Starbucks und Costa-Coffee, aber auch Snack-Anbieter wie McDonald's und Burger King sind Anbieter von Cookies, Muffins & Co. Tankstellen und Supermärkte im deutschen Markt haben bereits reagiert und erfüllen das Bedürfnis nach American-Bakery-Produkten. Diese Entwicklung sollte dem regionalen Bäcker nicht gleichgültig sein. Wo der Konsument seine süßen Backwaren erhält, dort kauft er auch seinen Kaffee oder ein belegtes Brötchen. Grundsätzlich verfügen Bäckereien aus Konsumentensicht über die höchste Backkompetenz. Es sollte für sie ein leichtes sein, auf diesem Gebiet neue Maßstäbe zu setzen. Unser Tipp: Stärken Sie Ihr Basissortiment mit Produkten aus der Sweet American Bakery.

Ludger Schlautmann

## Muffins

Muffins sollten saftig und süß sein. Am erfolgreichsten sind ach wie vor Schoko-Muffins. Abheben können sich Bäcker zum Beispiel mit einem Tripple-Schoko-Muffin. Die beliebtesten Schoko-Kombis sind dunkle, braune und weiße Schoko-Chunks. Ebenfalls erfolgreich sind Kreationen mit Walnüssen oder Cashew-Kernen.



**Tipp:** Verzichten Sie bei den Muffins auf Papiermanschetten in Tulpenform, da diese den Blick auf den Muffin verringern und somit das Produkt deutlich geschwächt wird. Neben den Schoko-Varianten dürfen Blaubeer-Muffins nicht fehlen. Bei fruchtigen Muffins sollten ausreichend viele Früchte im Teig vorhanden sein. Auch hier gilt die Devise saftig und süß. Um zusätzliche Kompetenz auszustrahlen, sind weiterhin Matcha-Muffins und/oder Red-Velvet-Muffins zu empfehlen.

## Donuts

Seit mehr als 20 Jahren sind Donuts auf dem Markt und zählen somit zu den ältesten Produkten der Sweet American Bakery in Deutschland. Weiterhin unangefochten ist die Variante mit schwarzer Schokolade oder weißem Fondant. Der Trend bewegt sich aktuell bei den Donuts zu bunt, schrill und auffällig. Der letzte Schrei sind Donuts mit Bruchstücken von Toffees und Pralines sowie andere Kalorienbomben als Topping. Gefüllte Varianten werden vom Donut-Fan ebenfalls nicht verschmäht.

## Dough Cookies

Die Kompaktklasse der Cookies sind Dough Cookies. Während in den USA roher Teig als Cookie-Dough populär ist, so ist die kurz und heiß gebackene Variante der Dough-Cookies für den deutschen Markt erfolgversprechender. Sie ist der aktuellste Trend, nach dem Brownie.

## Brownies

Der Brownie ist der Schwerste in der Range der Sweet American Bakery. Das Pfundstück ist außen leicht trocken, im Inneren hingegen saftig und schmeckt ausgesprochen schokoladig. Der Top-Seller ist der klassisch braune Brownie, am besten mit Schoko-Chunks. Auch hier sind der Vielfalt kaum Grenzen gesetzt. Ob mit Nüssen wie Haselnuss, Cashew-Kerne und Walnüsse oder mit Karamell, alles ist erlaubt - Hauptsache süß! Weitere Trends sind Matcha-Brownies oder Kreationen mit Trockenobst.



## Cookies



Der Cookie wird häufig als der kleine Bruder des Brownies beschrieben. Vom originären Keks unterscheidet er sich dadurch, dass der saftige Mürbeteig mit weißen, braunen oder dunklen Schoko-Chunks verfeinert ist. Neben dem klassisch-dunklen Schoko-Teig ist es auch möglich, einen hellen Mürbeteig zu verwenden. Weitere geschmackliche Kreationen sind solche mit getrockneten Früchten und/oder einer Kombination aus Nüssen. Tipp: Um die Cookies möglichst lange saftig zu halten, sollten diese in den üblichen, großen Gläsern aufbewahrt werden.

## Rolls

Sie erinnern an traditionelle Buchteln und sind die amerikanische Antwort auf Rosinenschnecke & Co. Die gerollten süßen Stücke werden in einem Blech gebacken und verkaufen sich mit Rosinen am besten. Toppings werden häufig mit Zimt und Zucker oder Fondant verfeinert. Weitere geschmackliche Kreationen sind Trockenobst-Sorten. Cranberries sind eine Alternative zu Rosinen und finden Fans zwischen 16 und 49 Jahren. Selbst Schokolade als Toppig oder Füllschicht ist nicht selten und führt ebenfalls zu Erfolg. Teilweise werden Rolls als Kuchenersatz genascht.



## Cheese-Cakes

Nachdem sich die Sweet American Bakery primär dem handlichen Stückgebäck gewidmet hat, folgen seit ein paar Jahren die süßen, schweren American-Cheese-Cakes, die hauptsächlich in Coffee-Bars angeboten werden. Der Boden, zumeist süß und aus gepressten Streuseln geformt, wird mit der schweren Cheese-Cake-Masse aufgefüllt. Der Klassiker im Absatz ist der New-York-Cheese-Cake. Der Blueberry-Cheese folgt auf Platz zwei. Sommer-Erfolg des vergangenen Jahres ist des Lemon-Cheese-Cakes.



## Red Velvet Cake

Zum Standard bei den amerikanischen Kuchen für den europäischen Markt zählt ebenfalls der Red-Velvet-Cake. Das Zusammenrühren von Kakao und zum Beispiel Buttermilch ergibt die chemische Reaktion, die für die rote Farbe verantwortlich ist. Der so eingefärbte Biskuit-Teig wird häufig in mehreren Schichten mit einer süßen Creme bestrichen und gibt dem Kuchen seinen typischen Charakter.



## Sahne kommt wieder

Was vor einiger Zeit bei jungen Zielgruppen verpönt war, kehrt nun zurück: Sahne ist bei den Zielgruppen bis 49 Jahren wieder im Kommen und dient nun dem feineren Geschmack. Am häufigsten wird Sahne auf American-Cheese-Cakes und Obstkuchen gereicht. Zusammengefasst: Regelmäßig die Trends aus Amerika aufzunehmen, stärkt die regionale Bäcker-Kompetenz. Good Luck!  
GA-Trendagentur.com

### AUTOR

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

Unternehmensberatung  
GA-Trendagentur  
www.ga-trendagentur.de

E-Mail: ga-trendagentur@t-online.de



Foto: GA-Trendagentur 2017