





Auf handwerklich gemachtes Geschirr passt zu einer Bäckerei. Allerdings kommt es dabei auch auf die Feinheiten an.

## Geschirr & Deko – häufig unterschätzt

Es wirkt profan, aber Tassen und Teller gehören zu einer Bäckerei-filiale, wie das tägliche Brot. Unser Marketing-Experte Ludger Schlautmann hat sich die aktuellen Trend angesehen.

Foto: Anna Schürmann / ddbrock.com (1) (2)

**E**ine Bäckereifiliale ohne Geschirr und Dekoration? Das ist undenkbar! Allerdings gilt auch der abgeleitete Spruch: „Zeige mir dein Geschirr und ich zeige dir, welche Kunden du hast!“ Modernes Geschirr steht für den kreativen Bäcker und zieht zudem moderne Kunden an. Braucht der Bäcker von heute und von morgen den Pott oder eher eine Tasse? Ist die Tischdekoration eher mit oder ohne Blümchen gehalten? Welche Chancen haben moderne Geschirre und welche

Getränke kommen in welche Tasse? Oder eignet sich am Ende doch besser ein Glas? Antworten auf diese Fragen und Tipps, auch zu einer modernen Dekoration für Bäckerei-Filialen, finden Sie im nachfolgenden Artikel.

**Vorsicht bei der Pott-Wahl.** Der Top-Seller bei den Bäckern ist zweifellos der Filterkaffee. Häufig wird dieser in einem weißen Pott und oder in einer weißen Tasse serviert. **Erinnert das Geschirr allerdings durch die Form und Farbe**



[1]



[2]



[3]

[1] Ein Mug als Bone China, wie hier im Bild, ist weniger bruchempfindlich als andere Varianten. [2] Passend zur Tasse sind die Untertasse und der Teller zu wählen. [3] Im Trend sind Tassen, die handgemacht aussehen, gerne in Pastelltönen. [4] Ein Mug oder Pott eignet sich für Filterkaffee, Cappuccino und heiße Schokolade.

men, die die Kunden nicht sofort verstehen. Caffè Latte Winter Caramell oder Caffè Latte Caramell Cream sind gängige Bezeichnungen für die Winter-Specials.

**Tipp 5:** Bieten Sie nur eine Getränke-Größe an. Zumeist in einem 400 Milliliter Glas (300 Milliliter Füllmenge).

**Tipp 6:** Halten Sie die obere Preisgrenze von vier Euro ein und bieten Sie das Getränk auch als To-go-Variante im Dom-Becher an.

**Tipp/Info!** Die Kunden, die sich für ein Winter-Special-Heißgetränk entscheiden, sind häufig in der Altersgruppe von 18 bis 49 Jahre und überwiegend weiblich. Überprüfen Sie Ihre Coffee-Kompetenz bei den Standards. Die Erwartungshaltung für Kunden, die aufgrund des oben beschriebenen Plakats mit Winter-Specials in den Store gelockt werden ist derart hoch, dass die Basics an Heißgetränken auf dem Menü-Board zu finden sein sollten. Neben dem Cappuccino und dem Latte Macchiato



## Kolumne berichtbar

zählen mittlerweile auch der Caffè Latte, Flat White und die Espresso-Schoko-Variante des Caffè Mocha dazu. Eine Siebträgermaschine liegt zudem bei den Coffee-Bar-Kunden genauso in der Erwartungshaltung wie Latte Art – unabhängig wie perfekt die Muster sind oder nicht. Good Luck!

Anzeige

# BÄCKERWELT



Foto: Fimbee / photo.com 2019



## BÄCKERWELT – alles, was Bäcker wissen wollen

13 Fachzeitschriften auf einem Online-Portal!

**www.baeckerwelt.de** ist das neue Online-Portal für Bäcker und Konditoren, welches erstmals 13 Fachzeitschriften in einem Auftritt vereint. Übersichtlich und benutzerfreundlich aufbereitet, finden Bäcker und Konditoren jeder Firmengröße im Portfolio die für sie passende Fachzeitschrift (und Anzeigenkunden natürlich ebenfalls). **BÄCKERWELT** ist somit die umfassendste Quelle für fundierte Fachinformationen aus der Branche und für die Branche.

Neben ständig aktualisierten News auf der Website bringt Ihnen unser wöchentlich erscheinender **BÄCKERWELT Newsletter** aktuelle Brancheneignisse direkt auf Ihr Smartphone oder Ihren heimischen Computer. Darüber hinaus bietet **BÄCKERWELT** unser aktuelles Seminarprogramm, alles über die begehrtesten **Branchen-Awards** und wie man sich darauf bewirbt sowie die besten Möglichkeiten zum Networking.

Eines der Highlights des **BÄCKERWELT** Auftritts ist eine interaktive Karte, welche sämtliche Betriebe anzeigt, die unsere Fachredaktionen im zurückliegenden Jahr besucht haben – Suchfunktion und Download der dazugehörigen Reportagen inbegriffen!

Weiterhin verfügbar ist selbstverständlich der Bereich **abonet+**, das registrierungspflichtige **Portal für Digital-Abonnenten**, nun erweitert um eine Download-Möglichkeit für einzelne Artikel. Neu auf der Website sind auch ein **Jobportal** nur für die Bäckerbranche sowie ein Terminkalender mit allen wichtigen Veranstaltungen.

Abergerundet wird das Rundum-Sorglos-Paket für Bäcker und Konditoren durch ein **Branchenverzeichnis**.



[www.baeckerwelt.de](http://www.baeckerwelt.de)