

# Mit Brot & Co. Umsatz machen...




Im Back-Snack-Segment dominiert das Lust-Prinzip. Rund um die Uhr muss binnen kürzester Zeit das süße oder pikante Objekt der Begierde über die Theke gereicht werden können. Die altbewährten Zeitraster, das heißt die Einteilung in Frühstücks-, Mittags-, Kaffee- und Abendessen als Hochfrequenzzeiten sind damit längst hinfällig geworden, da der Gast zu jeder Tageszeit bequem kaufen und konsumieren möchte, wobei entweder die neuen flexibleren Arbeitszeiten den Takt bestimmen oder aber das mehr oder weniger karge Freizeitbudget oder auch „nur“ das schlechte Hunger- bzw. Lustgefühl. Statt der drei großen Mahlzeiten pro Tag greifen viele zu kleineren, leichteren Backsnacks, wie belegte Brötchen, Baguettes oder Ciabatta. Bake off und just-in-time-Fertigung sind entscheidende Schlagworte.

Und schließlich der klassische Brot-Trend: Er hat seinen Ursprung in deutschsprachigen Regionen. Meist dunkle Brotsorten oder Spezialbrötchen werden mit deftigen Belägen aus der Region als Brot-Snacks zubereitet – und das geht heute weit über die Vorbilder der bayrisch-alpenländischen Küche hinaus. Unangefochten „in“ sind sämtliche Back-Snacks, deren Geschmack einen Hauch von Urlaubsflair auf die Zunge bringt.

Erfolgreicher Fakt: Am 26. September feiert die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH zum fünften Mal in Folge den „Tag des Deutschen Butterbrotes“. In diesem Jahr werden die Butterbrote mit dem Besten vom Bauern gekrönt: Knackigem Salat, kernigen Nüssen und zimtigen Zückerchen – mit Frische, Genuss und bunter Vielfalt.

Lassen Sie sich von unseren erfolgreichen Beispielen in diesem Heft anregen, starten Sie eine Brot-Aktion im September, senden Sie uns Ihr kreativstes Rezept (siehe Seite 24). Egal was Sie planen. Sie werden immer gewinnen!

**Viel Spaß beim Lesen und viel Erfolg wünschen Ihnen Ihre Redaktionen FIRST CLASS, GVmanager und SNACK**  
in Zusammenarbeit mit der 

## INHALT

<b>Marktforschung</b>	
Die Deutschen sind Brotfans! .....	<b>3</b>
<b>Stimmen der Praxis</b>	
Wohin geht der Trend bei Brot und Backwaren? .....	<b>6</b>
<b>Praxisbericht Kur-Klinik</b>	
Aus dem Ofen in den Mund .....	<b>8</b>
<b>Rezepte von Spitzenköchen</b>	
Brot nach Sternen und Punkten .....	<b>10</b>
<b>Praxisbericht Hotel</b>	
„Frisch vom Bäcker“ im Müritz Hotel ein Muss .....	<b>12</b>
<b>Fachthema</b>	
Deutschland im Backwarenrausch .....	<b>14</b>
<b>Praxisbericht Mensa</b>	
Marketing by Duft .....	<b>16</b>
<b>Warenkunde</b>	
Power aus dem Korn .....	<b>18</b>
<b>Praxisbericht Bistro</b>	
2 x erfolgreich mit Brot .....	<b>20</b>
<b>Firmenporträt</b>	
„Knackfrische“ aus dem Norden .....	<b>22</b>
<b>Wettbewerb</b>	
Wir suchen das innovativste Rezept mit Brot .....	<b>24</b>

## Gewinn mit Brot & Co.

Supplement der Fachzeitschriften  
in Zusammenarbeit mit der



Verlag: B&L Mediengesellschaft mbH & Co. KG,  
Verlagsniederlassung München  
Anton-Dittl-Bogen 23, 80939 München,  
Tel.-Zentr. 089/ 37060-0, Fax 089/ 37060-111.

Chefredakteurin und verantwortlich i.S.d.P.:  
Annerarie Heinrichsdobler  
Grafische Gestaltung: Liane Rosch  
Druck: Gebr. Giehrl GmbH, 80939 München  
Erscheinungstermin: August 2003