
HANDBUCH 2006

Für die „ungelernte“ Verkäuferin

Im Bäcker-Fachgeschäft

Für den Einsatz bei ungelernten Verkaufskräften in der Bäckerei und zur
Unterstützung von Auszubildenden zur Bäckerei-Fachverkäuferin

DieBackstube.de

© Markus Breuer
mail@DieBackstube.de

INHALT

WER IST FÜR WAS VERANTWORTLICH?	6
WER IST FÜR WAS VERANTWORTLICH?	6
ERSCHEINUNGSBILD DER VERKÄUFERIN	7
REKLAMATION?	8
HYGIENE	10
VERKAUFSBEREICH	10
PRODUKTQUALITÄT	11
PRODUKTSICHERHEIT	12
WARENPRÄSENTATION	15
IN DER VERKAUFSTHEKE	15
AUF DER VERKAUFSTHEKE	16
IM BROTRÉGAL	17
IN DEN LETZTEN GESCHÄFTSSTUNDEN	17
BACKEN IM LADEN	19
WER IST FÜR DAS BACKEN VERANTWORTLICH?	19
BRÖTCHENEISLINGE	21
GRUNDREGELN ZUR VERWENDUNG VON BRÖTCHENEISLINGEN	21
FEHLER BEI BRÖTCHEN	22
DIE BRÖTCHENTEIGLINGE VERGRÖßERN TROTZ GÄRUNG NICHT IHR VOLUMEN	22
DIE BRÖTCHENTEIGLINGE HABEN EINE STUMPFE UND VERHAUTETE OBERFLÄCHE. ... nach dem Backen ist die Kruste gefleckt	23
VOLLE GARE, BEREITS BEI DER BELIEFERUNG	24
BLASIGE UND FLECKIGE OBERFLÄCHE BEI KLEINGEBÄCKEN	25
MATTE UND GERISSENE BRÖTCHENOBERSFLÄCHE	26
DAS BRÖTCHEN KNUSPERT NICHT	27
DER AUSBUND (SCHNITT) IST SEHR BREIT UND SCHWACH AUSGEPRÄGT	27

ZU LANGE ODER ZU KURZE GARE?	28
ZU FLACHE SOWIE KLEINE FORM UND UNGLEICHMÄßIGE PORUNG BEIM BRÖTCHEN	29
WIE KAN MAN EINE KONTROLLE ÜBER DIE GARE BEKOMMEN?	29
GEBACKENE WEIZEN-BRÖTCHEN KLEBEN AM BLECH	29
GEBACKENE SPEZIAL- UND KÄSEBRÖTCHEN KLEBEN AM BLECH	30
FEHLER BEI BLECHKUCHEN	31
FLACHER BUTTERKUCHEN	31
FLACHER STREUSELKUCHEN	31
DER BLECHKUCHEN REISST BEIM SCHNEIDEN	31
BLECHKUCHEN AUS RÜHRTEIG WIRD NICHT FEST	32
FEHLER DURCH DEN OFEN ...	33
WENN DER OFEN MORGENS AUS IST	34
RICHTWERTE ZUM BACKEN IM GESCHÄFT	35
VERWENDUNG ODER WEITERVERARBEITUNG VON TEIGLINGSRESTEN	36
VORBEREITUNG ZUM BACKEN AM NÄCHSTEN TAG	37
DIE FILIALE, EIN TEIL UNSERER VISITENKARTE	38
WAS IST ÜBERHAUPT EIN KUNDE WERT?	38
FILIALCHECK, TÄGLICHE KONTROLLE!	38
FRISCHE	41
LAGERFÄHIGKEIT VON TIEFKÜHLARTIKELN	42
GEBÄCK IN TEIGFORM ZUM BACKEN IN DER FILIALE	42
WENN DER KUNDE FRAGEN HAT!	45
WARUM GIBT MAN BEIM BRÖTCHEN BACKEN SCHWADEN?	45
BROTFEHLER?	45
WANN IST EIN BROT EIN „SPEZIALBROT“?	46
WOZU SAUERTEIG?	46
WAS IST SAUERTEIG?	46

WARUM IST DAS GEBÄCK SO LOCKER?	46
LEBKUCHEN, HONIGKUCHEN UND PRINTEN...	46
MÜRBEBÖDEN, TORTELETTES, TEEGEBÄCK UND SPEKULATIUS	46
SANDMASSEN, BISQUIT, BRANDTEIG (WINDBEUTEL)	47
BROT UND BRÖTCHEN	47
BLÄTTERTEIG- UND PLUNDERGEBÄCK	47
WAS SIND BACKMITTEL?	47
WAS SIND BACKMISCHUNGEN?	48
WAS IST DENN DER UNTERSCHIED ZWISCHEN FETTGLASUR UND KUVERTÜRE?	49
WAS BEDEUTET RÖSCHE?	49
VOLLKORNBROT / VOLLWERTBROT ?	49
IST DAS BROT AUCH FRISCH?	49
INDIVIDUELLER VORSCHLAG EINES FILIALARBEITS-ABLAUFES, EINER VERKAUFSKRAFT, IN DEN ERSTEN STUNDEN.	50
FILIALPFLEGEPLAN	52
KONTROLLBLATT FÜR 5 KÜHLEINRICHTUNGEN	53
Kontrollblatt für 5 Kühleinrichtungen	54
SNACK	57
HERSTELLUNGSVORSCHLÄGE FÜR DEN SNACKBEREICH	58
MINI PIZZA SNACK	59
PIZZA-CROISSANT	60
ROGGEN-SNACK	61
ÜBERBACKENE LAUGENBRÖTCHEN	62
BUTTERBREZEL NACH SCHWÄBISCHER ART	63
ÜBERBACKENE LAUGENSTANGEN	64
HERSTELLUNG ÜBERBACKENER LAUGENSTANGEN	65

PIZZA BAGUETTE 65

BRÖTCHEN KONFEKT 66

LAUGEN KONFEKT (KASTANIEN) 66

PRÜFUNGSÜBUNG FÜR DIE BÄCKEREI-FACHVERKÄUFERIN 68