

---

# 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**

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

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

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

**PIZZA BAGUETTE 65**

**BRÖTCHEN KONFEKT 66**

**LAUGEN KONFEKT (KASTANIEN) 66**

**PRÜFUNGSÜBUNG FÜR DIE BÄCKEREI-FACHVERKÄUFERIN 68**