

Das Magazin für **BäckerGastro** bäckergastronomische Konzepte

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2014

THEMA AUSGABE SEITE

EDITORIAL

Editorial „Gastro ist für alle da“	1 2014	3
Editorial „Erfolg mit Snacks“	2 2014	3
Editorial „Let's talk about snacks“	3 2014	5
Editorial „Mittags nicht nur bei Mutti“	4 2014	3

NACHRICHTEN

Nachrichten	1 2014	6
Nachrichten	2 2014	6
Nachrichten	3 2014	6
Nachrichten	4 2014	6

IMPRESSUM

Impressum / Zur Person Pütz und Steffen	1 2014	59
Impressum	2 2014	25
Impressum	3 2014	15
Impressum	4 2014	9

TREND-FORUM

„Mit ausgefallenen Ideen punkten“ / Pink Cube	2 2014	14
---	--------	----

FOOD SERVICE KONGRESS

„Chancen für die Zukunft“ / Facts & Figures	2 2014	18
„Mit frechmutiger Werbung neue Mitarbeiter finden“ / Verkehrsbetriebe Zürich	2 2014	20
„Vom SB-Bäcker zum Gastronomen“ / Backwerk	2 2014	22
„Wie man Mitarbeiter zu Mitunternehmern macht“ / Block House	2 2014	23
„Hans im Glück ist Programm“ / Hans im Glück	2 2014	24

GASTROREPORTAGE

„Lecker Essen - die Stulle in Berlin“ / Marlene Richter, Die Stulle	2 2014	10
„Beispielhaftes Angebot“ / Frühstücksideen für Gastro-Bäcker	3 2014	8
„Stullen schmieden“ / Drei Klang, Münster	4 2014	14
„Die andere Bekarei auf dem Kiez“ / Die Bekarei, Berlin	4 2014	18
„Vive la baguette“ / Rue Raymond Losserand	4 2014	22

THEMA AUSGABE SEITE

KONZEPTREPORTAGE

„Feine Gastlichkeit“ / La Farine, Bürenkemper	1 2014	12
„Vom Kontrolleur zum Premiumbäcker“ / Joseph Brot, Wien	1 2014	16
„Snacks mit System anbieten“ / Hoefler, Koblenz	2 2014	12
„Sandwich gefällig?“ / Take, Bad Homburg	4 2014	10

INTERVIEW

„Snacks rücken in den Fokus“ / Marion Wüller, Essmann's Backstube	1 2014	20
„Backwirtschaft - der Name ist Programm“ / Michael Wippler, Bäckerei Wippler	1 2014	26
„Manche wissen nicht, was sie tun“ / Sigurt Jäger	1 2014	36
„Abwechslung schaffen“ / Uwe Richter	2 2014	26
„Die Kaiserin lässt bitten“ / Birgit Kaiser	2 2014	32
„Kompetenz beweisen“ / Obertegger	3 2014	34
„Die Saft-Oase auch etwas für die Bäckerei?“ / Horst Stadler	3 2014	40
„Brot muss Fehler haben“ / Tim Mälzer	4 2014	28

FACHBEITRAG

„Rechnen und vergleichen“ / Anke Bunte: Kennzahlen im Betrieb	1 2014	34
„Gekonnt veredelt“ / Snackveredelung	3 2014	20

PRODUKT

„It's Kürbistime“ / Kürbis	3 2014	16
----------------------------	--------	----

FACHTHEMA

„Salat ins Sortiment aufnehmen“ / Fachthema Salat	1 2014	42
„Fruchtig oder cremig“ / Fachthema Torten	1 2014	52
„Schwieriges Pastageschäft“ / Pasta	2 2014	46
„Mehr als kalter Kaffee“ / Kaltgetränke	2 2014	48
„Keep it cool, Ideen für den Sommer“ / Sommertrends	2 2014	50
„Gut verpackt muss es sein“ / Verpackungen	2 2014	54
„Die Hürde der Ethik“ / Franchising	2 2014	56
„Snacks to go“ / Snacks to go	3 2014	22
„Automatisch gepresster Orangensaft“ / Orangenpressen	3 2014	44
„Der perfekte Begleiter“ / Trinkschokolade	3 2014	56

Das Magazin für **BäckerGastro** bäckergastronomische Konzepte

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2014

<i>THEMA</i>	<i>AUSGABE</i>	<i>SEITE</i>
„Perfekt gebrüht“ / Kaffee	4 2014	50
„Typische Espressofehler“ / Kaffee Praxis	4 2014	52
„Mit Kaffee Kompetenz beweisen“ / Kaffee, Marktübersicht	4 2014	54
REZEPTE		
„Elbländer Käsesnack“ / Käsesnack	2 2014	30
„Elbländer Käsesalat“ / Käsesalat	2 2014	31
„Avocado-Garnelen-Ape“ / Aperero	2 2014	32
„Schlemmen wie beim Barbecue“ / Bäckerburger	3 2014	44
Snacks	3 2014	32
GASTROKONZEPT		
„Sechs Bäcker vom Grill“ / Balletshofer Chill'n Grill	1 2014	46
STORECHECK		
„Bagel über alles“ / Bagel Brothers, Leipzig	2 2014	36
„Ungewöhnliche Location“ / Evertzberg, Wuppertal	4 2014	58
SEMINAR		
„Snackkompetenz zeigen“ / Seminar warme Snacks	1 2014	48
TEST		
„Auf die Probe gestellt“ / Currywurst	2 2014	38
„Auf dem Eisen“ / Waffeln	2 2014	42
TAGUNG		
„Let's talk about Snacks“ / Snack Expo 2014	3 2014	26
GASTROSERVICE		
„Bäcker in sozialen Netzwerken“ / Facebook für Bäcker	1 2014	60
„Mehr Effizienz hinter der Coffeeshop-Theke“ / Coffeeshop organisieren	1 2014	66
„Snacks all day“ / Tageszeitengeschäft	3 2014	24
„Verkaufstipps für das ganze Jahr“ / Verkaufstipps	3 2014	30
„Nicht vergessen“ / Frühstück	4 2014	30
„Mittagstisch : Hopp oder top? / Mittagstisch	4 2014	34

<i>THEMA</i>	<i>AUSGABE</i>	<i>SEITE</i>
„Suppen gut vermarktet?“ / Marketing am Mittagstisch	4 2014	36
„Aller guten Pizzen sind vier“ / Snacktipps, Bäckerpizza	4 2014	40
Snacktipp, Snack mit Schärfe	4 2014	46
Verpackungstipps to go	4 2014	47
TECHNOLOGIE		
„Vielseitiger Genuss“ / Brandmasse	1 2014	64
SERVICE		
„Gast als König“ / Gastro Academy	2 2014	58
MARKETING		
Alternativer Mittagstisch	4 2014	32
STANDPUNKT		
„Wo liegen die Grenzen?“ / Was ist Bäcker Gastro?	3 2014	28
Trend BäckerGastro		
„Snacktrends weltweit“ / Snackideen	4 2014	44
„Sechs Thesen“ / Coffeeshop-Entwicklung	4 2014	48