

Das Magazin für **Bäcker-Gastro** bäckergastronomische Konzepte

FOOD SERVICE FÜR DEN BÄCKER

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2022

THEMA **AUSGABE** **SEITE**

EDITORIAL

Editorial: Retro-moderne Snacktheke	1 2022	3
Editorial: Praktische Einblicke	2-3 2022	3
Editorial: (Neu-)start in den Tag	4 2022	3
Editorial: Pizza, mi amore	5 2022	3

NACHRICHTEN

Nachrichten	1 2022	5
Nachrichten	2-3 2022	5
Nachrichten	4 2022	5
Nachrichten	5 2022	5

KOMMENTAR

Zeigt her eure Partner	1 2022	6
Planlos vor der Eistheke	2-3 2022	6
Es ganz genau nehmen	4 2022	6
Neugierig bleiben	5 2022	6

GASTGEBER

Am Tisch mit ... Metzgermeister Stefan Herrmann	1 2022	12
Trendreport: So wird Gastro 2022	1 2022	16
Konzept des Monats: Brotzeitbar aus Würzburg	1 2022	20
Am Tisch mit ... Denis Karaman von Big Chefs Germany	2-3 2022	12
Konzept des Monats: Beetschwester in Münster	2-3 2022	16
Am Tisch mit ... Andreas Vogt, Bäko-Snackberater, zum Thema Frühstück	4 2022	12
Konzept des Monats: Isabella Glutenfreie Pâtisserie	4 2022	16
Am Tisch mit ... Pizzabäcker Lorenzo Grani	5 2022	12
Konzept des Monats: Café Königsberg in Itzehoe	5 2022	16

KOLUMNE

Gastro-Bäcker – Herz der Stadtteile	1 2022	14
Mit Partnern und Gastro weiter wachsen	2-3 2022	14
Kerngeschäft Frühstück: Potenzial erkennen und stärken	4 2022	14
Mitarbeiter first	5 2022	14

THEMA **AUSGABE** **SEITE**

TITELTHEMA BROTTSTARKE SNACKS

Stulle, Brotzeit & Co.: Snacks auf Brotbasis	1 2022	28
Aufschnitt: Lagerung & Hygiene	1 2022	32
Für die Suppe zum Brot: Cremekocher	1 2022	34

THEMA VEGANE SNACKS

Vegane Snacks planen, kalkulieren und herstellen	2-3 2022	22
--	----------	----

TITELTHEMA EIS & DESSERTS

Speiseeis in der Bäckerei: Einblick in die Praxis	2-3 2022	28
Süßes und Sahne: Tipps und Rezepte vom Profi	2-3 2022	34

TITELTHEMA FRÜHSTÜCK

Einleitung Frühstück	4 2022	24
Das ideale Frühstücksei	4 2022	26
Frühstück im Baukasten	4 2022	28
Kalkulationsbeispiel Frühstück	4 2022	30
Zentrale Herstellung von Frühstück	4 2022	32
Von Kaffee und Orangensaft	4 2022	34

TITELTHEMA PIZZA

Einleitung Pizza	5 2022	22
Bäcker-Pizza	5 2022	25
Brizza	5 2022	26
Type 00-Mehl	5 2022	28
Kalkulationsbeispiel Pinsa	5 2022	29

FACHTHEMA

Nachhaltig verpacken – aber wie?	1 2022	38
Spültechnik: Hier schlummert Sparpotenzial	2-3 2022	40
Küchenausstattung für die Snackherstellung	4 2022	38
Interview: Salvatore Russo von Unox	4 2022	40
Saucen und Aufstriche	5 2022	30

SCHWERPUNKT KAFFEE

Sommerliche Trendgetränke	2-3 2022	38
---------------------------	----------	----

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2022

<i>THEMA</i>	<i>AUSGABE</i>	<i>SEITE</i>
<i>EDV</i>		
Personaleinsatzplanung	5 2022	34
<i>KONZEPT</i>		
Esskalation aus Bonn	1 2022	42
H-Albzeit in Merklingen – ein Konzept der Bäckerei BeckaBeck	2-3 2022	44
Bäckerei Westerhorstmann in Düsseldorf	4 2022	42
Bäckerei Sipl aus Denkendorf	5 2022	36
<i>BUCHREZENSION</i>		
Modernist Pizza von Nathan Myhrvold	4 2022	48
Erfahrungsschatz Eugen Block	5 2022	40
<i>REZEPTE</i>		
Inspiration zu Ostern	1 2022	48
<i>GASTROSERVICE</i>		
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	1 2022	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	2-3 2022	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	4 2022	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	5 2022	42
<i>IMPRESSUM</i>		
Impressum	1 2022	51
Impressum	2-3 2022	51
Impressum	4 2022	51
Impressum	5 2022	43

Das Magazin für **BäckerGastro** *bäckergastronomische Konzepte*
FOOD SERVICE FÜR DEN BÄCKER

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

