

Das Magazin für **BäckerGastro** bäckergastronomische Konzepte

FOOD SERVICE FÜR DEN BÄCKER

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

THEMA AUSGABE SEITE

EDITORIAL

Editorial: Herausforderung oder Chance?	1 2023	3
Editorial: Ab nach draußen!	2-3 2023	3
Editorial: Bleistift gespitzt!	4 2023	3
Editorial: Einer muss der Erste sein	5 2023	3

NACHRICHTEN

Nachrichten	1 2023	5
Nachberichte: Sigep & Gastro Ivent	1 2023	12
Vorbericht Internorga	1 2023	14
Nachrichten	2-3 2023	5
Jubiläum: 10 Jahre BäckerGastro	2-3 2023	12
Nachrichten	4 2023	5
Nachrichten	5 2023	5

KOMMENTAR

Kribbelige Kommunikation	1 2023	6
Irrweg zum Mehrweg	2-3 2023	6
Laut sein fürs Überleben	4 2023	6
Prioritäten auf Thai	5 2023	6

GASTGEBER

Trendreport 2023/2024	1 2023	16
Am Tisch mit ... Anna Schubert, Haferkater	1 2023	18
Konzept des Monats: Die neue Filiale der Bäckerei Dhein in Dörth	1 2023	20
Am Tisch mit ... Multigastronom Fabio Haebel	2-3 2023	14
Konzept des Monats: Frea Berlin, veganes Zero-Waste-Konzept	2-3 2023	16
Am Tisch mit ... Wolfgang Otto, Geschäftsführer von Otto Gourmet	4 2023	12
Konzept des Monats: Heide-Bäckerei Meyer aus Wahrenholz	4 2023	14
Am Tisch mit ... Charly Mosler von Glow Kitchen	5 2023	12
Konzept des Monats: Bäckerei Teeke & Heinrichs in Oelde	5 2023	14

TITELTHEMA VEGAN

Zahlen, Rezepte & Ideen	1 2023	28
-------------------------	--------	----

THEMA AUSGABE SEITE

TITELTHEMA VERPACKUNGEN

Alternativen bieten: Mehrweg im Blick	2-3 2023	22
---------------------------------------	----------	----

TITELTHEMA FRÜHSTÜCK

Praxisbeispiel: Frühstück 3000 in Berlin	4 2023	20
Interview: Fachlehrer Felix Rommel über Frühstück	4 2023	26
Frühstück – pro & contra: Stimmen aus der Praxis	4 2023	28

TITELTHEMA PERSONAL ENTLASTEN

Inhouse-Ordering, Praxisbeispiel Konditorei Schmitt in Dieburg	5 2023	20
Automation & Robotik: Nils Battenfelds Kochroboter im Surf Rescue Club	5 2023	24
Bestellterminals: Bäckerei Beck, Erlangen	5 2023	28
Personaleinsatzplanung	5 2023	30

PRODUKTE/ROHSTOFFE

Snacks aus Restbrot	1 2023	34
Süße Backwaren	2-3 2023	38
Bowls in Bäckereien	4 2023	32
Käse: Tipps zu Lagerung und Verkauf	4 2023	34
Matcha & Chai	5 2023	32

FACHTHEMA

Fit für den Sommer: Sorbet, Frappé & Co.	1 2023	36
Rationell arbeiten mit Cremekocher	1 2023	40
Abläufe in der Spülküche vereinfachen	2-3 2023	26
Snackausstattung: Highspeed-Öfen	4 2023	36
Musik im Laden: Was beachten?	4 2023	40

TRENDTOUR

Inspiration aus Bangkok	5 2023	34
-------------------------	--------	----

MANAGEMENT

Außergastronomie	2-3 2023	30
Inspiration aus dem Netz: Marketing- und Verkaufsideen	4 2023	30

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

<i>THEMA</i>	<i>AUSGABE</i>	<i>SEITE</i>
SCHWERPUNKT KAFFEE		
Kaffeekonzept am Beispiel der Panpan Brotmanufaktur Kraus	2-3 2023	34
KONZEPT		
Heaven's Kitchen in Stuttgart	1 2023	44
Anjoy Pastry aus Berlin	2-3 2023	42
Theo & Till – Kaffeehaus und Eismanufaktur in Vechta	4 2023	42
Bäckerei Schmidt aus Pr. Oldendorf	5 2023	42
REZEPTE		
Frühlingshaft frisch	1 2023	48
Selbstgemachte Limonaden & Eistees	2-3 2023	48
GASTROSERVICE		
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	1 2023	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	2-3 2023	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	4 2023	50
Was gibt's Neues? Aus den PR-Abteilungen	5 2023	50
IMPRESSUM		
Impressum	1 2023	51
Impressum	2-3 2023	51
Impressum	4 2023	51
Impressum	5 2023	51

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

FOOD SERVICE FÜR DEN BÄCKER

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

