

Jahresinhaltsverzeichnis 2014

Thema	Ausgabe/Seite	Thema	Ausgabe/Seite
Tipps		Tipps für Kids	
Brötchenkörbe	1/14 5	Kinderecke	2/14 5
Herzformkekse	1/14 5	Kinderkarte	2/14 5
Hängende Tassen	1/14 5	Kreidetafelwand	2/14 5
Salatbar	1/14 5	Holzspiel	4/14 8
Filterkaffee	1/14 10		
Brotkastl in Freising	4/13 16	Titelthema	
Schaubäckerei in Bio-Markt	1/14 10	Schulungssysteme:	
Verkostung	1/14 10	Weiterbildungsprogramm aufbauen	1/14 12
Kartoffelpüree	1/14 10	Praxisbeispiel bei der Calenberger Backstube	1/14 14
Kundenkarte	1/14 11	Interview mit Kommunikationstrainerin Jessica Wahl	1/14 18
Spieß aus einem belegten Brötchen	1/14 11	Online lernen	1/14 20
Salatbox	1/14 11	Umfrage	1/14 22
Postkarte Azubi-Werbung	1/14 11	Mittagstisch:	
Selbstgebackene Kekse zum Kaffee	1/14 11	Die schlaunere Alternative	2/14 12
Tresenbild der Verkäuferin	2/14 10	Praxisbeispiel bei der Bäckerei Hoefler	2/14 16
Tresenbild der Verkäuferin	2/14 10	Ideen: Brot als Gastroangebot	2/14 20
Tischbedienung und SB-Theke	2/14 10	Umfrage	2/14 24
Verkostungsbüffet	2/14 10	Geschirr: Tischlein deck dich	2/14 26
Brotkreation to go	2/14 11	Brotpräsentation:	
Brötchenspieß Grill	2/14 11	Einleitung	3/14 12
Testkauf-Wettbewerb Filiale des Jahres	2/14 11	Interview bsc-Konzepte	3/14 14
Gericht mit Ei	2/14 11	Tipps	3/14 16
Brotvisitenkarten	3/15 5	Wenig Ware am Abend – viel Umsatz?	3/14 18
Klapprampe Belieferung	3/15 5	Umfrage	3/14 22
Pausenbrot-Wettbewerb	3/15 5	Allergendeklaration:	
Radtour durch die Filialen	3/15 8	Allergenverordnung	4/14 16
Speeddating Mitarbeitersuche	3/15 8	Umfrage: Wie weit seid ihr?	4/14 20
Gebrandetes Holzbrett	3/15 8	Ortstermin	
Tütenwiederverwertung	3/15 9	Verkaufsleiterin Sabine Marzian-Brante,	
Sponsoring-Quittungsbox	3/15 9	Feinbäckerei Brante	1/14 24
Brunch	3/15 8	Juniorchef Benedikt Goeken zur Azubi-Night,	
Stockbrot	4/14 5	Goeken backen	2/14 32
Mitarbeiteraum mit hängenden Tassen	4/14 5	Barista Jens Friedrich, Dat Backhus	3/14 28
Veganes Mett	4/15 7	Jubiläumsjahr der Bäckerei Wolke	4/14 32
Bäckertasche	4/15 7	Service	
Bewertungsbogen Qualitätsmanagement	4/15 8	TK-Snacks veredeln	1/14 30
Holzpaletten für Snack	4/15 8	Kundenbindung mit EDV	1/14 32
Kinderfrühstück	4/15 9	Außergestaltung	1/14 36
Torte to go	4/15 9	Kleider machen Leute	2/14 38
Erinnerungsbotschaft in Tasse	4/15 9		
WM-Kalender	4/15 9		

Thema	Ausgabe/Seite
-------	---------------

Im Notfall richtig handeln	2/14 40
Zahlenfrühstück	3/14 34
Bestellungen: Methodenübersicht	3/14 38
Südback-Vorbericht	3/14 42
Die fünf wichtigsten Kennziffern	4/14 26
Bezahlautomaten bei der Bäckerei Nestel	4/14 30

Tacheles

Schaufenster- und Ladengestaltung: Interview mit Marco Kramis	1/14 40
--	---------

Marketing

Die Jahresplanung	1/14 44
Kunden erkennen, Umsatz steigern	2/14 28
Mittagstisch: Hopp oder top?	3/14 24
Trends erfolgreich einsetzen	4/14 22

Check

Verkauf: Retouren	1/14 48
Wlan	2/14 42
Storecheck Warnemünde	3/14 50

Fachthema

Brot Schneidemaschinen:

Sauber schneiden	2/14 44
Brot Schneider im Test	2/14 48

Allergene und EDV:

Allergen + EDV	3/14 44
----------------	---------

Hygiene:

Lieferfahrzeuge nicht vergessen	4/14 38
---------------------------------	---------

Thema	Ausgabe/Seite
-------	---------------

Weiterbildung

Food-Fotografie bei der Bäckerfachschule Olpe	2/14 54
Online-Schulungssysteme bei bsc-Konzepte	4/14 40
Führungsseminar im Backforum bei Martin Braun	4/14 44

Cash and More

Suppen: Gut vermarktet	1/14 50
------------------------	---------

Barista

Filter- und Brühkaffee	1/14 54
------------------------	---------

FM-Tag

Zwischen Allergenen und Kennziffern	4/14 12
-------------------------------------	---------

Standards

Impressum	1/14 58
Impressum	2/14 58
Impressum	3/14 58
Impressum	4/14 50
Kolumne	1/14 58
Kolumne	2/14 58
Kolumne	3/14 58
Kolumne	4/14 50

Cartoon	1/14 59
---------	---------

Cartoon	2/14 59
---------	---------

Cartoon	3/14 59
---------	---------

Cartoon	4/14 51
---------	---------