

Deklarationsfreundliches Backen

Seminarinhalte

Was ist Clean-Label-Backen

- Definition eines Begriffes
- Wo finde ich die passenden Rezepturen oder wie entstehen eigene Variationen?
- Logische Vorgehensweise bei der Rezepturenentwicklung
- Beispielrezepturen

Rezeptur-Strukturierung und Rezeptur-Treue

- Eindeutige Anweisungen sind die Basis einer einwandfreien Qualität
- Vorteile strukturierter Rezepturen
- Das Verändern von Rezepturen
- Praxis-Übung - Erfassen von Rezepturen

Preisliche Vorteile von Clean-Label-Produkten

- Die Mühe macht sich auch im Geldbeutel bemerkbar
- Kalkulationsgegenüberstellung von "Tüte" zu eigener Herstellung

Backversuche

- Vorgehensweise und Protokollierung bei Backversuchen
- Auswertung der Ergebnisse und Optimierung von Rezepturen

Sortimentsgestaltung

- Welche Produkte erwartet der Kunde beim Handwerksbäcker wirklich?
- Folgen eines zu breiten Sortiments
- A-, B- und C-Artikel
- Was kosten Retouren?
- Verkaufskennzahlen
- Strukturiertes Backwarensortiment

Deklaration von Backwaren

- Was kann, sollte oder muss ich deklarieren und welche Chancen bietet mir die saubere Deklaration?
- Leitsätze für Backwaren
- Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Erstellen von Zutatenlisten

Rohstoffkunde

- Es gibt Haselnusskrokant und Haselnusskrokant
- Verbraucherfreundliche und -unfreundliche Zutatenlisten von Backwaren
- Was ist Clean Label?
- Strukturierter Rohstoffeinkauf

Allergenkennzeichnung

- Aus der Kür wird die Pflicht
- Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung
- Kundenpotentiale nutzen
- Allergienbewusstes Arbeiten

Vorgehensweise bei der Umstellung

- Auch Rom ist nicht an einem Tag erbaut worden
- Welche Schritte sind sinnvoll

Werbung mit dem Besondern

- Anhand von Beispielen werden außergewöhnliche Möglichkeiten im Marketing aufgezeigt

Erfahrungsbericht

Stefan Wolters (Der Stadtbäcker, Wolfsburg) berichtet von seiner Umstellung