



## Im Visier: Frontfinishing

*Ein neuer Begriff wird in der Branche Einzug halten: das Frontfinishing. Dabei geht es um Konzepte für Backen plus variations- und stufenweises Veredeln im Laden. Eine Mischung aus Kompetenzdemonstration und Eventkultur.*

Die Konkurrenz um Magen und Geldbeutel der Verbraucher ist härter denn je. Wenn LEH und Discounter die Preiskarte ziehen, können Filialisten selten mithalten und selbst wenn es um Frische geht, sehen Verbraucher heute kaum noch einen Unterschied zwischen Filialist und Discounter, und wenn, dann fällt ihr Vergleich häufig zu Gunsten der Discounter aus.

Es gilt also, eine ganz neue Kultur des Ladenbackens zu entwickeln und zwar eine, die über die Forderungen nach einem Höchstmaß an Frische weit hinaus geht. Das neue Zau-

berwort heißt Frontfinishing. Backen im Laden nicht nur, um die Produktion zu entlasten oder nachfrageorientiert und damit retourenschonend zu wirtschaften, sondern um Kompetenz und Kundenorientierung zu demonstrieren und darum, das Fachgeschäft wieder zum unnachahmlichen Anziehungspunkt zu machen, egal, ob es ums Einkaufen, Snacks oder Kaffeetrinken geht.

Frontfinishing ist mehr als Ladenbacken. Es heißt Vorbereiten, Fertigen und Veredeln vor den Augen der Kunden und geht damit weit

über das klassische Ladenbacksortiment Brötchen und Kleingebäck hinaus. Je nach Ofenausstattung lässt sich selbst Brotbacken im Laden zelebrieren, und wer kennt nicht die unwiderstehliche Anziehungskraft eines ofenwarmen Brotes, das im wahren Sinn des Wortes zum Zugreifen in die Auslage (vielleicht sogar SB-Auslage) gelegt wird.

Ein weites Feld für Frontfinishing bieten die Feinen Backwaren, weil diese, wie die Fotoreihen zeigen, sich nicht nur in mehreren Variationen, sondern auch über mehrere Stufen veredeln lassen. >



# Einige Beispiele für Produkte, die sich gut eignen

Produktgruppe: Feine Backwaren

BEZEICHNUNG	LIEFERZUSTAND	LAGERUNG	BACKEN	VEREDELN
<b>Butterkuchen, Streuselkuchen</b> (auch mit Fruchtfüllung)	Vorgebacken als Blech oder portionsweise in Papierbackformen nicht gebräunt	max. 2 – 3 Tage abgedeckt in der Kühlung	Konvektionsofen nach Programm	Butterkuchen mit Sahne bestreichen Streuselkuchen mit Glasur überspinnen
<b>Quarkteiggebäcke</b>	Geformt, ungefüllt, vorgebacken oder als (TK-)Teigling	max. 1 Woche TK vorgebacken 1 Tag Teigling 2 Tage	Konvektionsofen nach Programm	Füllen (Apfel-Kirschfüllung) mit frischem Obst garnieren mit Glasur abspinnen ...oder vor dem Backen: mit Vanillecreme füllen mit Streuseln versehen in eine handelsübliche Bienenstichmasse (Trockenprodukt) drücken
<b>Plundergebäcke</b>	Frostlinge	1 Woche	Konvektionsofen nach Programm	siehe Quarkgebäcke
<b>Schweineohren als Minis</b>	Teiglinge, gekühlt	2 Tage in der Kühlung	Konvektionsofen nach Programm	Tipp: Testen Sie einmal pikante Varianten mit Käse, oder Gewürzen
<b>Torteletts</b>	Mürbteigscheiben, einzeln entnehmbar	gekühlt 3 – 4 Tage	Tortelettbackgerät	herzhaft, pikant und auch süß aufzuarbeiten. Hierzu eignen sich alle gängigen Füllungen von der Vanillecreme über Quark- bis hin zu Sahnefüllungen. Diese Produktränge eignet sich besonders für das Aktionsgeschäft.
<b>Siedegebäcke</b> (Alternative zum vielfach nicht möglichen Frischbacken in der Filiale)	ungefüllt und ungezuckert als TK-Ware	bei Eigenproduktion ca. 1 Woche in TK bei gekaufter Ware MHD	90 – 120 Sekunden mit Dampf im Etagenofen auftauen	Noch warm zuckern, überspinnen oder glasieren, mit Wunschfüllung füllen Tipp: Bis die Gebäcke vollständig auch im Inneren aufgetaut sind, sollten sie noch nicht verkauft werden!
<b>Muffins/Rührkuchen</b>	als Teig im Eimer lieferbar, lassen sich einfach z.B. mit geeignetem Eisportionierer in Gebäckkapseln einfüllen. Aus der Basismasse lassen sich zahlreiche Varianten in der Filiale herstellen (Schoko, mit Früchten, mit Schokostücken). Tipp: Bei der Fruchtzugabe haben sich TK-Früchte, die kurz zuvor leicht in Saftbinder gewälzt wurden, bewährt.	1 Tag bei Einsatz von Convenienceprodukten MHD beachten	Konvektions- und Etagenbackofen, am besten in speziellen Formverbänden	mit süßem Schnee bestäuben mit Glasur überspinnen mit Kakaopulver besieben
<b>Waffeln</b>	als Masse in verschlossenen Eimern	kühl lagern am gleichen Tag verbrauchen	Waffeleisen	mit süßem Schnee bestäuben mit Schokolade überziehen mit aromatisierten Glasuren überziehen mit heißen Früchten und Eis anbieten als Kindergebäck auf einen Eisstiel aus Holz spießen



**Apfeltasche**  
Vom Teigling zum fertigen Produkt in zwei Veredelungsschritten

**Dänisch Quadrat**  
Einfach nur gebacken, zusätzlich gefüllt oder nach dem Backen mit Glasur überspinnen, alles Optionen, für das Frontfinishing



### Gebäck-Ablaufplan – Bäckerei Mustermann, Filiale Bäckerstraße

Als Erstes morgens 8 Kästen „Mustermann-Knackis-Brötchen“ in den Gärschrank stellen. Dann halbgebackene Baguettes und Brötchen auf Bleche legen und fertig backen. Danach Laugen-Croissants und Käse-Schinken-Croissants aufsetzen.

Ofen-charge	Bleche	Stück	Artikel	Achtung	Progr.	Gärraum/Uhrzeit	Handhabung	Uhrzeit backen
1.	3 3	5 12	Baguette Pett Pain		6	nein	halbgebackene Baguette und Pett Pain auf Bleche setzen	6:30
2.	2 1	20 10	Laugen-Croissant Käse-Schinken-Croissant	evtl. Mohn/Sesam	8	nein	Laugen-Croissant u. Käse-Schinken-Croissant max. 15. min antauen.	6:50
3.	2 1 1	12 12 15	Laugenbräuel Laugenstangen Laugenknollen	5 Mohn/Sesam	3	nein	Laugengebäck nur kurz antauen lassen. Höchstens 10 Min., mit Salz und Mohn/Sesam bestreuen	7:20
4.	2	11 11	Plunder-Schnecken		7	nein	vorbacken	8:00
5.	2	5 12	Quark-Hörnchen		1	nein	nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.	8:15
6.								

Quelle: MeisterMarken/Bremen

Die Auswahl der Produkte, die sich via „Belegstation für Feine Backwaren“ vor und/oder nach dem Backen veredeln lassen, geht weit über Plunder- und Hefeteiggebäcke hinaus. Dabei lassen sich individuelle Kundenwünsche durchaus einbeziehen. Was der Zusatzwunsch nach Gurke, Ei oder extra Remoulade beim belegten Brötchen ist, könnte

in Zukunft die Wahl der Füllung für den Berliner, wozu beispielsweise Riehle eine Füllstation mit mehreren Füllungen für den Verkauf entwickelt hat, oder die Wahl der Glasur/Dekoration für sein Plunderteilchen sein.

Damit das nicht in einer Kostenlawine endet, sind Konzepte, Rezepte und die nötigen Hilfsmittel

und ladentauglichen Rohstoffe nötig. Auf der iba zeigte MeisterMarken beispielsweise Blitzglasuren, die sich in der Mikrowelle beliebig häufig erwärmen und aus der Spritzflasche sauber dosieren lassen.

Betriebsintern ist festzulegen, welche Produkte sich für das Frontfinishing eignen, wie diese im Rohzustand (gegart, vorgebacken, fertiggebacken) aussehen, wie sie angeliefert und gelagert (kühl, verschlossen) werden und wann diese Produkte im Tagesablauf gebacken, veredelt und/oder regeneriert werden.

Der Apfelstrudel für die Hand: Apple crumble. Wie's geht zeigen die Bilder.



### Neue Gebäcke braucht das Land

Das Konzept ist bekannt: Essen und Trinken im Gehen. Nach Coffee to go kommt nun vielleicht Cake to go: der Kuchen im handlichen Format für unterwegs oder zwischendurch. Ein neues Beispiel dafür ist der von MeisterMarken entwickelte Apple crumble. Dabei handelt es sich nicht um ein klassisch gebackenes Produkt. Man nehme einfach eine backfeste Papierform, streue eine Lage Streusel hinein, gebe eine Apfelfüllung darauf und bedecke das Ganze wieder mit einer Schicht Streusel. Für vier Minuten in den Ofen und fertig ist der „Apfelstrudel für die Straße“. Das Produkt lässt sich natürlich auch mit Vanillesoße verfeinern, ein Löffel dazu und der Genuss im Gehen kann starten. Aufgrund der kurzen Backzeit/Erhitzzeit und der wärmeabweisenden Außenhaut der Schachtel kann das Produkt problemlos direkt nach dem Backen angefasst werden. Ideal geeignet ist Apple crumble für den Straßenverkauf, die Vermarktung auf Jahrmärkten und Volksfesten. <<

### Der Tagesablauf

Wichtig für das korrekte Handling in der Filiale sind neben sicheren Basisprodukten und festgelegten Arbeitsabläufen vor allem auch Backpläne, die zunächst ein vergleichsweise starres Gerüst im Tagesablauf sein sollten. Erst nach der Einarbeitung des Verkaufsteams kann die Vorschrift, den vorgegebenen Plan nicht verlassen zu dürfen, gelockert werden. Wie so ein Backplan aussehen könnte, darüber hat man sich bei Meistermarken schon Gedanken gemacht. Er stellt eine Art Checkliste für die Verkäuferin dar, was alles zu tun und zu beachten ist, damit am Ende ein tadelloses Produkt entstehen kann. ■ KH



## Produktgruppe: Brot

BEZEICHNUNG	LIEFERZUSTAND	LAGERUNG	BACKEN	VEREDELN
<b>Rosinenstuten</b>	vorgebacken in Brotkörbchen oder handlichen Kastenverbänden	max. 1 Tag, am besten leicht kühl und abgedeckt!	Etagenofen, nach Backzeit- und Temperaturvorgabe oder Programm	Bestreichen mit Backmargarine/Butter, mit gerösteten Mandeln bestreuen oder Glasieren
<b>Weizenbrot-spezialitäten</b>	vorgebacken, freigeschoben Gewicht max. 750 g	max. 2 Tage abgedeckt, nicht übereinander in der Kühlung	Etagenofen, nach Backzeit- und Temperaturvorgabe oder Programm	–
<b>Hausbrot</b> (roggenhaltig)	vorgebacken, rund mind. 2 kg Gewicht	max. 2 Tage abgedeckt, nicht übereinander in der Kühlung	Etagenofen, nach Backzeit- und Temperaturvorgabe oder Programm	Verkauf im Anschnitt bei entsprechender Präsentation
<b>Spezialbrote</b> (mit Saaten und Körnern)	vorgebacken, freigeschoben (Weizenmisch-) handliche Kastenverbände (Roggenmisch-)	max. 2 Tage abgedeckt, nicht übereinander in der Kühlung	Etagenofen, nach Backzeit- und Temperaturvorgabe oder Programm	–

**Donut**

Donuts als fertig gebackener TK-Teigling, nach dem Auftauen nur mit süßem Schnee besiebt oder auch hier mit zweifarbiger Glasur ausdekoriert

Quarkteige sind selbst bei Raumtemperatur problemlos zu lagern. Die Bilder zeigen den Teigling und das gebackene Produkt sowie zwei Veredelungsbeispiele

**Kirschstreusel**

Basis ist ein in einer backfesten Form vorgebackener Mürbeteigboden, der entweder mit Kirsch- oder Apfelfüllung bestrichen und mit Streuseln versehen wird. Nach dem Backen sind verschiedene Veredelungsvarianten möglich.

## Brötchen/Feingebacke

BEZEICHNUNG	LIEFERZUSTAND	LAGERUNG	BACKEN	VEREDELN
<b>Käsebrötchen</b> <b>Käsecroissant</b> <b>Käselaugengebäcke</b> (Brötchen, Stangen, Croissant)	Frostling, ohne Aufstreu, rund	max. 1 Woche TK im verschlossenen Beutel	Ohne weitere Gare auf Blechen mit Papier od. Backfolie im Konvektionsofen laut Programm	Antauen lassen, mit Wasser oder Eistreiche besprühen und in Raspelkäse drücken. Tipp: Verfeinern Sie den Käse mit einer Würzmischung z.B. aus Paprika und schwarzem Pfeffer
<b>Baguette</b>	Frostling	max. 1 Woche TK im verschlossenen Beutel	Ohne weitere Gare auf Muldenblechen, bei Aufstreu beschichtet im Konvektionsofen nach Programm	Veredelung wie bei Käsebrötchen möglich
<b>Brötchenkonfekt</b>	TK-Frostlinge, entweder sortenrein, oder auch als Mischung anliefern	max. 1 Woche im Polybeutel als TK	Auf einem Blech mit Papier verteilen und nach Programm im Konvektionsofen backen	– Tipp: Brötchenkonfekt oder auch Mini-brötchen eignen sich optimal zur Verkostung und als Geschenk für Kinder

