

The logo for BAKO, consisting of the word "BAKO" in white, uppercase, sans-serif font, centered within a blue square.A white circular graphic containing the text "SNACK EXPRESS" in a brown, serif font. The text is arranged in two lines: "SNACK" on top and "EXPRESS" below it.

**DAS ABC  
DES SNACK-ERFOLGS**





# DAS ABC DES SNACK-ERFOLGS



## A



- Erstellung individueller Snack-Gesamtkonzepte**
- A1** Produktbezogene Standortanalyse
- A2** Plan- und Konzepterstellung
- A3** Umsetzungskontrolle

SEITE 4 + 5

## B



- Entwicklung des individuellen Snack-Geschäfts**
- B1** Schulungen
- B2** Betriebsindividuelle Rezeptplanung und -erstellung

SEITE 6 + 7

## C



- Themenspezifische Beratungsleistungen zu Markttrends**
- C1** Der professionelle Kaffeeausschank
- C2** Das erfolgreiche Frühstücksgeschäft

SEITE 8 + 9





# A

## ERSTELLUNG INDIVIDUELLER SNACK-GESAMTKONZEPTE

### A1 PRODUKTBEZOGENE STANDORTANALYSE

Der Erfolg einer Bäckerei hängt nicht nur von den leckeren Backwaren ab. Auch die Konkurrenz kann Brötchen backen. Deshalb spielen neben dem Wettbewerb auch Standortfaktoren im direkten und indirekten Umfeld eine wichtige Rolle. „Wer sind meine Kunden? Wann kommen meine Kunden? Gibt es genügend Parkplätze?“ Diese und weitere Aspekte sollten ebenfalls in Ihre Planung mit einfließen.

- ◊ **Betrachtung der Mitbewerber**
- ◊ **Analyse der Standortfaktoren**

### A2 PLAN- UND KONZEPTERSTELLUNG

Im zweiten Schritt ist es wichtig sich über die konkrete Planung des Snack-Angebots Gedanken zu machen. „Welche Snacks passen in mein Sortiment? Wie bereite ich diese zu? Wie viel sollen sie kosten?“ Unsere Snack-Berater haben dazu jede Menge wertvolle Tipps für Sie. Auch wenn Sie sich fragen, welche Maschinen sich am besten für Ihre Snack-Produktion eignen oder welche Schulungen Ihr Personal besuchen kann – Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

- ◊ **Standortkonzeption**
- ◊ **Sortimentsfestlegung**
- ◊ **Preisplanung**
- ◊ **Produktionsablaufplanung**
- ◊ **Personaleinsatzplanung**
- ◊ **Einkaufsempfehlungen**
- ◊ **Schulungen**
- ◊ **Planung des Konzeptstarts**

### A3 UMSETZUNGSKONTROLLE

Der Snack-Bereich ist eröffnet und Ihre ersten Kunden lassen sich die frischen Leckereien schmecken. Sie fragen sich nun: „Läuft mein Snack-Bereich auch wirklich effizient und korrekt?“ Wir finden es für Sie heraus. Mit offenen und verdeckten Testkäufen, mit Kontrollen hinsichtlich der Warenpräsentation, Preisauszeichnung, Deklaration und Hygiene, mit Tests in Bezug auf Kundentreue und Service. So können kleine Fehler gleich zu Anfang behoben werden und Ihrem Snack-Erfolg steht nichts mehr im Wege.

- ◊ **Testeinkäufe**
- ◊ **Wareneinsatzkontrollen**
- ◊ **Erstellung illustrierter Kontrollberichte**









## THEMENSPEZIFISCHE BERATUNGSLEISTUNGEN ZU MARKTTRENDS

### ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ C1 PROFESSIONELLER KAFFEEAUSCHANK ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Kaffeespezialitäten sind eine wichtige und beliebte Ergänzung zum klassischen Bäckereisortiment - und ein Fachgebiet unserer Snack-Berater. „Schmeckt der Kaffee? Habe ich die richtigen Kaffeesorten und Maschinen?“ Wir beraten Sie für den perfekten Kaffeegenuss und geben Ihnen Tipps zur Hygiene und zur ansprechenden Präsentation. Eine individuelle Beratung bekommen Sie natürlich auch für die finanzielle Seite des Kaffeeauschanks - etwa beim Aufstellen eines Aromatisierungsplans oder bei der Berechnung der Kapazitäten und Umsatzchancen.

- ◇ **Maschinenauswahl**
- ◇ **Hygiene**
- ◇ **Wasserqualität**
- ◇ **Kaffeesortenauswahl**
- ◇ **Kaffeespezialitäten**
- ◇ **Präsentation**
- ◇ **Fehleranalyse**

### ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ C2 ERFOLGREICHES FRÜHSTÜCKSGESCHÄFT IM BACKBETRIEB ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Bäckereien sind eindeutig Marktführer in Sachen Frühstück! Damit Sie mit Ihrem Betrieb weiterhin Frühstücksmeister bleiben oder noch werden, bieten wir Ihnen umfassende Informationen und Tipps für das professionelle Frühstücksgeschäft.

- ◇ **Planung des Frühstücksangebots**
- ◇ **Standortfaktoren**
- ◇ **Frühstücksrezepte**
- ◇ **Frühstücks-Mitnahmeangebote**
- ◇ **Getränkeangebot**
- ◇ **Präsentation**





MAN SOLL  
**DEM LEIB**

ETWAS GUTES BIETEN

**DAMIT DIE SEELE  
LUST HAT**

DARIN ZU WOHNEN

WINSTON CHURCHILL



Seit bald 18 Jahren steht der Snackexpress seinen Bäckern und Konditoren erfolgreich mit Rat und Tat zur Seite. Dabei gilt schon immer die Devise: Was zählt ist die Individualität des Betriebes.

Damit auch Sie Ihre individuellen Stärken ideal nutzen können, freuen wir uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Mit den besten Grüßen

Ihr Snackexpress-Team



---

**BÄKO-ZENTRALE eG**

Rainer Veith - Snackberatung

Tel +49 911 9685 5

rainer.veith@baeko.de

---