

Im Interview

Annette Mützel führt als Spezialistin für System-, Handels- und



Markengastronomie die Konzeptagentur und Unternehmensberatung Foodservice Solutions in Wiesbaden. Zuvor arbeitete sie im Topmanagement unter anderem bei Nordsee und Ikea. Ihre professionelle Beratung ist auch für kleinere Betriebe erschwinglich. Kontakt: Tel. 611 34 15 455, www.foodservicesolutions.de

INTERVIEW

Bäckereicafé – weniger Vielfalt ist mehr!

„Schuster, bleib bei deinen Leisten“, lautet das Motto von **Annette Mützel**. Wir haben sie nach einer schlaun Sortimentsgestaltung für Bäckereicafé gefragt.

back.intern.: Ab welcher Größe müssen Bäcker mittags mehr bieten als belegte Brötchen?

Annette Mützel: Das hat weniger mit der Größe zu tun, als mit den Sitzplätzen. Sobald Bäcker einen Gastraum haben, brauchen sie mittags ein etwas gastronomischeres Angebot, das den Gästen einen Grund gibt, sich hinzusetzen. Belegte Brötchen sind ja mehr etwas für unterwegs.

back.intern.: Wie kann ein Bäcker mit wenig Gastronomieerfahrung ein Mittagsangebot entwickeln?

Annette Mützel: Ich empfehle unbedingt zunächst eine Situationsanalyse, auch für kleine Betriebe. Wie sieht das Umfeld aus, gibt es Schulen oder Büros, welche Bedürfnisse haben die Menschen dort, was bieten die Mitbewerber an? Danach kann der Bäcker sich überlegen: Was kann ich besonders gut, was traue ich mir zu und wie stimmt das mit dem Bedarf überein?

back.intern.: Welche Speisen und Snacks empfehlen Sie denn konkret für ein Bäckereicafé?

Annette Mützel: Ich würde meine Brotkompetenz nicht verlassen, um die Glaubwürdigkeit als Bäcker zu behalten. Flammkuchen passen fantastisch, oder ich spezialisiere mich auf eine täglich frisch gemachte Suppe, oder auf belegte Brote, oder auf die besten frischen Salate, oder auf Aufläufe oder Bäckerpizza. Sehr schön sind auch Quiches oder Eierspeisen, vielleicht ergänzt durch Bratkartoffeln. Ein Nudelkonzept ist eher schon etwas für ein richtiges Bäcker-Restaurant – und Schnitzel passen hingegen überhaupt nicht gut zum Bäcker. Für was ich mich auch entscheide: Ich sollte dem Gast durch die besten Produkte ihrer Art einen guten Grund geben, mittags zu mir zu kommen.

back.intern.: Auf wie viele dieser Speisen kann sich ein Bäcker einlassen?

Annette Mützel: Ich habe schon viele Bäckereien gesehen, die sich verzettelt haben. Ich empfehle für Bäckereicafé eine Sortimentstiefe anstelle von -breite. Denn das bedeutet mehr Ertrag, weniger Geräte, eine bessere Warenpräsentation, weniger Retouren, weniger unterschiedliche Abläufe und damit auch ein Team, das sich nicht überfordert fühlt. Für jedes Produkt muss im Vorfeld der ganze Weg von A bis Z durchdacht sein – von der Logistik über Platz im Lagerraum, die benötigte Technik, die Abläufe und den Geschmack bis hin zur Kundenkommunikation.

Anzeige

Preisschild-Drucker

Info-Tel.: 04499-7711



www.kiesel-plakate.de

Praxis: Tritschlers Backstüble

Im Mittelpunkt steht im Gastronomie-Konzept der **Bäckerei Tritschler** aus Villingen-Schwenningen (6 Standorte) ein (mit Pellets beheizter) Holzofen. Davor arbeitet vormittags ein Bäcker, der Brot- und Brötchenspezialitäten, Plundergebäcke, Kuchen und Flammkuchen formt, belegt und backt. Schaubacken und Holzofen sorgen im „Backstüble“ für Flair und ein stimmiges Bäcker-Ambiente.



Für ein besonderes Flair sorgt im Backstüble der Holzofen.