

Gastronomiekonzepte in Bäckereien

Von Gastronomen lernen: Potenziale erkennen und typische Fehler meiden, Empfehlungen von Annette Mützel

1. Produktpalette für den Außer-Haus-Verzehr ausbauen! Das Geschäftsfeld wird weiter wachsen, Verbraucher werden mobiler und die Zahl der Single-Haushalte steigt.
2. Auf Qualität setzen! Mit Frische, Duft, Geschmack punkten und sich so von Mitbewerbern anderer Branchen absetzen.
3. Nah bei seiner handwerklichen Kernkompetenz bleiben! Zum Beispiel mit lukrativen Veredelungen wie Hot Sandwiches oder Brotschnitten mit hausgemachten Aufstrichen.
4. Nicht zu viel auf einmal! Besser wenige sehr gute Artikel als einen unübersichtlichen Mix in höchstens mittelmäßiger Qualität.
5. Sich treu bleiben! Sein Profil definieren und auf den Standort abstimmen. Nur so bleibt man glaubwürdig und einzigartig statt austauschbar.
6. Mehr Kaffeekompetenz! Nur ein guter Kaffee wird guten Backwaren gerecht. Kritisch hinterfragen, ob sich der Standort eignet, um in Siebträgermaschinen und Barista-Schulungen zu investieren.
7. Verkaufsstellen in Gasträume verwandeln! Wärme, Emotion und Frische zum Ausdruck bringen mit Hilfe von Farben, Materialien und dem richtigen Licht – ohne seinen Betrieb zu verkleiden.
8. Aus Verkäufern Gastgeber machen! In Training und Schulungen investieren, Service ist ein entscheidender Erfolgsfaktor – und will gelernt sein.
9. Arbeitsabläufe gründlich überarbeiten! Gastronomische Angebote erfordern neue Strukturen.
10. Selbst kreieren statt kopieren! Quer- und weiterdenken, statt vermeintlichen Trends hinterher zu hecheln. Markt und Mitbewerber genau beobachten und daraus neue Ideen ableiten, passgenau für die eigene Marke.
11. Preiswürdig bleiben! Zu hohe Preise treiben den Verbraucher zur branchenfremden Konkurrenz.

Haftungsausschluss

Die hier bereitgestellten Informationen wurden mit größter Sorgfalt recherchiert. Dennoch können Autor, Redaktion und Verlag keine Gewähr für die Richtigkeit übernehmen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Daten keine Handlungsanleitung darstellen, sondern als Erstinformation gedacht sind und eine fachliche und individuelle Beratung nicht ersetzen können.

Stand: 12. November 2012

© Alle Inhalte der Ihnen vorliegenden Informationen sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil davon darf ohne ausdrückliche schriftliche Erlaubnis der Deutschen Handwerks Zeitung reproduziert, gedruckt, übersetzt, in digitaler Form weiterbearbeitet, in Archive übernommen oder Dritten unter einer fremden URL zugänglich gemacht werden. Die Darstellung von Inhalten und deren Wiedergabe, die den Leser über den Ursprung der Inhalte im Unklaren lässt oder diesen verschleiert oder die originale Darstellungsform verändert, sind ebenfalls nicht zulässig.

Anschrift der Deutschen Handwerks Zeitung

Redaktion Deutsche Handwerks Zeitung • Gewerbestraße 2 • 86825 Bad Wörishofen • Telefon: 08247/354-117
• Holzmann Medien GmbH & Co. KG • Gewerbestraße 2 • 86825 Bad Wörishofen
• HR Amtsgericht Memmingen HRA 5059 • Komplementär: Holzmann Verlag GmbH
• HR Amtsgericht Memmingen HRA 5009 • Geschäftsführer: Alexander Holzmann