

MARKEN LEHR BR!EF

Kuchen und Feinbackwaren

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung **direkt**

LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der LZ direkt Lernwelt bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF KUCHEN UND FEINBACKWAREN

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Ölz der Meisterbäcker. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du, auf kurzem Wege und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung präsentiert, das Wichtigste zum Thema Kuchen und Feinbackwaren, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



NICOLE ROTHER
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

N. Rother

Nicole Rother

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Genuss pur: Feinbackwaren
- 08 Lust auf Convenience

WARENWISSEN

- 10 Rohstoffe und Zutaten
- 14 Handwerkstradition und moderne Produktion
- 18 Große Produktvielfalt

POS-WISSEN

- 20 Profilierung als Einkaufsstätte
- 22 Platzierung, Regalaufbau, Warenpräsentation
- 24 Anlässe nutzen und Impulse setzen

WISSEN PLUS

- 26 Rund um Kuchen und Feinbackwaren
- 28 Schauen, Riechen, Probieren
- 30 Verpackung, Recycling, Müll vermeiden
- 32 Qualitätsmarke mit Tradition

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Kuchen und Feinbackwaren sehr emotionale Lebensmittel sind? Bei Konsumenten werden oft Erinnerungen und Gefühle wach, wenn sie feine Backwaren genießen. Ob der Besuch mit leckerem Kuchen und Kaffee bei der Oma oder der verführerische Duft von frisch gebackenen Croissants beim gemeinsamen Frühstück mit den Kindern – wer kennt und wünscht sich das nicht?

Im Gegensatz zum Nahrungsmittel Brot sind Kuchen und Feinbackwaren Genussprodukte. Verbraucher gönnen sich gerne mal ein Stück, um sich etwas Gutes zu tun oder einfach weil sie Lust darauf haben. Mit einem variantenreichen Angebot für unterschiedliche Verzehranlässe und optimaler Platzierung kannst Du diese Lust auf Genuss bei Deinen Kunden wecken. Ölz unterstützt mit der Positionierung als Love- und Familybrand dieses emotionale Setting. Als Familienunternehmen liegen die Wurzeln in einer Kleinbäckerei und gelerntem Bäckerhandwerk. Der Betrieb ist über die Jahrzehnte gewachsen, doch noch immer werden mit erprobten Rezepturen und viel Liebe zum Handwerk Genussprodukte von höchster Qualität hergestellt. Eier aus Freilandhaltung, FAIRTRADE-Kakao und die Verwendung regionaler Rohstoffe zeigen den Respekt vor der Natur und die Verantwortung für nachhaltiges Wirtschaften.

Auf den folgenden Seiten erfährst Du alles, was Du über Kuchen und Feinbackwaren wissen solltest. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Geschlechter. Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Deine Ölz Meisterbäcker

10



GENUSS PUR: FEINBACKWAREN



Die Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren zählt sowohl in Österreich (siehe Grafik unten rechts) als auch in Deutschland zu den Topwarengruppen im Lebensmitteleinzelhandel. 2022 setzte der deutsche LEH nahezu 932 Millionen Euro damit um. Kuchen und Feinbackwaren haben in beiden Ländern eine lange Tradition und sind in den heutigen Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben der Konsumenten verankert. Ob bereits zum Frühstück ein feiner Hefezopf, als Dessert oder zum gemütlichen Nachmittagskaffee

ein Stück Kuchen, die Österreicher und Deutschen genießen häufig und gerne süße Köstlichkeiten. Das bestätigen die Zahlen zum durchschnittlichen Konsum pro Kopf.

Dabei gibt es Unterschiede. Das beginnt schon bei der Begriffsdefinition: In Österreich umfasst die Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren klassisches Feingebäck wie Kipfel, Taschen und Plundergebäcke. Zudem gefüllte und ungefüllte Hefeteigprodukte wie Strudel oder Zöpfe, aber auch klassische

TOP 15-WARENGRUPPEN IN ÖSTERREICH

Umsatz in Millionen Euro.



Alle regelmäßig erhobenen Food-Warengruppen (Food Total exkl. Frische inkl. Mopro) + Wein (rot/weiß/rosé) + Kuchen / Feinbackwaren SB.

Quelle: ZMB, Nielsen Handelspanel/Market Track.

BON APPETIT!



LEXIKON

MARKTWISSEN

Kuchen wie Marmorkuchen und andere süße Gebäckspezialitäten.

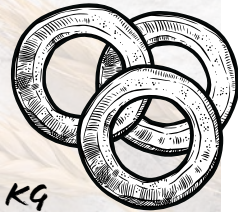
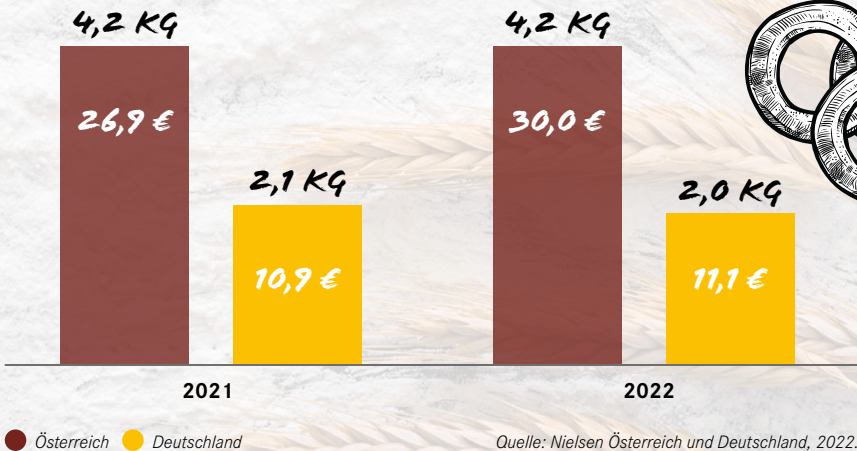
In Deutschland wird das Segment von Fertigmöhlen bestimmt und umfasst sowohl klassische Rührkuchen als auch Hefeteiggebäcke. Andere Feingebäcke hingegen wie Croissants, Hörnchen und süße Softbrötchen werden zur Warengruppe Brot und Brötchen gezählt. Fasst man die einzelnen Untergruppen vergleichbar zusammen, ergeben sich auch Differenzen beim durchschnittlichen Pro-Kopf-

Impuls- oder Spontankaufartikel: Bezeichnung für Produkte, die spontan im Einkaufswagen landen. Der Shopper hat diesen Kauf nicht oder nur grob (zum Beispiel „Süßes zum Kaffeetrinken“) im Voraus geplant. Er lässt sich vielmehr am Point of Sale von einem Angebot oder einer aufmerksamkeitsstarken Platzierung zum Kauf inspirieren.

SB-Kuchen und -Feinbackwaren sind solche Impulskaufartikel. Hier greifen Konsumenten spontan zu. Sie eignen sich daher für eine prominente Platzierung in der Abteilung oder als Zweitplatzierung und sollten entsprechend präsentiert werden, um das Wertschöpfungspotenzial zu nutzen.

Verbrauch. Während die Österreicher im Jahr 2022 durchschnittlich 4,2 Kilogramm Kuchen und Feinbackwaren verspeisten und sich das 30 Euro kosten ließen, kamen die deutschen Verbraucher nur auf 2 Kilogramm und gaben dafür im LEH 11,10 Euro aus. Hier zeigt sich das hohe Potenzial, das der deutsche Handel mit Backwaren aus dem Selbstbedienungsregal (SB-Regal) noch ausschöpfen kann.

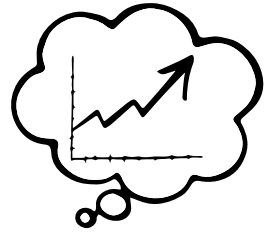
PRO-KOPF-VERBRAUCH VON KUCHEN UND FEINBACKWAREN



WIE VIEL GIBT JEDER DEUTSCHE PRO JAHR FÜR KUCHEN/FEINBACKWAREN AUS?

- 7,90 Euro
- 11,10 Euro
- 26,90 Euro

LUST AUF CONVENIENCE



Die Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren gliedert sich in die drei Untersegmente „Frühstück süß“, „Genussprodukte“ sowie „Snack/ Jause“. Vor allem im Alltag werden Frühstück oder Snacks gerne „on-the-go“ eingenommen. Kein Wunder also, dass konveniente Produkte wie verzehrfertige Kuchen und Backwaren beliebt sind: In Deutschland verzehren knapp dreißig Prozent der Bevölkerung mindestens einmal im Monat Fertigmöhlen. Davon greifen 3,3 Prozent sogar mehrmals wöchentlich zu diesen genussfertigen Leckerbissen. Die Lust am Kuchengenuss steigt mit

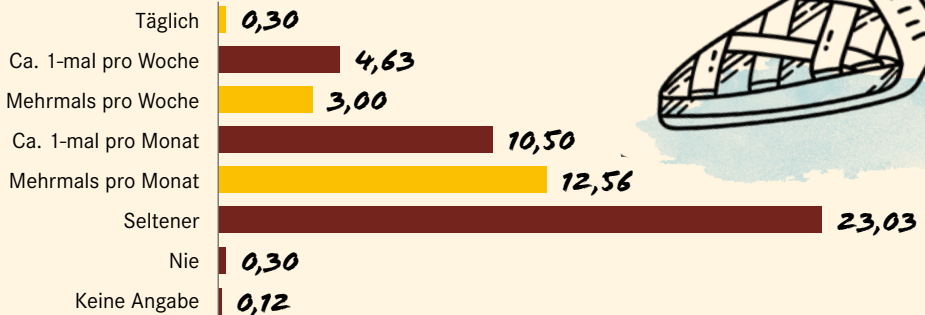
dem Alter: Während laut GfK (2021) ein Drittel der jungen Erwachsenen angibt, das Ritual „Kaffee und Kuchen“ zu pflegen, sind es bei Ruheständlern 68 Prozent.

NACHHALTIGER GENUSS

Ebenso wichtig wie Convenience und Genuss ist den Verbrauchern aber auch die Nachhaltigkeit der Backwaren. Regionalität, fairer Handel oder das Vermeiden von Verpackungsmüll sind daher entscheidende Verkaufsargumente.

HÄUFIGKEIT DER VERWENDUNG FERTIGER KUCHEN IN DEUTSCHLAND

Personen in Millionen.



Quelle: VuMA/Statista 2022.



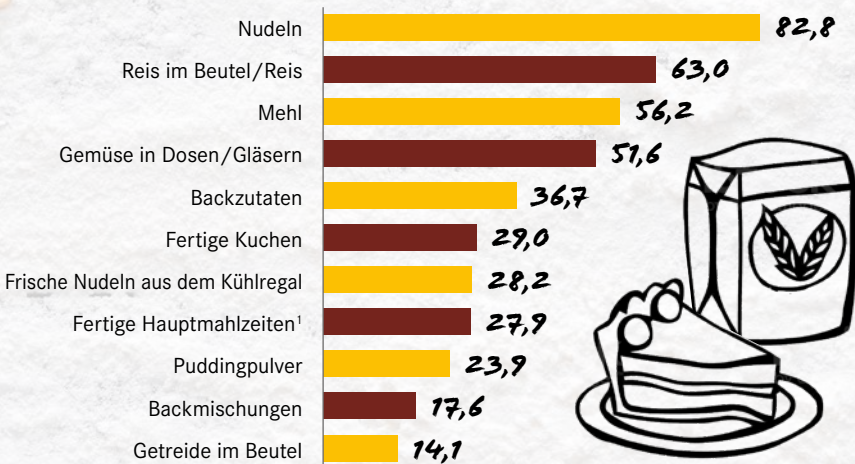
WIE VIEL GIBT JEDER DEUTSCHE PRO JAHR FÜR KUCHEN/FEINBACKWAREN AUS?

✓ 11,10 Euro

BELIEBTESTE FERTIGPRODUKTE UND ZUTATEN IN DEUTSCHLAND 2021

Verwendung mindestens mehrmals pro Monat.

Anteil der Befragten in Prozent.



¹ Dosen, Becher, Schalen, Packungen

Quelle: VuMA/Statista 2022.



check!

GUT FÜR MICH UND DIE UMWELT

Die Wünsche der Verbraucher spiegeln sich auch in der Produktpalette von Ölz wider. Jedes der im Sortiment befindlichen Produkte folgt den drei Grundsätzen von Genuss („Mir schmeckt es gut“), Nachhaltigkeit („Mir und der Umwelt geht es gut“) sowie Convenience („Ich habe es im Alltag leichter“).

Das Engagement der Großbäckerei für Nachhaltigkeit und Genuss zeigt sich etwa in der ausschließlichen Nutzung FAIRTRADE-zertifizierten Kakaos, der Verwendung von Freilandeiern und Alpen-Frischmilch sowie der Verringerung von Transportwegen. So sind etwa 85 Prozent aller Mehllieferungen nicht mehr als 90 Minuten auf der Strecke.



WAS IST EIN WICHTIGES VERKAUFSARGUMENT BEI SB-BACKWAREN?

- Genuss
- Nachhaltigkeit
- Convenience

ROHSTOFFE UND ZUTATEN

Das vielfältige Angebot an Feinbackwaren und die hohen Ansprüche an die Qualität der Produkte verlangen nach optimalen Rohstoffen und Zutaten, wobei die Herkunft eine entscheidende Rolle spielt. Qualität bei Lebensmitteln bedeutet in Österreich und Deutschland meist zugleich Regionalität – hochwertige Rohstoffe und Zutaten aus der Region. Diese, vereint mit erprobten und bewährten Rezepturen sowie jahrelanger Handwerkserfahrung und innovativen Produktionsverfahren, zeichnen hochwertige Kuchen und Feinbackwaren aus.

Für die Klassifizierung als Feinbackware ist Voraussetzung, dass die Backwaren bezogen auf 90 Teile Getreidemahlerzeugnisse mindestens zehn Teile Fett und/oder Zucker enthalten müssen. Durch ihren hohen Fettanteil bedingt haben Feinbackwaren einen deutlich höheren Energiegehalt als etwa Brot.

MEIST HELLE MEHLE

Je nach Getreideart und Ausmahlungsgrad der Körner gibt es verschiedenste Mehlsorten. Die Auswahl reicht von Weizen- über Dinkel- bis hin zu Roggenmehl beziehungsweise vom Auszugsmehl bis hin zum Vollkornmehl. Diese können je nach Gebäckstück unterschiedlich verwendet werden. Für die Herstellung von



**ZÖPFE FLECHTEN:
AUCH IN DER GROSSBÄCKEREI
NOCH HANDARBEIT.**

Kuchen und Feinbackwaren werden meist helle Mehle verwendet, zum Beispiel Weizenmehl 550. Weizenmehl verfügt über gute Backeigenschaften und hat ein ausgewogenes Verhältnis von Stärke und Eiweiß (Kleber), sodass die Produkte ein schönes Volumen und eine luftige Porenstruktur erhalten.

Dinkelmehl hingegen, das auch immer häufiger für Feinbackwaren verwendet wird – so auch beim Ölz Dinkel Zopf – birgt größere Herausforderungen beim Backen. Es hat ein anderes Stärke-Eiweiß-Verhältnis, ist aber dennoch zum Backen geeignet und verleiht den Produkten eine leicht nussige Geschmacksnote.



WAS IST EIN WICHTIGES VERKAUFSARGUMENT BEI SB-BACKWAREN?

- Genuss
- Nachhaltigkeit
- Convenience





VON BUTTER BIS RAPSÖL

Für unterschiedliche Teigrezepturen werden auch unterschiedliche Fette und Öle verwendet. Ob man von einem Fett oder Öl spricht, hängt davon ab, ob es bei Raumtemperatur fest oder flüssig ist.

Butter ist ein tierisches Fett, das aus dem Rahm der Milch gewonnen wird. Bei der Herstellung von Backwaren kann anstelle von Butter auch Butterreinfett verwendet werden. Es handelt sich dabei um reines MilCHFett, das aus Rahm oder Butter durch Abtrennen von Wasser hergestellt wird – es ist somit nahezu wasserfrei. Der Umrechnungsfaktor von Butterreinfett zu Butter beträgt: Butterreinfett mal 1,205.

Neben Butter und Butterreinfett werden in der Backwarenherstellung auch pflanzliche Fette und Öle eingesetzt. Sie sind in ihrer Konsistenz meistens flüssig und werden aus Pflanzen gewonnen, wie etwa aus Raps oder Sonnenblumen. Öle sind praktisch wasserfrei. Sie lassen Teige weicher werden. Ein weltweit häufig eingesetztes Pflanzenfett ist Palmöl. Es hat den größten Flächenertrag.



PALMÖL MIT ZERTIFIKAT

Palmöl ist ein natürlich gehärtetes Fett, frei von schädlichen Transfettsäuren. Wie auch die Umweltorganisation World Wildlife Fund (WWF) unterstützt der Backwarenhersteller ÖlZ den nachhaltigen Anbau und die Gewinnung von nachhaltigem Palmöl. Das Unternehmen ist seit 2014 offizielles Mitglied des Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO).



Ölz verwendet Palmöl nur dann, wenn dieses herstellungstechnisch nicht zu ersetzen ist. Palmöl ist ein Fett, welches von Natur aus bei Zimmertemperatur fest ist. Diese Eigenart ermöglicht es, auf gehärtete Pflanzenöle zu verzichten, bei deren Herstellung gesundheitsschädliche Transfettsäuren entstehen. Der überwiegende Anteil der eingesetzten Fette bei ÖlZ – über 80 Prozent – sind flüssige, pflanzliche Öle (unter anderen Raps-, Sonnenblumenöl) sowie Butter.

Fette und Öle beeinflussen bei Backwaren maßgeblich Gärverhalten, Volumen, Krumenstruktur, Frischhaltung, Geschmack und Glanz. Je nach Backware eignet sich ein Öl oder Fett besser oder weniger gut. So wird produktspezifisch über die Verwendung von Fetten und Ölen entschieden.



WELCHE MEHLSORTE WIRD HAUPTSÄCHLICH FÜR FEINBACKWAREN VERWENDET?

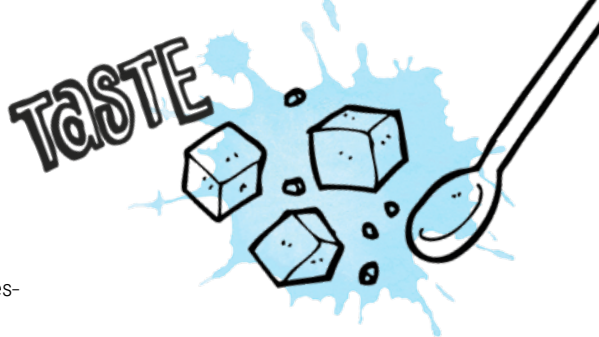
- Weizenmehl
- Roggenmehl
- Dinkelmehl



Neben Mehl und Fett sind vor allem Eier Hauptzutat von Kuchen und Feinbackwaren. Ihr Zusatz beeinflusst die technologischen Eigenschaften von Teigen und Massen, verfestigt oder lockert diese, je nachdem welche Eibestandteile verwendet werden. Eigelb verfestigt und Eiweiß lockert die Teigware. Eier wirken sich zudem auf den Geschmack und die Krumenstruktur des Gebäcks aus. In der Bäckerei sind sie unverzichtbar.

Seit 2009 ist in der EU die Käfighaltung von Hühnern verboten. Da die Weiterverarbeitung nach wie vor zulässig ist, ist die Verwendung von solchen Eiern noch Standard. Nicht so bei Ölz: Das Unternehmen backt seine Produkte seit 2022 mit Eiern aus zertifizierter Freilandhaltung. Dabei kontrolliert die unabhängige Kontrollstelle agroVet die artgerechte Tierhaltung und garantiert die Herkunft aus der EU.

Zucker sind Kohlenhydrate, die für Menschen ein wesentlicher Bestandteil der Nahrung sind.



Bei der Herstellung von Backwaren ist meist von Haushalts- oder Kristallzucker die Rede. Werden andere Zuckerarten wie zum Beispiel Glukose, Fruktose oder Laktose eingesetzt, müssen diese spezifischen Bezeichnungen, etwa auf der Zutatenliste, angeführt werden. Zucker wird nicht nur zum Süßen von Backwaren eingesetzt. Er spielt auch eine wesentliche Rolle in der Verarbeitung von Teigen und Massen. Er gibt den Massen Volumen und ist für die Entwicklung der schönen goldgelben Backfarbe, die durch das Karamellisieren beim Erhitzen entsteht, mitverantwortlich. Zucker ist zudem für das Haltbarmachen von Lebensmitteln wichtig.

Milch ist ein wertvoller und ursprünglicher Rohstoff. Die meisten Bäckereibetriebe verwenden Trockenmilchpulver, das ähnlich einfach wie Mehl verwendbar ist. Der Milch wird dabei das gesamte freie Wasser entzogen, wobei ein Teil der Vitamine verloren geht. Frischmilch ist in Backwaren dagegen ein echtes Qualitätsmerkmal. Sie verfeinert den Geschmack und macht zum Beispiel Hefegebäck flaumig und zart. Die Milch Brötle von Ölz werden mit frischer Alpenmilch produziert. Durch die schnelle Verderblichkeit stellt Frischmilch hohe Ansprüche an die Hygiene und Lagerung. Kühlräume und ein eigener gekühlter Kreislauf sind für die Verarbeitung von Frischmilch bei Ölz notwendig.



WELCHE MEHLSORTE WIRD HAUPTSÄCHLICH FÜR FEINBACKWAREN VERWENDET?

Weizenmehl

check!

SPEZIELLE ZUTATEN

Für besondere Füllungen und Geschmacksrichtungen von Backwaren werden weitere Zutaten verwendet. Zum Beispiel:

NÜSSE

Fein oder grob gemahlen sind sie eine der beliebtesten Geschmacksrichtungen bei Konsumenten. Meist werden Haselnüsse, Walnüsse oder eine Mischung davon verwendet. Ein besonders feines Aroma entsteht, wenn die Nüsse vor der Verarbeitung geröstet werden – so wie bei der Füllung des Ölz Nuss Strudels.



FRUCHTFÜLLUNGEN

Die Klassiker der Backwaren sind oft mit Fruchtfüllungen verfeinert. Beispielsweise die fruchtige Apfelfüllung mit Rosinen und Zimtnote beim Ölz Apfelstrudel.



TOPFEN/QUARK

Das aus der Milch durch Zugabe von Lab oder durch bakterielle Bildung von Milchsäure ausgefällte Milcheiweiß nennt man Topfen/Quark. Beide zählen eigentlich zu den Frischkäsesorten. Oft wird für Füllungen der reine Topfen mit einer leichten Vanille- oder Zitronennote abgerundet.



MOHN

Mohnfüllungen sind besonders schmackhaft für Kuchen und Feinbackwaren. Ob grob oder gemahlen, Mohn hat einen typischen, leicht herben Geschmack, welcher meist durch Zugabe von süßlichen Zutaten verfeinert wird – so beispielsweise durch Zucker oder Honig.



SCHOKOLADE

Wird häufig und gerne in Kuchen oder Hefeteiggebäcken verarbeitet – ob in flüssiger Form als Schokolade-Creme oder in festen Stückchen. Als erste Backwarenmarke setzt Ölz zu 100 Prozent FAIRTRADE-zertifizierten Kakao ein. Die Kakao-bäuerinnen und -bauern erhalten eine Mindestpreisgarantie sowie eine zusätzliche FAIRTRADE-Prämie.



DURCH WELCHE ZUTAT ENTSTEHT DIE GOLDGELBE BACKFARBE?

- Mehl
- Marmelade
- Zucker



HANDWERKSTRADITION UND MODERNE PRODUKTION



TRADITIONELLES HANDWERK GEPAART MIT INNOVATION: SO SCHMECKT'S RICHTIG LECKER.

Was ursprünglich reines Bäckerhandwerk war, ist heute in den meisten Fällen eine Kombination von traditionellen Handwerkschritten unterstützt durch moderne Produktionsanlagen. Viele Bäckereibetriebe, so auch Ölz, setzen auf dieses Zusammenspiel. So werden die Teige mit Maschinen gemischt. Alle Ölz Zöpfe werden traditionell von Hand geflochten. Der Basisprozess der Herstellung von Backwaren ist in kleinen sowie in größeren Bäckereien derselbe und verläuft im Grunde wie folgt:



ARBEITSVORBEREITUNG: ALLE ZUTATEN WERDEN SORGFÄLTIG DOSIERT.

Die Zutaten für Kuchen und Feinbackwaren werden entsprechend den Rezepten sorgfältig abgewogen, dosiert und nach und nach miteinander vermischt. Mit der technischen Unterstützung von speziellen Teigmischgeräten werden die Zutaten in Mischkesseln gut und lange geknetet, geschlagen oder gerührt, bis die Teige und Massen weiterverarbeitet werden können.

Je nach Produkt werden die Teige und Massen speziell geformt. Hefeteige, Plunderteige und Mürbteige lassen sich gut und einfach



DURCH WELCHE ZUTAT ENTSTEHT DIE GOLDGELBE BACKFARBE?

Zucker



KNETEN/ SCHLAGEN/ RÜHREN:
TEIGMISCHGERÄTE KNETEN DIE
ZUTATEN IN MISCHKESSELN BIS ZUR
WEITERVERARBEITUNG.



2



3

HANDGEFLOCHTEN

FORMEN: JE NACH PRODUKT WERDEN DIE
TEIGE UND MASSEN SPEZIELL GEFORMT.

formen, da sie recht fest und kompakt sind. Beispielsweise der Hefeteigzopf - ist er einmal geflochten, behält er seine Form und kann ohne Backform auf einem Blech freiliegend gebacken werden - im Fachbegriff sagt man dazu: Er wird „freigeschoben“ gebacken. Kuchenmassen wie Rührmassen oder Biskuitmassen sind in der Konsistenz weich und flüssig und müssen in Backformen gegossen werden, um gebacken zu werden.

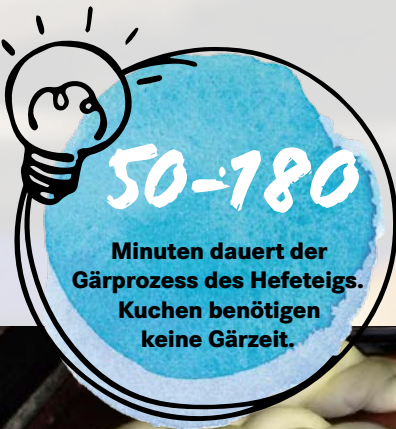
GANZ GECHILLT

Die Ruhezeit zwischen der Teigaufbereitung und dem Backen wird „Gärzeit“ genannt. In dieser Zeit bilden die Teiglinge durch die zugegebene Backhefe ein größeres Volumen und ihre feine Porung. Hefeteige benötigen eine Gärzeit, sodass das Gebäck fein-flaumig und zart wird. In Bäckereibetrieben werden die Hefeteiglinge zum Gären in einem sogenannten Gärraum gelagert. Die Raumtemperatur darin liegt zwischen 35 und 38 Grad und die Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 80 Prozent.



WAS PASSIERT IN DER RUHEZEIT ZWISCHEN TEIGZUBEREITUNG UND BACKEN?

- Der Teig gärt.
- Der Teig bekommt mehr Volumen.
- Der Teig senkt sich.



KÜHLEN: NACH DEM BACKEN WERDEN DIE HEFEZÖPFE ABGEKÜHLT. BIS ZU 120 MINUTEN KANN DAS DAUERN.



BACKEN: DAMIT EIN PRODUKT PERFECT GELINGT, IST DIE BACKKURVE FÜR JEDEN ARTIKEL GENAU FESTGELEGT.

Dies sind die idealen Bedingungen für die optimale Volumenausprägung und die Entwicklung des typischen Gebäckaromas: Hefeteige sind 50 bis 180 Minuten zum Ruhen im Gärraum; Kuchenmassen benötigen keine Gärzeit, weil die Lockerung nicht über Hefe erfolgt.

Beim Backen der Teige bilden sich Krume und Kruste. Die Ausprägung wird durch die Zutaten und die Verarbeitung bei der Teigherstellung sowie beim Backen durch den jeweiligen Temperaturverlauf bestimmt. Die Backkurve ist für jedes Produkt genau festgelegt. Sie gibt die

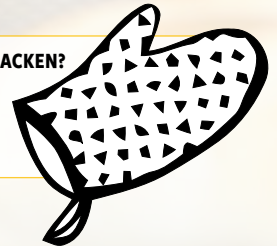
unterschiedlichen Temperaturen an, bei der ein Produkt perfekt gelingt. Gewisse Produkte brauchen eine sehr hohe Backtemperatur, wenn sie in den Ofen kommen (hohe Anbacktemperatur) und backen dann bei etwas weniger Temperatur fertig (niedrigere Ausbacktemperatur). So bildet sich je nach Backeinstellung und -kurve eine goldgelbe Krume, während das Gebäck innen fein flaumig bleibt.

Nach dem Backprozess müssen die Produkte, bevor sie in die Verpackungsverarbeitung gehen, ausreichend auskühlen. Der Kühlungs-



WIE PASSIERT IN DER RUHEZEIT ZWISCHEN TEIGZUBEREITUNG UND BACKEN?

- Der Teig gärt.
- Der Teig bekommt mehr Volumen.





DIE VERPACKUNGSLÖSUNGEN GEWÄHRLEISTEN SCHUTZ, FRISCHE SOWIE AUSGEZEICHNETE LEBENSMITTELHYGIENE.



VERPACKEN: DIE FERTIGEN HEFEZÖPFE WERDEN SORGFÄLTIG VERPACKT UND IN DEN HANDEL AUSGELIEFERT.

prozess dauert bei Kuchen und Feinbackwaren 20 bis 120 Minuten, je nach Größe des Produktes. Er darf aber nicht zu lange sein, um das Produkt nicht auszutrocknen.

Vor der Auslieferung werden die fertigen Backwaren sorgfältig verpackt. Im Vordergrund steht der Schutz der Produkte, die Frische sowie ausgezeichnete Lebensmittelhygiene. Der Verpackungsprozess bei Ölz der Meisterbäcker findet in einem sogenannten „Reinraum“ statt. Durch eine spezielle Luftfilteranlage wird hier ein besonders reines

Raumklima, vergleichbar mit einem OP-Saal, erzeugt. Diese Technologie ermöglicht es, Produkte ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen herzustellen. Ölz fertigt auf diese Weise alle Sandwich- und Toastprodukte sowie kleine Hefeteiggebäcke komplett ohne Konservierungsstoffe. Damit die Backwaren direkt zum Verbraucher gelangen, liefert Ölz in Österreich die Ware per Frischdienst in den LEH – schneller und frischer geht es nicht.



WIE LÄSST SICH DER EINSATZ VON KONSERVIERUNGSMITTELN VERRINGERN?

- Längerer Backvorgang
- Pasteurisieren der Zutaten
- Spezielle Luftfilter (Reinraum)

GROSSE PRODUKTVIELFALT



Im Lebensmittelhandel ist das Angebot an Kuchen und Feinbackwaren sehr umfangreich und vielseitig: Es gibt diverse Geschmacksrichtungen und Füllungen, unzählige Produktformen und -größen. Je nach Jahreszeit wird das Segment zusätzlich durch spezielle Saisonartikel ergänzt. Etwa in der Adventszeit, wenn Weihnachtsstollen und Früchtebrote erhältlich sind. Auch zu Ostern werden traditionelle Ostergebäcke in verschiedens-

ten Formen und Größen angeboten. Diese gesamte Produktpalette wird in Industrie und Handel in drei Kategorien unterteilt.

FRÜHSTÜCK SÜSS

Jeder hat seine ganz persönliche Lieblingspeise für einen guten Start in den Tag! Als süße Alternative zu Brot genießen Verbraucher zum Frühstück jedoch oft und gerne süße Gebäcke in diversen Formen und Größen. Sie können aus unterschiedlichen Mehlsorten sein (ob Weizen oder Dinkel), ungefüllt, teilweise aber auch gefüllt wie beispielsweise mit Rosinen oder Schokolade-Stückchen. In die Kategorie Frühstück fallen Gebäcke wie Hefeteigzöpfe, Milch Brötle, Milch Laible, Croissants, Rosinen Brötchen etc.



*LECKERE PRODUKTE,
DIE PERFEKT AUF DEN
KAFFEE-TISCH PASSEN.*

GENUSSPRODUKTE

Köstliche Produkte, die perfekt auf den Kaffeetisch passen, werden als Genussprodukte klassifiziert. Dazu zählen Hefeteiggebäcke mit feinen Füllungen wie Nuss, Mohn, Topfen oder Apfel



WIE LÄSST SICH DER EINSATZ VON KONSERVIERUNGSTOFFEN VERRINGERN?

- ✓ Spezielle Luftfilter (Reinraum)



**GEMÜTLICHE STUNDEN MIT DEN LIEBSTEN ODER ALS GESCHENK:
DIE FREUDE AN FEINEN BACKWAREN TEILT MAN GERNE.**

genauso wie alle Arten von Kuchen in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Formen – ob Rührkuchen wie Gugelhupf oder Marmorkuchen, Strudel und Stollen oder feine Mürbteiggebäcke. Sie alle sind ein Genuss zum Nachmittagskaffee.

JAUSE/SNACK

Kleine Süßgebäcke, aus Hefeteig, Mürbteig oder Plunderteig, fallen in die Rubrik Jause/ Snack – ein typisch österreichischer Begriff, für den man in Deutschland eher „Pausensnack“ oder „Zwischenmahlzeit“ sagt. Diese Produktkategorie ist sehr vielseitig: Hierzu zählen Gebäcke wie etwa Kleinkuchen,

Muffins, gefüllte Kipfel und Schnecken, Linzer Schnitten, Topfen- und Frucht-Plunder. Süße Snacks sind durch ihre geringe Größe ideal zum Mitnehmen und für den Verzehr unterwegs geeignet – quasi die süße Brotzeit für zwischendurch. Diese Kategorisierung von Kuchen und Feinbackwaren steuert in groben Zügen auch die Präsentation und Platzierung der Produkte im Regal (siehe folgende Seiten).



WIE HEISST EINE UNTERKATEGORIE VON KUCHEN UND BACKWAREN?

- Frühstück süß
- Pausensnacks
- Genussprodukte

PROFILIERUNG ALS EINKAUFSTÄTTE



Ein ansprechendes und emotional berührendes Verpackungsdesign, optisch schön und appetitlich aussehende Produkte, ein einheitliches und stimmiges Markenerscheinungsbild sowie eine gut sortierte und strukturierte Präsentation im Regal sind wichtige Erfolgs-

faktoren im Handel. Das Zusammenspiel dieser Elemente beeinflusst die Konsumenten maßgeblich bei ihrer Kaufentscheidung. Denn gerade Kuchen und Feinbackwaren werden häufig nicht geplant eingekauft, weil sie auf der Einkaufsliste stehen, sondern



WIE HEISST EINE UNTERKATEGORIE VON KUCHEN UND BACKWAREN?

- Frühstück süß
- Pausensnacks
- Genussprodukte



weil Kunden spontan Lust auf einen bestimmten Artikel bekommen, wenn sie ihn im Regal sehen. Genussprodukte wie Kuchen, feine Hefezöpfe oder kleine Gebäckstücke landen daher häufig ungeplant im Einkaufswagen und lösen sogenannte Impuls- oder Reizkäufe aus. Deshalb sind gerade bei dieser Warengruppe die Umsetzung des richtigen Platzierungskonzeptes und die attraktive Inszenierung am POS ausschlaggebend für den Erfolg.

LÜCKEN VERMEIDEN

Die wichtigste Aufgabe haben hier die Mitarbeiter des Handels sowie des Herstellers. Sie sind täglich gefordert, die Warenpräsentation zu pflegen und zu optimieren. Oberster Leitsatz für Fachkräfte im Lebensmittel Einzelhandel ist: Frische, Frische, Frische. Im Optimalfall sollte den Kunden immer Ware so frisch wie möglich zur Verfügung stehen. Und: Der größte Feind aller Impulsartikel ist eine Ausverkaufssituation (im Fachjargon Out-of-Stock genannt). Hier sind die Fachkräfte im Markt gefordert, rechtzeitig Ware nachzubestellen und die Regale aufzufüllen. Eine attraktive Warenpräsentation mit maßvollem Warendruck in den Regalen zu erzeugen ist im Tagesgeschäft oft eine Herausforderung.



EMOTIONALE PLATZIERUNGEN BRINGEN KUNDEN AUF DEN GESCHMACK UND REGEN IMPULSKÄUFE AN.

Wichtig ist: Die Ware sollte unter Berücksichtigung des Mindesthaltbarkeitsdatums nachbestellt werden, sodass die Regale immer ausreichend bestückt sind. Gleichzeitig sollte nicht zu viel alte Ware kurz vor Ablaufdatum im Regal liegen.



WAS BEDEUTET OUT-OF-STOCK?

- Artikel ist nicht lieferbar.
- Artikel ist vorrätig.
- Artikel ist im Geschäft ausverkauft.



PLATZIERUNG, REGALAUFBAU, WARENPRÄSENTATION

Die empfohlene Produktpräsentation in den Lebensmittelregalen ist ganz nach dem Motto „Marke vor Funktion“ organisiert. Das bedeutet, es werden alle Produkte einer Marke als sogenannter „Markenblock“ plat-

ziert und präsentiert. So findet der Konsument alle Produkte einer Marke im Regal auf einen Blick. Innerhalb des Markenblocks sind die Produkte nach Sorte eingeordnet. Für eine optimale Warenpräsentation im Verkaufsregal bedarf es eines sogenannten Platzierungsschemas oder Regalplans, der im Idealfall zwischen Handel und Industrie gut abgestimmt ist sowie regelmäßig aktualisiert und verbessert wird. Genauso wichtig wie die Anordnung der Produkte sind aber auch die richtige Auszeichnung und Regalpflege.



TIPPS ZUR REGALPFLEGE

Platziere im Block nach Marke und Sorte.

Abgepackte Backwaren sind „geruchsempfindlich“ – sie sollten deshalb nicht neben stark riechenden Produkten platziert werden, auch nicht neben frischem Obst und Gemüse.

Kuchen und Feinbackwaren sind meist sehr weiche Produkte, deshalb ist es wichtig, dass nicht zu viele Produkte aufeinandergelegt und gestapelt werden.

Das aufgedruckte, garantierte MHD gilt ausschließlich für original verschlossene Produktverpackungen. Ist die Packung einmal geöffnet, kann das Produkt auch vor der MHD-Angabe verderben.

Achte auf eine korrekte und deutliche Preisauszeichnung. Das unterstützt die Kaufentscheidung.

REGELMÄSSIG AUFFÜLLEN

Bei der Regalpflege sind folgende Aspekte und Aufgaben erfolgsentscheidend: Setze die Facings laut abgestimmtem Regalplan um, sodass jeder Artikel beim entsprechenden Regal- und Preisschild liegt. Achte zudem darauf, die Ware regelmäßig aufzufüllen und die Warenpräsentation nach dem „First-in-first-out“-Prinzip (kurz: Fifo) zu aktualisieren. Das heißt: Neue Ware wird hinter die bereits im Regal befindliche Ware einsortiert. Kontrolliere das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) regelmäßig und entferne abgelaufene Ware aus dem Regal. Bestelle Ware proaktiv nach. Sprich Dich dabei mit den Mitarbeitern des Handels und



WAS BEDEUTET OUT-OF-STOCK?

✓ Artikel ist im Geschäft ausverkauft.



**GO
ONLINE**



LEXIKON

Fifo-Prinzip: Die Bestückung des Regals erfolgt nach dem Fifo-Prinzip (First in – First out). Das heißt, dass neu gelieferte Ware mit einem späteren MHD hinter jene Produkte geräumt werden muss, die eine kürzere Haltbarkeit haben.



EIN ANSPRECHEND SORTIERTES REGAL LÄDT KUNDEN ZUM ZUGREIFEN EIN.

des Lieferanten ab, um Out-of-Stock-Situationen zu vermeiden: Nur was vorhanden ist, kann gekauft werden. Platziere besonders ertragreiche Artikel in der Sichtzone. In der Sicht und Griffzone – in Augen- und Greifhöhe des Regals – werden circa 80 Prozent des Umsatzes generiert, da Kunden die Produkte hier gut sehen und mühelos aus dem Regal nehmen können.

check!



WO WIRD NEUE WARE EINSORTIERT?

- Vor der älteren Ware vorne im Regal
- Neben die ältere Ware
- Hinter die ältere Ware

ANLÄSSE NUTZEN UND IMPULSE SETZEN



Die emotionale Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren bietet viel Potenzial, um Sonder- oder Zweitplatzierungen umzusetzen. Besondere Anlässe und Saisonspitzen wie Weihnachten, Fasching und Ostern oder bestimmte Fest- und Feiertage (Valentinstag, Muttertag, Vatertag, Allerheiligen) schaffen Handlungsspielraum für kreative

und erlebnisorientierte Produktinszenierungen. Wichtig ist: Der Kunde muss die Warengruppe wahrnehmen, denn „sehen bedeutet kaufen!“. Die Zweitplatzierung sollte daher attraktiv gestaltet sowie auf eine hoch frequentierte Fläche im Markt gestellt werden. Vor allem für kleinere Artikel bietet sich die Kassenzone an.



WO WIRD NEUE WARE EINSORTIERT?

- Hinter die ältere Ware

**SCHLITTENFAHREN ZUM WEIHNACHTS-
FEST – DA PASSEN FRÜCHTEBROT
UND ADVENTSSTOLLEN NATÜRLICH
BESTENS DAZU.**



ANLÄSSE NUTZEN

Der Backwarenhersteller Ölz der Meisterbäcker setzt gemeinsam mit dem Handel seit Jahren erfolgreiche Zusatzplatzierungen zu Sonderanlässen um: Etwa zum Weihnachtsfest mit traditionellen, rustikalen Holzschlitten, die winterliche Stimmung in die Geschäfte zaubern. Oder mit österlichen Karton-Displays und -aufbauten. Gerade in diesen Spitzenzeiten lassen sich durch Zweitplatzierungen der umsatzstärksten Artikel Out-of-Stock-Situationen vermeiden. Zudem kommen diese absatzstarken Pro-

**HASENSPASS ZUM OSTERFEST:
AUFFÄLLIGE DISPLAYS REGEN
KUNDEN ZUM KAUF AN.**



☆☆☆ SONDER- ODER ZWEITPLATZIERUNG:

Einzelne Artikel werden neben der Belegung im Stammregal an einem zweiten Standort der Verkaufsfläche platziert. Dadurch werden Impulskäufe aktiviert. Die Zweitplatzierung sollte in herausragender Position im Kundenlauf stehen. Attraktive Platzierungen sorgen für hohe Frequenz und fördern die Aufmerksamkeit.

dukte so besser zur Geltung. Konzentriere Dich dabei auf ertragsstarke Artikel, um eine möglichst hohe Spanne zu erzielen. Ordere vor allem die Abverkaufsfrenner rechtzeitig nach. Für die Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren bieten sich auch Verbundplatzierungen an, etwa Kuchen zusammen mit Kaffeespezialitäten. Verbraucher können so zum Kaffee gleich noch die passende Backware einkaufen.



WANN SIND SAISONSPITZEN?

- Weihnachten
- Ostern
- Allerheiligen

RUND UM KUCHEN UND FEIN- BACKWAREN

Ideen für die Verwendung

REZEPTIDEE: ÖLZ DINKEL ZOPF ALS MARACUJA-MANGO TÖRTCHEN



LECKER SCHMECKER!

Ob Schnelles für den Alltag oder Raffiniertes für die Gäste: Mit SB-Kuchen und Feinbackwaren lässt sich im Handumdrehen etwas Tolles zaubern. Wie wäre es mit Frischeiwaffeln als Eissandwich mit Zartbitterschokolade? Von süß bis herzhaft ist in der Rezeptwelt von Ölz für jeden Geschmack etwas dabei.



Schau doch mal rein:
www.oelz.com/de-de/alle-rezepte.

REZEPTIDEE: ÖLZ MARMOR KUCHEN AM STIEL

mit Schokolade & getrockneten Himbeeren

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- /// Ölz Marmor Kuchen
- /// Schokolade (mintgrün, rosa, weiß)
- /// Getrocknete Himbeeren
- /// Haselnüsse
- /// Kokosflocken
- /// Minzblätter
- /// Stiefmütterchen-Blüten (essbar)
- /// Karamell- & Schokosoße

WANN SIND SAISONSPITZEN?

- ✓ Weihnachten
- ✓ Ostern
- ✓ Allerheiligen



ZUTATEN

- // 250 g Ölz Dinkel Zopf
- // 100 g Maracujamark
- // 3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- // 60 g Kristallzucker
- // 2 Bio-Eigelb
- // 200 g weiße Kuvertüre
- // 400 g Sahne
- // etwas Kokosmilch
- // 150 g Mango (vollreif)
- // 8 Stk. Dessertringe (8 cm) oder gerade Gläser zum Anrichten
- // Minzblätter und Maracujakerne zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Maracujamark und die eingeweichte Gelatine erwärmen. Kristallzucker und Eidotter aufschlagen. Die lauwarme Maracujagelatine einrühren. Die Kuvertüre schmelzen und ebenfalls einrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
2. Mit Dessertringen aus dem Ölz Dinkel Zopf kleine Kreise ausstechen. Den Rest des Zopfes in kleine Würfel schneiden und leicht mit Kokosmilch tränken. Mango in 1 cm Würfel schneiden und gemeinsam mit den Würfeln der Waffeln in den Dessertringen verteilen.
3. Die Creme auf die Dessertringe aufteilen und diese 2–3 Stunden kaltstellen. Die Törtchen mit Maracujakernen und Minzblättern dekorieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

- // 180 Minuten



IDEE!

**ZUBEREITUNG**

1. Ölz Marmor Kuchen in fingerdicke Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Stiel in Kuchenhälfte stecken und in geschmolzene Schokolade tunken.
2. Kuchenstücke auf ein Backblech zum Trocknen legen. Mit Karamell- & Schokosoße, getrockneten Himbeeren, Haselnüssen, Kokosflocken toppen und mit Minzblättern & Stiefmütterchen-Blüten dekorieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

- // 15 Minuten

**WAS MACHT DEN MARMOR KUCHEN AM STIEL FARBENFROH?**

- Bunte Schokolade
- Eis in verschiedenen Sorten
- Farbiger Zuckerguss

SCHAUEN, RIECHEN, PROBIEREN

Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar – vorausgesetzt, sie werden richtig gelagert. Backwaren sollten immer in der Originalverpackung, bei geöffneten Packungen mit einem Clip verschlossen, bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.



WAS MACHT DEN MARMOR KUCHEN AM STIEL FARBENFROH?

Bunte Schokolade



ZUM WEGWERFEN ZU SCHADE

Oft lassen sich Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch problemlos verwenden. Doch gerade Backwaren sind eine von Lebensmittelverschwendung stark betroffene Warengruppe, da Kunden hier unbedingte Frische erwarten. Überzeuge daher Deine Kunden, die tatsächliche Qualität von Produkten zu beurteilen und Artikel auch noch nach Ablauf des MHD zu genießen.



KREATIVE REZEPTE ZUM RESTEVERWERFEN

Noch ein Stückchen Zopf, Brioche oder Toast übrig - doch was tun damit? Zum Resteverwerten gibt es viele Ideen für leckere Rezepte. Einfach mal ausprobieren und im Handumdrehen wird etwa aus dem „alten Zopf“ zusammen mit Joghurt und Obst ein schmackhaftes Vitalmüsli.



Mehr Ideen gibt es unter: www.oelz.com/de-de/resterlschmaus-rezepte

IDEE!



INITIATIVE GEGEN FOOD WASTE

Mehr als ein Drittel aller Lebensmittel weltweit wird weggeworfen. Ölz unterstützt daher die Initiative „Oft länger gut“ von Too Good To Go.

Ein auf der Verpackung neben dem MHD angebrachtes Logo ermutigt Verbraucher zum „Schauen, Riechen und Probieren“. So kann jeder zum verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln beitragen und die Menge an „Food Waste“ verringern.



**OFT LÄNGER GUT
IST MEIN PRODUKT NOCH GUT?**



SCHAUEN · RIECHEN · PROBIEREN

tgfto-label.com

**TESTEN STATT WEGWERFEN:
OFT LASSEN SICH
BACKWAREN NOCH
VERWENDEN.**



WIE LANGE SOLLTE MAN BACKWAREN VERWENDEN?

- Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum
- So lange sie gut sind
- Etwa eine Woche



VERPACKUNG, RECYCLING, MÜLL VERMEIDEN

Die Herkunft von Lebensmitteln, die Qualität der verarbeiteten Zutaten sowie die Herstellung stehen verstärkt im Fokus von Konsumenten und spielen eine zentrale Rolle bei der Kaufentscheidung. Besonderes Augenmerk liegt immer öfter auf der Verpackung. Ein erster Gedanke ist meist das Vermeiden von Verpackungsmaterial, um die Müllmenge zu reduzieren. Doch klar ist: Verpackungen werden benötigt, um Backwaren zu schützen, hygienisch und einwandfrei zu lagern, sicher zu transportieren und nicht zuletzt über das Produkt zu informieren. Daher gilt bei vielen Herstellern: So viel wie nötig, so wenig wie möglich. So hat

Ölz etwa Folienstärken und Folienmaße geprüft und aufs Notwendigste reduziert. Bei einigen Produkten wird auf Blisterverpackungen verzichtet.

BESSER VERWERTEN

Nachhaltige Kreislaufwirtschaft schützt das Klima. Die Recyclingfähigkeit eines Packstoffes ist dafür wesentliche Voraussetzung. Ölz verwendet etwa Verpackungsmaterial, das großteils frei von Verbund-



**KOOPERATION FÜR KLIMASCHUTZ:
VERPACKUNGEN SAMMELN UND
VERWERTEN.**



WIE LANGE SOLLTE MAN BACKWAREN VERWENDEN?

- ✓ So lange sie gut sind



MEHR ZUM THEMA
NACHHALTIGKEIT
FINDEST DU AUF
WWW.OELZ.COM

WWW

**RESSOURCEN ZU SCHONEN UND RESPEKTIVOLL MIT DER UMWELT UMZUGEHEN
SICHERT DIE ZUKUNFTSFÄHIGKEIT VON UNTERNEHMEN.**

folien ist, um die Recyclingfähigkeit zu erhöhen. Bei Neuprodukten achtet das Unternehmen von Beginn an auf gute Recyclingeigenschaften, etwa durch den Einsatz von Monomaterialien. Ein Beispiel ist die Verwendung bedruckter Beutelverpackungen ohne zusätzliches Etikett, was bessere Wiederverwertbarkeit garantiert. Ölz arbeitet zudem

mit der Altstoff Recycling Austria (ARA) zusammen, die in ganz Österreich Wertstoffe sammelt, verwertet und entsorgt. Im Jahr 2021 konnten durch die Sammlung und Verwertung der Backwarenverpackungen ungefähr so viel Treibhausgasemissionen eingespart werden wie 29 Millionen PKW-Kilometer verursachen.



WAS ERMÖGLICHEN MONOMATERIALIEN?

- Bessere Wiederverwertbarkeit der Verpackung
- Besseren Schutz für das Produkt
- Bessere Transportfähigkeit

**ZERO
WASTE**

QUALITÄTSMARKE MIT TRADITION



VON DER KLEINBÄCKEREI ZUM
MARKTFÜHRER IN ÖSTERREICH:
ÖLZ ERWIRTSCHAFTETE 2022
KUND 240 MILLIONEN EURO.



WWW.OELZ.COM



Das österreichische Familienunternehmen Ölz der Meisterbäcker stellt seit mehr als 80 Jahren qualitativ hochwertige Backwaren her. Der Hersteller hat sich in der Warengruppe Kuchen und Feinbackwaren als starke Qualitätsmarke etabliert und ist klarer Marktführer in Österreich. Mit den handwerklichen Backspezialitäten sichert sich das Familienunternehmen in dritter Generation auch 2022 den Platz als beliebteste Backwarenmarke in Österreich. Ölz ist über die eigenen Landesgrenzen hinaus erfolgreich und die Lust auf feine Backwaren aus Österreich ist auch in Deutschland sehr groß. So zählte der Anbieter in Deutschland bereits zweifach zu den ausgezeichneten Topmarken (2021, 2018).

Diese Kernwerte der Marke, auf denen die Produktqualität aufbaut, stehen im Mittelpunkt:

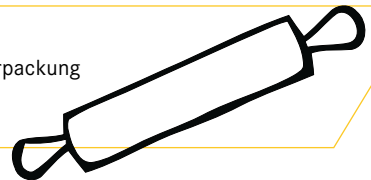
- /// traditionelle Rezepturen
- /// hochwertige Zutaten
- /// keine gentechnisch veränderten Rohstoffe
- /// umfassende Qualitätskontrollen
- /// höchste Hygienestandards und modernste Anlagentechnologien

Diese Leitlinien lebt Ölz auch in der langfristigen, nachhaltigen und werteorientierten Unternehmensstrategie. Mensch und Umwelt stehen hier im Fokus. Diese Faktoren beeinflussen maßgeblich das nachhaltige, langfristige und erfolgreiche Bestehen des Unternehmens.



WAS ERMÖGLICHEN MONOMATERIALIEN?

- ✓ Bessere Wiederverwertbarkeit der Verpackung



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WAS IST VERBRAUCHERN BEI KUCHEN UND FEINBACKWAREN WICHTIG?

- Genuss
- Convenience
- Nachhaltigkeit

WIE VIEL KUCHEN UND FEINBACKWAREN KONSUMIERT JEDER DEUTSCHE IM SCHNITT PRO JAHR?

- Ein Kilogramm
- Zwei Kilogramm
- Drei Kilogramm

WAS BEDEUTET „FREIGESCHOBENER“ TEIG?

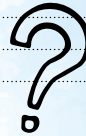
- Teig kann ohne Backform auf dem Blech backen.
- Teig wird in der Backform auf das Blech geschoben.
- Teig wird direkt vom Gärraum in den Ofen geschoben.

WELCHES GEBÄCKSTÜCK IST AUS HEFETEIG?

- Linzer Schnitte
- Rosinen Brötchen
- Marmor Kuchen

BEI WELCHER TEMPERATUR GEHT HEFETEIG AM BESTEN?

- 10 bis 15 Grad Celsius
- 35 bis 38 Grad Celsius
- 55 bis 60 Grad Celsius



WAS SIND DIE HAUPTZUTATEN VON BACKWAREN?

- Mehl, Fett, Eier
- Sahne, Stärkemehl, Zucker
- Wasser, Hartweizengrieß, Kakao



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS BESCHREIBT DIE BACKKURVE?

- Wie Gebäck geformt wird.
- Verschiedene Backtemperaturen während des Backvorgangs.
- Welches Gewicht das Endprodukt haben muss.

WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- Kuchen und Feinbackwaren werden oft ungeplant gekauft.
- Kuchen und Feinbackwaren werden meist geplant gekauft.
- Kuchen und Feinbackwaren sprechen Kunden emotional an.

WIE LANGE KÖNNEN KUCHEN UND FEINE BACKWAREN VERWENDET WERDEN?

- Bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- So lange sie optisch und geschmacklich einwandfrei sind.
- Noch etwa drei Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

WELCHE VERPACKUNGSMATERIALIEN LASSEN SICH GUT WIEDERVERWERTEN?

- Blisterverpackungen
- Verbundfolien
- Monomaterialien

WAS IST BEIM AUFFÜLLEN DER WARE ZU BEACHTEN?

- „First-in-first-out“-Prinzip beachten
- Neue Ware immer vor der alten platzieren
- Mindesthaltbarkeitsdatum kontrollieren

WIE SOLLTEN KUCHEN UND SÜSSE FEINBACKWAREN IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- Nach Marke
- Nach Verwendungsanlass
- Nach Packungsgröße



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

4. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2023

Ein Markenlehrbrief der
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Rother

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Redaktion: Sandra Rauch

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit
Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG
Achstraße 9, A-6850 Dornbirn, ÖSTERREICH
Tel.: +43 5572 3840-0,
E-Mail: meisterbaecker@oelz.com
www.oelz.com

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 2: Drobot Dean; 3, 6, 23, 34: Jurek Adamski; 4, 7, 13: Vector Tradition; 6, 9: Prostock-studio; 6: 夏妃 吉野; 7, 17, 26: Елена Дрожжина; 8, 19: mhazapa; 9, 12, 13, 18, 18: jane55; 10: Arina Photography, Tartila; 11, 21: lesichka-design; 11: MoonBandit; 12: yod67, lineartestpilot; 13: Caito, Jiri Hera, Baiba Opule, Mara Zemgaliete; 14: Art & Illustration 19: anomaliacreatype; 20: veekick; 21, 31: jenny on the moon; 21, 23, 24: Pugun & Photo Studio; 29: Maria Korneeva);
iStockphoto (S. 2, 19, 35: FrankRamsrott; 3, 26: Ollustrator; 5, 19: Geber86; 6, 7, 8, 22, 23, 26, 27, 32, 33, 35: ulimi; 9, 16, 17, 32: totallyjamie; 11: Everyday better to do everything you love; 13: Kuzmik_A; 32: DragonTiger; 33: Unchalee Khunchaturus);
Ölz der Meisterbäcker (S. 1, 5, 14, 16, 18, 20, 21, 23, 24, 25, 27, 29, 30, 32; 26: T. Dorfer; 5, 31: Fairtrade/T. Gouegnon; 10, 14, 15, 17: Fasching GmbH; 28, 36: Viola Jagl; 16: D. Stiplovsek; 18: Frigesch Lampelmayer; 17, 23: Weissengruber & Partner Fotografie OG; 27: Anna Thell);
Shutterstock (S. 11: dimid_86; 12: Ihsan Kamal; 28: E. Pautova 35: bqmgenc; 35: Intellson);
Too Good To Go (S. 29)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

