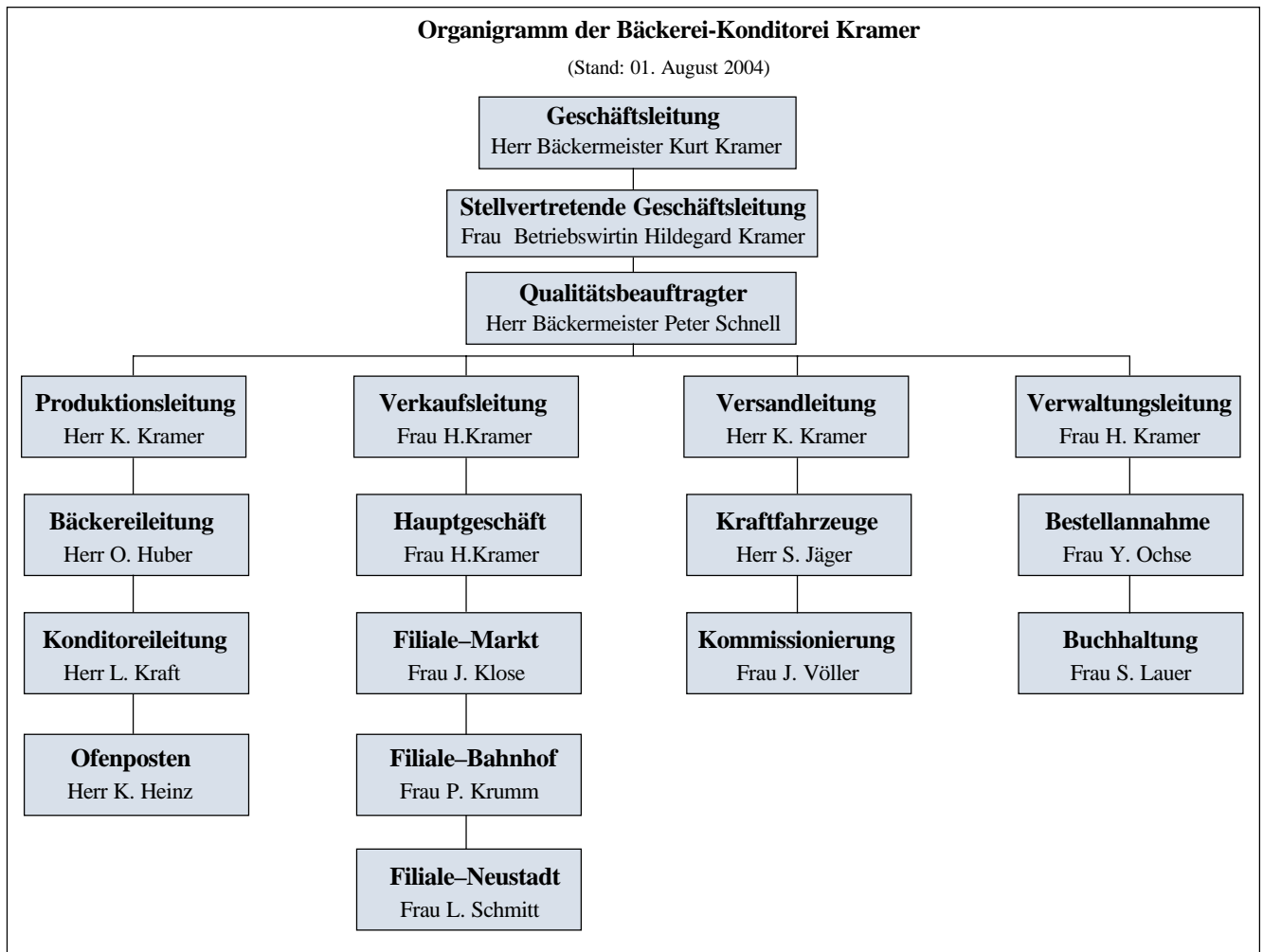


Qualitätsmanagement in der Bäckerei

Dokumente zum Qualitätsmanagement-System (QMS)

Für die Einführung des Qualitätsmanagement-Systems (QMS) ist ein *Organigramm* zu erstellen.

Beispiel für ein Organigramm:



Beispiele für Unternehmensziele im QM-Handbuch:

- Wir sind ein Bäckerei-Filialunternehmen, das seinen Kunden täglich Back- und Süßwaren mit einem Optimum an Frische und Qualität bieten will.
Unser ganzes geschäftliches Bemühen ist darauf ausgerichtet, mit unseren Produkten und Leistungen den Kunden das höchste Maß an Zufriedenheit und Genuss zu bieten und sie so als Stammkunden für uns zu gewinnen.
- Wir wollen alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gleich und gerecht behandeln. Sie sollen in unserem Unternehmen größtmögliche Zufriedenheit mit ihrer Arbeit finden. Im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten wollen wir ihre Arbeitsplätze sichern und zu ihrer sozialen Sicherheit beitragen.
Wir wollen die individuelle berufliche Weiterbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aktiv unterstützen und dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter ihren Befähigungen entsprechend eingesetzt werden und am Betriebserfolg teilhaben können.

Beispiele für Qualitätsziele im QM-Handbuch:

- Sämtliche Getreideerzeugnisse, die wir verarbeiten, stammen aus unserer Region.
- Unser Müller ist verpflichtet, das gesamte Getreide bei Anlieferung labormäßig zu untersuchen und für unsere Mahlprodukte die mit ihm vereinbarten Produktqualitäten einzuhalten.
- Für die Herstellung unserer Brot- und Kleingebäcksorten wird auf die Verwendung von Backmitteln und Zusatzstoffen verzichtet. Soweit für die Gebäckherstellung erforderlich, verwenden wir im eigenen Betrieb herangezogene Vorteige und Sauerteige.

Aufgaben:

- Erstellen Sie nach dem obigen Muster ein ähnliches Organigramm für eine Bäckerei-Konditorei.
- Formulieren Sie weitere Beispiele für Unternehmensziele (z. B. im Hinblick auf Hygiene oder Umweltschutz).
- Formulieren Sie weitere Beispiele für Ihnen wichtige Qualitätsziele (z. B. im Hinblick auf gesundheitliche Bedeutung des Backwarenangebots).

Verbraucherschutz in Bäckereibetrieben

Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Schäden

Zusatzstoffe, die für Produkte der Bäckerei verwendet werden dürfen

Beispiel: Farbstoffe

Sie stellen Obsttörtchen mit rotem Geleeguss her. Es ist anzunehmen, dass der Geleeguss einen Farbstoff enthält.

Was sind Farbstoffe für Lebensmittel?

Farbstoffe im lebensmittelrechtlichen Sinn sind Stoffe, die die Farbe eines Lebensmittels verstärken oder wiederherstellen.

Farbstoffe sind Zusatzstoffe oder auch natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, wenn diese vornehmlich zum Zweck des Färbens zugesetzt werden.

Die Abgrenzung von Zutaten und Farbstoffen ist nicht immer leicht möglich: Zum Beispiel sind Pflanzen- und Fruchtauszüge *keine* Farbstoffe, wenn sie wegen ihrer Geschmackswirkung verwendet werden und nur einen färbenden Nebeneffekt haben. Malzextrakt hat dagegen färbende Wirkung, kann aber auch verwendet sein wegen seiner gärfördernden Eigenschaften.

Die Verwendung von Farbstoffen ist rechtlich stark eingeschränkt.

Erlaubt ist die Verwendung *ausdrücklich zugelassener Farbstoffe für nur bestimmte Lebensmittel.*

Grundsätzlich ist das Färben verboten bei:

- Teigen und Massen für Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren
- Zubereitungen mit Kakao, Schokolade, Kaffee, Karamel und Ei; außerdem mit Malz, Milch, Butter und Honig für Süßwaren
- Back- und Süßwaren für diätetische Zwecke

Für das Färben von Back- und Süßwaren sowie für die Kenntlichmachung beim Verkauf sind einige Besonderheiten zu beachten.

- Mit der Zugabe von Farbstoff darf nicht ein wertbestimmender Inhaltsstoff vorgetäuscht werden, der so in dem Erzeugnis nicht enthalten ist. Beispielsweise ist das Rotfärben von Geleeguss auf Törtchen ohne Verwendung von Früchten verboten.
- Farbstoff darf nicht in einer Menge zugesetzt werden, die eine Färbung hervorruft, die nicht der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht. Beispielsweise ist somit eine tiefrote Einfärbung von Himbeer-Sahnekrem verboten. Färben darf in diesem Fall nur der Annäherung an den natürlichen Farbton des Lebensmittels dienen. Anders ist das bei geschminkten Marzipanfiguren: Das starke Färben dient der Dekoration. Das ist für die Verbraucher offensichtlich. Dennoch ist die Färbung kenntlich zu machen.
- Die Verwendung von Farbstoff ist bei Bereitstellung der Waren zum Verkauf kenntlich zu machen. Dafür vorgeschrieben ist die Angabe „Mit Farbstoff“. Eine sachliche Eingrenzung ist erlaubt, zum Beispiel „Geleeguss mit Farbstoff“. *Nicht zulässig* ist aber die sprachliche Abschwächung der Deklaration mit Wendungen wie „Mit zugelassenem Lebensmittelfarbstoff“. Auch dürfen bei der Werbung für gefärbte Produkte keine Eigenschaften unter Verwendung der Begriffe wie „natürlich“ oder „biologisch“ oder „rein“ ausgelobt werden.

Ein besonderer Fall ist das „Carry-over-Prinzip“. Es bedeutet, dass eine Wirkung als Folge einer unbeabsichtigten Übertragung von Stoffen erzielt wird. Bei *Färbungen*, die auf diese Weise entstehen, ist die *Kenntlichmachung vorgeschrieben*.

Ein Problem sind in dieser Hinsicht die Stoffe *Beta-Carotin* und *Lactoflavin*. Sie sind oft in Fetten als Schutzstoffe vor Oxidation enthalten, auch zur Kenntlichmachung von Lagerbutter aus EG-Beständen. Werden nun diese Fette zu Backwaren verarbeitet, wird dadurch eine *unbeabsichtigte Gelbfärbung* erzielt. Die so eingefärbten Gebäcke sind also bei der Bereitstellung zum Verkauf zu deklarieren. Das ist nur zu vermeiden durch die Verwendung von *Fetten ohne Beta-Carotin- oder Lactoflavinegehalt*.

Beispiel: Aromen

Sie stellen eine Kream mit einem geschmacksgebenden Zusatz her. Ist das in jedem Fall ein „Aromastoff“ ?

Dazu ist die Aromenverordnung zu beachten.

Aromen im Sinne der Aromenverordnung sind Stoffe oder Stoffgemische, die zu Lebensmitteln verwendet werden, um diesen einen besonderen Geschmack und/oder Geruch zu verleihen.

Nicht zu den Aromen zählen Stoffe

- mit ausschließlich süßem, saurem oder salzigem Geschmack (z. B. Zucker oder Salz),
- mit aromagebender Eigenschaft, wenn sie nicht als Aromaträger verwendet werden (z. B. Backmalz zur Gärung im Brötchenteig).

Nach der Art ihrer Gewinnung unterscheidet man: natürliche Aromen (z. B. Vanille), naturidentische Aromen (z. B. Vanillin), nicht naturidentische Aromen (z. B. künstliches Vanillearoma).

Aromen sind in der Zutatenliste mit dem Wort „Aroma“ oder mit einer genaueren Beschreibung des Aromas anzugeben (z. B. als „Zitronenaroma“). Das Wort „natürlich“ oder ähnliche Beifügungen dürfen nur gebraucht werden, wenn die geschmacksgebenden Bestandteile ausschließlich natürlich sind. Andernfalls *müssen* die Worte „naturidentisch“ oder „künstlich“ beigefügt werden.

Wenn Aromen *wertbestimmende Zutat* einer Back- oder Süßware sind, hat das Konsequenzen für die Verkehrsbezeichnung.

- Die Bezeichnung eines Produkts mit dem Aromanamen in der Verkehrsbezeichnung setzt die Verwendung natürlicher Aromen voraus (also z. B. für „Vanillekipferl“ die natürliche Vanille).
- Die Verwendung von nicht-natürlichen Aromastoffen schließt die uneingeschränkte Bezeichnung des Erzeugnisses nach dem geschmacksgebenden Stoff aus. Beispielsweise muss eine mit Vanillin aromatisierte Kream als „Kream mit Vanillegeschmack“ bezeichnet werden. Sie darf nicht kurzum als „Vanillekrem“ angeboten werden.

Verbraucherschutz in Bäckereibetrieben

Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor wirtschaftlichen Schäden

Berechnungen zur Zutatenliste

Das Verzeichnis der Zutaten (die Zutatenliste) ist die Auflistung der für ein Lebensmittel verwendeten Zutaten **in absteigender Reihenfolge nach ihren Gewichtsanteilen im fertigen Produkt**.

Beispiel für die Rezeptur eines Roggenmischbrot	
4,500 kg	Roggenmehl
+ 4,000 kg	Weizenmehl
+ 2,700 kg	Sauerteig
+ 0,400 kg	Backhefe
+ 0,200 kg	Kochsalz
<hr/>	
= 11,800 kg	„trockene“ Rezepturbestandteile
+ 4,800 kg	Teigschüttflüssigkeit
<hr/>	
15,100 kg	Gebäckgewicht (ermittelt durch Wiegen)
– 11,800 kg	„trockene“ Rezepturbestandteile
<hr/>	
= 3,300 kg	Restwasseranteil im fertigen Brot

Beispiele für mögliche Zutatenlisten des Roggenmischbrot		
Beispiel 1	Beispiel 2	Beispiel 3
Roggenmehl	Mehl	Mehl
Weizenmehl	(Roggen, Weizen)	(Roggen, Weizen)
Wasser	Wasser	Wasser
Sauerteig	Backhefe	Sauerteig
(Roggenmehl, Wasser)	Kochsalz	(Roggenmehl, Wasser)
Backhefe		Backhefe
Kochsalz		Kochsalz

Aufrechnung von Zutaten:

Das obige Beispiel 2 ist eine Kurzfassung des Zutatenverzeichnisses. Das wird durch die Aufrechnung von Zutaten möglich (hier: Sauerteig in Roggenmehl und Wasser), wenn Zutaten aus mehreren Komponenten zusammengesetzt sind.

Außerdem ist in den Beispielen 2 und 3 mit „Mehl“ ein kurzer Klassenname eingesetzt.

Aufgaben:

Lösen Sie die folgenden Aufgaben mit Hilfe der Darstellungen in den obigen beiden Tabellen.

- Für eine Backware sind folgende Daten ermittelt worden: Teiggewicht: 1 700 g, zugesetzte Flüssigkeit: 520 g, Gewicht des Fertigprodukts: 1 500 g.
Wie viel g Flüssigkeit sind für die Zutatenliste zu berücksichtigen?
- Ein Hefefeinteig enthält auf 1 000 g Weizenmehl folgende Zutaten:
150 g Zucker, 200 g Backmargarine, 350 g Milch, 80 g Backhefe und 10 g Kochsalz.
Das Rezept ergibt 1 530 g fertiges Gebäck.
An welcher Stelle in der Zutatenliste ist die Milch einzuordnen?
- Vanillekrem ist eine „zusammengesetzte Zutat“.
Sie wird gekocht aus folgenden Einzelzutaten:
1 Liter Milch, 200 g Zucker und 90 g Weizenstärke.
Vanillekrem verliert als Auflage auf Hefekuchen durch Wasserverdampfen beim Backen 30 % ihres Eigengewichts.
Ergibt sich eine Konsequenz für die Auflistung der zusammengesetzten Zutat?
- Quarkfüllmasse ist eine „zusammengesetzte Zutat“. Ein Rezept sieht folgende Einzelzutaten vor:
1 500 g Speisequark, 300 g Zucker, 450 g Vollei, 300 g Butter, 450 g Vollmilch, 150 g Sultaninen und 30 g natürliches Zitronenaroma.
Nach dem Backen verbleibt von dieser Masse ein Fertiggewicht von 3 000 g.
Wie ist diese zusammengesetzte Zutat zu ordnen?
- Ein Rezept für *Quarkbrötchen* lautet:
10 000 g Weizenmehl, 2 000 g Quark, 300 g Süßmolkepulver, 300 g Malzmehl, 200 g Backmargarine, 500 g Backhefe, 200 g Kochsalz, 4 800 g Wasser.
Das Rezept ergibt 13 725 g fertige Brötchen.
a) Ermitteln Sie den Restflüssigkeitsanteil in den gebackenen Brötchen.
b) Erstellen Sie ein Zutatenverzeichnis.
- Ein Rezept für *Vierkornbrot* lautet:
2 000 g Roggenbackschrot, 2 500 g Roggenmehl, 3 600 g Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), 2 000 g Weizenmehl, 1 000 g Reismehl, 500 g Haferflocken, 6 000 g Wasser, 400 g Backhefe, 200 g Jodsalz.
Das Rezept ergibt 10 Brote je 1 500 g Backgewicht.
a) Ermitteln Sie den Restflüssigkeitsanteil in den fertigen Vierkornbroten.
b) Erstellen Sie ein Zutatenverzeichnis, in dem der *Sauerteig* als Zutat genannt wird.

Verbraucherschutz in Bäckereibetrieben

Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor wirtschaftlichen Schäden

Berechnungen zur Angabe der Füllmenge (des Gewichts)

Für Brote und Kleingebäcke gibt es keine vorgeschriebenen Gewichte.

Warum kümmern wir uns dann um die Gewichte der Waren?

Wenn wir Brote nach **Nennengewichten** anbieten, brauchen sie beim Verkauf nicht einzeln ausgewogen werden. Aber die genannten Gewichte müssen stimmen – im Rahmen von erlaubten Minusabweichungen.

Die **Minusabweichungen** sind für alle Waren gültig (→ Tabelle). Sie sind die Grundlage für Berechnungen.

Aufgaben:

Lösen Sie die folgenden Aufgaben mit Hilfe der Darstellungen in der nebenstehenden Tabelle.

01. Sie stellen Fertigpackungen mit 500 g Schnittbrot her. Beim Einwiegen dürfen einzelne Packungen mit der Minusabweichung von der genannten Füllmenge abweichen. Wie viel g muss eine Packung mindestens wiegen?
02. Die in der Tabelle genannten Minusabweichungen dürfen von 2 % der Fertigpackungen überschritten werden. Sie wiegen 150 Packungen ein. Wie viel Packungen dürfen Untergewicht haben?
03. Bei Gewichtskontrollen gilt das *Mittelwertprinzip*. Das heißt: Trotz zulässiger Minusabweichungen bei einzelnen Fertigpackungen muss im Durchschnitt aller gewogenen Packungen das Soll-Gewicht erreicht werden. Es werden 25 Marmorkuchen je 400 g Füllmenge abgepackt.
 - a) Wie viel g muss die Einzelpackung mindestens wiegen?
 - b) Wie viel g müssen die 25 Packungen insgesamt wiegen?
04. Sie wiegen 40 Fertigpackungen einer Gebäckmischung je 250 g ein.
 - a) Wie viel kg müssen die 40 Packungen insgesamt wiegen?
 - b) Bei einer Packung wird ein Gewicht von nur 235 g ermittelt. Errechnen Sie dessen Minusabweichung in %.
05. Es werden *frische 1,5 kg-Brote* nachgewogen (zum Zeitpunkt der Herstellung).
 - a) Wie viel g muss das einzelne Brot mindestens wiegen?
 - b) Bei einem Brot wird ein Gewicht von nur 1 443 g ermittelt. Errechnen Sie dessen Minusabweichung in %.
06. Wenn *ganze Brote* später als eine Stunde nach ihrer Herstellung nachgewogen werden, ist zusätzlich zu der erlaubten Minusabweichung ein *Austrocknungsverlust* zu berücksichtigen. Beispielsweise wird bei unverpacktem Roggenmischbrot nach 4 Stunden ein Austrocknungsverlust von 1,4 % und nach 10 Stunden von 2 % berücksichtigt.
 - a) Wie viel g müssen demnach 10 Roggenmischbrote je 1 500 g nach 4 Stunden wiegen?
 - b) Wie viel g müssen diese Brote insgesamt noch nach 10 Stunden wiegen?
07. Bei *unverpackten Weizenbrot*en wird nach 4 Stunden ein Austrocknungsverlust von 2,8 % und nach 10 Stunden von 3,9 % berücksichtigt.
 - a) Wie viel g müssen demnach 10 Weizenbrote je 500 g nach 4 Stunden wiegen?
 - b) Wie viel g müssen diese Brote insgesamt noch nach 10 Stunden wiegen?
 - c) Wie viel g muss ein Weizenbrot nach 10 Stunden mindestens wiegen (Minusabweichung + Austrocknung)?
08. Auch bei *Schnittbrot*en in *Fertigpackungen* werden Austrocknungsverluste berücksichtigt. Zum Beispiel wird bei Fertigpackungen mit *Weizen-Toastschnitten* 10 Stunden nach dem Verpacken ein Austrocknungsverlust von 1,5 % und nach 24 Stunden von 2,0 % berücksichtigt.
 - a) Wie viel g müssen demnach 20 Toastbrotpackungen je 500 g nach 10 Stunden wiegen?
 - b) Wie viel g müssen diese Packungen insgesamt noch nach 24 Stunden wiegen?
 - c) Wie viel g muss eine Einzelpackung nach 24 Stunden mindestens wiegen?

Zulässige Minusabweichungen von Nennfüllmengen (Zeitpunkt der Herstellung)

Nennfüllmengen in g	Zulässige Minusabweichungen
5 bis 50	9,0 %
50 bis 100	4,5 g
100 bis 200	4,5 %
200 bis 300	9,0 g
300 bis 500	3,0 %
500 bis 1000	15,0 g
1 000 bis 10 000	1,5 %

Zum Beachten:

Die oben genannten **Minusabweichungen** gelten für den **Zeitpunkt der Herstellung** der Waren. Das ist bei Fertigpackungen der Zeitpunkt beim Einwiegen. Bei unverpacktem Brot ist es bis eine Stunde nach dem Backen (dem vollständigen Ausdampfen).

Zum **Zeitpunkt des Inverkehrbringens** darf das Doppelte der obigen Minusabweichungen nicht überschritten werden.

Grundlagen für das Marketing der Bäckerei

Checkliste: Verkaufsstelle - Außen					
Name:					
Anschrift:					
Besucht am/durch:					
Bewertungen:	1	2	3	4	5
1. Allgemeiner Gesamteindruck von außen _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Firmenkennzeichnung (typisch, unverwechselbar) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Beleuchtung (tagsüber und abends) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Schaufenster-Deko (allgemein) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) Schaufensterplakate _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Auswechseln von Aushängen _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Auslagengestaltung _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Preisschilder (vorhanden, Ordnung) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Blick in den Verkaufsraum _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Eingang (einladend, problemlos) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Aushang der Geschäftszeiten _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Abstellmöglichkeiten (Parken) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a) für Kinderwagen (Sichtweite) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Fahrradständer (werblich nutzbar) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Kraftfahrzeuge (ggf. Hinweis) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Ordnung vor dem Geschäft (Sauberkeit) _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen:					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					

Grundlagen für das Marketing der Bäckerei

Gestalten von Werbeträgern (Werbebriefe und Handzettel)

Aufgabe 1:

► Sie sollen Texte für **Werbebriefe und Handzettel** abfassen (Produkte und Bäckerei-Firmenbezeichnung nach Ihrer Wahl)

Beachten Sie die folgenden Tipps:

01. Klären Sie als erstes, welche **Zielgruppe** angesprochen werden soll (welche Merkmale, Eigenheiten usw. sind wichtig?).
02. Stellen Sie dann kurz zusammen, welche **Werbewebotschaft** Sie übermitteln wollen (welches Werbe-Ziel haben Sie?).
03. Versetzen Sie sich in die Lage der Zielgruppe und deren **Interessen**. Wenn Sie diese berücksichtigen, fühlen sich die Adressaten besser angesprochen als mit einem neutralen Text (der für alle gilt).
04. Richten Sie die **Werbeaussage an die Zielperson** (z. B.: persönliche Anrede und „Das wird Sie interessieren“).
05. Informieren Sie mit freundlich-sachlichem **Ton** und vermeiden Sie Übertreibungen oder übertriebene Witzigkeit.
06. Berücksichtigen Sie die Ansprache von **Gefühl (Emotion)** und **Verstand (Sachinformation)**.
07. Stellen Sie den **Kundennutzen** beim Angebot heraus (z. B. Genuss, Qualität, Haltbarkeit, Service).
08. Beachten Sie die **Logik** in der Abfolge Ihrer Argumente (keine sprunghaften Aussagen).
09. Nutzen Sie das **Mittel der Argument-Verstärkung**, um mehr Wirkung zu erzielen (z. B. durch Wiederholung des Kundennutzens).
10. Schreiben Sie in kurzen **Sätzen** und verständlicher Sprache. Unverständnis im Text fördert Langeweile und spricht nicht an.
11. Beschreiben Sie die **Merkmale und Eigenschaften** der Produkte mit treffenden Wendungen (und Appetit anregend).
12. Finden Sie positive **Nachrichten** anstelle von negativen Wendungen („Wir bieten Ihnen...“ statt „Wir können Ihnen leider nur...“).
13. Argumentieren Sie in **direkten Aussagen** und vermeiden Sie Füllwörter oder unbedeutende Redewendungen (z. B. „...oder so“).
14. Bilden Sie Sätze in der **Aktivform** und vermeiden Sie Worte, die auf „...ung“ enden (statt „Empfehlung“ – „Wir empfehlen ...“).
15. Formulieren Sie die Aussagen in der **Gegenwartsform** (z. B. „Genießen Sie ...“ statt „Sie werden genießen können...“).
16. Verwenden Sie eindeutige und **allgemein bekannte Begriffe** (keine unverständliche Fachsprache).
17. Vermeiden Sie unbekannte **Akürzungen** oder erklären Sie diese.
18. Erleichtern Sie das Lesen durch **Hervorhebungen** (z. B. Fettdruck, Farbe) und übersichtliche **Textblöcke**.
19. Begrenzen Sie den Text auf den optimalen **Umfang** (Informationsumfang, Seitengröße, Aufnahmefähigkeit der Leser).
20. Schließen Sie Ihre Textarbeit mit einer **Kontrolle** ab (z. B. lautes Vorlesen oder Korrekturlesen durch eine andere Person).

Aufgabe 2:

► Lesen Sie den folgenden Text und finden Sie darin **Regeln für Werbebriefe** auf. **Unterstreichen Sie die Textpassage und fügen Sie die entsprechende obige Tipp-Nummer hinzu.**

Unsere **Geschenk-Idee** für Sie: die persönliche Geburtstagstorte

Sehr geehrte Frau Holler,

unsere Bäcker und Konditoren haben sich etwas ganz Besonderes ausgedacht: Wir gestalten für Sie die verlockende Schlemmerei einer Geburtstagstorte *nach dem Geschmack des Geburtstagskindes*. Auch das Äußere der Torte erhalten Sie mit Geburtstagszahl, Namen oder Kerzen ganz nach Ihren Wünschen.

Überraschen Sie doch einmal bei der nächsten Gelegenheit das Geburtstagskind mit dieser süßen Verlockung.

Solch ein individuelles Geschenk kommt bestimmt an!

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Bäckerei-Konditorei Kramer
(persönliche Unterschrift)

P.S.: Bitte bestellen Sie zwei Tage im Voraus. Dann haben wir genügend Zeit, diese Besonderheit für Sie zuzubereiten.

Aufgabe 3:

► Schreiben Sie den Text des obigen Briefes neu: Ergänzen oder korrigieren Sie den Text mit **Formulierungen**, die aus Ihrer Sicht günstiger oder verständlicher sind.

► Machen Sie Vorschläge für **Änderungen** des Briefes, die ihn insgesamt anders einsetzbar machen (z. B. durch Verzicht auf die persönliche Anrede im Briefkopf, durch eine Änderung der nachgesetzten Zeile im Hinblick auf eine Muster-Ansicht im Katalog des Geschäfts).

Grundlagen für das Marketing der Bäckerei

Beratungsfeld: Ernährungswissen

Beratung über Fragen zu besonderen Ernährungsformen (Jodsalzzusatz zu Backwaren)

Was ist Jod und wozu wird es im Körper gebraucht?

Jod ist ein lebenswichtiges Spurenelement (Mineralstoff), das mit der Nahrung aufgenommen werden muss.

Jod ist das „Schilddrüsen-Element“: Die Schilddrüse braucht Jod, um die Hormone zu bilden, die Stoffwechselfvorgänge und den Energieverbrauch im Körper steuern. Das Gehirn fordert laufend diese Hormone ab. Fehlt aber Jod, können nicht genug Hormone produziert werden. Dieser laufende Mangel führt dazu, dass die Schilddrüse sich vergrößert (Kropfbildung).

Welche konkreten Folgen kann ein Jodmangel haben?

Neben der Kropfbildung sind zum Beispiel folgende Fehlfunktionen möglich: Stoffwechselstörungen, Schluck- und Atembeschwerden, Leistungsschwäche, Infektanfälligkeit, Unruhe und Angstgefühle, Schlafstörungen, Gewichtszunahme, Unfruchtbarkeit und Risiko von Fehlgeburten.

Wie hoch sind Jodbedarf und tatsächliche Jodaufnahme?

Der Jodbedarf ist abhängig von Alter und besonderen Lebenssituationen:

– Säuglinge:	50 bis 80 Mikrogramm pro Tag	(1 Mikrogramm = 1/1000 g)
– Kinder bis 9 Jahre:	100 bis 140 Mikrogramm pro Tag	
– Kinder ab 10 Jahre, Erwachsene:	180 bis 200 Mikrogramm pro Tag	
– Schwangere:	230 Mikrogramm pro Tag	
– Stillende:	260 Mikrogramm pro Tag	

Die durchschnittliche tatsächliche Jodaufnahme liegt in Deutschland bei 50 bis 70 Mikrogramm pro Tag.

Das Defizit beträgt also 130 bis 150 Mikrogramm.

Warum ist gerade Deutschland ein Jodmangelgebiet?

In der letzten Eiszeit wurde aus dem Boden das Jod in die Meere ausgewaschen. Fisch aus dem Meer liefert daher viel Jod. Aber die Pflanzen auf deutschen Böden nehmen nicht genug Jod auf.

Trotz der Möglichkeiten, mehr Fisch oder Meersalz zu sich zu nehmen, leidet jedes dritte Kind und jeder sechste Erwachsene in Deutschland an Jodmangel.

Wie viel Jod ist denn in Brot mit Jodsalzzusatz?

Wir setzen etwa 2 % der Mehlmenge an jodiertem Kochsalz zum Brotteig zu. Ein Gramm Jodsalz enthält etwa 20 Mikrogramm an Jod. Daraus ergibt sich bei der Verzehrsmenge von 200 g Brot/Tag eine zusätzliche Jodversorgung von etwa 60 Mikrogramm. Wenn zusätzlich im Haushalt jodiertes Speisesalz verwendet und regelmäßig jodreiche Lebensmittel (auch Wurst mit jodiertem Salz) verzehrt werden, kann das Joddefizit ausgeglichen werden.

Ist Jod ein Zusatzstoff oder Medikament im Brot?

Jod ist *kein* Medikament. Es gilt als zugelassener *Zusatzstoff*. Seit 1993 ist mit der „Zweiten Verordnung zur Änderung der Vorschriften über jodiertes Speisesalz“ unter anderem festgelegt, dass

- lose angebotene Lebensmittel mit Jodsalzzusatz *nicht mehr gekennzeichnet werden müssen*,
- in Fertigpackungen angebotene Lebensmittel mit Jodsalzzusatz in der Zutatenliste auf dem Etikett mit dem Wort „Jodsalz“ hinreichend gekennzeichnet sind.

Auf den Jodsalzzusatz lose angebotener Backwaren wird aber beratend hingewiesen, damit die Kunden darüber informiert sind.

Schmeckt man den Jodgehalt im Brot?

Aussehen und Geschmack der Brote sind wie bei Brot ohne Jodsalzzusatz.

Kann man von Brot mit Jodsalz eine Jodallergie bekommen?

Die geringe Jodmenge im Brot ist gesundheitlich unbedenklich. Das ist schon durch die rechtlichen Vorgaben für die Zusatzstoffe in Lebensmitteln gewährleistet. Eine Jodallergie wird dadurch ebenso wie bei anderen jodhaltigen Lebensmitteln (z. B. Fisch) nicht ausgelöst.

Besteht die Gefahr, dass durch Brot mit Jodsalz zu viel Jod aufgenommen wird?

Auch diejenigen, die viel Brot essen, können nicht zu viel Jod aufnehmen. Dazu müssten täglich etwa 4 kg Brot gegessen werden, und so viel isst wohl niemand.

Wo kann man weitere Informationen zu Jodsalz in der Ernährung erhalten?

Hinsichtlich des persönlichen Jodbedarfs kann der Hausarzt am besten Auskunft geben.

Allgemeine Informationen über die Bedeutung von Jod in der Ernährung sind beispielsweise erhältlich bei:

- Ernährungsberatung der Krankenkassen,
- Arbeitskreis Jodmangel in 64521 Groß-Gerau,
- Kundenzeitschriften der Apotheken und Bäckereien (z. B. „Bäckerblume“).

Name: Klasse: Datum:

Grundlagen für das Marketing der Bäckerei

Lernkontrolle

01. Erklären Sie kurz, was „Marketing“ bedeutet.

.....
.....

02. Nennen Sie mindestens drei mögliche *Marketing-Ziele* einer Bäckerei.

.....
.....
.....

03. Beschreiben Sie an je einem Beispiel den Einsatz der *Marketing-Instrumente*.

.....
.....
.....
.....
.....

04. Stellen Sie an einem Beispiel kurz die Einzelheiten der Planungen einer *Marketing-Aktion* dar.

.....
.....
.....
.....

05. Sie sollen ein Brot-Büfett gestalten. Welche *Grundsätze der Gestaltung* haben Sie zu beachten?

.....
.....
.....

06. Inwiefern erfolgt die *Werbung* nach den Grundsätzen der Kommunikation?

.....
.....

07. Stellen Sie an Beispielen aus der Bäckereibranche die Nutzung von *Werbeträgern* dar.

.....
.....
.....

08. Sie sollen Kunden über Ernährungsfragen beraten. Welche Bedeutung haben die *Haupt-Nährstoffe* für den Organismus?

.....
.....
.....

09. Was bedeutet die *Kundenorientierung* im Fachverkauf der Bäckerei?

.....
.....

10. Erklären Sie kurz an einem Beispiel, wie der *Erlebniskauf* in der Bäckerei zu gestalten ist.

.....
.....

Backbericht						
Weizenbackversuche						
Name:						
Datum:						
Zweck der Versuchsreihe: <u>Einfluss verschiedener Backhefezusätze auf Teig- und Gebäckmerkmale</u>						
Teig	Nummer der Versuche					
	1	2	3	4	5	6
Mehlmenge in g	250	250	250	250	250	250
Wasser in ml	163	163	163	163	163	163
Backhefe in g	0	2,5	5,0	7,5	12,5	20
Kochsalz (1,6 %) in g	4	4	4	4	4	4
Zutat (2 % Zucker) in g	5	5	5	5	5	5
Teigausbeute						
Teigbeschaffenheit	normal	normal	normal	normal	normal	normal
Teigruhe in Minuten	2 × 30	2 × 30	2 × 30	2 × 30	2 × 30	2 × 30
Teiggewicht in g (sofort)	421	422	423	424	433	438
Teiggewicht in g (nach der Teigruhe)	421	421	422	422	432	436
Stückgare in Minuten	80	80	60	60	40	40
Teigtemperatur in °C (sofort)	26	26	26	26	26	26
Teigtemperatur in °C (nach Teigruhe)	27	27	27	28	28	27
Temperatur °C/Feuchte des Gärraums	32/75 %	32/75 %	32/75 %	32/75 %	32/75 %	32/75 %
Backofentemperatur in °C	240	240	240	240	240	240
Backzeit in Minuten	30	30	30	30	30	30
Gebäck	1	2	3	4	5	6
Gebäckgewicht (1 Stunde nach Backen)	388	373	372	371	374	377
Gebäckausbeute						
Backverlust in %						
Gebäckvolumen in cm ³	400	980	1200	1250	1360	1390
Volumenausbeute						
Form	flach	gut	gut	gut	gut	gut
Krustenbräunung	schwach	normal	normal	normal	normal	normal
Krumenbeschaffenheit	klebrig	fast zart	fast zart	zart	etwas grob	etwas grob
Porengleichmäßigkeit		bei allen Versuchsgebäcken: ziemlich gleichmäßig				
Krumenelastizität	—	gut	gut	gut	gut	gut
Geschmack	—	normal	normal	normal	normal	normal

Name: Klasse: Datum:

Zutaten für Feine Backwaren aus Teigen

Arbeitsblatt: Fette und ihre backtechnische Bedeutung

- 01. Sie sollen die Wirkung von Fetten als Zutat für Hefegebäcke herausstellen.
 - ▶ Welche Wirkung haben Emulsionsfette in einer Zusatzmenge bis zu 10 % (auf Mehl bezogen) auf Teig, Gare und Gebäck?
 Teigeigenschaften:

 Gärverhalten der Backhefe:

 Merkmale der Gebäcke:

- 02. Sie sollen Margarine von Butter abgrenzen. Führen Sie die Unterschiede auf.
 - Margarine:
 -
 - Butter:
 -
- 03. Nennen Sie *Spezialmargarinen* und ordnen Sie die Verwendungszwecke in der Bäckerei zu.
 -
 -
 -
- 04. Beschreiben Sie stichwortartig die *Gewinnung der Butter*.
 -
 -
 -
- 05. Welche Arten von *Butter der Handelssorten* werden unterschieden?
 -
 -
 -
- 06. Es gibt verschiedene *Butterfettarten für Backzwecke*.
 - ▶ Nennen Sie mindestens 3 Arten von Butterfetten dieser Art und ihre Verwendung in der Bäckerei.
 -
 -
 -
- 07. Sie sollen *Butterkuchen* herstellen.
 - ▶ Welche rechtlichen Vorschriften müssen Sie dafür beachten?
 -
 -
 -
- 08. Backfette haben unterschiedliche *Schmelzbereiche*.
 - ▶ Stellen Sie die Zusammenhänge zwischen Schmelzbereich, Verarbeitungseigenschaften und Auswirkungen auf den Genusswert der Gebäcke dar.
 -
 -
 -
 -

Zutaten für Feine Backwaren aus Teigen

Rezepturen für Füllmassen und Auflagen

Apfelfüllung in Eigenherstellung:

5 000 g frische Apfelstücke
500 g Rum-Rosinen
400 g Zucker
100 g Stärke

Apfelfüllung aus Convenienceprodukt:

1 250 g Apfelfüllung-Pulver (mit Apfelstücken)
4 500 g Wasser
(dosieren, anrühren, quellen lassen, fertig)

► Rechnen Sie beide Rezepte für Apfelfüllung als Grundrezept auf der Basis von 1 kg Apfelerzeugnis um.

Walnussfüllung in Eigenherstellung:

500 g Walnusskerne, gehackt
500 g Zucker
500 g Sahne
500 g süße Brösel
100 g Vollei
Zimt- und Vanillearoma

Alle Zutaten im Kessel abkochen und in der Rührmaschine glatt- und kaltrühren

Nussfüllung mit einem Convenienceprodukt:

1 000 g Nussfüllung-Pulver
150 g süße Brösel
150 g Vollei
450 g Wasser
(dosieren, 2 Minuten in der Maschine glattrühren)

► Beurteilen Sie vergleichend Zutaten, Herstellungsablauf und Arbeitsaufwand für beide Füllmassen.

Quarkfüllung in Eigenherstellung:

1 000 g Speisequark
200 g Zucker
100 g Vollei
150 g Sultaninen
80 g Weizenstärke
Zitronenaroma

Alle Zutaten in der Rührmaschine glattrühren

Quarkfüllung unter Verwendung eines Convenienceprodukts:

500 g Quarkfüllung-Pulver
750 g Sahne
750 g Vollei
Kochsalz, Zitronenaroma
1 500 g Speisequark
250 g Butterfett

in der Maschine aufschlagen
unterheben

► Beurteilen Sie vergleichend Zutaten, Herstellungsablauf und Arbeitsaufwand für beide Füllmassen.

Mohnfüllung in Eigenherstellung:

750 g Mohn, gemahlen
800 g Milch
100 g Zucker
150 g Butter
Bittermandelaroma
Prise Kochsalz

Zutaten zusammen gut aufkochen, mit 80 g Krempulver in 200 g kalter Milch aufgerührt – binden

150 g Mandeln, gehackt
150 g Rum-Rosinen
150 g Vollei

unter heiße Masse unterheben

► Die obige Rezepturmenge reicht als Auflage für ein 60 cm x 40 cm-Backblech.

Errechnen Sie die erforderlichen Zutatenmengen für die Mohnfüllmasse als Auflage für ein 60 cm x 80 cm-Backblech. (Das gilt auch für die Blech-Normmaße 58 cm x 38 cm bzw. 58 cm x 78 cm.)

► Beachten Sie, dass bei der Rezeptoptimierung mit Zusatz von Mandeln die Kenntlichmachung der Mandeln als Allergene erforderlich wird.

Mandelfüllung:

1 000 g Marzipanrohmasse
450 g Kristallzucker
200 g Vollei
50 g Wasser
Bittermandelaroma
Prise Kochsalz

Zutaten zusammen in der Maschine glattrühren, nur leicht schaumig rühren

Zum Nachdenken:

- Können Sie die ersten drei Rezepturen ohne Kenntnis der Bezeichnung des Convenienceprodukts verwenden?
- Inwiefern sind die obigen drei Convenienceprodukte vom Typ her unterschiedlich? (Beachten Sie: Wertstufen zusätzlicher Zutaten)
- Stufen Sie die Marzipanrohmasse im nebenstehenden Rezept für Mandelfüllung als Convenienceprodukt ein?

Anregung:

- Sammeln Sie Rezepturen für die Eigenherstellung von Füllungen und Auflagen (mit herkömmlichen Zutaten, ohne Verwendung von Fertigerzeugnissen).
- Ordnen Sie die Rezepturen alphabetisch – auch nach Verwendungsgebäcken – und führen Sie diese in einem Sammelordner.

Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen

Berechnungen zu Teigführungen und Rezepturen für leichte Hefefeingebäcke

01. Das nebenstehende Grundrezept weist die Zutaten auf 1 kg Gesamtmehl bezogen aus.
- Rechnen Sie die Rezeptur um für die Verarbeitung von 4,000 kg Mehl.
 - Führen Sie die einzelnen Zutaten in Prozentsätzen auf (jeweils bezogen auf die Mehlmenge).
02. Sie sollen „Butterhörnchen“ herstellen.
Dafür soll die Butter mit 14 % dosiert werden.
- Wie viel kg Butter müssen Sie zur Verarbeitung von 25,000 kg Weizenmehl bereitstellen?
 - Wie viel kg Teig erhalten Sie aus dem Arbeitsrezept (rechnerische Rezepturmenge)?
03. Für die „Butterhörnchen“ wird eine Teigeinlage von 75 g pro Stück angesetzt.
- Wie viel g Teigeinlage hat eine Presse mit 30 Stück?
 - Wie viel Stück Teiglinge erhalten Sie aus dem Arbeitsrezept mit 25,000 kg Weizenmehl?
04. Sie sollen 480 Stück „Butterhörnchen“ mit der Teigeinlage von 75 g pro Stück herstellen.
- Wie viel kg Teig benötigen Sie dafür?
 - Errechnen Sie dafür das Arbeitsrezept.
05. Sie sollen für „Butterhörnchen“ eine Produktinformation erstellen.
Dafür sollen Sie die Zutaten in der mengenmäßigen Reihenfolge im fertigen Gebäck ordnen.
Es wird ein Backverlust von 15 % angenommen.
Errechnen Sie die Restmenge an Flüssigkeit im fertigen Gebäck und ordnen Sie dann die Zutatenliste mengenmäßig.

Arbeitszeitberechnungen:

Neben der **Tätigkeitszeit**, in der die eigentliche Produktion der gewünschten Stückzahl an Gebäcken abläuft, sind die **Rüstzeit** und die **Verteilzeit** zu erfassen. Die **Rüstzeit** ist prozessbezogen und unabhängig von der Chargengröße (= konstant). Dazugehörig sind zum Beispiel die Zeit für die Bereitstellung der Materialien oder für die Reinigung des Arbeitsmaterials.

Die **Verteilzeit** ist unabhängig vom Produkt. Zu ihr gehören sachlich begründete Abläufe (wie Störung der Maschinenfunktion, Wartung) und persönlich bedingte Abläufe (wie kurze Trinkpausen, Toilettengang oder ein Gespräch mit Vorgesetzten oder Kollegen).

Die Verteilzeiten in einem Betrieb werden mit einer Momentaufnahme erfasst. Die dabei ermittelten Werte werden prozentual zur Tätigkeitszeit verrechnet.

06. Sie sollen die Arbeitszeit zur Herstellung von „Butterhörnchen“ berechnen (Das Ergebnis ist als Dezimalzahl gerundet mit 2 Stellen hinter dem Komma auszuweisen, z. B. 0,31 Minuten).
- Bei der Seriengröße (Herstellungsmenge) von 100 Stück entstehen:
 - 4,00 Minuten Rüstzeit (Arbeitsplatzvorbereitung)
 - 24,00 Minuten Tätigkeitszeit (Teig herstellen, Abwiegen, Formen)
 - 20 % der Tätigkeitszeit als Verteilzeit (Maschinenfunktion, Pausen)
 Errechnen Sie die Herstellungszeit pro Stück (= Stückzeit).
 - Bei der Seriengröße (Herstellungsmenge) von 480 Stück entstehen:
 - 4,00 Minuten Rüstzeit (Arbeitsplatzvorbereitung)
 - 120,00 Minuten Tätigkeitszeit (Teig herstellen, Abwiegen, Formen)
 - 20 % der Tätigkeitszeit als Verteilzeit (Maschinenfunktion, Pausen)
 Errechnen Sie die Herstellungszeit pro Stück (= Stückzeit).

Grundrezept für leichten Hefefeinteig

1 000 g Weizenmehl, Type 550
 500 g Milch
 100 g Zucker
 100 g Butter/Backmargarine
 50 g Backhefe
 10 g Kochsalz

Arbeitsrezept für leichten Hefefeinteig (bezogen auf die Mehlmenge)

25,000 kg Weizenmehl, Type 550
 kg Milch
 kg Zucker
 kg Butter
 kg Backhefe
 kg Kochsalz
 kg **Hefefeinteig**

Arbeitsrezept für leichten Hefefeinteig (bezogen auf 480 Stück Hörnchen)

..... kg Weizenmehl, Type 550
 kg Milch
 kg Zucker
 kg Butter
 kg Backhefe
 kg Kochsalz
 kg **Hefefeinteig**

Zutatenliste für Butterhörnchen aus leichtem Hefefeinteig

.....

