

Snackbuch

Mit kreativen Snackideen zu mehr
Umsatz und höheren Gewinnspannen.



**Vielfältige
Belegideen**

Mit Kalkulationstabellen, Tipps &
Tricks für umsatzstarke Snacks!

Bestellen Sie einfach
per WhatsApp!
M 0170 365 58 90



Lecker Snacker

Unser Potato Quick & Easy Burger



Backfrische Belegexemplare

Mit kreativen Snackideen zu mehr
Umsatz und höheren Gewinnspannen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit diesem DEH-Snackbuch liefern wir Ihnen Ideen für kleine Mahlzeiten auf Basis qualitativ hochwertiger DEH-Backwaren, welche in unserer schnelllebigen Zeit immer mehr nachgefragt werden und im Bereich „takeaway“ und „to go“ entscheidend zum Erfolg einer SB-/Bäckerei beitragen.

Nutzen Sie unsere leckeren Belegideen für Ihre Snacktheke und profitieren Sie von steigenden Umsätzen und höheren Margen.

Achten Sie auch bei der Auswahl der Belegware auf hochwertige Produkte und kombinieren Sie die Snacks innerhalb Ihrer Theke regional und angepasst an die Bedürfnisse Ihrer Kunden.

Wir sind sicher, Sie werden Ihre Kunden begeistern!

Ihr DEH-Team

fresh

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Teigarten	5
Fertigungsstufen	6
Backprogramme	7
Veredelungsmöglichkeiten	8

BELEGWARE

Backwaren richtig aufschneiden	9
Aufstrich	9
Salate und Garnitur	10
Falttechniken	11

BACKFRISCHE BELEGEXEMPLARE

Mini Buttercroissant mit Saisonobst	12
Buttercroissant mit Erdbeeren	13
Pizza Salami	14
Pizza Mozzarella	15
Herzhafter Tomatenstrudel mit Tomaten & Mozzarella..	16
Spinat-Käse Strudel mit Lachs und Ei	17

BURGER

Beef Burger	20
Chicken Burger	21

BRÖTCHEN

Mini Potato Power mit cremigem Brie, fruchtiger Birne und knackigen Nüssen.....	24
Tropical Mini Potato mit süßer Mango und Granatapfelkernen	25
Exotic Mini Potato mit Bulgur, Fetakäse und Asia Soße	26
Kaiserbrötchen mit Ei und Remoulade.....	27
Rautino mit Kräuterfrischkäse, Prosciutto und Parmesan	28
Schnittbrötchen mit Gouda	29
Schnittbrötchen mit Salami, Tomaten und Paprika	30
Sonnenblumenbrötchen mit Senfbutter, Paprika und Kochschinken.....	31
Schusterjunge mit Frischkäse, Tomaten und Putenbrust.....	32
Kaiserbrötchen mit Frischkäse, Chilitaler und Krautsalat.....	33
Wellenreiter mit Senfbutter und Schnitzel	34
Kaiserbrötchen mit Senfbutter und Frikadelle.....	35
Baguette Brötchen mit Geflügelrib, Senfbutter und Krautsalat	36
Wellenreiter mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	37
Sesambagel mit Frischkäse, Mango und Granatapfelkernen	38



STULLEN

Tropical Morning	42
Fit & Vital in den Tag	43
Gourmet Power	44
Fit Gourmet	45
Stulle mit Leberwurst	46
Stulle mit Mett	47
Stulle mit Paprika-Ei-Pesto	48
Stulle mit Schinken	49

PANINI

Panini mit Schinken, Dijonsenfcreme und Mozzarella ...	52
Panini mit Schafskäse, Oliven und gegrilltem Paprika ...	53
Panini mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	54
Panini mit Thunfisch, Tomatensoße und Mozzarella....	55
Panini mit Putenbrust, Schmand, Grillgemüse und Mozzarella	56

BELEGTES LAUGENGEBÄCK

Butter Laugenecke mit Pesto, Tomaten und Mozzarella	60
Butter Laugenecke mit Frischkäse und Kochschinken	61
Laugenstange mit Kräuterfrischkäse und Putenbrust	62
Laugenstange mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch	63
Laugenecke mit Ziegenfrischkäse, rote Bete und Birne.....	64
Fußball Laugenbrötchen mit Camembert und Preiselbeermarmelade.....	65

MARKETING & VERKAUFSFÖRDERUNG

Individuelle Werbemittel	66
Werbemittel Zubehör.....	66

WARENPRÄSENTATION

Thekenbelegung	67
Kennzeichnungspflichten	68
Umgang mit MHDs und Abschriften	
Was sind gesunde Abschriften? (Allgemeines)	69

TIPPS UND TRICKS

Aktives Verkaufen	70
Verpackungen & Verbrauchsmaterialien	71



Plunderteig

Als Grundteig dient ein Hefeteig, der durch eine spezielle Technik mit feinen Schichten von Butter oder Margarine durchzogen ist. Vor dem Backen muss das Produkt ca. 20 Minuten antauen, um die Hefe aus ihrem „Kälteschlaf“ zu wecken. Dadurch erhält das Produkt mehr Volumen, eine bessere Optik und einen wesentlich besseren Geschmack. Dies gilt z. B. für alle Croissants.



Blätterteig

Der Blätterteig ist ebenfalls mit feinen Schichten von Butter oder Margarine durchzogen. Der Teig enthält jedoch keine Hefe und kann somit nicht vorgegart sein. Dadurch ergibt sich eine längere Backzeit von 20-25 Minuten bei höheren Temperaturen.



Laugenprodukte / Teiglinge

Vorgegarte Laugenprodukte sind durch die Lauge auf der Oberfläche sehr empfindlich. Es darf keine Feuchtigkeit, entweder durch die Luft oder durch Dampfzugabe, an sie herankommen. Dies führt sonst zur Bläschenbildung. Laugenprodukte sind i. d. R. Teiglinge und benötigen ebenfalls eine Antauzeit von ca. 20 Minuten vor dem Backen.



Ungegarte Teiglinge

Rohlinge

Ungegarte Teiglinge oder auch Rohlinge sind Produkte, die direkt nach der Teigbereitung und Ausformung gefroren und verpackt werden. Zubereitung: ca. 90 Min. Gärzeit. Backzeiten und -temperaturen der Backanleitung entnehmen.

Vorteile

- Logistik; Stellplatz; Lagerfläche
- Preis
- individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Ungegarter Hefe- oder Plunderteig

Vorgegarte Produkte

Vorgegarte Artikel benötigen für ein optimales Backergebnis eine Auftauzeit. Zubereitung: ca. 20 Min. auftauen lassen; backen nach Backanleitung; Backpapier notwendig.

Vorteile

- Bereits abgeschlossener Gärprozess
- Kein Gärschrank erforderlich
- Direktes Abbacken nach Auftauzeit
- Individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Plunder- und Croissants

Halbgebackene Produkte

Vorgebacken

Diese Produkte haben bereits eine erste Backphase durchlaufen. Zubereitung: Im gefrorenen Zustand fertigbacken (Zeiten siehe Backanleitung); ohne Backpapier.

Vorteile

- Schnell verkauf- und verzehrfertig
- Retouren können durch die individuell aufgetaute Anzahl vermieden werden
- Hoher Conveniencegrad
- > weniger Know How erforderlich



Bsp.: Brötchen und Brote

Backfertige Produkte

Blätterteig

Backfertige Teiglinge werden ohne Triebmittel (Hefe) hergestellt. Zubereitung: Es empfiehlt sich eine längere Backzeit von 20–25 Minuten bei höheren Temperaturen.

Vorteile

- Leichte Verarbeitung der Produkte
- Kurze Auftauzeit; anschließend direktes Backen möglich
- Individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Gebäcke wie Apfeltaschen etc.

Fertig gebackene Produkte

Fertig gebackene Produkte müssen – wie der Name schon verrät – nicht weiter gebacken werden. Zubereitung: Auftauen nach Backanleitung (meist ca. 60 Min.).

Vorteile

- Schnell verkauf- und verzehrfertig
- Retouren können durch die individuell aufgetaute Anzahl vermieden werden
- Meist schon fertig veredelt; eine weitere Veredelung ist aber möglich



Bsp.: Muffins und Donuts

Backprogramme

Produkt	Teigling	Brötchen	Brötchen	Brötchen	Laugen	Croissant	Croissant	Blätterteig	Baguette
Convenience-Grad	roh	vorgegart	vorgegart	halbgeback.	gegart	gegart	gegart	backfertig	halbgeback.
Backprogramme 4er Ofen	ohne ATV	ohne ATV	mit ATV	ohne ATV	ohne ATV	ohne ATV	mit ATV	ohne ATV	ohne ATV
Gärzeit 35 ° C 75 % Luftfeuchte	90 Min.	30 Min.	-	-	-	-	-	-	-
Auftauzeit bei Raumtemperatur	-	-	-	20-30 Min.	20 Min.	-	-	30 Min.	10-20 Min.
Vorheiztemperatur	200 °C	180 °C	160 °C	200 °C	180 °C	160 °C	160 °C	180 °C	200 °C
Backtemperatur	180 °C	180 °C	180 °C	185 °C	180 °C	160 °C	160 °C	175 °C	185 °C
Backzeit gesamt	18-20 Min.	18-20 Min.	23 Min.	11-13 Min.	12-14 Min.	18 Min.	23 Min.	18-20 Min.	14-16 Min.
- davon ATV Phase	ohne ATV	ohne ATV	5 Min.	5 Min.	ohne ATV	ohne ATV	5 Min.	ohne ATV	ohne ATV
Beschwädung gesamt	0,4 l	0,5 l	0,6 l	0,2 l	-	0,4 l	0,6 l	-	0,2 l
- davon ATV Phase	ohne ATV	ohne ATV	0,4 l	ohne ATV	-	ohne ATV	0,4 l	-	-
Zug zu	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Zug auf	-	-	-	-	2 Min. auf	-	-	-	-
Zug zu, letzte 5 Min. auf	ja	ja	ja	ja	-	ja	ja	ja	ja



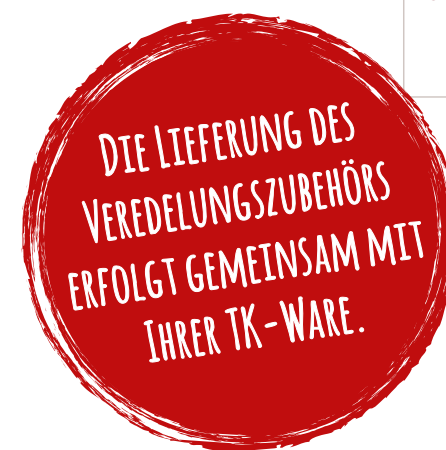
Veredelungsmöglichkeiten

Gestalten Sie die Backwaren nach Ihren Wünschen.

Gemischte Saaten, Sesam oder Mohn geben den Produkten das gewisse Etwas und machen es zum Hingucker in der Verkaufstheke.

Anwendung

Teiglinge mit Wasser abstreichen oder ganz kurz die Oberfläche in Wasser tunken und dann mit den Saaten bestreuen, bzw. für mehr Saatenveredelung, darin wälzen.

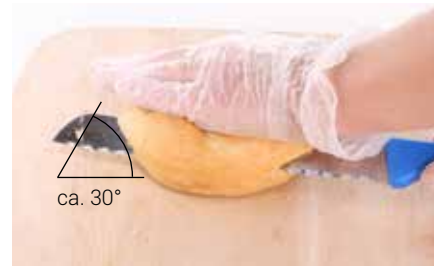


Backwaren richtig aufschneiden

Für ein ausgeglichenes Verhältnis der beiden Hälften und eine schnelle Handhabung, sollte die folgende Vorgehensweise berücksichtigt werden.

Vorgehensweise

- Produkt mit der Handfläche, auf einer hygienischen Unterlage, unter leichtem Druck festhalten.
- Brotmesser leicht über der Mitte ansetzen und beim Schneiden Finger abspreizen.
- Das Produkt nicht durchschneiden.
- Das Brotmesser am Ende ca. 30° neigen und in gedrehter Position mit dem Griff zum Körper wegziehen.



Der ideale Aufstrich

Butter

Butter passt zu allen Auflagen. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, um das Streichproblem zu umgehen (anderenfalls für ein paar Sekunden in die Mikrowelle).

Remoulade

Remoulade ist eine gute Komponente zu Wurst und Braten-Aufschnitt. Sie ist leicht gewürzt, lässt sich gut verstreichen, passt aber nicht zu allen Auflagen (z. B. Camembert).



Margarine

Bitte keine billige Margarine verarbeiten. Es gibt gute Alternativen, die auch wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommen, gleich streichfähig sind.

Egal für welchen Aufstrich Sie sich entscheiden, denken Sie daran den Aufstrich bis an den Rand des Brötchens zu streichen, da anderenfalls das Brötchen sehr schnell austrocknet.

Zaubern Sie in Kürze Ihre eigenen Aufstriche und geben Sie somit Ihren belegten Snacks eine persönliche und individuelle Note!

Butter mit Senf

Senfbutter

Ideal zu z. B. Ripphacksteak-Brötchen, Frikadellen- oder Schnitzelbrötchen.



Pesto mit Butter

Pestobutter

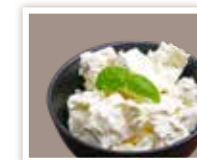
Ideal für Tomate-Mozzarella Brötchen oder Brötchen mit Putenaufschnitt.



Frischkäse / Käuter-Frischkäse mit Butter

Frischkäsebutter

Ideal auf Brötchen mit Pute oder Salami.




Tomatenbutter

Tomatenbutter

Getrockneten Tomaten, Rosmarin und etwas feurigen Chili mit Butter vermischen (Zimmertemperatur) mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Egal für welchen Aufstrich Sie sich entscheiden, denken Sie daran den Aufstrich bis an den Rand des Brötchens zu streichen, da anderenfalls das Brötchen sehr schnell austrocknet. 

Salatauswahl

Brötchen sollten immer mit Salat belegt werden, dadurch, ist eine längere Frische der Brötchen gegeben und animiert den Kunden durch besseres Aussehen zum Kauf.

Bei der Salatwahl empfehlen wir Ihnen Lollo Bionda oder auch Rucola. Der Salat ist im Vergleich zu Eisbergsalat geschmackvoller und im Gegensatz zu Kopfsalat länger haltbar.

Lollo Bionda

Eignet sich am besten für belegte Brötchen. Durch seine krausen Spitzen lässt er die Brötchen üppig erscheinen.

Rucola

Schmeckt intensiver, ist aber seltener zu bekommen und wenig üppig, darum eignet er sich eher für Mediterranes.

Den Salat immer gut in einer Sa-latschleuder ausschleudern. Bei zu feuchtem Salat nimmt die Krume Feuchtigkeit auf, die Brötchen werden weich und verlieren schnell an Rösche. Frisch gewaschenen Salat immer kühl lagern.



Tomaten

Hinweise

- Nur reife, schnittfeste Tomaten von mittlerer Größe verwenden.
- Tomaten bei Raumtemperatur lagern.

Zubereitung

- Tomaten mit kaltem Wasser waschen.
- Strunk herausschneiden.
- Tomate quer zum Strunk in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Eine Tomate ergibt ca. 6 Scheiben



Salatgurke

Hinweise

- Gurke bei mind. 12 °C lagern, nicht im Kühlschrank.

Zubereitung

- Gurke waschen.
- Enden der Gurke großzügig abschneiden.



Paprika

Hinweise

- Paprika bei mind. 12 °C lagern, nicht im Kühlschrank.

Zubereitung

- Paprika waschen.
- Die Oberseite der Paprika und den Stil deckelförmig abschneiden.
- Seitenwände und Kerne entfernen.
- Paprika halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.



Schnittlauch

Hinweise

- Nur frischen, grünen Schnittlauch verwenden.
- Frisch gewaschenen Schnittlauch kühl lagern.

Zubereitung

- Schnittlauch waschen.
- In feine Ringe schneiden.

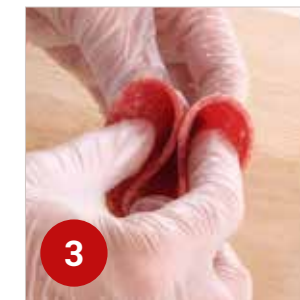


Falttechniken

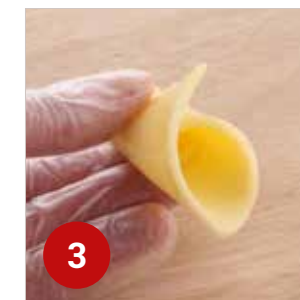
Auch für den Belag aus Wurst- oder Käsescheiben gibt es kleine Tricks, um das belegte Brötchen ansprechender zu gestalten und voluminöser wirken zu lassen:

Lassen Sie Käsescheiben bei Zimmertemperatur kurz stehen, bevor Sie sie falten. Anderenfalls besteht Bruchgefahr!

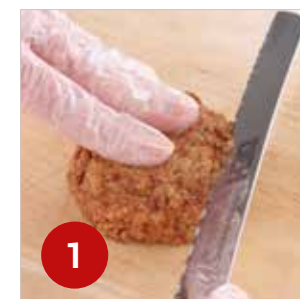
Wurst, Schinken & Co.



Käse oder ähnliche Belege



Grobe Fleischprodukte



Süßer Morgenkuss

Mini Buttercroissant mit Saisonobst, Schoko- oder Nugatcreme

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- das Mini Buttercroissant aufschneiden
- beide Hälften mit Schoko- oder Nugatcreme bestreichen
- Knusperchips auflegen
- Saisonobst verteilen
- mit einem Holzspieß fixieren

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0150	Mini Buttercroissant	1 Stück	=
	Schoko- oder Nugatcreme	2 TL	=
	Knusperchips	2-3	=
	Saisonobst	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

Mini



Buttercroissant

mit Erdbeeren, Schoko- oder Nugatcreme

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Buttercroissant aufschneiden
- Beide Hälften mit Schoko- oder Nugatcreme bestreichen
- Choclait Chips auflegen
- Erdbeerstückchen verteilen
- Mit einem Holzspieß fixieren

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0698	Buttercroissant	1 Stück	=
	Schoko- oder Nugatcreme	2 Eßlöffel	=
	Choclait Chips	5-6 Stück	=
	Erdbeere	2-3 Stück	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

Veggie



Pizza Salami

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Salamischeiben auf die Pizza legen
- Paprika- und Tomatenstückchen (Enden von Tomaten) auflegen
- Gouda drüberstreuen/legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2819	Beleg mich Pizza	1 Stück	=
	Salami	2 große oder 4 kleine Scheiben	=
	Paprikastückchen	1 Esslöffel	=
	Tomatenstückchen	1 Esslöffel	=
	Gouda	gerieben ca. 4 Esslöffel oder 2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Pizza Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Tomaten- und Mozzarellascheiben auflegen
- Mit Oregano bestreuen
- Mit Rucola garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2819	Beleg mich Pizza	1 Stück	=
	Tomatenscheiben	2-3 Scheiben	=
	Mozzarella	4-5 Scheiben	=
	Rucola	3-4 Blatt	=
	Oregano	½ Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Herzhafter Tomatenstrudel mit Tomaten und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Tomatenstrudel aufschneiden
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden
- Abwechselnd auf dem Strudel verteilen
- Mit Rucolasalat garnieren
- Mit groben Salz und Pfeffer würzen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
3400	Tomatenstrudel	1 Stück	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Rucola	6-7 Blätter	=
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Spinat-Käse Strudel mit Lachs und Ei

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Spinat-Käse-Strudel aufschneiden
- Ei schneiden
- Ei und Lachs auf dem Strudel verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2767	Spinat-Käse Strudel	1 Stück	=
	Ei	3-4 Scheiben	=
	Lachs	2 Scheiben	=
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Potato Burger

Beef-Burger

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Potato aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Kräuterfrischkäse bestreichen
- Tomaten auflegen
- Burger-Patty nach Anleitung braten oder grillen und auflegen
- Chili Sauce aufgeben und mit Röstzwiebeln bestreuen
- Gurken und Zwiebeln auflegen
- Mit einem Salatblatt dekorieren

Deko-Tipp:

Dekospieß mit Cocktailtomate & Gewürzgurke

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0357	Potatobrötchen, hell	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Esslöffel	=
	Tomate	2-3 Scheiben	=
8491800	Quick & Easy Burger	1 Patty	=
	Chili-Hamburgersoße	2 Esslöffel	
	Röstzwiebeln	2 Teelöffel	=
	Hot Dog Gurke	2-3 Scheiben	=
	Rote Zwiebel Ringe	2-3 Scheiben	=
	Salatdeko Lollo Rosso/Bianco	1 Salatblatt	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Chicken Burger

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Potato aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Kräuterfrischkäse bestreichen
- Tomatenscheiben auflegen
- Chilitaler nach Anleitung braten und auflegen
- Sweet Chili Sauce aufgeben
- Krautsalat auflegen
- Mit einem Salatblatt dekorieren

Deko-Tipp:

Dekospieß mit Cocktailtomate & milder Peperoni

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0358	Potatobrötchen, dunkel	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Tomate	2-3 Scheiben	=
0542	Chilitaler	1 Patty	=
	Sweet Chili Soße	2 Teelöffel	=
	Krautsalat	1 Esslöffel	=
	Salatdeko Lollo Rosso/Bianco	1 Salatblatt	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Belegte Brötchen & Co

Mini Potato Power

Knuspriges Mini Potato mit cremigem Brie, fruchtiger Birne und knackigen Nüssen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne und Brie in Scheiben schneiden
- das Mini Potato Brötchen aufschneiden
- beide Hälften mit Butter bestreichen
- Briescheiben auflegen
- Birnenscheiben und Rucola auflegen
- mit Honig verfeinern
- mit Walnüssen bestreuen
- mit einem Holzspieß fixieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potatos	1 Stück	=
1103	Schweizer Weckli	1 Stück	=
	Butter	1 Teelöffel	=
	Brie	3 Scheiben	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Rucola	3 Blätter	
	Honig	½ Teelöffel	=
	Walnusshälften	2-3 Scheiben	=

Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Tolle Alternative:
1103 Schweizer Weckli
(mit Ruchmehl gebacken)



Tropical Mini Potato

Knuspriges Mini Potato Brötchen mit süßer Mango und Granatapfelkernen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Mango in Scheiben schneiden
- Mini Potato Brötchen aufschneiden
- mit Frischkäse bestreichen
- Mango auflegen
- Rucola Blätter auflegen
- Granatapfelkerne verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen
- mit einem Holzspieß fixieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potato Brötchen	1 Stück	=
	Mangoscheiben	3-4 Scheiben	=
	Frischkäse	3 TL	=
	Rucola Blätter	3-4 Blätter	=
	Granatapfelkerne	1 Teelöffel	=
	Salz & Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!



Exotic Mini Potato

Mini Potatobrötchen mit Bulgur, Fetakäse und Asia Soße

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- das Potato Brötchen aufschneiden
- beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Bulgur Salat auflegen
- Weißkäse aufstreuen
- Cocktailtomaten schneiden und auflegen
- Sauce verteilen
- mit einem Holzspieß fixieren

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potato	1 Stück	=
	Paprika Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Bulgur Salat	1 Teelöffel	=
	Weißkäse (Würfel)	1 Teelöffel	=
	Cocktailtomaten	2-3 Stück	
	Asia oder Exotic Soße	1 Teelöffel	

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!



Kaiserbrötchen

mit Ei und Remoulade

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Remoulade bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Eischeiben gefächert in das Brötchen legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Remoulade	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Ei	5 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Rautino mit Kräuterfrischkäse, Prosciutto und Parmesan

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Prosciutto falten und auflegen
- Cocktailtomaten schneiden und auflegen
- Mit Rucola und Parmesan garnieren

Deko-Tipp:
Dekospiß mit Cocktailtomate

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4257	Rautino natur	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Esslöffel	=
	halbe Scheiben Prosciutto	3 Stück	=
	Cocktailtomaten	2 Cocktailtomaten	=
	Rucola	3-4 Blatt	=
	Parmesanhobel	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Schnittbrötchen mit Gouda

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Den Gouda falten und auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4097	Schnittbrötchen	1 Stück	=
	Butter	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Gouda	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Schnittbrötchen mit Salami, Tomaten und Paprika

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Frischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Tomate auflegen
- Die Salami falten und auflegen
- Paprika verteilen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4097	Schnittbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Frischkäse	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	4 Scheiben	=
	Paprika	3-4 Streifen	=
	Salami	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto

Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!



Sonnenblumenbrötchen mit Senfbutter, Paprika und Kochschinken

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Senfbutter bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Tomate auflegen
- Den Kochschinken falten und auflegen
- Paprikawürfel verteilen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4215	Sonnenblumenbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Senfbutter	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Paprikawürfel	1 Esslöffel	=
	Kochschinken	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto

Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!



Schusterjunge mit Frischkäse, Tomaten und Putenbrust

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Frischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Putenbrust falten und auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4217	Schusterjunge	1 Stück	=
	Butter/Frischkäse	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Putenbrust	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Kaiserbrötchen mit Frischkäse, Chilitaler und Krautsalat

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Chilitaler in das Brötchen legen
- Den Krautsalat gleichmäßig auf dem Chilitaler verteilen
- Mit Asia- oder Sweet-Chili-Soße garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Frischkäse	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
0542	Chilitaler	1 Stück	=
	Krautsalat	1 Esslöffel	=
	Asia-Soße/ Sweet-Chili-Soße	ca. 1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Wellenreiter mit Senfbutter und Schnitzel

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Gurke und Tomate auflegen
- Das Schnitzel (je nach Brötchengröße) in der Mitte teilen und beide Hälften in das Brötchen legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0668	Wellenreiter hell	1 Stück	=
	Senfbutter/-creme	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	2 Scheiben	=
3751	Schnitzel	1 Stück	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Kaiserbrötchen mit Senfbutter und Frikadelle

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Frikadelle in der Mitte teilen und beide Hälften in das Brötchen legen
- Garnitur auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Senfbutter/-creme	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Garnitur (Petersilie)	1 Stängel	=
	Frikadelle	1 Stück	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Baguette Brötchen mit Geflügelrib, Senfbutter und Krautsalat

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Geflügelrib in das Brötchen legen
- Den Krautsalat gleichmäßig auf dem Geflügelrib verteilen
- Mit der BBQ-Soße garnieren und wahlweise noch Petersilie auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4290	Baguette Brötchen	1 Stück	=
	Senfbutter/-creme	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
3750	Geflügelrib	1 Stück	=
	Krautsalat	2 Esslöffel	=
	Petersilie (Garnitur)	1 Stängel	=
	BBQ-Soße	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Baguette-Brötchen
geeignet!

Wellenreiter mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Pesto bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen
- Tomaten und Mozzarella gefächert auf den Rucola legen
- Mit Basilikum und extra Pesto garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0668	Wellenreiter hell	1 Stück	=
	Butter / Pestobutter	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Basilikum (Garnitur)	3 Blätter	=
	Pesto (Garnitur)	ca. 2 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Baguette-Brötchen
geeignet!

Belegte Stullen

Tropical Morning

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Mango in Scheiben schneiden
- das Eiweiß Abendbrot in Scheiben schneiden
- mit Frischkäse bestreichen
- Mango auflegen
- Rucola auflegen
- Granatapfelkerne verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0651	Eiweiß Abendbrot	1 Scheibe	=
	Mangoscheiben	3-4 Scheiben	=
	Frischkäse	3 Teelöffel	=
	Rucola	3-4 Blätter	=
	Granatapfelkerne	1 Teelöffel	=
	Salz & Pfeffer, grob	nach Geschmack	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Fit & Vital in den Tag

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne in Scheiben schneiden
- das Eiweiß Abendbrot in Scheiben schneiden
- mit Kräuterfrischkäse bestreichen
- Birnenscheiben auflegen
- gekörnten Frischkäse auflegen
- mit Karotten-Spirellis garnieren
- mit Kresse bestreuen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0651	Eiweiß Abendbrot	1 Scheibe	=
	Birnenscheiben	3-4 Scheiben	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Kresse	½ Teelöffel	=
	gekörnter Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Karotten-Spirellis	nach Geschmack	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Gourmet Power

Gourmetbrot mit cremigem Brie, fruchtiger Birne und knackigen Nüssen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne und Brie in Scheiben schneiden
- das Gourmetbrot in Scheiben schneiden
- mit Butter bestreichen
- Brie auflegen
- Birnenscheiben und Rucola auflegen
- mit Honig verfeinern
- mit Walnüssen bestreuen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0944	Gourmetbrot	1 Scheibe	=
	Butter	3 Teelöffel	=
	milder Brie	3 Scheiben	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Rucola	3-4 Blätter	=
	Honig	½ Teelöffel	
	Walnüsse	2-3 Hälften	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

Fit Gourmet

Gourmetbrot mit Frischkäse, süßer Birne, Karotten und Kresse

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne in Scheiben schneiden
- das Gourmetbrot in Scheiben schneiden
- mit Kräuterfrischkäse bestreichen
- Birnenscheiben auflegen
- gekörnten Frischkäse auflegen
- mit Karotten-Spirellis garnieren
- mit Kresse bestreuen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0944	Gourmetbrot	1 Scheibe	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Kresse	½ Teelöffel	=
	gekörnter Frischkäse	2 Teelöffel	
	Karotten-Spirellis	2-3 Spirellis	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini

Panini (italienisch, Mehrzahl von Panino) sind ein typisch italienisches Gebäck. Es handelt sich um kleine Brote (ital. pane), jedoch sind sie mit den deutschen Brötchen nur bedingt vergleichbar.

Panini mit herzhaftem Belag lassen sich schnell im Kontaktgrill zubereiten und sind ideal als kleine, warme Zwischenmahlzeit.



Elektro-Kontaktgrill Typ Panini

Robustes Gehäuse mit variabler Grillplatte oben - passt sich dadurch optimal an das Grillgut an

Art.: 02464 // VPE: 1 Stück

Panini mit Schinken, Dijonsenfcreme und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Dijonsenfcreme bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Die Tomatenscheiben darüber legen
- Den Kochschinken falten und auflegen
- Den Mozzarella darauf legen
- Im Kontaktgrill überbacken

TIPP:

Statt Tomaten können auch Champignons oder Ananas verwendet werden

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Dijonsenfcreme	ca. 4 gestrichene Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Kochschinken	3 Scheiben	=
	Tomaten	3 Scheiben	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini mit Schafskäse, Oliven und gegrilltem Paprika

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Tomatensoße bestreichen
- Die Olivenscheiben gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Das Gemüse darauf verteilen
- Den Schafskäse einlegen
- Etwas Rucola darüber verteilen
- Im Kontaktgrill überbacken

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Tomatensoße	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Olivenscheiben schwarz / grün	0,5 Esslöffel	=
	Gegrillte Paprika/ milde Peperoni	3 Stücke	=
	Schafskäse	3 Scheiben/Blöcke	=
	Rucola	5–8 Blätter	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Basilikumcreme, Pesto oder Butter bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Den Mozzarella und die Tomaten gefächert einlegen
- Im Kontaktgrill überbacken

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Basilikumcreme/ Pesto/Pestobutter	ca. 4 gestrichene Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Tomate	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

Panini mit Thunfisch, Tomatensoße und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Tomatensauce bestreichen
- Den Thunfisch gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Die Zwiebelscheiben darauf verteilen
- Den Mozzarella auflegen
- Den Rucola darauf verteilen
- Im Kontaktgrill überbacken

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Tomatensauce	ca. 4 gestrichene Teelöffel	=
	Thunfisch	1 Esslöffel	=
	Zwiebelscheiben	3 Scheiben	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini mit Putenbrust, Schmand, Grillgemüse und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Frischkäse oder Schmand bestreichen
- Die Putenbruststreifen gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Das Grillgemüse gleichmäßig auf der Putenbrust verteilen
- Den Mozzarella darauf legen
- Pesto auf die Mozzarella Scheiben geben
- Im Kontaktgrill überbacken

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Frischkäse/ Schmand	ca. 4 gestrichene Teelöffel	=
	Putenbrust	4 Streifen	=
	Grillgemüse (TK oder Antipasti)	1 Esslöffel	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Pesto	ca. 3 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Belegtes
Laugengebäck

Butter Laugenecke mit Pesto, Tomaten und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Pesto, Pestobutter oder Basilikumcreme bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf die untere Hälfte verteilen
- Den Mozzarella und die Tomaten gefächert auflegen
- Etwas Pesto darüber geben

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0836	Butter Laugenecke	1 Stück	=
	Pesto / Pestobutter / Basilikumcreme	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Rucola	5-8 Blätter	=
	Mozzarella	4 Scheiben	=
	Tomate	4 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto

Butter Laugenecke mit Frischkäse und Kochschinken

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse, oder Kräuterfrischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Darauf die Tomate legen
- Den Kochschinken falten und auf die Laugenecke legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0836	Butter Laugenecke	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Kochschinken	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Laugenstange mit Kräuterfrischkäse und Putenbrust

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenstange aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Frischkäse, oder Kräuterfrischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Darauf die Tomate und Gurke legen
- Die Putenbrust falten und auf die Laugenecke legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugenstange	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 4 gestrichene Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	2 Scheiben	=
	Putenbrust	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

Alternative Brötchen zu diesem Belag

Art.-Nr.	Bezeichnung
0836	Butter Laugenecke



Laugenstange mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenstange aufschneiden
- Den Frischkäse gleichmäßig auf der unteren Hälfte verteilen
- Mit Schnittlauch garnieren

TIPP:

Statt Frischkäse kann auch Butter verwendet werden.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugenstange	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 4 gestrichene Esslöffel	=
	Schnittlauch (Garnitur)	2 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Alternative Brötchen zu diesem Belag

Art.-Nr.	Bezeichnung
0836	Butter Laugenecke
2848	Laugenzopf

Laugenecke mit Ziegenfrischkäse, rote Bete und Birne

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit Ziegenfrischkäse bestreichen
- Rote Bete in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Rote Bete Scheiben auflegen
- Birnenscheiben auflegen
- Mit etwas groben Salz und Pfeffer bestreuen
- Mit Frühlingszwiebeln dekorieren

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0836	Laugenecke	1 Stück	=
	Rote Bete	3-4 Scheiben	=
	Ziegenfrischkäse	ca. 4 Teelöffel	=
	Birne	3-4 Scheiben	=
	Olivenöl	1 Eßlöffel	=
	Frühlingszwiebel	1-2 Teelöffel	
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto

Fußball Laugenbrötchen mit Camembert und Preiselbeermarmelade

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter bestreichen
- Den Camembert gefächert in das Brötchen legen
- Mit Preiselbeermarmelade und einem Salatblatt garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0531	Fußball Laugenbrötchen	1 Stück	=
	Butter	ca. 2 gestrichene Teelöffel	=
	Camembert	4 Scheiben	=
	Preiselbeermarmelade	1 Teelöffel	=
	Salatdeko Lollo Rosso/Bianco	1 Salatblatt	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Individuelle Werbematerialien

Plakate, Flyer, Treuepässe – welche Werbemittel können wir individuell für Sie gestalten? Wir passen die Werbemittel Ihrem Logo an, gestalten alles in Ihren Wunschfarben oder lassen uns auffällige Werbemittel für Sie einfallen.

Kundenstopper & Co.

Für die professionelle Präsentation der Werbemittel in Ihrer Filiale ist gesorgt. Wir bieten Ihnen Klapprahmen, Spannrahmen, Kundenstopper und vieles mehr.

Service-Hotline zum Marketing:

Tel. : 02332 75 76 16
marketing@deh.de



Thekenbelegung

Snacks erfolgreich präsentieren
Belegte Brötchen müssen bei einer Temperatur von 5 - 8 °C gekühlt werden. Da bei den niedrigen Temperaturen die Qualität der Backwaren leidet, sollten sie nach ca. 3 Stunden verkauft sein.

Masse verkauft Masse
Sorgen Sie immer für eine gut gefüllte Snacktheke, vor allem in Zeiten der starken Nachfrage. An starken Standorten mit hoher Kundenfrequenz, z. B. Citylage, die Snacktheke öfter am Tag verändern mit einem Frühstücks-, Mittags-, Café- und Abend-Snack.

Dekoration
In der Snacktheke wird nur mit Obst und frischem Gemüse gearbeitet. Plastik und Strohlumen sind out.

Tipp
Präsentieren Sie Ihre Snacks auf schwarzen Blechen, Platztellern oder Körbchen.

Durch gleichmäßiges Ausrichten der Snacks, kann ein schwarzes Blech (40 x 60 cm) mit 5–8 belegten Brötchen so üppig erscheinen, das die Snacktheke immer gut bestückt ist.

Machen Sie aus z. B. höherpreisigen Snacks einen Hingucker. Banderolen und Snacktüten können in der Verkaufsförderung wahre Wunder wirken.

Trick
Gegen Abend kann man größere Lücken in der Snacktheke vermeiden indem man, hinter die übrigen Snacks, passende Bilder von Snacks und Salaten oder Werbeaufsteller mit der nächsten Aktion platziert.



Richtig: Die Snacks zeigen immer mit dem Belag in Richtung des Kunden



Falsch: Zeigt der Belag zum Verkäufer, kann der Kunde den Belag nicht gut sehen und eine Kaufentscheidung fällen.

Kennzeichnungspflicht

Nach der Lebensmittel-Informationsverordnung müssen bestimmte Zutaten, andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und bei Menschen zu Allergien und/oder Unverträglichkeiten führen können, gekennzeichnet werden. Auf diesem Weg können Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, die Lebensmittel aussuchen, die für sie unbedenklich sind.

Inhaltsstoffe und Allergene müssen einfach, verständlich und gut lesbar per Etikett gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung muss entweder mit einem Schild/Aufsteller im Geschäft oder direkt auf dem Preisschild erfolgen. Die Liste mit den Zusatzstoffen muss für den Kunden jederzeit zugänglich und sichtbar sein.

- Konservierungsstoffe
- Stabilisatoren
- Antioxidationsmittel
- Zuckeraustauschstoffe (Süßstoff)

Unsere Marketingabteilung hilft Ihnen gerne weiter und erstellt Ihnen neue Thekenschilder nach dieser Verordnung: Sie müssen lediglich die Sortimentsliste unter der folgenden

E-Mail-Adresse anfordern: **marketing@deh.de**
Ihre Preise in die Excel-Liste eingeben und im Anschluss per E-Mail zurücksenden.



- Farbstoffe
- Geschmacksverstärker
- Säuerungsmittel
- Backtriebmittel

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und -erzeugnisse,
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
4. Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine,
5. Erdnüsse und -erzeugnisse,
6. Soja(-bohnen) und -erzeugnisse,
7. Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose),
8. Schalenfrüchte (d. h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
9. Sellerie und -erzeugnisse,
10. Senf und -erzeugnisse,
11. Sesamsamen und -erzeugnisse,
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂),
13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte,
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Veredelte Produkte

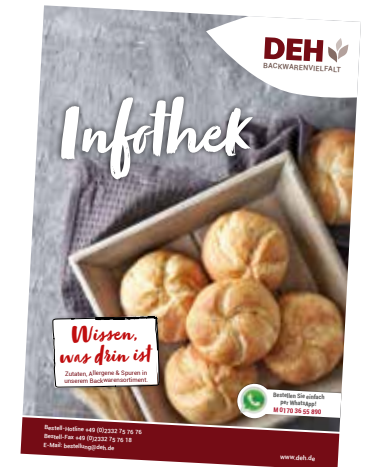
Für veredelte Produkte gilt dieselbe Regelung, beispielsweise:

- Belegtes Sesam-Brötchen mit Käse
- Brötchen = Zutaten + Allergene (GLUTEN, SESAM)
- Käse = Allergen MILCH
- 1 Scheibe Ei als Deko = Allergen EI, etc.

Infothek nach Lebensmittel-Verordnung (nur auf deutsch bisher)

Infothek komplett: Art.-Nr. 3220 Präsentationssystem mit Wandhalterung und 20 gelben DIN-A4 Sichttafeln inkl. gedruckter Zutatenliste Maße: 32 x 15 x 24 cm

Infothek-Inlet Ohne Präsentationssystem: Gedruckte Sortimentsliste inkl. Inhaltsstoffe und Allergene aller Produkte. Art.-Nr. 3230 Ausdrucke im DIN A4-Format



Grundregeln

Belegte Snacks dürfen nie zu lange in der Auslage liegen. Wenn z. B. ein Brötchen um 13.00 Uhr belegt wird, sollte bspw. auf einer Banderole klein die Zahl 1700 (für 17.00 Uhr) vermerkt werden. Dann wissen immer alle Kolleginnen und Kollegen Bescheid, wie lange das Produkt höchstens noch in der Auslage liegen sollte.

Auch wenn es schwer fällt: Häufig ist es sinnvoller, abends Ware abzuschreiben, als zu warten, bis sich das letzte einsame Brötchen verkauft hat. Kunden mögen keine „Übriggebliebenen“.

Wichtig: Produkte ohne Preisschild verkaufen sich nicht!

Mindesthaltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Produkte darf niemals überschritten werden! Wie lange die Produkte grundsätzlich haltbar sind, ist auf den Verpackungen vermerkt. Sollte es dazu kommen, dass bei einem

Produkt das MHD abgelaufen ist, dann entsorgen Sie dieses bitte umgehend, da nicht mehr gewährleistet werden kann, dass das Produkt noch einwandfrei ist.

Verfall/Verderb

Der Verfall/Verderb von Backwaren gehört bei einem gesunden Geschäft dazu. Der Verfall/Verderb (bewertet nach Wareneinstandspreisen) wird im Verhältnis zum Gesamt-Netto-Umsatz betrachtet. Warum ist die Betrachtung des Verfalls/Verderbs so wichtig für den Shop?

Ware verkauft Ware! Es ist besser drei Snacks zu präsentieren und am Ende des Tages zwei Snacks abzuschreiben, als nur noch einen Snack anzubieten, den keiner mehr kaufen will, weil er nach Ansicht des Kunden „übriggeblieben“ ist.

Grundregeln

Betrachten Sie einmal pro Woche Ihren Shop aus Sicht des Kunden. Achten Sie dabei auf die folgenden Dinge:

- Bei Sicht von Weitem sind aktuelle Werbemittel unbeschädigt, ausgeleuchtet und gut sichtbar.
- Der Kunde wird beim Betreten des Ladens freundlich begrüßt.
- Alle Mitarbeiter tragen saubere Dienstkleidung.
- Alle Artikel sind direkt an der Ware ausgezeichnet.
- Das Wechselgeld wird direkt in die Hand gegeben – erst die Scheine, dann die Münzen.
- Sie hören jederzeit „Bitte“ und „Danke“.



Papier-Tüten



Brötchentüte groß
Art.-Nr. 32073
Maße: B 20 x T 7 x H 42 cm
VPE: 500 Stück

Brötchentüte, mittel
Art.-Nr. 32072
Maße: B 18 x T 7,5 x H 36 cm
VPE: 1000 Stück

Brötchentüte, klein
Art.-Nr. 32071
Maße: B 12 x T 5 x H 28 cm
VPE: 1000 Stück

Baguette-Tüte
Art.-Nr. 32100
Maße: B12 x T5 x H58 cm
VPE: 500 Stück



5 goldene Regeln für aktives Verkaufen

- Jeder Kunde erhält genau ein Zusatzangebot.
- Der Kunde wird nicht gefragt, ob er noch irgendetwas haben möchte, sondern direkt. Z. B.: „Darf es noch ein xxx für xy € dazu sein?“
- Das Zusatzangebot passt immer zum Produkt, welches der Kunde gerade kauft.
- Wenn der Kunde ablehnt, ohne Verzögerung und ohne weitere Nach-

frage einfach in dem Bedien- oder Kassiervorgang weitermachen.
· Die Artikel, die AKTIV verkauft werden sollen, müssen immer in Griffweite sein.

-NON FOOD SORTIMENT-



Auf dieser Seite erhalten Sie einen kleinen Einblick in unser **Non-Food-Sortiment**. Das gesamte Produktangebot finden Sie in unserem **separaten Non Food Katalog**.

Diesen können Sie jetzt kostenlos bestellen. Per Telefon: **T: 02332 75 76 37** oder per E-Mail: **nonfood@deh.de**

Außerdem können Sie diesen Katalog und alle Non-Food-Artikel auf unserer Website einsehen: **www.deh.de**





- 30 Jahre Erfahrung
- Inhabergeführter Familienbetrieb und zu 100 % im Familienbesitz
- Bundesweite Verfügbarkeit von rund 600 Artikeln
- Nationale und internationale Produktinnovationen
- Zwei Produktionsstandorte
- Mehr als 60 DLG-Medaillen (Gold, Silber, Bronze)
- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität: IFS-Broker, IFS-zertifizierte Produktionsstätten „Higher Level“, DLG-Preis der Besten (2016)
- Nationaler Außendienst
- Tägliche bundesweite Lieferung
- 250 LKW/Tag liefern in 24 Stunden bundesweit



Bestell-E-Mail: bestellung@deh.de

Bestell-Hotline: +49 (0)2332 75 76 76

Bestell-Fax: +49 (0)2332 75 76 18

WhatsApp-Bestellungen: +49 (0)170 36 55 890



*Bei mind. 3 Liefertagen pro Woche.