

WARENPRÄSENTATION UND THEKENGESTALTUNG 1/2

Das Thema Warenpräsentation wird dich deine ganze Ausbildung begleiten. Wichtig ist, dass du folgende Punkte einhältst.

Und zwar siehst du hier bei uns in der Theke, haben wir jetzt hier so kleine Kümmelstangen, Croissants, Brezeln und Weizenkleingebäck, sowie auch Körnerbrötchen oder Saatenbrötchen. Du erkennst hier auf unseren Kümmelstangen, dass hier oben Salz liegt. Jetzt habe ich daneben das süße Croissant. Bei dem süßen Croissant ist es natürlich, dass man beim Essen kein Salz unbedingt auf seinem Croissant haben sollte. Deshalb ist es falsch Kümmelstangen oder Salzstangen neben Croissants zu legen. Genauso auch neben Brezeln. Achte darauf in der Warenpräsentation!

Hier ist es jetzt nur richtig wegen der Farbe. Du erkennst, die Salzstangen, Kümmelstangen sind dunkel, das Croissant ist hell, die Brezel ist auch wieder dunkel. Also versuche in deiner Warenpräsentation immer wieder auch ein Farbspiel einzubringen. Das heißt hell, dunkel, hell, dunkel oder auch ein Korn, kein Korn.

Das ist zum Beispiel wichtig beim Brotregal. Dort haben wir immer mal wieder Brote dabei, wo verschiedene Saaten drauf sind oder verschiedene Getreidearten. Achte darauf, dass du wie hier unten zum Beispiel bei dem Vollkornbrot, wo die Haferflocken drauf liegen, dass daneben ein Produkt liegt, was vielleicht eine andere Farbe hat, eine andere Form oder auch eine andere Bestreuung hat. Es muss sich halt von der Masse abheben, sodass der Kunde, wenn er dein Ladengeschäft betritt, sofort erkennt, das ist ein Vollkornbrot, das gehört zu diesem Preisschild oder das ist ein Weizenmischbrot.

Beim Brotregal ist es unter anderem auch wichtig, auf die Formen zu achten. Du siehst jetzt hier, wie ich mit den Formen gespielt habe. Ich habe hier unten kleine runde Brote, ich habe Laibformen und ich habe Kastenbrote. Versuche in deiner Warenpräsentation für das Brotregal nicht immer ein Brot Kastenform, Kastenform nebeneinander zu legen, sondern lockere es auf. Nimm wirklich deine gesamte Vielfalt, die dir dein Brotregal gibt und versuche damit zu spielen. Versuche auch mal ein Brot an die andere Stelle zu legen. Das ist nicht schlimm, teste es mal aus.

Und jetzt kommen wir noch zu dem Kuchen. Da gibt es nämlich auch einige Punkte, die wichtig sind, dass du diese beachtest. Du siehst hier unten unsere Croissants, die sind mit Fondant abgestrichen. Dann haben wir hier neben die Pfannkuchen mit Puderzucker. Ich habe keine Berge gebaut oder Pyramiden. Das finde ich persönlich sehr wichtig, denn der Kunde kauft das Produkt zu einem doch etwas höheren Preis bei uns in der Bäckerei, weil er überzeugt von der Qualität ist. Und er möchte natürlich, dass das Produkt auch heile bei ihm zu Hause ankommt. Denn der Verkaufsvorgang des Kunden ist erst abgeschlossen am Kaffeetisch zu Hause. Bedeutet, er möchte ein einwandfreies Produkt haben. Wenn du einkaufen gehst, möchtest du auch immer ganze Produkte haben.

WARENPRÄSENTATION UND THEKENGESTALTUNG 2/2

Dann siehst du, dass ich hier auch wieder die Farbvielfalt versucht habe aufzugreifen. Croissant, Pfannkuchen, Schweineohr oder auch hier drüben die Ochsenaugen sowie auch die Spritzkuchen. Und sie sind alle in einer Reihe, nichts irgendwie unterschiedlich oder unterschiedlich gemischt.

Die Teilchen habe ich hier oben auch mit hingelegt. Wichtig ist, auf der oberen Ebene möglichst Dinge immer zu präsentieren, die vielleicht nicht so schnell abverkauft werden oder vielleicht, wenn deine Kasse hier steht, ist es ja die A-Fläche. Dann, ruhig Produkte, die gut laufen oder Aktionsprodukte zu präsentieren. Hier siehst du auch wieder meine farbliche Trennung. Hell, dunkel, hell und auch, was sich genau durchzieht, wie auch beim Brotregal, Formverschiedenheiten. Croissant, Pfannkuchen in rund, das Schweineohr. Der Kunde, der möchte gerne eine gut sortierte Theke haben, damit er schnell auch auswählen kann und gucken kann, was ihn anspricht.

Beim Thema Croissant scheiden sich oft die Geister. Es kann passieren, dass du auch Theken vorfindest, in denen das Croissant so nach unten präsentiert wird. Aber wir wollen ja immer ein lachendes Croissant anschauen. Deshalb ist es wichtig, dass die Croissants immer nach oben zeigen zum Kunden und dass die Croissants den Kunden anlächeln.

Bei der Präsentation, wenn die Weihnachtszeit beginnt, ist es auch superwichtig, dass zum Beispiel der Stollen, der abgepudert ist, wie auch unsere Pfannkuchen, nicht unbedingt neben den Dominosteinen liegt. Denn es kann immer passieren, dass der Puderzucker oder auch der Dekor-Puder auf die Dominosteine fliegt. Das ist natürlich dann nicht von Vorteil, da der Dominostein, der sich durch die glatte, klare Oberfläche mit der Kuvertüre definiert, dann natürlich mit dem Puderzucker bestäubt ist und das natürlich nicht mehr qualitativ hochwertig ist.

Also achte zum Schluss darauf, dass du immer daran denkst, ein Farb- und Formspiel in deiner Präsentation einzubauen, sowohl in der Theke als auch im Brotregal. Und achte darauf, wie die Dinge überzogen sind. Wenn du Produkte hast mit Kuvertüre oder kakaohaltiger Fettglasur, platziere sie bitte nicht, neben Produkten, die mit Puderzucker zum Beispiel bestäubt sind.

Zum Abschluss ist es wichtig, dass du gekühlte Produkte natürlich in die Kühlung legst. Das ist wichtig, dass sich keine Mikroorganismen dort vermehren können. Deshalb immer wichtig, achte darauf, wie kommen die Produkte an, welche Temperatur haben die Produkte und deine Kühlung sollte nie über 7 Grad haben.