

## WARENPRÄSENTATION: BLECHKUCHEN 1/2

Thema Warenpräsentation: Es ist ja häufig schwierig, Kuchen, von dem ihr nur noch wenig Stücken übrig habt, vernünftig zu präsentieren auf einem Blech, sodass eure Theke auch noch recht voll wird. Ich zeig dir heute, wie es am besten funktioniert.

Für dich immer wichtig, Heber und Messer sind unsere Geräte! Es wird nicht nur mit einem Heber gearbeitet, sondern immer mit dem Heber und dem Messer. Solltest du das Messer nicht haben, wirst du immer zur Unterstützung den Finger nehmen, um das Stück Kuchen abzustreifen. Das ist ein absolutes No-Go in der Bäckerei. Denn erinnere dich mal, wenn du irgendwo einkaufen gehst und die Verkäuferin da irgendwas mit ihren Händen berühren würde, möchtest du das Stück auch nicht haben. Deshalb für dich wichtig, Heber und Messer sind unsere Geräte.

Wir fangen an mit einem Stück Kuchen, was wir vorne platzieren. Ich mache es gerne diagonal und ein Stück Kuchen hat ja mehrere Ränder. Diese Seite zum Beispiel war mal die Kante von dem Blech. Die möchten wir natürlich nicht nach vorne zum Kunden zeigen, sondern wir nehmen die wunderschöne Kante. Das heißt, immer darauf achten, dass ihr Randstücken in eine Ebene setzt und das nicht verschieden ist. Je öfter ihr das macht, umso leichter fällt euch das. Dann nehmt ihr das Stück und setzt es diagonal auf das Blech ab. Wieder hier dasselbe. Ich gucke wieder mir das Stück an. Wo ist denn der Rand? Ist der hier oder ist der hier? Dann ist er wieder hier. Das bedeutet, ich setze das Stück auch hier ab.

Es gibt ein Nachteil bei dieser Präsentation, und zwar, dass natürlich das Stück Kuchen recht offen präsentiert ist. Aber ich verspreche dir, dass es so schnell abverkauft ist, dass das gar nicht die Zeit hat, so schnell auszutrocknen. Und dann geht es weiter. Wieder das nächste Stück. Wieder gucken, wo ist mein Rand? Dann wieder hier oben absetzen. Und so geht es immer weiter. Hier ist auch wieder an der Stelle mein Rand. Wird auch wieder nach oben hin abgesetzt. Und hier muss ich gerade mal gucken. Ah, da sehe ich nicht so wirklich, wo jetzt der Rand ist. Dann drehe ich mir das mit dem Heber und dem Messer und kann dadurch schauen, welche ist jetzt die schönste Seite. Und die Schokoladenseite ist, glaube ich, nicht die, sondern die. Deshalb nehme ich die Schokoladenseite natürlich von dem Kuchen und setze sie hier vorne ab.

Jetzt wollen wir ein bisschen Farbe reinbringen. Das ist immer ein bisschen schwierig mit Erdbeerkuchen und Apfelkuchen, weil der Erdbeerkuchen ein bisschen färbt. Dann nehmt ihr euch das Stück Erdbeerkuchen und setzt es hier neben den Kuchen ab. Wieder, wichtig, ihr merkt es. Ich arbeite immer mit dem Heber und dem Messer. Wenn du dir unsicher bist, kannst du das Messer immer als Stabilisator nehmen. Dann kann ich auch damit ein bisschen mal fliegen lernen. Nein, machen wir natürlich nicht an der Theke. Jetzt setzen wir das nächste Stück ab. Dann kommt das nächste Stück. Das setzen wir uns auch wieder hier ab. Und das nächste Stück, das setzen wir natürlich auch wieder hier ab. Und hier schaue ich mal kurz. Achtet immer darauf, dass ihr gute Produkte nehmt. Hier oben die Erdbeere sieht jetzt nicht mehr so ganz toll aus.

## WARENPRÄSENTATION: BLECHKUCHEN 2/2

Das heißt, belegen das Stück mal zur Seite und wir nehmen natürlich das wunderschöne Stück, denn wir wollen unseren Kunden immer eine gute Qualität anbieten.

Du bist das letzte Auge, was die Produkte abcheckt und guckt, ob die gut sind. Und dann legen wir das hier auch wieder ab. Packen unsere Sachen zur Seite, nehmen unser Blech und packen ihn nach vorne in die Theke. Und ich verspreche dir, dass der Kunde von diesem Blech viel lieber jetzt den Kuchen abkauft, als wenn das nur so ein zusammengewürfeltes Blech ist.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER  
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS