



PUNKTEN IM MITTAGSGESCHÄFT: Schnelle Snacks für Bäckereien

Wie Bäckereien mit durchdachten Snackkonzepten zusätzliche Umsätze generieren – einfach umsetzbar, praxisnah und attraktiv präsentiert.

Schnelle Snacks zum Mittag sind längst mehr als ein Trend. Immer mehr Gäste greifen tagsüber zu flexiblen, herzhaften Snackformaten statt zu einer klassischen Mahlzeit. Für Bäckereien ergeben sich daraus neue Chancen im Mittagsgeschäft. Wer hier die richtigen Formate findet, kann neue Essanlässe schaffen und sein Angebot gezielt erweitern.

SNACKS, DIE IM ALLTAG FUNKTIONIEREN

Was zeichnet ein gutes Snackkonzept für Bäckereien aus? Es sollte gut vorbereitet werden können, prozesssicher funktionie-

ren und sich flexibel variieren lassen. Genau hier setzen moderne Snackideen an – von herzhaften Waffeln über Pinsa-Varianten bis hin zum Mini-Auflauf.

Snack-Experte Sascha Wenderoth beschäftigt sich seit Jahren mit zeitgemäßen Snacklösungen für den Außer-Haus-Markt. Gemeinsam mit MILRAM Food-Service entwickelt er Rezepte, die gezielt auf die Abläufe in Bäckereien zugeschnitten sind: wenig Handgriffe, gut planbar und mit klarem Fokus auf Optik und Geschmack. „Snacks müssen im Alltag funktionieren – nur dann haben sie in der Bäckerei eine echte Chance“, so Wenderoth.

KÄSE-VIELFALT MIT GELINGGARANTIE

Ein zentraler Bestandteil vieler herzhafter Snacks ist Käse. Er sorgt für Geschmack, Textur und eine attraktive Optik – und sollte dabei im Arbeitsalltag zuverlässig funktionieren. Der Raspel- und Würfelkäse von MILRAM Food-Service wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt. Die Produkte in bewährter MILRAM-Qualität sind einfach und vielfältig einsetzbar sowie absolut gelingsicher.

FÜR JEDES GERICHT DER PASSENDE KÄSE

Dank der Vielfalt finden Profis bei MILRAM Food-Service für jedes Gericht den passen-

den Käse: Ob geraspelter Mozzarella für eine gleichmäßige Bräunung und perfekte Ziehfäden oder Gouda-Raspel für eine knusprig-goldbraune Gratinierung mit würzigem Aroma. Auch pflanzliche Alternativen sind mit MILRAM Food-Service problemlos möglich: Die Gouda-Alternative vegane Raspel wurde speziell für die Heißenwendung entwickelt und lässt sich genauso einsetzen wie klassischer Raspelkäse.

PINSA-VARIANTEN FÜR DIE BÄCKEREI-THEKE

Als Einstieg in ein modernes Snackangebot ist die Pinsa optimal. Die luftigen, ovalen Pizzen sind dank der kurzen Backzeit perfekt für das Mittagsgeschäft in Bäckereien geeignet. Sascha Wenderoth empfiehlt, die Pinsa vorzubacken und bei Bestellung kurz im Hybridofen zu regenerieren. „Pinsa ist für Bäckereien ideal, weil sie vorbereitet werden kann und trotzdem frisch wirkt – genau das erwarten Gäste zur Mittagszeit“, sagt Sascha Wenderoth.

Varianten wie eine Triple Cheese Pinsa oder eine puristische Pinsa Bianco bringen Abwechslung ins Angebot. Wer zusätzlich Akzente setzen möchte, arbeitet mit besonderen Toppings wie Kapernäpfeln, frischen Kräutern oder würzigen Ölen. Für ein gleichmäßiges Schmelzverhalten und eine appetitliche Bräunung eignen sich MILRAM



Snackprofi Sascha Wenderoth entwickelt mit MILRAM Food-Service Snack-Konzepte.



Außen knusprig, innen cremig:
Pinsa-Pockets sind der ideale To-Go-Snack.



Herzhafte Waffeln bringen
Abwechslung ins Snackangebot und
fallen in der Theke sofort auf.

Mozzarella geraspelt oder der MILRAM Gouda-Mozzarella-Mix.

Als kostengünstige Alternative zur klassischen Pinsa können Bäckereien schnelle Ofenstullen anbieten. Handwerklich gefertigtes Brot in Scheiben schneiden, belegen und überbacken: So entsteht ein rustikaler Snack – ideal, um Brot vom Vortag sinnvoll weiterzuverwenden.

PINSA-POCKETS ALS TO-GO-LÖSUNG

Wie lässt sich Pinsa noch flexibler einsetzen? Eine Antwort sind gefüllte Pinsa-Pockets. Sie eignen sich hervorragend für den To-Go-Verkauf und lassen sich individuell befüllen, etwa mit einer Gemüsefüllung aus Brokkoli, Blumenkohl und Paprika. Wenderoth empfiehlt: Das Gemüse kurz in ein wenig Öl, Madras-Currypulver und braunem Zucker marinieren und die Pinsa angetaut belegen.

KÄSE-VARIANTEN KOMBINIEREN

„Je nach Anwendung kann man ruhig unterschiedliche Käse-Varianten kombinieren – gewürfelter Mozzarella zum Beispiel ist perfekt für eine cremige Käse-Füllung, während sich zum Gratinieren geraspelter Mozzarella optimal eignet“, empfiehlt Snackprofi Wenderoth. So lassen sich Geschmack, Schmelz und Textur gezielt variieren.

SÜSSE KLASSIKER HERZHAFT GEDACHT

Eine weitere Idee für mehr Aufmerksamkeit in der Bäckereitheke: Süße Klassiker wie Waffeln, Pfannkuchen oder Crêpes in der herzhaften Version. Sie eignen sich nicht nur als besonderes Mittagsangebot, sondern können auch zum Frühstück oder als schneller To-Go-Snack am Nachmittag angeboten werden. Dazu passt die Rezeptidee von Sascha Wenderoth: Sunny-Cheese-Waffel mit Spiegelei, Käse und Zitronen-Schmand als Topping. Das Konzept dahinter ist bewusst einfach gehalten.

SCHNELL KOMBINIERT, SICHER UMGESETZT

Die einzelnen Komponenten der Sunny-Cheese-Waffel lassen sich gut vorbereiten und bei Bedarf frisch kombinieren und überbacken. Für geschmackliche Highlights empfiehlt Wenderoth Toppings wie Paprika-Relish oder knusprige Apfelchips. Beim Überbacken sorgt der bewährte MILRAM Gouda-Mozzarella-Mix für eine gleichmäßige, goldene Bräunung und exzellenten Schmelz.

EINFACHE TOPPINGS – GROSSE WIRKUNG

Gerade in Bäckereien spielt die Optik eine zentrale Rolle und entscheidet über den spontanen Kauf. Kleine Snacks, die frisch und hochwertig aussehen, werden besonders zur Mittagszeit gerne mitgenommen. Mit einfachen Toppings wie frischen Kräutern, Sesam oder Saucen lässt sich schnell eine ansprechende Präsentation erzielen.

SCHNELLES FINISH MIT WÜRZIGEM QUARK

Die würzigen Quarks von MILRAM Food-Service bieten dabei maximale Flexibilität:



Würzige Quarks steigern die Attraktivität
kleiner Snackformate.

ob als schnelles Topping für Kartoffelgerichte, als cremige Komponente in Wraps und Sandwiches oder als würziger Dip. MILRAM PaprikaQuark zum Beispiel eignet sich ideal als farbiges Highlight und bringt mit dem einzigartigen Mix aus Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln eine mild-pikante Note ins Gericht. Wer den Trend Loaded Fries umsetzen möchte, kann mit MILRAM Sour Cream ein frisch-säuerliches Highlight setzen. Einfache Toppings wie Bohnen, Chilis oder Bacon-Chips lassen im Handumdrehen einen schnellen To-Go-Snack entstehen.

AUFLAUF ALS EFFIZIENTE LÖSUNG

Viele Bäckereien erweitern zunehmend ihr Quickservice-Angebot und bauen den Verzehr vor Ort weiter aus. Gerade zur Mittagszeit sind schnelle Gerichte nachgefragt, die sich gut in bestehende Abläufe integrieren lassen. Aufläufe beispielsweise können in größeren Mengen vorbereitet und bei Bedarf schnell regeneriert werden. Gleichzeitig bieten sie die Möglichkeit, Zutaten wie Brot vom Vortag sinnvoll weiterzuverwenden.

MEDITERRANER BROT-AUFLAUF

Ein Tipp von Sascha Wenderoth: Wird Käse mit Schmand kombiniert, entsteht eine besonders cremige Konsistenz – ideal für Aufläufe. „Gerade bei Aufläufen zählt die Textur – cremig innen, goldbraun oben“, erklärt der Snackprofi. Seine Rezeptinspiration dazu ist ein mediterraner Brot-Auflauf mit getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Chili und Petersilie. Gratinierter MILRAM Mozzarella sorgt für eine gleichmäßige Gratinierung, während Schmand-Tupfer aus MILRAM Schmand und Pesto Genovese das Gericht optisch und geschmacklich abrunden.

Weitere Rezeptinspirationen und
Anwendungstipps finden Profis unter:
milram-food-service.de

MILRAM
Food-Service