VERMARKTUNGSIDEEN & PLATZIERUNGSTIPPS

STEIGERN SIE JETZT IHREN UMSATZ & PROFITIEREN SIE VOM MEGATREND!

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

MIT DIESEN EINFACHEN TIPPS BRINGEN SIE IHRE URGETREIDE-GEBÄCKE

ALTE GETREIDESORTEN BIETEN

Viele Ihrer Kunden sind auf der Suche nach besonders authentischen und handwerklichen Backwaren. Mit Gebäcken aus Urgetreide und dafür maßgeschneiderten Werbemitteln werten Sie Ihr Sortiment auf und können so eine höhere Wertschöpfung erzielen.

1. Schaffen Sie Aufmerksamkeit

- Stimmungsvolle Werbematerialien helfen dabei, Passanten direkt in Ihre Urgetreide-Gebäckwelt eintauchen zu lassen.
- Außerhalb und innerhalb Ihrer Filiale können Sie starke Hingucker platzieren.

2. Emotionalisieren Sie das Thema »Urgetreide«

- Zur Interaktion auffordernde Materialien binden Ihre Kunden aktiv ein.

TIPP Ein echter Blickfang: Präsentieren Sie den fesselnden Mehlkunstfilm über Flachbildschirme in Ihrer Bäckerei.

3. Erzielen Sie eine höhere Wertschöpfung

- Urgetreide-Gebäcke sind Premium-Artikel, die es Ihnen ermöglichen attraktive Preispunkte zu besetzen.

TIPP Eine attraktive Gebäck-Präsentation im Regal zieht Kundenblicke magisch an! Platzieren Sie Ihre Urgetreide-Brotspezialität z. B. direkt hinter dem Kassenplatz (A-Artikel).

- Steigern Sie zudem die Bereitschaft der Kunden einen höheren Preis zu zahlen, indem Sie zusätzliches Interesse durch besondere Brotformen oder saisonale Gebäcke wecken.

IN DIE ERFOLGSSPUR.

NEUES UMSATZPOTENZIAL!

4. Bieten Sie Probierangebote

- Probieren geht über Studieren: Begeistern Sie Ihre Kunden mit Ihren Kreationen – denn was lecker schmeckt, wird auch gekauft!

TIPP Kombinieren Sie den Probierteller zusammen mit der Schautafel.

5. Regen Sie zum Zusatz-Kauf an

- Eine prominente Platzierung ist das A und O: Was ins Auge sticht, macht neugierig!

TIPP Nicht nur verpackte Urgetreide-Brote auf der Theke, sondern auch das UrDinkel-Toastbrot eignen sich ideal für Impulskäufe.

6. Zeichnen Sie Ihre Urgetreide-Gebäcke aus

- Kleiner Aufwand, große Wirkung: Die klare Wiedererkennbarkeit Ihrer Urgetreide-Gebäcke sorgt für zusätzliche Probekäufe.

TIPP Nutzen Sie eine Banderole, eine Mehlschriftschablone oder die Backform.

7. Kündigen Sie Ihre Urgetreide-Gebäcke an

- Begeistern Sie so treue Bestandskunden oder gewinnen lukrative Neukunden.

TIPP Mit individualisierbaren Couponkarten weisen Sie auf neue Gebäcke hin und kurbeln mit attraktiven Angeboten Querverkäufe an.

z. B. „1 Urgetreide Brot kaufen, 1 Urspitz GRATIS erhalten!“

UMSETZUNGSBEISPIEL FÜR IHRE THEKE

URGETREIDE-VERMARKTUNGSFILM
Jetzt Code scannen und mehr erfahren!

Unser
BROT DES MONATS
Urgetreide 6-Korn-Brot

GUTES AUS URG

Zusammen nur 3,49€

JETZT PROBIEREN

4

5

6

URGETREIDE-AKTIONSVORS

Ob über Monate, Wochen oder an einem speziellen Tag – zeitlich begrenzte Aktionen mit einem starken Produktfokus schaffen maximale Aufmerksamkeit. Je nach Umfang Ihres Sortiments können Sie so individuell und effektiv auf Ihre Urgetreide-Gebäcke hinweisen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einfachsten Mitteln große Wirkung erzielen können.

URGETREIDE-WOCHEN

Präsentieren Sie Ihr gesamtes Urgetreide-Sortiment in einem klar kommuniziertem Zeitraum. Während dieser „Urgetreide-Wochen“ begeistern Sie Ihre Kunden mit wechselnden Angeboten und einer Vielzahl an Gebäcken.

CHLÄGE, DIE SICH LOHNEN!

BROT DES MONATS

Lenken Sie die gebündelte Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf ein ausgewähltes Brot und sorgen Sie so auch bei Neueinführungen Ihrer Gebäcke für nachhaltigen Erfolg.

TAG DES BROTES

Der Tag des Brotes – ein idealer Aufhänger für Aktionen rund um Ihr Urgetreide-Brot: Ist Ihr Sortiment noch ausbaufähig, so können Sie Ihren Kunden an diesem speziellen Tag ein Urgetreide-Brot als besonderes Highlight vorstellen.

JETZT NEU:
mitnehmen & genießen

PROBIERTAG

Hier können Sie kreativ werden: Ob zur Einführung oder Vorstellung einzelner Gebäcke, bieten Sie Ihren Kunden an besonderen Tagen die Möglichkeit unterschiedlichste Urgetreide-Gebäcke zu probieren.

Probieren Sie jetzt unsere neueste Kreation:

DAS URGENUSS-BROT

HERRLICHE REZEPTIDEEN

Mit wenigen Handgriffen passen Sie Ihre Urgetreide-Rezepte ganz unkompliziert an verschiedene saisonale Anlässe an. So können Sie Ihre Kunden über das ganze Jahr mit herrlich authentischen Geschmackserlebnissen begeistern. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Inspirationen für Sie zusammengestellt.

Urgetreide Quark Brot

Rezept-Nr. 00782

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 18,900 kg

TEIG	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	5,000 kg
Speisequark, Magerstufe	1,000 kg
Schnittlauch, getrocknet	0,050 kg
Petersilie, getrocknet	0,050 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser,ca	7,400 kg
DEKOR	
Dinkelmehl Type 630	0,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	12 Min. langsam
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	0,550 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	55 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 550 g abwiegen, rundwirken und in die Brotbackform „Voller Genuss“ einlegen. Mit Dinkelmehl absieben und direkt über Kreuz bis zum Boden einschneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach 4 Minuten den Zug ziehen.

FÜR JEDE JAHRESZEIT!

JAHRESZEITEN

Frühling · Sommer · Herbst · Winter

SAISONALE ANLÄSSE

Valentinstag Muttertag · BBQ · Oktoberfest · Erntedank · Weihnachten

FrühlingsSpitz

Rezept-Nr. 00785

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 17,550 kg

TEIG	
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Der UrSpitz	4,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,200 kg
Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
Bärlauch, getrocknet	0,050 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
DEKOR	
Basisdekor hell	0,800 kg

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2.400 g abwiegen und nach der Pressengare rundwirken. Nach dem Appressen die Teiglinge direkt länglich aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Basisdekor hell wälzen. Bei guter Gare mit Schwaden backen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	24 – 26 °C
Knetzeit	6 + 4 Min. im Spiralkneter
Teigruhe	15 Min. / 15 Min. Ballengare
Einwaage	0,080 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 240 °C Ausbacktemp.
Backzeit	18 Min.

UrDinkel Mediterran

Rezept-Nr. 00784

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 19,470 kg

TEIG	
Brühstück:	
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg
Speisesalz	0,020 kg
Wasser, kochend	1,500 kg
UrDinkel	9,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	5,800 kg
Zum Schluss unterkneten:	
BÄKO Oliven, grün, geschnitten, in Olivenöl	2,000 kg
DEKOR	
Dinkelflocken	0,500 kg
Dinkel-Vollkornmehl	0,500 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 24 °C
Knetzeit	12 Min. langsam / ca. 4 Min. schnell
Teigruhe	60 – 90 Min.
Einwaage	0,350 kg
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	35 Min.

HERSTELLUNG

Das Brühstück mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Während der Teigruhe den Teig einmal „aufziehen". Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 350 g abwiegen. Wie Baguette aufarbeiten, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen. Bei ¾ Gare längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

TIPP

Zum Oktoberfest das Herzbrot einfach mit 50 g Kümmel verfeinern.

UrGenuss Horn

Rezept-Nr. 00783

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 17,900 kg

TEIG	
UrGenuss Urgetreidebrot	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Kümmel, ganz	0,050 kg
Kümmel, gemahlen	0,050 kg
Speisesalz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 kg
Zum Schluss unterkneten:	
Cranberries	1,000 kg
DEKOR	
Dinkelmehl Type 630	0,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	26 – 28 °C
Knetzeit	10 Min. langsam
Teigruhe	20 Min. / 10. Min. Zwischengare
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	40 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen. Diese leicht rund und danach etwas länglich formen. Nach der Zwischengare die Teigstücke lang formen und die Enden etwas spitz zulaufen lassen. Nun in Dinkelmehl wälzen und als Horn geformt auf Abziehapparate absetzen. Bei ¾ Gare schneiden und mit Schwaden schieben.

Herzbrot mit Urgetreide 6-Korn-Brot

Rezept-Nr. 00709

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 18,400 kg

TEIG	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	5,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	8,000 kg
DEKOR	
Dinkelvollkorn-Mehl	0,300 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	12 Min. langsam
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	0,450 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	50 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu Broten von 450 g abwiegen, rundwirken, im Dekor wälzen und in den Formenverband „Herzen“ einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach drei Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.

Kartoffel-Röggelchen

Rezept-Nr. 02517

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 21,350 kg

TEIG	
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	3,500 kg
allesgute UrRöggelchen	2,500 kg
Pom-Frisch	2,000 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser	9,000 kg
DEKOR	
Pom-Frisch	0,500 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	4 + 4 Min.
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	0,400 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	35 Min.

HERSTELLUNG

Die Teigstücke nach der Zwischengare langstoßen, die Oberfläche befeuchten, in **Pom-Frisch** wälzen, auf gestaubte Abziehapparate absetzen und zu einem „S“ formen. Vor dem Schieben die Oberfläche der S-Formen jeweils im Bogen baguettemäßig einschneiden. Mit Schwaden schieben, nach halber Backzeit den Zug ziehen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

ALTERNATIVE AUFBEREITUNG

Teig zu den gewünschten Teigstücken abwiegen und etwas langstoßen. Nach der Zwischengare langrollen und zu Ringen formen. Die Oberfläche befeuchten und in **Pom-Frisch** wälzen. Danach auf gestaubte Abziehapparate absetzen. Die Ringe mit einem Holzstab so eindrücken das 4 gleiche Teile entstehen (über Kreuz), nicht durchdrücken. Vor dem Schieben die 4 Ringteile mit einem Baguetteschnitt einschneiden.

Urgetreide Walnussbrot

Rezept-Nr. 00781

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 18,880 kg

TEIG	
UrGenuss Urgetreidebrot	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	6,700 kg
Zum Schluss unterkneten:	
Walnusskernbruch	2,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	27 °C
Knetzeit	15 Min. langsam
Teigruhe	keine
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	60 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Brote abwiegen, rundwirken, ohne Schluss lang aufarbeiten und dabei in Kartoffelpuder rollen. Die Brotteiglinge auf gestaubte Abziehapparate setzen, mit reichlich Kartoffelpuder stauben und mit einer nassen Bürste abstreichen. Die nassen Brote mit den Handflächen glattstreichen.
Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach zwei Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten wieder schließen.

Uriger Winterschmaus

Rezept-Nr. 00787

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 22,200 kg

TEIG	
allesgute Das Urige	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg
Zum Schluss unterkneten:	
Rosinen/Sultaninen	2,000 kg
Haselnüsse, ganz, geschält	2,000 kg
DEKOR	
Sesam	1,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 °C
Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	50 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Sesamsamen wälzen. Mit dem Schluss nach oben in runde Gärkörbe legen. Bei ¾ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, V-förmig einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Wintergenuss Brot

Rezept-Nr. 00786

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 30,640 kg

TEIG	
Quellstück: Stehzeit	*30 Min.*
Combicorn UrAcker Korn	5,000 kg
Wasser	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
Backsauer R22	0,090 kg
Lebkuchengewürz	0,030 kg
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca	7,000 kg
Zum Schluss unterkneten:	
Rosinen/Sultaninen	2,000 kg
Haselnüsse, ganz, geschält	1,000 kg
Mandeln	1,000 kg
DEKOR	
Weizenmehl Type 550	0,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 28 °C
Knetzeit	wie Mischbrot
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	50 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und in Weizenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei ¾ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 4 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.

HINWEIS

Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.

TIPP
Verfeinern Sie das Toastbrot mit Dinkelsprossen.

UrDinkel Butter Toast

Rezept-Nr. 00780

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 16,920 kg

TEIG	
UrDinkel	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Butter	0,500 kg
Zucker	0,300 kg
Speisesalz	0,120 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,600 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25–26 °C
Knetzeit	8 Min. langsam
Teigruhe	10 Min. / ca. 10 Min. Zwischengare
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 230 °C Ausbacktemp.
Backzeit	35 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen. Bei Maschinen-Aufarbeitung sollte der Walzenabstand ca. 5 mm betragen. Die Four-pieces-Methode (4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen. Teigstücke mit fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) und Schwaden backen.

4-Jahreszeiten
Unsere Rezepte für jede Saison!

UrDinkel Brezel

Rezept-Nr. 00788

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 15,800 kg

TEIG	
UrDinkel	10,000 kg
Meister Schmelz PO MB	0,500 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,000 kg
DEKOR	
Brezelsalz	0,500 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	24–26 °C
Knetzeit	8 Min. langsam
Teigruhe	5 Min. / 5 Min. Pressengare
Einwaage	0,080 kg
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 230 °C Ausbacktemp.
Backzeit	13 Min.

HERSTELLUNG

Abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei ½ Gare gut absteifen lassen, belaugen, auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen und einschneiden. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.

UNSERE UNTERSTÜTZUNG FÜR IHREN ERFOLG

Machen Sie Ihre Urgetreide-Gebäcke zu umsatzstarken Hinguckern. Nutzen Sie dafür die durchdachten Materialien für Ihr Ladenlokal, die Theke und das Verkaufsregal.
Ihr CSM-Verkaufsberater unterstützt Sie gerne.

Bäcker-Werbeportal

Motiv „Ähren“

Motiv „Hand“

Motiv „Landwirt“

Aktionsplakate DIN A1, A3 hoch

Das Bäcker Werbeportal

Weitere Informationen finden Sie hier:
www.baecker-werbeportal.de

Couponkarten
10,5 × 21,0 cm

Werbemittel

Leaflet
11 × 16,5 cm

Pasteurisationsbeutel
+ Clips 22 × 24 cm

Urgetreide Schautafel
DIN A4

Probierteller
21,0 × 15,2 cm

Brotbanderole
6 × 49 cm

Mehlschablone
14,2 × 11,9 cm (ohne Griff)

Service-Club

Ihre Bestellannahme
Telefon: 0421 3502-281 / Fax: 0421 3502-208
www.service-club.de

Formenverband „Herzen“ Art.-Nr.: 01591
Verband ca. 75 × 11,8 cm
6 Herzen Ø innen 11,2 cm / H 11,5 cm

Brotbackform „Voller Genuss“
Art.-Nr.: 02510
ca. Ø 11 cm / H 8,5 cm

Backform „Dessertkuchen“
Art.-Nr.: 00885
ca. L 58 cm / B 14 cm / H 8 cm

70155-10-0518

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®