



Entwickelt den

# Good Food Good Mood

Snack des Jahres



## OPTIK & GESCHMACK

Gefördert von:



WEITBLICK®





# EURE AUFGABE



# Entwickelt den Good Food Good Mood

Snack des Jahres

Deine Snackidee gesünder interpretiert – egal ob vegan, klassisch oder cross over.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Alles muss natürlich als kalter oder warmer Snack in eurem Betrieb oder der Berufsfachschule ganz einfach zubereitet werden können.



# DIE BEWERTUNGSKRITERIEN



Idee & Name



Zubereitung



Optik & Geschmack



Kalkulation

Diese Informationen sollen bei der erfolgreichen SNACK STAR® Ideenentwicklung unterstützen und zur Einbindung in den Unterricht dienen.



# INHALT



## PASSEND FÜR RAHMENLEHRPLAN AUSBILDUNGSBERUFE

### **Fleischer / Fleischerin**

3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 11  
„Herstellen von verzehrfertigen Produkten“  
Zeitwert: 40 Stunden

### **Bäcker / Bäckerin**

2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 6  
„Herstellen von Backwaren-Snacks“  
Zeitwert: 40 Stunden  
3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 13  
„Planen & Durchführen einer Aktionswoche“  
Zeitrichtwert: 40 Stunden

### **Koch / Köchin**

2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 2.2  
„Zwischenmahlzeiten“  
Zeitwert: 40 Stunden

- Optische Herausforderung
- Kaufstimulierende Faktoren
- Geschmack entscheidet
- Komfortabel verpacken



# OPTISCHE HERAUSFORDERUNG

„Nichts ist beständiger als der Wandel.“

Charles Darwin, Naturforscher

Die Anforderungen an ein modernes Snack-Angebot ändern sich stetig und steigen kontinuierlich.

Der Kunde entscheidet heute je nach Situation

- erlebnisorientiert
- genussorientiert
- zweckorientiert
- nachhaltig
- gesund
- emotional

und das unabhängig von Tageszeiten.





# OPTISCHE HERAUSFORDERUNG



„Ein attraktives Snack-Angebot als Chance.“

Das Angebot und der Wettbewerb unter den Snack-Anbietern wird kontinuierlich

- vielfältiger
- attraktiver
- ausgefallener.

Die Zukunft gehört kreativen Snack-Ideen, die wettbewerbsfähiger, nachhaltiger und mit praktischer to go Verpackung ausgestattet sind.





# KAUFSTIMULIERENDE FAKTOREN

„Wege entstehen, indem man sie geht.“

Franz Kafka, Schriftsteller



## Gefragt ist

- eine Idee, die das Snack-Angebot attraktiv vorverkauft
- eine appetitliche Optik, die „emotionalen“ Genuss vermittelt
- ein Snack, der mindestens 60 Minuten, idealerweise bis zu 3 Stunden nach Zubereitung Frische vermittelt
- ein Geschmack, der industrielle Snacks vergessen lässt
- eine to go Mehrweg-Verpackung, die den Verzehr auch unterwegs problemlos ermöglicht



Wie aber lassen sich Geschmacksqualität und kaufstimulierende Optik inszenieren?





# KAUFSTIMULIERENDE FAKTOREN

## Der richtige Rahmen für die Snack-Präsentation.

- Platten im Schiefer- und Naturholzlook oder Weidenkörbe eignen sich besonders für eine appetitliche Snack-Präsentation. Hier sollten natürlich HACCP- / Hygiene-Aspekte berücksichtigt werden.
- Gib deinem Angebot eine Struktur, sortiere z. B. nach **süß / herzhaft** oder **klassisch / vegan / vegetarisch, heiß / kalt** oder **nach Tageszeit**.
- Nach Tageszeit empfiehlt sich beispielsweise zum **Frühstück** eher Teilchen und frische, bzw. leichte Snack-Ideen. Zu **Mittag** deftigere und warme / heiße Snacks, am **Nachmittag** süße Varianten und zum **Abend** vor allem vollwertige Varianten, wie z. B. Bowls.

**Tipp:** Kennzeichne deine Snacks, z. B. mit einem Sticker oder nutze kleine, beschreibbare Aufsteller.





# KAUFSTIMULIERENDE FAKTOREN

## Mit Appetitlichkeit punkten und Akzente setzen.

Der Kunde möchte sehen, welchen Snack er bekommt. Das Angebot muss deshalb liebevoll und originell in Szene gesetzt werden. Achtet auch darauf, dass der Snack insbesondere to go einfach und unkompliziert verzehrt werden kann.

### Hilfreich dabei ist

- auf ein ganzheitlich attraktives Äußeres zu achten
- möglichst alle Zutaten sichtbar zu machen
- mit frischen Salatblättern, gegrilltem Gemüse von Bonduelle (wie z. B. Zucchiniestreifen oder „Andalusia“) und / oder Kräutern Akzente zu setzen
- Snacks auch mal ungewöhnlich aufzuschneiden, z. B. dreieckig

**Tipp:** Pro Snack ein konkretes Belegprogramm, erforderliche Mengen und maximale Stehzeiten schriftlich festlegen.





# GESCHMACK ENTSCHEIDET



## Es lebe der kleine, feine Unterschied

Eine Veredelung mit leckeren Zutaten, Dips oder Toppings sorgt für das besondere Extra, mehr Individualität und eine höhere Wertigkeit. Dabei sollte in jedem Fall auf eine Balance von Individualität und Mainstream geachtet werden!

### Beispiele sind:

- Aktuelle Snack- und Ernährungstrends (z. B. Flexitarier, Social Media Trends, fachliche Newsletter Infos wie z. B. [newsletter@blmedien.de](mailto:newsletter@blmedien.de))
- Snack Saucen wie z. B. HOMANN „Holland Classic Style“, „Paprika Frischkäse“ und „Joghurt Knoblauch“
- Dressings wie z. B. HOMANN „Joghurt“ oder „Honig Senf“
- Snacks nach Möglichkeit kalt und warm anbieten

**Tipp:** Den Zeitfaktor beachten: z. B. beim Erwärmen von Snacks in der Mittagszeit max. 1,5 Min.



# GESCHMACK ENTSCHIEDET



„Guten Geschmack kann man lernen.“

Paul Schibler, Schweizer Aphoristiker

Selbst die schönste Präsentation kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Geschmack ausschlaggebend ist.

## Deshalb ist zu beachten:

- Zutaten auswählen, die sich gegenseitig bereichern
- Zubereitung und Optik von unabhängigen Personen beurteilen lassen, Kriterien sind z. B.
  - Geschmack und Harmonie der Zutaten
  - Aussehen
  - Verzehrfreundlichkeit
- Optimale Zutaten und Mengenangaben festlegen und immer genau einhalten







# KOMFORTABEL VERPACKEN

## Mit den Kunden denken!

Wer will, dass ein Snack-Käufer wiederkommt, muss bis zum finalen Konsum – auch „to go“ – mitdenken. Hier ist eine funktionale Mehrweg-Verpackung wichtig, die unterschiedlichste Aufgaben erfüllen kann:

- sie sorgt dafür, dass das Produkt einfach mitgenommen werden kann
- sie schützt das Produkt vor Verunreinigung
- sie hilft dabei, das Produkt länger richtig temperiert zu halten
- sie unterstützt beim Snack-Verzehr (z. B. weniger kleckern)
- sie kann als Werbeträger fungieren und die Bekanntheit steigern

**Tipp:** Auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit achten! Das kommt beim Kunden gut an!



# KOMFORTABEL VERPACKEN



## Entscheidungshilfe für die richtige Verpackung:

### 1. Das Material:

#### Papier

- bedruckt / unbedruckt
- beschichtet / unbeschichtet
- FSC-Zertifizierung möglich

Produktbeispiele:



#### Pappe

- Perforation
- Flüssigkeits- bzw. Fettdicht
- Behandlung

Produktbeispiele:



#### Holz, Bambus, Palmblatt

Produktbeispiele:



#### Kunststoff (Recyclingfähig)

- Bevorzugt PET oder- rPET transparent, weiß & schwarz erhältlich
- Über Banderole „Mehrweg“ kommunizierbar





# KOMFORTABEL VERPACKEN



## Entscheidungshilfe für die richtige Verpackung:

### 2. Die Funktionalität:

#### Heiße Snacks

Ideal ist ...

- doppelwandiges Material für anhaltende Frische und damit der Snack lange heiß bleibt
- Verschluss mit Abrissperforation
- hochwertig und hygienisch
- lebensmittelechte Bedruckung

#### Stulle & Co.

- Sollte „handmade“ Eindruck verstärken
- Muss fettdicht sein
- Idealerweise als Zubereitungsunterlage geeignet
- Mit attraktiver Gesamtoptik
- Idealerweise mit Tropfschutzlasche
- Lebensmittelechte Bedruckung

#### Wraps & Stangensnacks

- Eignung als Vorverpackung
- Formhaltend und für Stehzeiten geeignet
- Sichtfenster oder Teilbarkeit des Snacks für die Präsentation
- Zum klecksfreien Verzehr
- Schnelle Handhabbarkeit
- Lebensmittelechte Bedruckung
- Fettdicht

#### Burger

- Verzehr muss aus der Verpackung möglich sein
- Burgerbelag sollte durch Einstecktasche gesichert bleiben
- Fettdicht
- Für hygienischen Verzehr aus dem Bag
- Lebensmittelechte Bedruckung



# KOMFORTABEL VERPACKEN



## Nützliche Tipps:

- Auch bei Mehrweg-Verpackungen auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit achten. Das kommt beim Kunden gut an!
- Mögliche nachhaltige Rohstoffe sind: Papier, Pappe, Bagasse, rPET, Palmblatt, Holz, Gras, Bambus





# KOMFORTABEL VERPACKEN



## Wrap- / Tortilla-Cup

Material: Pappe  
Beschichtung: PE



## Snacktasche, 2-seitig offen

Material: Kraftpapier, fettdicht



## Graspapier-Tüte

Material: Graspapier, fettdicht



## Bagel-Pack in braun-weiß

Material: Kraftpapier



## Salatschale mit PET-Deckel

Material: Kraftpapier  
Beschichtung: PLA



## Kaffeebecher

Material: Graspapier  
Beschichtung: PLA



## Sandwich-Box mit Sichtfenster

Material: Kraftpapier



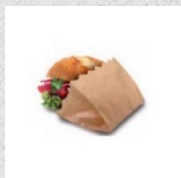
## Suppenbecher mit Deckel

Material: Karton  
Beschichtung: PLA



## Trinkbecherhalter

Material: Holzschliff



## Snacktasche mit Wellenrand

Material: Papier



## Pappteller

Material: Kraftpapier



## Clear Cup mit Domdeckel

Material: rPET





# VIEL ERFOLG!



Beachten Sie auch unsere Tipps zu:



Zubereitung



Idee & Name



Kalkulation

Gefördert von:



WEITBLICK®

