

## Weihnachtsgeschäft

*Zielgruppe Firmenkunden*



## *Die Zeit der Feste naht ...*

... und mit ihr häufen sich neben vielen festlichen Aktivitäten zu Hause auch die vorweihnachtlichen Firmenapéros.

In der vorliegenden MARGO Post erfahren Sie, wie Sie mit einer attraktiven Kundengruppe ins Weihnachtsgeschäft kommen können, die zum heutigen Zeitpunkt von vielen Bäckereien vernachlässigt wird: den Firmenkunden.

In unzähligen Handwerks- und Dienstleistungsbetrieben werden jedes Jahr auf Neue das bevorstehende Weihnachtsfest und der Jahreswechsel im Rahmen eines grosszügigen Apéros gefeiert. Diese jährlich stattfindenden Festlichkeiten mit ihren grosszügigen Buffets stellen eine optimale Gelegenheit für das Bäckergewerbe dar, Fachkompetenz unter Beweis zu stellen. Mit Kreativität und dem Eingehen auf individuelle Kundenwünsche kann der Bäcker einmal mehr deutlich machen, dass sein Service dem eines Grossisten überlegen ist. Das Geschäft mit Festtagsapéros kann sich so zu einem wichtigen und vor allem lukrativen Geschäftsbereich entwickeln.

Traditionellerweise gehört zu jedem Weihnachtsapéro ein kleines Geschenk für die Mitarbeiter als Zeichen der Wertschätzung für die angenehme Zusammenarbeit im zu Ende gehenden Jahr. Aber nicht nur für die Mitarbeiter, sondern auch für Kunden gilt es, ein originelles und praktisches Präsent zu finden. Jedes Jahr sind in der Schweiz rund 600'000 Firmen auf der Suche nach Geschenkartikeln, die den Geschmack der zu Beschenkenden treffen. Oftmals hat man dabei die Qual der Wahl zwischen unzähligen Werbeartikeln, die nach kurzer Zeit nutzlos in einer stillen Ecke verschwinden. Hier verbirgt sich eine Chance für das Bäckergewerbe, mit einem hausgemachten Gebäck neuen Wind in die Geschenkartikelbranche zu bringen.

In dieser 152. Ausgabe der MARGO Post finden Sie sowohl Rezeptideen als auch Tipps zur Verkaufsunterstützung und Kundenakquisition, damit auch Sie sich von diesem immensen Geschenkartikelmarkt ein beachtliches Stück abschneiden können.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft.

MARGO Team  
**MARGO – Qualität, Ideen, Service**

## *Firmenapéro zum Jahres*



# ende – Ihre Umsatzchance



## FITKORN KÄSEPLATTE

FITKORN SPEZIAL Mix 50%	900 g
Halbweissmehl	900 g
Hefe	40 g
Wasser	1000 g
Gesamtgewicht	2840 g

- Alle Zutaten zusammen mischen und zu einem plastischen Teig auskneten.
- Ein Stück Teig sofort 3 mm dick ausrollen, gut lockern und direkt auf dem Blech zu einem Stern zuschneiden.
- Mit dem restlichen Teig nach ca. 20 Min. Brüche à 900 g abwägen und in verschiedenen Körnern und Samen wenden.
- Die Teigstücke nun auf den Rand des ausgeschnittenen Sterns legen.
- Bei guter Stückgare bei ca. 220°C backen.
- Nach dem Backen gut auskühlen lassen und mit verschiedenen Käsesorten belegen.
- Zum Ausgarnieren können kleine Tomaten, Gurken, Oliven usw. verwendet werden.

**TIPP** Am besten verrechnet man den Käse zu einem pauschalen Kilo-Preis.

**FitKorn**  
Geschmack & mehr



Unter dem Namen "FitKorn" führt MARGO zwei Markenbrote im Sortiment, welche von Konsumenten sowohl wegen ihrem aussergewöhnlichen Geschmack, als auch wegen ihrer einmalig langen Frischhaltung geschätzt werden. FitKorn überzeugt nicht nur den Konsumenten, sondern auch den Bäcker und das Verkaufspersonal im Laden durch seinen gesamtheitlichen Auftritt.

Verlangen Sie bei Ihrem MARGO Verkaufsberater ein Muster und lassen auch Sie sich von diesem Spezialbrot Mix überzeugen.

# Partybrote – ein Dauerbrenner

## GRUNDCRÈME

CREMONA GOLD	500 g
Salz	25 g
Mayonnaise	25 g
Streuwürze	15 g
Wasser, warm	50 g
<i>Alles zusammen schaumig rühren.</i>	
Gesamtgewicht	615 g

- Die Grundcrème kann für Partybrote, belegte Brötchen und Sandwiches als Basisaufstrich verwendet werden.

## FÜLLUNGEN:

- Schinken • Lachs • Salami • Käse

## EIER-FÜLLUNG

1. Gelatine	6 g
<i>Gelatine im kalten Wasser einweichen und auflösen.</i>	
2. Quark	300 g
Aromat	20 g
Oregano	4 g
Eier gekocht, fein geschnitten	100 g
PATISSA FIN, aufgeschlagen	200 g
<i>2/3 vom Quark begeben und unter ständigem Rühren auf ca. 20°C erwärmen. Die restlichen Zutaten begeben und am Schluss noch die geschlagene PATISSA FIN unterziehen. Füllung sofort mit Dressiersack auf das Brot dressieren.</i>	
Gesamtgewicht	630 g

- Als Füllung für Partybrote und belegte Brötchen verwendbar.

## KÄSE-FÜLLUNG

Boursin-Pfefferkäse	300 g
Mayonnaise	75 g
PATISSA-FIN, aufgeschlagen	75 g
<i>Käse und Mayonnaise mischen und die PATISSA-FIN unterziehen.</i>	
Gesamtgewicht	450 g

- Die Käsefüllung kann für Partybrote, belegte Brötchen und Sandwiches verwendet werden.

## PEPERONI-FÜLLUNG

Cantadou Provençal	250 g
Mayonnaise	75 g
Peperoni, in kleine Würfel geschnitten	200 g
PATISSA-FIN	50 g
<i>Alles zusammen vermischen.</i>	
Gesamtgewicht	575 g

- Die Cantadou-Füllung kann für Partybrote, belegte Brötchen und Sandwiches verwendet werden.

# für gelungene Anlässe

## PÂTE À-CHOUX FÜR DEKOR

1. Wasser	500 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	150 g
Zucker	20 g
Salz	10 g
<i>Zusammen aufkochen.</i>	
2. Weissmehl	250 g
<i>Der kochenden Flüssigkeit begeben und während ca. 3 Min. mit einem Holzspatel abrösten.</i>	

3. Eier	ca. 400 g
<i>Sofern in einem Kupferkessel abgeröstet wurde, die Masse in einen Chromstahlkessel geben und in kleinen Quantitäten die Eier bis zur gewünschten Festigkeit begeben.</i>	

Gesamtgewicht 1330 g

- Um ein Partybrot zu dekorieren, kann die Masse mit verschiedenen Tüllen auf das unegarte Brot dressiert werden.
- Es können z.B. Rosetten oder Texte aufgespritzt werden.



## FITKORN PARTYSTERN

FITKORN SPEZIAL Mix 50%	900 g
Halbweissmehl	900 g
Hefe	40 g
Wasser	1000 g
Gesamtgewicht	2840 g

- Alle Zutaten zusammen mischen und zu einem plastischen Teig auskneten.
- Teig sofort 15 mm dick ausrollen und mit Sternausstecher ausstechen.
- Den restlichen Teig 2 mm dick ausrollen und im Tiefkühler erkalten lassen.
- Nach ca. 10 Min. den kalten Teig noch einmal durch die Ausrollmaschine lassen und den Dekor ausstechen.
- Dekor (Rosen und Sterne) auf den Partystern auflegen und mit Weissmehl fein stauben.
- Bei guter Stückgare bei ca. 220°C backen.

## GOLDKORN PARTYSTERN

GOLDKORN MIX 55%	1000 g
Halbweissmehl	700 g
Hefe	40 g
Wasser	1000 g
Gesamtgewicht	2740 g

- Alle Zutaten zusammen mischen und zu einem plastischen Teig auskneten.
- Teig sofort 15 mm dick ausrollen und mit Sternausstecher ausstechen.
- Den restlichen Teig 2 mm dick ausrollen und im Tiefkühler erkalten lassen.
- Nach ca. 10 Min. den kalten Teig noch einmal durch die Ausrollmaschine lassen und den Dekor ausstechen.
- Dekor (Herzen und Sterne) auf den Partystern auflegen und mit Weissmehl fein stauben.
- Bei guter Stückgare bei ca. 220°C backen.

## THON-FÜLLUNG

Thon	400 g
Quark	80 g
Mayonnaise	80 g
Zwiebeln, gehackt	40 g
Aromat	5 g
<i>Alle Zutaten zusammen mischen.</i>	
Gesamtgewicht	605 g

- Als Füllung für Partybrote, belegte Brötchen und Sandwiches verwendbar.

## Interessiert an Tipps zur Kundenakquisition?

Fehlt Ihnen die Erfahrung mit Marketing? Darf Ihnen die MARGO eine **professionelle Marketing-Unterstützung GRATIS** zur Verfügung stellen?

Unsere Erfahrung – Ihr direkter Profit. Gerne senden wir Ihnen unsere Dokumentation, wie sie unkompliziert potentielle Firmenkunden erkennen und Ihren Erfolg optimieren können. Die Unterlagen beinhalten konkrete Beispiele für Briefe, Infoblätter, Inserate sowie weitere nützliche Adressen.

Kontaktieren Sie am besten noch heute Ihren MARGO Verkaufsberater, schicken Sie uns ein E-mail an [info@margo.ch](mailto:info@margo.ch) oder rufen sie direkt in Baar unter 041 768 22 22 an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

# Geschenkartikelbranche –

## PRALINÉ STERN

Rezept für 14 Stück

1. GRAND'OR PATISSERIE 600 g  
Zucker 300 g  
Pralinémasse 300 g  
*Zusammen schaumig rühren.*

2. Salz 5 g  
Eier 400 g  
*Zusammen mischen und nach  
und nach beigeben.*

3. Weismehl 600 g  
Backpulver 30 g  
Milch 200 g

*Am Schluss der Masse beigeben  
und von Hand darunter melieren.*

*Pro Sternform 170 g Masse einfüllen  
und bei ca. 190°C und leicht  
gezogenem Zug backen.*

*Nach dem Erkalten den Stern mit  
einem Schokoladen Stern und einer  
Praliné ausdekorieren.*

Gesamtgewicht 2435 g

# in Bewegung

In sehr vielen Firmen tut man sich schwer bei der Auswahl eines passenden Weihnachtsgeschenks für die Stammkunden. Eine Umfrage hat gezeigt, dass bei der Geschenkauswahl nicht daran gedacht wird, dass der lokale Bäcker über die Möglichkeit verfügt, einen Geschenk-Service anzubieten. Die Problematik besteht somit in der Kommunikation. Kommen diese für Sie überaus interessanten Zielkunden nicht in Ihr Geschäft, dann tragen Sie Ihre Werbebotschaft zu diesen Firmenkunden. Doch wie machen Sie das?

Schicken Sie beispielsweise den 50 potentiell interessantesten Firmen in Ihrem Umkreis ein Geschenk wie z.B. den auf dieser Seite abgebildeten Praliné Stern als Mustersendung. Mit einer solchen Botschaft betreiben Sie beste Imagewerbung für Ihr Unternehmen und steigern zudem die Chancen für einen grösseren Auftrag um ein Vielfaches.

Nähere Details zu Kundenakquisitionsaktionen und Tipps, wie Sie Ihre Kunden für die Idee begeistern können, erhalten Sie wie immer von Ihrem MARGO Verkaufsberater oder direkt bei MARGO unter der Telefonnummer 041 768 22 22 bzw. via E-mail ([info@margo.ch](mailto:info@margo.ch)).

Initiieren Sie Aktionen dieser Art jedoch zeitig, ansonsten laufen Sie Gefahr, dass ein Geschenkartikellieferant Ihnen zuvorkommt.

## MARGO *Weihnachtspromotion*

Setzen Sie die Geschenkartikelbranche in Bewegung und offerieren Sie Firmen in Ihrer Umgebung diese komplette Lösung als Weihnachtsgeschenk für deren Kunden.

Pro Bestellung von 80 kg MARGO Margarinen oder Fette (sämtliche Gipfel-, Blätterteig-, Crème- und Backmargarinen, Confiserie-, Bäckerei- und Fritierfette sowie SUCREMA kombiniert) erhalten sie GRATIS das folgende Promotionsset im Gegenwert von Fr. 32.50:



**50 Sternbackformen**  
**50 Cellophanbeutel mit Golddruck**  
**"HAUSGEMACHT"**



# Firmenlogo als Identifikation

## **ECHTER SCHOGGI STERN**

Rezept für 12 Stück

1. GRAND'OR PATISSERIE 300 g  
Zucker 300 g  
*Zusammen schaumig rühren.*

2. Eigelb 240 g  
*Nach und nach begeben.*

3. Schoggipulver 500 g  
Mandeln 400 g  
Schraps 100 g  
Kirsch 50 g  
*Zusammen mischen und kurz unter die Masse melieren.*

4. Eiweiss 360 g  
*Zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Pro Stern 180 g Masse einfüllen. Sterne bei ca. 190°C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten die Sterne mit weisser Fettglasur filieren.*

Gesamtgewicht 2250 g





# und Dekoration



## BERNER HASELNUSS STERN

(auch geeignet für Zöliakie Kunden)  
Rezept für 19 Stück

1. GRAND'OR PATISSERIE	600 g
Zucker	700 g
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eier	520 g
<i>Nach und nach begeben.</i>	
3. Haselnüsse, fein gemahlen	920 g
Zimt	10 g
<i>Zusammen mischen und kurz unter die Masse melieren.</i>	
<i>Pro Sternform 160 g Masse einfüllen.</i>	
4. Baumnüsse, fein gehackt	400 g
<i>Baumnussbruch über die Sterne verteilen.</i>	
<i>Sterne bei ca. 180°C und leicht gezogenem Zug backen. Die Backzeit von ca. 35 Min. sollte dringendst eingehalten werden. Nach dem Erkalten Gebäcke mit Staubzucker stauben.</i>	
Gesamtgewicht	3150 g

## NUSS STERN

Rezept für 14 Stück

1. GRAND'OR PATISSERIE	300 g
Zucker	750 g
Zitronenraps	15 g
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eigelb	180 g
<i>Nach und nach begeben.</i>	
3. Mandeln, fein gemahlen	210 g
Weissmehl	450 g
Backpulver	15 g
Milch	150 g
Rahm	300 g
<i>Alles zusammen kurz unter die Masse melieren.</i>	
4. Eiweiss	270 g
<i>Zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.</i>	
<i>Pro Stern 185 g Masse einfüllen.</i>	
5. Mandelstäbli	150 g
<i>Die Mandelstäbli gleichmässig (pro Stern ca. 10 g) darüberstreuen.</i>	
<i>Sterne bei ca. 190°C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten Sterne mit Aprikosengelée gelieren.</i>	
Gesamtgewicht	2790 g

## STUDENTEN STERN

Rezept für 9 Stück

1. Weissmehl	200 g
Zucker	300 g
Schrapts	250 g
Haselnüsse	200 g
Kakaopulver	30 g
Triebalz	10 g
VELUMIN B	70 g
<i>Alles miteinander gut mischen.</i>	
2. Wasser	600 g
GRAND'OR PATISSERIE, flüssig	80 g
<i>Begeben und kurz mischen.</i>	
<i>Pro Stern 190 g Masse einfüllen und bei ca. 190°C und leicht gezogenem Zug backen.</i>	
<i>Nach dem Backen die Studentensterne gut auskühlen lassen und mit Fettglasur die Sternform bis zum Rand auffüllen und ausgarnieren.</i>	
<b>TIPP</b> Bei den Trockenbestandteilen kann zusätzlich noch 200 g SWEET FLAKES Zimt beigemischt werden.	
Gesamtgewicht	1740 g

*Chocoprime AG*

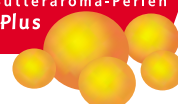
Ihr kompetenter Partner  
für Schokoladendruck

## GRAND'OR – die neue Margarinengeneration

GRAND'OR-Margarinen verfügen nicht nur über die feinen, einzigartigen Butteraroma-Perlen. Bei jedem Produkt wurden zudem Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungseigenschaften individuell und optimal auf seine Verwendung abgestimmt.

GRAND'OR-Margarinen lassen sich **leicht**, **schnell** und **sicher** verarbeiten. Sie ermöglichen Ihnen, so Gebäcke in einer **Qualität** herzustellen, von der Ihre Kunden begeistert sein werden: **verführerisch duftend**, **gut aussehend** und **köstlich im Geschmack**.

Mit feinen Butteraroma-Perlen  
Für das Plus  
an Genuss



# Weihnachtssterne –

## APFEL-ZIMT STERN

Rezept für 13 Stück

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Eier   | 450 g  |
| Zucker  | 400 g  |
| <i>Zusammen schaumig rühren.</i>  |        |
| 2. EISELLA APFEL, angerührt   | 500 g  |
| Haselnüsse, fein gemahlen   | 250 g  |
| GRAND'OR PATISSERIE,<br>flüssig   | 250 g  |
| <i>EISELLA APFEL, Haselnüsse<br/>und Margarine zusammen<br/>mischen und unter die schaumige<br/>Masse ziehen.</i>   |        |
| 3. Weissmehl  | 400 g  |
| Backpulver  | 25 g   |
| SWEET FLAKES Zimt   | 200 g  |
| <i>Weissmehl, Backpulver und<br/>SWEET FLAKES Zimt zusammen<br/>mischen und unter die Masse<br/>melieren.<br/>Pro Sternform 180 g Masse einfüllen.</i>  |        |
| 4. EISELLA APFEL, angerührt   | 260 g  |
| <i>Pro Stern 20 g Apfelfüllung<br/>aufdressieren. Bei ca. 190°C und<br/>leicht gezogenem Zug backen.<br/>Sterne mit Aprikotur bestreichen,<br/>den Rand mit Mandeln überstreuen<br/>und das Gebäck mit Staubzucker<br/>stauben.</i> |        |
| Gesamtgewicht   | 2735 g |

# ein Klassiker!



## ZITRONEN STERN

Rezept für 18 Stück

1. Zucker	700 g
Fecule	220 g
Backpulver	50 g
Weissmehl	430 g
Milch	620 g
Eier	300 g
Zitronenraps	40 g
Zitronenpaste	20 g
<i>Zusammen rühren.</i>	
.....	
2. GRAND'OR PATISSERIE, cremig	500 g
<i>Während dem Rühren beigegeben. Pro Stern 160 g Masse einfüllen und bei ca. 190°C backen. Nach dem Backen Sterne sofort auf ein Tuch stürzen und erkalten lassen.</i>	
.....	
3. Sirup	200 g
Zitronensaft	200 g
<i>Zusammen mischen und die Sterne damit tränken. Sterne anschliessend apricotieren und mit gelbem Fondant glasieren.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	3280 g



## APRIKOSEN STERN

Rezept für 14 Stück

1. Eiweiss	500 g
Zucker	300 g
<i>Zusammen zu Schnee schlagen.</i>	
.....	
2. Mandeln, gemahlen	600 g
Zucker	300 g
Weissmehl	250 g
Backpulver	12 g
Aprikosen, fein gehackt	400 g
<i>Miteinander mischen und den Eiweiss Schnee darunter melieren.</i>	
.....	
3. GRAND'OR PATISSERIE, flüssig	300 g
<i>Am Schluss kurz darunter melieren. Pro Sternform 180 g Masse einfüllen. Sterne bei ca. 180°C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten Stern mit Staubzucker und Kakaopulver zweifarbig stauben.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	2662 g



## KÖRNLI STERN

Rezept für 11 Stück

1. GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Zucker	400 g
Zitronenraps	20 g
Salz	5 g
Vanille Aroma	5 g
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
.....	
2. Eier	500 g
<i>Nach und nach beigegeben.</i>	
.....	
3. Weissmehl	400 g
Sesam	80 g
Leinsamen	80 g
Mohn	80 g
Hafer	80 g
Backpulver	20 g
<i>Zusammen mischen und kurz unter die Masse melieren. Pro Sternform 180 g Masse einfüllen.</i>	
.....	
4. Sesam	30 g
Leinsamen	30 g
Mohn	30 g
Hafer	30 g
<i>Zusammen mischen und über die Sterne verteilen (pro Stern ca. 10 g Kernenmischung). Sterne bei ca. 190°C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten Sterne mit Aprikosengelée gelieren.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	2190 g

## SWEET FLAKES

Sweet Flakes Zimt sind Zuckercremflocken, angereichert mit natürlichem, hochwertigstem Zimt. Diese Plättchen werden kurz vor Ende des Rühr- und Knetprozesses unter die Masse gemischt und hinterlassen zimtfarbene Muster in der Gebäckstruktur.

- **Bessere Frischhaltung des Gebäcks**
- **Keine Umstellung von Produktionsprozessen**
- **Sortimentsvielfalt – das Auge isst mit**



# Das goldene Geheimnis des guten Geschmacks.



## Das Geheimnis der Butteraroma-Perlen



Mit GRAND'OR Margarine hergestellte Gebäcke schmecken auch nach vielen Tagen noch wie frisch gebacken. Das Geheimnis liegt in feinsten Butteraroma-Perlen, die das Aroma einkapseln und vor äusseren Einflüssen schützen. Dadurch verlieren die Aromen während der Lagerung der Margarine und der Gebäcke nicht an geschmacklicher Intensität. Nach und nach lösen sich die Aroma-Perlen beim Verarbeiten, Backen und Geniessen auf, und das feine Butteraroma entfaltet sich immer wieder neu für einen langanhaltenden Geschmack.

Unzählige, winzig kleine Perlen im Teig kapseln das Butteraroma ein und schützen es.

## Das Geheimnis des langanhaltenden Buttergeschmacks



Sie riechen den feinen Duft bereits in der Backstube, wenn sich die Butteraromen beim Backen in der Krume entfalten. Danach duften Ihre Gebäcke stundenlang appetitlich im Geschäft. Beim Verzehr schliesslich entwickeln sie noch einmal ein feines Butteraroma. Deswegen eignen sich GRAND'OR Margarine insbesondere auch für Dauergebäcke.

Beim Verarbeiten, Backen und Geniessen lösen sich die kleinen Perlen nach und nach auf, und das feine Butteraroma entfaltet sich immer wieder neu für einen langanhaltenden Genuss.



### GRAND'OR Pâtisserie\*

Rein pflanzliche Pâtisseriesmargarine, angereichert mit kleinsten Butteraroma-Perlen für einen lang anhaltenden, feinen Buttergeschmack. Für gerührte Massen, Mürbteige, Zöpfe und Hefeteige.

Karton à 2 x 5 kg  
Art. Nr. 4755



### GRAND'OR Blätterteig\*

Rein pflanzliche Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem, lang anhaltendem Butteraroma. Feinste Butteraroma-Perlen schützen die kostbaren Duftkomponenten und lassen sie nach und nach frei.

Karton à 2 x 5 kg  
geschnitten 5 x 1 kg  
Art. Nr. 4754

\* Alle MARGO-Margarinen enthalten garantiert keine Konservierungsmittel und Farbstoffe.

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar  
Telefon 041/768 22 22, Fax 041/768 22 99, [www.margo.ch](http://www.margo.ch)



# MARGO

Qualität, Ideen, Service