



**Brigitte und Udo Bäcker**

## **Renditestarke Thekenhighlights für die Metzgerei**

Deutscher Fachverlag GmbH  
172 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-86641-285-9  
€ 48,00 (D) | € 49,40 (A) | CHF 63,90

Das tägliche Zubereiten der eigenen Mahlzeiten tritt in unserer schnelllebigen Zeit zunehmend in den Hintergrund. Mehr und mehr Menschen legen großen Wert darauf, sich ausgewogen, gesund und lecker zu ernähren – jedoch soll es schnell gehen und ohne selbst aufwendig Kochen zu müssen.

**Hierauf muss das Angebot einer modernen und fortschrittlichen Metzgerei reagieren.** Deshalb bietet diese Nachfrage nach frischen Mahlzeiten und Convenience-Produkten große Chancen für jede Metzgerei.

Doch was sollte und kann angeboten werden?

Das Buch „Renditestarke Thekenhighlights für die Metzgerei“ enthält daher praxiserprobte Rezepte, die einfach und schnell ohne große Kochkenntnisse zuzubereiten sind und dabei unvergleichlich und ausgesprochen lecker schmecken. Die modular aufgebauten Rezepte sind gleichermaßen für hieße Theken, Take Away, Feinkost und Partyservice geeignet.

Die Autoren haben dabei besonderes die Wirtschaftlichkeit der Gerichte im Fokus gehabt: Die Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und kalkuliert, der Zeitaufwand für die Zubereitung minimiert. Zudem wurde besonderen Wert darauf gelegt, die „Sorgenkinder“ der Metzgereipraxis, wie Zu- und Anschnitte, kreativ einzusetzen und mit ihnen wunderbare Gerichte zu zaubern, die es nur bei „meinem Metzger“ gibt. Zahlreiche nützliche Tipps zur Warenpräsentation, Organisation des Mittagstisches und noch vieles mehr unterstützen die kreativen Rezeptideen.

**Die Autoren:** Udo und Brigitte Bäcker führten rund 30 Jahre mit Leib und Seele einen Metzgereibetrieb im Westerwald. 17 Jahre gehörte auch Restaurant zum Unternehmen. Seit dem Verkauf ihrer Metzgerei geben Sie ihr umfangreiches Fachwissen in Seminaren und Workshops an Kollegen weiter.

Deutscher Fachverlag GmbH  
Fachbuch  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

Telefon +49 711 2133-356  
Telefax +49 711 2133-320

buchverlag@dfv-fachbuch.de  
www.dfv-fachbuch.de