

PRESSEINFORMATION

iba 2023

Auf Entdeckungstour durch die BÄKO Ideen- & Innovationswelten

- Überblick und Highlights

Die Anforderungen an die backenden Handwerksbetriebe sind in wenigen Jahren deutlich vielfältiger und herausfordernder geworden. So ist die iba 2023 für Bäcker und Konditoren als Weltmesse der backenden Branche das perfekte Jahres-Highlight, um sich für eine erfolgreiche Zukunft zu rüsten. Hier knüpft die BÄKO als Aussteller mit einem breiten Spektrum aus innovativen Produkt- und Dienstleistungsangeboten sowie handwerksorientierten Lösungen nahtlos an. Unter dem Motto „BÄKO Ideen- & Innovationswelten“ zeigt die BÄKO in Halle A3 auf der Weltmesse einen ausgewogenen Mix aus digitalen und KI-gestützten Produkten zur Optimierung betrieblicher Prozesse, inspirierenden Rohstoff-, Technik- und Ausstattungsneuheiten sowie praxiserprobten Konzepten und Lösungen rund um Backstube und Verkauf. Ein speziell zugeschnittenes Programm für Backbetriebe, die sowohl den aktuellen Verbrauchertrends folgen als auch gleichzeitig ihre individuellen Konzepte umsetzen wollen.

Während zahlreicher Live-Präsentationen unter anderem in der Ideenbackstube oder dem Snackexpress können die Besucher den BÄKO-Experten „über die Schulter schauen“, wertvolle Tipps erfahren und erfolgsrelevante Möglichkeiten für ihre backenden Betriebe entdecken.



BÄKO-Rohstoffe

Die BÄKO präsentiert am Messestand hochwertige Rohstoffe und Innovationen aus heimischen und internationalen Anbaugebieten in all ihrer Vielfalt sowie zukunftsweisende Food-Entwicklungen. Frische-Produkte, TK-Lösungen für die perfekte Snackveredelung und beste Backwarenqualität sowie viele weitere interessante Themen rund um den Bereich Rohstoffe.

Highlights

- **NATURTALENTE**

Die Versorgungssituation gerade bei Rohstoffen unterliegt zunehmend Schwankungen, die nur schwer beeinflussbar sind. Zudem wünschen sich immer mehr Verbraucher Lebensmittel mit möglichst regionaler Herkunft der Zutaten. Daher hat die BÄKO in diesem Jahr einen Dinkel-Vertragsanbau ins Leben gerufen und somit den Grundstein für eine ökologisch verbesserte Warenverfügbarkeit gelegt.

Auch sogenannte Superfoods erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Statt ausschließlich auf exotische Vertreter ihrer Art zurückzugreifen, bieten deutsche Anbaugebiete zahlreiche heimische „Alleskönner“ unter den Zutaten. Beispielsweise die Ackerbohne: Sie wird traditionell in Deutschland angebaut und zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Eiweißen, Ballast- und Mineralstoffen sowie ungesättigten Fettsäuren aus.

- **BÄKO-Schätze der Natur**

Unter dem Titel „Schätze der Natur“ hat die BÄKO ein attraktives und erfolgreiches Sortiment aus hochwertigen und möglichst naturbelassenen Zutaten zusammengestellt, die bestens zur Veredelung handwerklicher Backwaren geeignet sind. Es handelt sich dabei um mediterrane Kräuter, edle Gemüse sowie hochwertige Früchte und Öle. Neu im Sortiment ist BÄKO-Hanf und Petersilie in Öl.

Aber auch die Klassiker sind dabei, so zum Beispiel die BÄKO-Geschnittenen Oliven. Sie sind schonend in hochwertigem Olivenöl eingelegt, in feine Scheiben geschnitten und entfalten im Gebäck ihr volles Aroma. BÄKO-Natives Olivenöl Extra wird in sanfter Kaltpressung gewonnen und entspricht nach den EU-Richtlinien der höchsten Güteklasse.

BÄKO-Ideenbackstube

Die Spezialisten der BÄKO-Ideenbackstube zeigen neue und attraktive Produkte in der Anwendung rund um ein hochwertiges Back- und Konditoreisortiment: Vom pflanzlichen Sonnenblumenprotein SUNtein über Hanfnuss-Präparate, Ideen aus der Ackerbohne unseres Partners Rolandmühle, bis hin zum vielseitigen Einsatz der „BÄKO-Schätze der Natur“ und noch einiges mehr.

Die folgenden Gebäcke und Produkte stehen bei der Live-Präsentation auf dem Programm:

- Backwaren veredelt mit exklusiven Trockenfrüchten wie Sanddorn, Acerolakirschen und Blaubeeren

- SUNtein, das teilentfettete Sonnenblumenprotein aus geschälten Sonnenblumenkernen, in der Anwendung als Zutat für Brote, Brötchen, feine Hefeteiggebäcke, aber auch für Füllungen.
- Grillbrotvarianten mit BÄKO-Schätzen der Natur und insbesondere der Neuheit BÄKO-Hanf und Petersilie in Öl.
- Bio-Hanfbrot und Hanfkrustis hergestellt mit Hanf von ausgewählten Lieferanten in der EU.
- Apfeltarte mit Blätterteigboden nach Vorbild einer Tarte aux Pommes mit DIRAFROST-TK-Apfel-Discs
- Brot und Baguettes mit Ackerbohnen der Rolandmühle
- Sultaninenstuten mit australischen Sultaninen und als Variante mit schokoliierten Sultaninen.
- vegane Quarkgebäcke mit Naarmann „Quasi“, der veganen Quarkalternative
- NaturTalente: Ackerbohnenbrot auf Basis geröstetem Ackerbohenschrot und Küstenbaguette auf Basis Ackerbohnenmehl.

BÄKO-Bio

Bio ist Trend, hat ein positives Image beim Verbraucher und erfüllt viele Kundenwünsche und Sehnsüchte. Es sind die großen Themen wie Nachhaltigkeit, Umgang mit der Grundlage unserer Lebensmittelproduktion und der Klimawandel, die den Konsumenten antreiben, sich für die Produktgruppe Bio zu entscheiden.

Das macht Bio zu einem Wachstumsmarkt, den das backende Handwerk nutzen kann. Denn von einem attraktiven Backwarensortiment hergestellt aus hochwertigen Bio-Mehlen und einer guten Strategie lässt sich profitieren. BÄKO-Bio-Mehle verfügen über gute und konstante Teig- und Backeigenschaften. Seit Jahren schon erzielen die BÄKO-Bio-Mehle in Backtests hervorragende Ergebnisse. Der Einkauf des Getreides erfolgt so regional wie möglich und so überregional wie nötig.

BÄKO-Technik

Digitale Lösungen wie die BÄKO-Technik-App, kompromisslose Qualität bis ins Detail mit der BÄKO-Eigenmarke BÄKO-line – diese und weitere Entwicklungen der BÄKO bündeln gemeinsam das Know-how aus fachspezifischen Erkenntnissen unter Mitwirkung namhafter Markenhersteller in Europa. Ausgereifte und Systeme und Entwicklungen, die den Arbeitsalltag in Backstube, Verkauf und Logistik unterstützen, runden das Bild ab.

Highlight

- **BÄKO-line Blechputzprofi**
Optimale Hygiene und Effizienz bietet der neue BÄKO-line Blechputzprofi, die erste BÄKO-line Blechputzmaschine. Sie reinigt und beölt 100 randlose oder 2-Rand Bleche in 6-8 Minuten. Gehäuse und Fahrwerk sind aus Edelstahl, die präzisionsgeschliffenen Bürsten ebenfalls. Der einstellbarer Bürstendruck und die separat austauschbaren Seitenbürsten ermöglichen eine lange Nutzungsdauer. Die vollständige Schmutzentfernung in den Löchern ist durch die einzigartige Bürstenkonstruktion garantiert, dabei stößt die obere Bürste die Löcher frei und die untere Bürste transportiert den Schmutz in den Auffangbehälter. Durch beweglich gelagerte

Transportwalzen wird ein Auswalzen der Bleche verhindert. Die Maschine kann mit Wasser gereinigt werden, um eine einwandfreie Hygiene zu gewährleisten. Eine verstärkte Konstruktion und die Industriequalität in kompakter Bauweise garantieren eine lange Lebensdauer. Der BÄKO-line Blechputzprofi verfügt über die verlängerte BÄKO-line Garantie von 3 Jahren. Im Preis enthalten ist neben der Aufstellung, Einweisung und Inbetriebnahme auch eine NachkontrollePlus+ durch den Service des Herstellers. Optional erhältlich sind der passende Blechablagewagen und passende Premium-Edelstahl-Lochbleche aus Aluminium mit einer Stärke von 2,1 mm.

Digitale Services und Tools

Die Welt des backenden Handwerks wird zunehmend komplexer. In einer globalisierten Welt mit wachsenden Anforderungen ist der Faktor Zeit eine entscheidende Ressource geworden. Digitale Werkzeuge und Dienstleistungen helfen, Probleme zu lösen. Das Angebot der BÄKO umfasst zunehmend auch innovative digitale Services und Tools. Dabei steht der Mensch im Zentrum des Gedankens: ob Bäcker:innen und Konditor:innen, Fachverkäufer:innen, Kund:innen und Verbraucher:innen.

Highlights

- **BÄKO-AutoPOS**

Mehr Zeit für die Kunden. Mehr Zeit für den proaktiven Verkauf.

BÄKO-AutoPOS ist eine KI-basierte Softwarelösung, die in Zukunft den Einkaufsprozess der Bäckerei-Filialkunden aktiv begleiten und ein von Bedienung und Kassieren losgelöstes Einkaufen ermöglichen soll. Durch Kamerasysteme in der Filiale und Wiegesysteme in Regalen wird insbesondere ein kassenloses und damit bargeldloses Zahlen in Echtzeit möglich.

Die Wirk- und Funktionsweise von BÄKO-AutoPOS beruht auf maschinellen, lernenden Rechenwerken, die mithilfe einer Sensoren-Struktur alle notwendigen Daten in Echtzeit liefern. Diese faszinierende Software-Technologie wurde von dem Startup „Autonomo“ entwickelt und wird exklusiv für das backende Handwerk über die BÄKO angeboten. Das System ermöglicht ein bequemes Einkaufen, bei dem sich die Kunden ganz auf das Erleben von Frische und handwerklicher Qualität konzentrieren können.

- **BÄKO-PAY – Bargeldloses Zahlen für das backende Handwerk war noch nie so BÄKO!**

Schnell und bequem soll es gehen – am liebsten überall und ohne Anstehen. Bargeldloses Zahlen ist für viele zum Standard geworden und gewinnt immer mehr an Bedeutung. Doch gestaltete sich der Markt für das bargeldlose Bezahlen bislang unübersichtlich und war oft hinsichtlich der anfallenden Gebühren nur wenig attraktiv, ein Vergleich war schwierig.

BÄKO-PAY ändert ab sofort alles und bringt kompromisslose Transparenz in das Thema „bargeldlose Zahlung“. Dafür hat die BÄKO einen leistungsstarken deutschen Partner ins Boot geholt, der knapp 30 Jahre Erfahrung im Bereich elektronischer Zahlungssysteme und in der Abwicklung von Kartenzahlungen aufweisen kann. Dank sehr günstiger Konditionen und sehr

großem Leistungsumfang, wird es ein Leichtes, den Kunden künftig den Service der Kartenzahlung anbieten zu können.

Ein weiteres Plus: Die BÄKO bietet einheitliche Konditionen für die gesamte Branche – und zwar ganz unabhängig davon, wie viele Filialen ein Bäcker mit Terminals ausstatten möchte und kann. Der Wechsel zum kostengünstigen BÄKO-PAY für Betriebe, die bereits einen anderen Anbieter haben, ist problemlos möglich.

Wer bislang keine Kartenzahlung angeboten hat, oder Gebühren sparen möchte, sollte sich jetzt unbedingt über die günstigen Konditionen auf dem Messestand der BÄKO informieren. BÄKO PAY: Eine digitale Lösung mit besonders guten Konditionen – gewohnt verlässlich, günstig und einfach in der Handhabung.

- für alle backenden Betriebe, unabhängig von der Anzahl der Fachgeschäfte, zum gleichen Tarif
- für alle bargeldlosen Zahlungsarten
- zum günstigen Preis
- schnelle Gutschriften
- Auszahlung von Bargeld an Kunden möglich
- Leistungsstarke Partnerschaft
- Drei Kartenzahlgeräte zur Auswahl

BackOfficeDigital

Zur Optimierung und Stärkung eines zeitgemäßen digitalen Angebots wurde das Joint Venture BackOfficeDigital gegründet. Unter dem Motto „Gemeinsam digital erfolgreich für das backende Handwerk“ hat sich diese zukunftsorientierte Kooperation zwischen der BÄKO, der BackBüro Service GmbH und Backdigital GmbH gebildet.

Hier wird Branchen-Know-how, Kreativität und Innovationskraft in den Diensten der Betriebe kombiniert und mit einem zielgerichteten digitalen Leistungsportfolio sowie nutzenorientierten, individuellen Lösungen ergänzt.

Von der Digitalberatung bis zur passenden Softwarelösung und smarten Webservices generieren die angebotenen Services einzigartige Nutzenpotentiale und versprechen mehr Effizienz für die täglichen Herausforderungen im Betrieb.

Mit Hilfe des ganzheitlichen Ansatzes und der umfangreichen IT- sowie Branchenkenntnisse der Partner bedient die BackOfficeDigital die individuellen Bedarfe des backenden Handwerks auf Basis einer idealen Zusammensetzung aus individuellen Softwareentwicklungen und standardisierten Programmen.

Digitale Lösungen von der Planung über die Produktion und den Verkauf bis hin zum Personalmanagement umfasst das Angebot. Dabei setzen die Lösungen auf vorhandenen Systemen auf und schaffen einen neuen Grad der Effizienz.

Snackexpress

Besucher können sich auf eine große Snackvielfalt freuen und live erleben, wie die BÄKO-Snack-Experten im Handumdrehen Herzhaftes, Belegtes und Überbackenes kreieren. Von klassisch bis raffiniert, von fleischhaltig bis vegan – anregende Tipps und Tricks stehen im Mittelpunkt der praxisnahen und unterhaltsamen Live-Präsentation.

Das kompetente Snackexpress-Team mit Rainer Veith, Ursula Ahland und Michael Boinowitz hält viele Innovationen und ausgefallene Ideen für die Fachbesucher parat. Vegane Snackzutaten von SALOMON FoodWorld, feine Wurst-, Schinkenspezialitäten von Bedford und eine große Auswahl leckerer Bowls runden das Bild ab.

Meisterland

Die Marke Meisterland, das exklusive Vertriebsprogramm für Bäckerei- und Konditorei-Handelswaren, präsentiert Sortimentsergänzungen für die Bereiche Gastronomie und Außer-Haus-Verzehr. Im Rahmen des Messeschwerpunktes konzentriert sich das Warenangebot auf die Trend-Themen Vegan und Nachhaltigkeit sowie Neuheiten rund um den Meisterland-Getränkebereich.

BÄKO-Papier und Verpackung

Sicher und stilvoll verpackt, obendrein nachhaltig produziert oder als Mehrweg-Lösung konzipiert – das sind Anforderungen an moderne Verpackungen für den Convenience-Bereich und den Verkauf am POS. Weitere Highlights am Stand sind das BÄKO-Sahneabdeckpapier in neuer Qualität, Backtrenn- und Rollenpapiere sowie Tortenkartons.

MEISTER KAFFEE

Meister Kaffee wird 40 Jahre alt und das muss gefeiert werden. Der exklusive Kaffeepartner des backenden Handwerks präsentiert auf der iba 2023 bewährte Kaffeekonzepte, seine Barista-Kompetenz sowie das umfangreiche Meister-Tee-Sortiment und die neue Eigenmarke Meister Schokolade.

BÄKO-ZENTRALE eG

08. September 2023

www.baeko.de