

---

## PRESSEINFORMATION

### **BÄKO-AutoPOS - Erstes Pilotprojekt gestartet.**

---

Stellen Sie sich vor, Sie betreten eine Bäckerei oder Konditorei und der vollständige Bestell- und Einkaufsprozess an der Theke und in der gesamten Filiale verwandelt sich in ein magisches Erlebnis einer fachlichen Backwarenberatung. Die Kassen sind vollständig verschwunden. Die Anwesenden wirken entspannt, die Warteschlangen an der Theke sind deutlich verkürzt und alle genießen ausschließlich die handwerkliche Atmosphäre in der Bäckereifiliale.

So oder ähnlich können zukünftig Einkaufserlebnisse mit dem innovativen Digitalkonzept BÄKO-AutoPOS gestaltet werden. BÄKO-AutoPOS ist eine KI-basierte Softwarelösung, die in Zukunft den Einkaufsprozess der Bäckereikunden aktiv begleiten kann und ein automatisiertes Kassieren ermöglicht. Im Zusammenspiel von Kamerasystemen in der Filiale, Wiegesystemen in Regalen und der KI-basierten Software, die Entnahmen von Produkten erkennen und diese identifizieren kann, wird ein kassenloses und damit bargeldloses Zahlen möglich.

Das vielseitige Konzept ermöglicht bis zu sechs flexibel einsetzbare Betriebsformen, vom hybriden Modell mit Fachberatung und -bedienung bis hin zur völlig autonomen SB-Bäckerei. Auch zeitlich flexible oder räumlich unterteilte Betriebsformen sind möglich, je nach den Bedürfnissen der Kunden sowie der Anforderungen und Voraussetzungen des Standortes.

Die Vorteile liegen auf der Hand. Den individuellen Anforderungen auf Basis der Standortfaktoren können die backenden Betriebe mit BÄKO-AutoPOS vielseitig begegnen. Idealerweise führt das System zu einer Entlastung der Fachkräfte hinsichtlich der anfallenden Routineaufgaben, wie zum Beispiel das Kassieren zugunsten einer intensiveren und kundenzugewandten Beratung.

„Unser Fokus liegt mit BÄKO-AutoPOS auf der Stärkung der Beratungsfunktion des Fachpersonals in den Bäckerei- und Konditoreifilialen. Das System schafft zeitliche Freiräume für den Verkauf und steigert zudem die Effizienz. So können sich Handwerksbetriebe im Vergleich zum backwarenvertreibenden Wettbewerb positiv abheben,“ erläutert Stefan Strehle, Vorstandssprecher der BÄKO-ZENTRALE eG, die das Konzept federführend mit den Partnern AUTONOMO Technologies und KORTE in die Pilotphase führt.

Die BÄKO-ZENTRALE eG entwickelt gemeinsam mit ihren Partnern das ganzheitlich innovative System und seine Funktionalitäten strategisch weiter. Dabei verfolgt sie das Ziel, Bäckereien und Konditoreien jeder Größe zu unterstützen und übernimmt die Konzeptionierung einer Gesamtlösung. Die eigene, breit aufgestellte Systemlandschaft wird über das Schnittstellenmanagement „BÄKO-CONNECT“ z. B. für die Anbindung von Kassen- und Warenwirtschaftssystemen oder der Absatzplanung bereitgestellt.

AUTONOMO bringt seine Expertise für künstliche Intelligenz und die für die Integration notwendigen technischen Komponenten ein und betreibt und entwickelt die Technologie, die das Einkaufserlebnis ermöglicht, weiter.

KORTE rundet das Team ab und verantwortet die Konzeptionierung der Systemlösung, die Integration der technisch notwendigen Hardware (Kamera- und Wiegesysteme) und entwickelt das individuelle Ladenbaukonzept für den Standort des Backbetriebs.

Zur iba 2023 präsentierten die Partner auf dem BÄKO-Messestand erstmalig das Konzept und begeisterten die Fachbesucher mit einer hybriden Kombination aus kundenfreundlichem Bedienservice, Selbstbedienungsbereichen und kassenloser Zahlungsfunktion. Die Resonanz der Branchenbesucher auf das neue Filialkonzept und die dahinterliegende KI-basierte Softwarelösung am Stand der BÄKO war überwältigend, denn BÄKO-AutoPOS schützt und bewahrt die traditionelle DNA des backenden Handwerks, während gleichzeitig innovative Technologie genutzt wird, um den Marktbedürfnissen zukunftsgerichtet und angemessen entsprechen zu können.

### **Erstes Pilotprojekt in der Praxis**

Als nächster Schritt im Rahmen der Pilotphase folgte nun die Implementierung einer real betriebenen Bäckereifiliale. Hierzu konnte Thomas Raffelhüschen von der Bäckerei Raffelhüschen GmbH & Co. KG auf der Insel Sylt gewonnen werden, der den Handwerksbetrieb heute in vierter Generation führt. Die Traditionsbäckerei musste im vergangenen Jahr an allen Standorten ihre Öffnungszeiten wegen Fachkräftemangels erheblich beschränken.

„Sylt, diese wunderschöne Insel, ist unsere Heimat. Für uns als Handwerksbetrieb ist Sylt ein Bestandteil unserer Identität. In dieser idyllischen Lage ist es leider besonders schwierig, gute Fachkräfte zu finden. Auch in Zukunft wollen wir die Sylter und die Urlaubsgäste mit unseren leckeren Broten und Backwaren verwöhnen. Wir sind froh, dass wir mit der BÄKO und den Partnern AUTONOMO Technologies und KORTE nun das Gesamtkonzept BÄKO-AutoPOS gefunden haben, das es uns ermöglicht, die Öffnungszeiten nicht nur zu halten, sondern sogar zu erweitern. Hierzu setzen wir an einem unserer Standorte nun auf ein SB-autonomes Konzept“, schildert Thomas Raffelhüschen seine Überlegungen.

### **Notwendige Entscheidung für autonome Bäckereifiliale**

Etwa 250 Meter von der Kurpromenade am Strand entfernt liegt der Standort in der Norderstraße landeinwärts, umringt von Wohngebiet und Ferienwohnungen.

„Eigentlich würden wir den Standort hier gern als hybrides Konzept mit Fachbedienung weiterführen. Dies lässt jedoch die personelle Situation derzeit nicht zu“, erläutert der Handwerksbäcker die reiflich bedachte Entscheidung. „Wir wollen hier weiterhin unsere

naheliegenden Gäste und Kunden mit unserer Handwerkskunst erreichen und verwöhnen. Deshalb starten wir hier ein autonomes Konzept und sammeln Erfahrungen.“

Schnell aus der Ferienwohnung raus, frische Brötchen kaufen, die Zeitung unter den Arm klemmen und zurück geht es an den reichlich gedeckten Frühstückstisch, bevor die Inselerkundung auf dem Programm steht. Das alles soll zukünftig mit dem umfangreichen Angebot der Bäckereifiliale möglich werden.

Mit einem Angebot von 60 bis 70 Produkten bietet das Fachgeschäft ein breites Sortiment. Zu 50% besteht es aus handwerklichen Backwaren mit Fokus auf dem Brötchensortiment, alles unverpackt und einfach zu entnehmen.

Ergänzt wird das Kernsortiment durch ausgesuchte Waren des täglichen Bedarfs, wie Milch, Butter und Eier. Der „Raffelhüschchen Sylt Bäcker“ setzt auf Regionalität und Qualität, um Kunden frische und hochwertige Produkte anzubieten.

### **Kundenerlebnis: Ein Besuch im „Sylt Bäcker to go“**

Die autonome Bäckereifiliale des „Sylt Bäcker to go“ bietet einen unkomplizierten Ablauf für ein modernes Einkaufserlebnis. Zu Beginn wählen die Kunden ihr Bezahlmittel aus. Verschiedene kontaktlose Bezahlmethoden stehen zur Wahl. Es besteht einerseits die Möglichkeit, sich über eine App zu registrieren und so über Paypal oder Kreditkarte zu zahlen. Für Kunden, die sich nicht anmelden möchten, steht die direkte Zahlungsabwicklung über EC-Karte, Kreditkarte, Debitkarte, Apple Pay oder Google Pay zur Verfügung. Bei dieser Variante erhalten die Kunden beim Check-In einen Code, mit dem sie im Nachgang ihren Kassenbon auf einer Webseite abrufen können.

Nach dem Einchecken erfasst die künstliche Intelligenz anonymisiert die eintretenden Personen, ordnet das gewählte Zahlungsmittel zu, öffnet einen virtuellen Warenkorb und ermöglicht das Auswählen und Entnehmen von Produkten.

Die autonome Bäckereifiliale bietet einen digitalen Videoassistenten an, der es den Kunden ermöglicht, sich direkt von einem Bäckereimitarbeitenden beraten zu lassen und bei Bedarf wertvolle Informationen zum Sortiment abzurufen.

Die ausgewählten Produkte können direkt eingepackt werden, sei es in die vor Ort angebotenen Tüten oder in eigene mitgebrachte Tüten, Taschen und Rucksäcke. Die entnommenen Produkte werden dem virtuellen Warenkorb zugeordnet. Nach dem Verlassen der Filiale schließt sich der Warenkorb automatisch. Die Abrechnung erfolgt nach einigen wenigen Minuten. Der Kassenbon steht den Kunden anschließend entspannt in der App oder auf einer Website zur Verfügung – ein transparentes und bequemes Einkaufserlebnis, das eine Variante des Zukunftskonzeptes BÄKO-AutoPOS repräsentiert.

„Unser Ziel ist es, den backenden Handwerksbetrieben mit BÄKO-AutoPOS standortindividuelle Erfolgsperspektiven zu bieten. Dies umfasst ausdrücklich die Empfehlung zu fundierter Fachberatung und empathischem Bedienenverkauf. Individuelle Standortfaktoren bieten jedoch nicht immer alle Realisationsmöglichkeiten, sei es personell-, technik- oder frequenzbedingt. Die

Ausprägung der SB-autonomen Variante von BÄKO-AutoPOS ist eine von vielen Möglichkeiten, den Kunden handwerkliche Backwaren anbieten zu können“, schließt Stefan Strehle mit Blick auf die Flexibilität und Leistungsfähigkeit des Konzeptes BÄKO-AutoPOS.

BÄKO-AutoPOS: So macht das Einkaufen beim Bäcker Spaß!

Bildmaterial:



01\_handwerkliche-Backwaren\_Syltbäcker-to-go.jpg



02\_Eingang\_Syltbäcker-to-go.jpg

---

**BÄKO-ZENTRALE eG**

09. April 2024

[www.baeko.de](http://www.baeko.de)