MEHRWERT VON DER BÄKO

DAS BÄKO-PLUS AN MEHRWERT

Der Messestand der BÄKO auf der Südback spiegelt die gesamte Angebotspalette wider.

„Das BÄKO-Plus an Mehrwert!": Unter diesem Motto präsentiert sich die BÄKO – wie gewohnt in Halle 10 des Stuttgarter Messegeländes – mit einer breiten Palette an Food-Trends, technischen Lösungen und Marktimpulsen und freut sich auf spannende, inspirierende Südback-Tage.

Becher to Go? Klar, aber nachhaltig!

Wer hätte gedacht, dass nach der Südback 2019 die Pforten dieser beliebten, erfolgreichen und für das backende Handwerk so wichtigen Fachmesse für drei Jahre geschlossen blieben? 2020 und 2021 waren Ausnahmejahre, gezeichnet durch die Corona-Pandemie. Umso mehr freut sich die BÄKO, gemeinsam mit ihren Partnern des backenden Handwerks und der Landesmesse Stuttgart, auf die nun bevorstehende 2022er-Ausgabe. Die gesamte Branche hat große Lust auf Messe und auf fachliche Kommunikation im Kreise der Partner. Dieser soziale Aspekt, verbunden mit einer großen Neugierde im Hinblick auf Marktentwicklungen und Produktinnovationen in der Branche, verleihen der diesjährigen Südback einen ganz besonderen Spirit: Sie wirkt als Motor für innovative Ideen, Konzepte und Neuentwicklungen.

AKTUELLE MARKTTRENDS

Während der vergangenen drei Jahre haben sich bestimmte Wirtschafts-, Verbraucher- und Food-Trends etabliert und deutlich weiterentwickelt. Bereits 2019 zeichneten sich dabei klare Entwicklungen einerseits hin zu gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogenen, aber auch andererseits genuss- und qualitätsorientierten Verbraucheransprüchen ab.

Um diesen auch zukünftig gerecht zu werden, bedarf es einer besonderen Serviceorientierung der backenden Betriebe und – dies unterstützend – der weiteren digitalen Transformation der backenden Branche. Die Digitalisierung des Handwerks hat sich daher in den vergangenen drei Jahren deutlich beschleunigt, zumal immer mehr Ablaufprozesse in den backenden Betrieben sich digital unterstützen lassen. Alles, was den Verbraucherwünschen gerecht wird und nicht zuletzt auch Differenzierungsansätze für Backbetriebe bietet, wird erfolgreich sein.

Die genannten wesentlichen Marktthemen – ob Food-Trends oder technische Trends – sind also heute aktueller denn je, und so wird die BÄKO diese im Rahmen der Südback-Präsentation immer wieder aufnehmen und mit Produkt- oder Dienstleistungsangeboten begleiten. Das Bäcker- und Konditorenhandwerk steht vor großen Herausforderungen. Es bedarf des richtigen Rüstzeugs für eine erfolgversprechende Zukunft: Produkt- und Dienstleistungslösungen, die mit Zusatznutzen ausgestattet sind und einen Mehrwert bieten. Und genau das hat sich die BÄKO

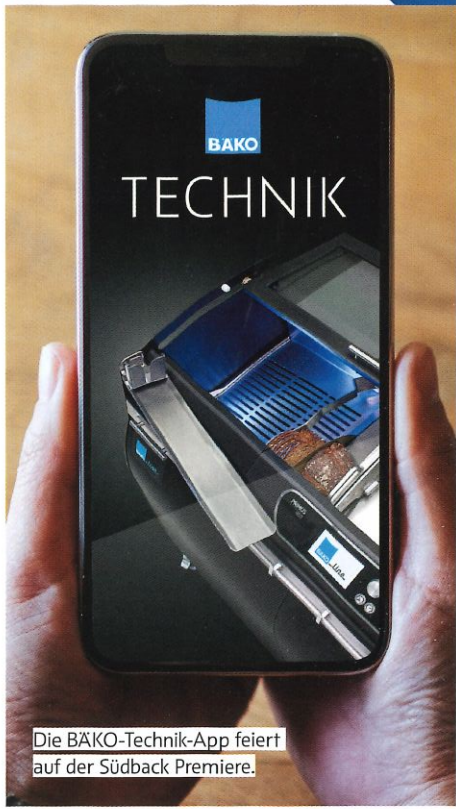
für die Südback vorgenommen und stellt ihre diesjährige Beteiligung unter das Motto: „Das BÄKO-Plus an Mehrwert!"
In der BÄKO-Ideenwelt dreht sich alles um den wichtigen Aspekt des Mehrwerts. Die BÄKO zeigt ein breites Sortiment an Back- und Snackzutaten sowie Innovationen mit starkem Differenzierungs- und Profilierungspotenzial für die backenden Betriebe. Zudem steht in vielen Bereichen die Nachhaltigkeit der Produkte und Konzepte im Vordergrund.

MIT GUTEM GEWISSEN

Nachhaltigkeit und Verpackung: ein Widerspruch? Im Zuge der Mehrwegthematik zeigt die BÄKO vor allem das flexible CUNA-Mehrwegsystem. Der neue Partner CUNA bietet mit seinem ganzheitlichen System eine unkomplizierte, flexible Lösung aus nachwachsenden Rohstoffen. So betreibt das Unternehmen ein Poolsystem, bei dem Kunden gegen Abgabe von Pfand Mehrweggeschirr und -behälter ausleihen und bei jeder teilnehmenden Stelle wieder zurückgeben können.
Das Besondere: Die Teilnahme am CUNA-Mehrwegpoolsystem kommt für Bäcker und Konditoren ohne lästigen Jahresvertrag aus und sie ist monatlich kündbar. Es wird lediglich pauschal eine Monatsgebühr berechnet. Die Grundausstattung von 130 Behältern für BÄKO-Kunden (Becher und/oder Bowls inklusive Mehrwegdeckeln) ist darin schon enthalten, es muss kein Pfand aus eigener Kasse dafür vorgestreckt werden und das Konzept funktioniert also ohne langfristige Bindung und ohne Vorauskosten.
Alle CUNA-Produkte sind für eine langlebige Nutzung konzipiert. Sie sind spülmaschinenfest und können eine geschätzte Lebensdauer von bis zu zehn Jahren erreichen. Beschädigte oder defekte Produkte werden von CUNA 1:1 kostenfrei ersetzt, gesammelt und iim Unternehmen recycelt.
Weitere Highlights im Bereich Papier & Verpackung sind das BÄKO-Sahneabdeckpapier in neuer Qualität, die Sonderedition eines Tortenkartons u. v. m.

TECHNISCHER MEHRWERT

Auch der Technikbereich wartet mit großen Neuigkeiten auf. So feiert z. B. die BÄKO-Technik-App für das backende Handwerk auf der Südback Premiere. Sie ist die digitale Version des beliebten BÄKO-Technik-Katalogs und enthält damit das Grundsortiment an



Die BÄKO-Technik-App feiert auf der Südback Premiere.

Technik mit Mehrwert bietet traditionell die BÄKO-line.

Maschinen und Geräten für das backende Handwerk sowie Aktionsartikel und Neuerscheinungen. Als progressive Web-App kann sie auf verschiedenen Endgeräten (Smartphone, Tablet, PC) installiert werden und bietet dem User weiteren Zusatznutzen, wie die Speicherung von Favoriten und die Anfragefunktion, mit der eine konkrete Artikelauswahl bei BÄKO-Regionalgenossenschaften angefragt werden kann. Über die übersichtliche Kategorisierung und die Suchfunktion werden die Artikel leicht gefunden.

Neu im BÄKO-line-Sortiment sind zudem der „Merrychef conneX 12" und der Profimischer „SM 32". Für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche eignet sich der neue BÄKO-line „Merrychef conneX 12" ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Eierspeisen, Gemüse und Fleisch. Ausgestattet mit drei Jahren BÄKO-line-Garantie und einem umfangreichen Ausstattungspaket inklusive vorinstallierter Snackprogramme bietet das Gerät wichtige Mehrwerte.

Der BÄKO-line Profimischer „SM 32" besticht durch V2A-Edelstahlausführung mit robuster, langlebiger Arbeitswelle und Kessel und Werkzeugen aus rostfreiem Edelstahl. Der kräftige Motor mit 3 kW Antriebsleistung deckt eine große Bandbreite ab: von einer geringen bis zu einer größeren Menge an hochempfindlichen Massen wie z. B. Sahne, Eiweiß und Cremes. Die Drehzahl wird stufenlos elektronisch geregelt, die Kesselhöhenverstellung erfolgt mechanisch und stufenlos; eine LED leuchtet den Kessel aus. Das automatische, computergesteuerte Anlaufprogramm schont Werkzeug und Maschine. Die digitale Zeit- und Drehzahlanzeige, die elektronische Abschaltautomatik und das elektrische Umschalten von Rühren auf Schlagen runden die Ausstattung ab.

GANZ NAH AM TREND

Die aktuellen Food-Trends basieren einerseits auf gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogenen und andererseits genuss- und qualitätsorientierten Verbraucheransprüchen. Diese Themen nimmt die BÄKO auf der Südback aktiv auf und präsentiert zahlreiche innovative und trendgerechte Backzutaten – so z. B. Hanfnüsse und Hanfmehl in Bio-Qualität. Das Nischenprodukt mit delikatem nussigem Geschmack eignet sich ideal zur Aufwertung handwerklicher Backwaren. Auch im Dekorbereich wird die besondere Backzutat, in Form der geschälten Hanfnuss oder als Hanfmehl, eingesetzt und verleiht dem Produkt eine authentische, rustikal-handwerkliche Optik.

Mit dem gerösteten Ackerbohnenschrot und nativen Ackerbohnenmehl der Roland Mühle zeigt die BÄKO weitere trendige Backzutaten in der Anwendung. Im Vergleich zu anderen Leguminosen hat die Ackerbohne einen geringen Eigengeschmack. Durch die Röstung entsteht ein nussiges Aroma. Die proteinreiche Zutat kann als natives Mehl oder als Schrot in Brot und Kleingebäck eingesetzt werden. Dies führt zu einer Aufhellung der Backkrume, verlängerter Frischhaltung und erhöhtem Backvolumen.

Die schwierige internationale Logistiksituation aufgrund der Pandemie, aber auch der Angriffskrieg auf die Ukraine haben deutliche Problemfelder auf den weltweiten Beschaffungsmärkten sichtbar werden lassen. Vor diesem Hintergrund setzt die BÄKO z. B. bei den BÄKO-Mandarin-Orangen auf spanische Produzenten. Ebenso setzt sie auch bei vielen weiteren

Food-Trends setzt und bedient die BÄKO seit eh und je – traditionell mit hochwertigen Saaten und ganz aktuell auch mit Hanferzeugnissen (o.).

Die stabile Versorgungssicherheit der backenden Branche hat für die BÄKO oberste Priorität.

Produkten sehr verstärkt auf langjährige und räumlich möglichst nahe Versorgungsquellen und Lieferantenpartnerschaften. Denn eine stabile Warenversorgung und Verlässlichkeit ist für die BÄKO das Gebot der Stunde.

Bei den BÄKO-Saaten liegt der Fokus besonders auf dem hohen Reinheitsgrad der Produkte. Über die spezifizierten Techniken, welche bei der Aufarbeitung der Rohwaren zum Einsatz kommen, wird beispielsweise die Abwesenheit von arteigenen Begleitmaterialien und Fremdkörpern gewährleistet. Auf dem BÄKO-Messestand können sich die Besucher selbst von der gewohnt hohen Qualität und Reinheit überzeugen.

WEITERE HIGHLIGHTS

Über folgende BÄKO-Highlights auf der Südback berichten wir ausführlich in Ausgabe 11/2022:

- BÄKO-Ideenbackstube und Snackexpress,
- MEISTER KAFFEE,
- BackOffice Digital,
- MEISTERLAND/Handelswaren,
- BÄKO-magazin & Standaktionen.