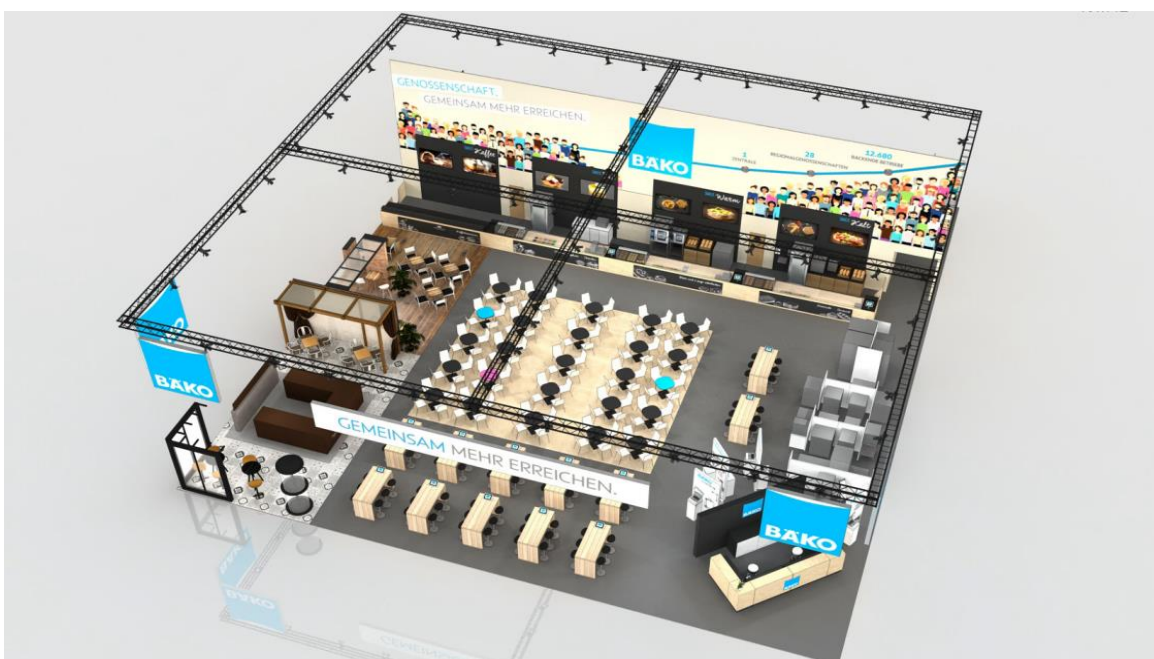

PRESSEINFORMATION

**INTERNORGA vom 15. bis 19. März 2019 in Hamburg
Messeauftritt der BÄKO-Organisation: INTERAKTIV. INNOVATIV. INSPIRIEREND.**

**Unser Motto in diesem Jahr „Gemeinsam mehr erreichen“:
EINE BÄKO-ZENTRALE mit 28 BÄKO-Regionalgenossenschaften für über 12.000
Handwerksbetriebe in Deutschland und Österreich**

BÄKO - INTERAKTIV. INNOVATIV. INSPIRIEREND.

Auf der 93. INTERNORGA in Hamburg präsentiert sich die BÄKO-Organisation **frisch und modern mit neuem Messekonzept**. Dabei stehen insbesondere die Themen **Digitalisierung** und **Nachhaltigkeit** im Vordergrund, und das an unterschiedlichsten Stellen der Standaktivitäten: Anfassbar, konkret und handwerksrelevant.
Auf 700 qm Messestand (Halle B6, Stand B6.233) mit geballten Informationen und Anregungen für das Bäcker-Gastro-Geschäft.



Das BÄKO-Messe-Konzept im Überblick:

- Strukturierter Stand mit **22 Metern Snacktresen**, das Highlight der Messeaktivitäten mit **handwerksrelevanten, trendigen und effektvollen Snackkonzepten** in **vier Konzeptbereichen**:
 - Süße Snacks von Frozen Yogurt bis Törtchenvariationen
 - Herzhafte Snacks in warmen Variationen
 - Herzhafte Snacks in kalten Variationen
 - Kaffeespezialitäten kalt und warm
- **Innovative Technik** für den Außer-Haus-Markt
- **Nachhaltige Verpackungslösungen** für Ihr Snackangebot
- **Kaffee-Konzepte** aus dem Hause **MEISTER KAFFEE**
- Aktive Beratung der BÄKO-Kunden durch die Experten der BÄKO-Organisation
- Umfassende digitale Dienstleistung: **BackBüro®** - DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN
- Neue **BÄKO-INTERNORGA-App**:
vor – während – nach der Messe, online vom 15. Januar bis 15. Mai 2019

BÄKO-Snacktresen: Ein facettenreicher Genuss für Fachleute von Experten

Das Snackgeschäft und der Außer-Haus-Verkauf sind weiterhin auf Wachstumskurs. Hier punkten Backbetriebe bereits, insbesondere bei „Bäcker-Snacks“, deren Basis handwerklich gebackene und stets frische Backwaren sind. Aber wie genau kann man diese „Bäcker-Snacks“ noch besser, innovativer und effektiver herstellen, in Szene setzen und im Verkauf präsentieren und somit beim Verbraucher zu einem „Must have“ machen? Die Antworten darauf wollen wir mit unseren **Experten am 22 Meter langen Snacktresen** geben. Unser Experten-Team besteht aus

- Snackberatern der BÄKO-Organisation (BÄKO Ost eG: Lars Bittig und Andreas Hofmann, Ebäcko eG: Raph Siegemeyer),
- Fachlehrern der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord (Sandra Büttner und Andrea Hinxlage) und der Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Felix Rommel),
- Experten unserer Partner von Bedford, Naarmann und Rational,
- sowie Barista von MEISTER KAFFEE.

In vier Konzeptbereichen wollen wir unser Fachpublikum inspirieren und begeistern für innovative Snack-Rezepturen, Bäcker-Gastronomie und Außer-Haus-Geschäft:

- Süße Snacks von Frozen Yogurt bis Törtchenvariationen
- Herzhafte Snacks in warmen Variationen
- Herzhafte Snacks in kalten Variationen
- Kaffeespezialitäten kalt und warm

Unterstützt werden die jeweiligen Snackkonzepte durch **digitale Screens**, auf denen alle relevanten Informationen zu den einzelnen Konzepten in Endlosschleife visualisiert werden sowie den bereitgestellten Konzeptflyern.

Süße Snacks: Frozen Yogurt

Es muss nicht immer Kuchen oder Eis sein! Mit dem neuen Frozen Yogurt Konzept der BÄKO kann jeder Backbetrieb, gerade in den Sommermonaten, bei seinen Kunden punkten. Der Frozen Yoghurt Eismix (der Firma Naarmann) ist fix und fertig und somit einfach im Handling. Gemeinsam mit der Frozen Yogurt Maschine (von Carpigiani) eine perfekte Kombination. Die Veredelung des Frozen Yogurt mit Obst, Fruchttopping oder auch Dekorartikeln wie BÄKO-Nusskrokant oder BÄKO-Schokoladen-Split ist ein Kinderspiel, denn alle diese Artikel bezieht der Backbetrieb in der Regel bereits von seiner BÄKO. Eine nachhaltige to-go-Verpackungslösung mit Clear-Cup, Dom-Deckel und Löffel aus CPLA (industriell kompostierbar) steht ebenfalls zur Verfügung. Auch eine essbare Verpackung in Form einer Waffelschale haben wir im Angebot.

Informieren Sie sich bei unseren Experten zum **Frozen Yogurt Konzept**: Von den benötigten Rohstoffen mit Herstellungshinweisen, Kalkulation des Wareneinsatzes und Deklaration aus BackBüro® über die benötigte Technik und nachhaltige Verpackungslösungen.

Schlüssige und handwerksnahe Konzepte aus dem Hause BÄKO!

Süße Snacks: Törtchenvariationen

In Deutschland gibt es immer mehr Single-Haushalte. Somit geht der Trend weg von der Familien-Torte zu kleinen Törtchen, Genusskunstwerke für eine Person.

Am Snacktresen zeigen wir wie einfach diese Törtchen in der Produktion sind und welch ein Hingucker diese Törtchen im Verkaufstresen sein können. Die Teige sind Basisrezepturen aus der BÄKO-Backkultur und wurden gemeinsam mit der Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim entwickelt. Ob schokoladensaftig oder joghurtleicht, ob rund oder eckig, jeweils mit Obst verfeinert, die Törtchen haben es in sich.

Informieren Sie sich bei unseren Experten zu den **Törtchenvariationen**: Von den benötigten Rohstoffen mit Herstellungshinweisen, Kalkulation des Wareneinsatzes und Deklaration aus BackBüro® über die benötigte Technik sowie aufmerksamkeitsstarke und ressourcenschonende Verpackungslösungen.

Schlüssige und handwerksnahe Konzepte aus dem Hause BÄKO!



Herzhafte Snacks in warmen Variationen

Mit dem richtigen Brot und somit einer Backware als Basis hat der Handwerksbetrieb eine Menge Möglichkeiten, ansprechende und innovative „Brot-Snacks“ anzubieten. Auswahl zu Brotrezepturen gibt es in der BÄKO-Backkultur genug. Sowohl gefüllte Brote als auch mit Brot gefüllte Snacks ergänzen sich am Snacktresen perfekt, sodass der Rohstoff- und Wareneinsatz optimiert wird: Alle Rohstoffe werden quasi „bis zum letzten Krümel“ genussbringend für den Kunden eingesetzt. Effiziente technische Unterstützung ist beim Thema warme Snacks das A und O. Hier bietet unser Partner Rational mit seinen innovativen Self Cooking Centern praxisbezogene Lösungen. So können Snacks optimal vorbereitet, zubereitet, erwärmt und warm gehalten werden, damit bei der „Rush-Hour“ in der Filiale alle Kunden optimal und schnell bedient werden können.

Informieren Sie sich bei unseren Experten zum Thema **warme Snacks**: Angefangen bei den benötigten Rohstoffen mit Herstellungshinweisen, Kalkulation des Wareneinsatzes und Deklaration aus BackBüro® über die intelligente Technik und praktische wie nachhaltige Verpackungslösungen aus schnell nachwachsenden Hölzern und aus Recyclingmaterialien.

Schlüssige und handwerksnahe Konzepte aus dem Hause BÄKO!



Herzhafte Snacks in kalten Variationen

Auch hier sind Brot-Rezepturen aus der BÄKO-Backkultur im Einsatz. Mit überschaubarem Wareneinsatz kann eine erstaunliche Vielfalt an Brot-Snacks den Snacktresen bereichern. Hochwertige Beläge des Partners Bedford stehen hier im Mittelpunkt, aber auch Varianten mit Käse, denn vegetarisch ist Trend. Ob offen oder als Doppeldecker, ein Brotsnack bietet unterschiedlichste Möglichkeiten und Variationen. Damit es bei der Zubereitung schnell geht, werden Snackdielen eingesetzt. So kann in der Filiale schnell und effektiv ein toller Belag auf die Brotschnitte gezaubert werden. Alle Rezepturen sind ebenfalls für den warmen Verzehr geeignet. Somit gibt es für Ihren Kunden ein noch breiteres Angebot.

Informieren Sie sich bei unseren Experten zum Thema **kalte Snacks**: Angefangen bei den benötigten Rohstoffen mit Herstellungshinweisen, Kalkulation des Wareneinsatzes und Deklaration aus BackBüro® über effiziente technische Tools und praktische wie nachhaltige Verpackungslösungen aus ressourcenschonenden Recyclingmaterialien.

Schlüssige und handwerksnahe Konzepte aus dem Hause BÄKO!



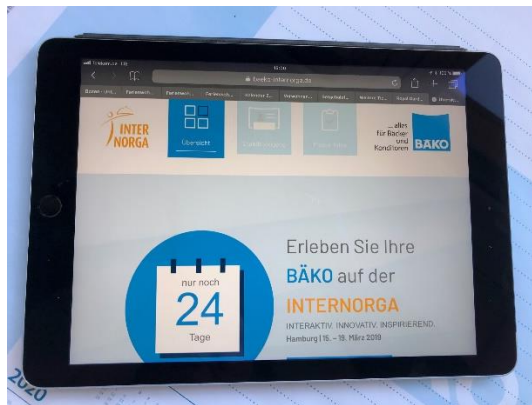
Kaffeespezialitäten kalt und warm

Hier hat MEISTER KAFFE mit seinem Barista Tom Schießl sowohl warme als auch kalte Kaffeespezialitäten zur INTERNORGA entwickelt. Die entsprechenden Produkte zur Veredelung vom Partner MONIN geben dabei dem Getränk die besondere Geschmacksnote. Nachhaltige to-go Verpackungslösungen wie Kaffeebecher in unterschiedlichen Größen, Rührstäbchen aus Holz und Bio-Trinkhalme aus CPLA (hitzebeständig bis 85 Grad Celsius) und industriell kompostierbar sind ebenfalls im Einsatz. Informieren Sie sich bei unseren Experten zum Thema Kaffeespezialitäten!



Selbstverständlich gibt es Varianten unseres Snack-Angebotes auch wieder in der **Bewirtung in unserem BÄKO-Bistro**. Beim Fachsimpeln mit Kollegen und der Beratung durch Ihre BÄKO-Regionalgenossenschaft haben Sie Gelegenheit, sich von der reichhaltigen Auswahl der Bäcker-Snacks für Ihren eigenen Betrieb inspirieren zu lassen. Zusätzliche Informationen zu unseren umfassenden Snack-Konzepten erhalten Sie digital über die im Bistro verfügbaren Tablets, die Ihnen ebenfalls einen digitalen Standrundgang bieten. Dies wird möglich durch unsere neue BÄKO-INTERNORGA-App.

Die neue BÄKO-INTERNORGA-App (vom 15. Januar – 15. Mai 2019 online)



Mit der **BÄKO-INTERNORGA-App** gibt es seit Mitte Januar 2019 aktuelle Informationen zum neuen BÄKO-Standkonzept: Enthalten sind neben dem digitalen Standrundgang, allgemeine Messeinformationen, wie z. B. Öffnungszeiten und Geländeplan sowie ein erster Ausblick auf die innovativen und vielfältigen Snackkonzepte am Messestand. Unsere App ist geeignet für alle internetfähigen Geräte und ebenfalls optimiert für die Darstellung auf Ihrem Smartphone oder Tablet.

Mit **Messebeginn am 15. März 2019** wird die BÄKO-INTERNORGA-App automatisch erweitert und **mit detaillierten Inhalten** gespeist. Alle Informationen zu den am BÄKO-Messestand ausgestellten Snack-Konzepten, von den benötigten Rohstoffen, Maschinen und Geräten und Verpackungslösungen bis hin zu Deklaration und Kalkulation der einzelnen Snacks. Auch Kurzpräsentationen unserer INTERNORGA-Partner stehen ab diesem Zeitpunkt zusätzlich zur Verfügung.

Die **App kann vor, während und nach der Messelaufzeit** auf allen **internetfähigen Geräten** genutzt werden. Scannen Sie dafür einfach den beigefügten QR-Code



oder folgen Sie dem Link: <https://app.baeko-internorga.de>

„Gemeinsam mehr erreichen.“

Messeauftritt der BÄKO-Organisation: Wir haben Lösungen für Bäcker und Konditoren!

Die INTERNORGA findet vom 15. bis 19. März 2019 in der Messe Hamburg statt mit täglichen Öffnungszeiten von 10 bis 18 Uhr. Der **BÄKO-Messestand** befindet sich in **Halle B6, Stand B6.233**.

Messe-Eintrittskarten erhalten BÄKO-Kunden über ihre jeweilige BÄKO-Regionalgenossenschaft.

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg

www.baeko.de

15. Februar 2019