

GENOSSENSCHAFT UNTERSTÜTZT.



*Frank Daube,
Bäckermeister*

„Entscheidend für unseren Betrieb ist ein reibungsloser Betriebsablauf. Die Auswahl der technischen Geräte – vom Baguette-Langroller bis zur Kaffeemaschine in der Filiale – spielt dabei eine wichtige Rolle. Um unseren Kunden eine gleichbleibende und gute Qualität, auch bei größeren Chargen, bieten zu können, setzen wir auf langlebige und störungsfreie Techniken. Energieeffizienz und überschaubare Folgekosten für Wartung und Reparaturen sind bei der Neuanschaffung ausschlaggebende Kriterien. Hier können wir uns auf die technischen Berater unserer BÄKO verlassen. Durch die langjährige Zusammenarbeit kennen die Berater unseren Betrieb gut und können uns mit der notwendigen Fachkompetenz optimal und vorausschauend unterstützen, auch Hand in Hand mit relevanten Herstellern. Die BÄKO unterstützt uns seit Jahren dabei, die Wirtschaftlichkeit und den Erfolg unseres Betriebes nachhaltig zu sichern, auch mit dem Angebot der BÄKO-line. Eben Technik von Profis für Profis.“

TECHNIK

**GENOSSENSCHAFT.
GEMEINSAM STARK.**

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

