

PRESSEINFORMATION

INTERNORGA vom 13. bis 17. März 2020 in Hamburg Die BÄKO zeigt „Mehr drin, mehr dran, MEHRWERT!“

Mit der INTERNORGA 2020 steht für die Branche ein besonderes Messe-Highlight bevor. Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet vom 13.-17.03.2020 alles, was ein erfolgreicher Backbetrieb in diesem und weiteren Segmenten braucht.

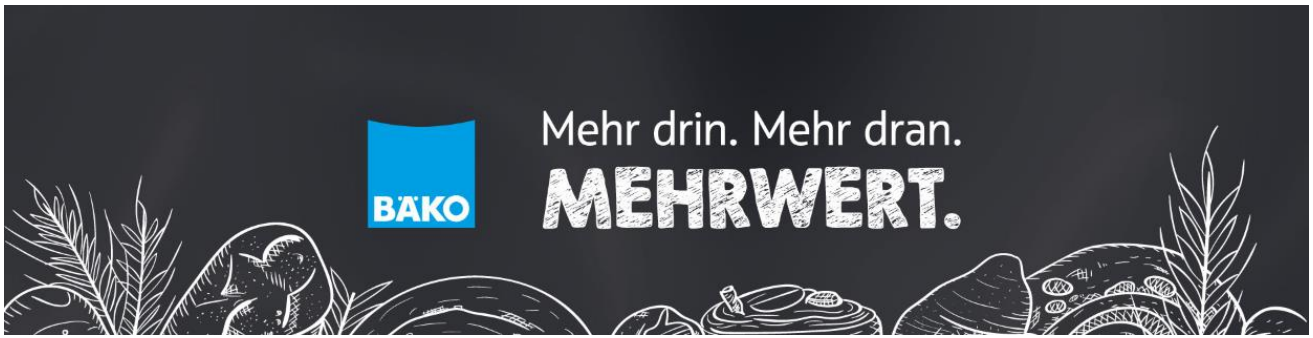
Auf der 94. INTERNORGA in Hamburg präsentiert die BÄKO auf rund 700 qm Messestand (Halle B6, Stand B6.233) unter dem Motto „Mehr drin, mehr dran, MEHRWERT!“ Erfolgskonzepte rund um ein erfolgreiches Außer-Haus- und Café-Geschäft und darüber hinaus. Dabei stehen insbesondere auch wieder die Trendthemen Digitalisierung und Nachhaltigkeit im Vordergrund, und das an unterschiedlichen Stellen der Standaktivitäten: innovativ, praxisgerecht und konkret auf Backbetriebe zugeschnitten.

Mehrwert, ein beflügelndes Wort

Was macht eigentlich Mehrwert aus? Und wie kann man ihn schaffen? Es besteht Einigkeit, dass der Mehrwert einen der wichtigsten Schritte zum Erfolg darstellt. Mehrwert bezeichnet den Nutzen, den ein Mensch, eine Organisation oder ein Unternehmen seiner Umwelt bieten kann, der über das Erwartete hinausgeht. Mehrwert bedeutet letztlich, die Erwartungen der Kunden zu übertreffen und einen Zusatznutzen anzubieten.



Das BÄKO-Messe-Konzept im Überblick:



In allen Standbereichen des diesjährigen INTERNORGA–Messeauftritts der BÄKO steht der Mehrwert für die Bäcker und Konditoren im Vordergrund.

Für die einzelnen Standbereiche heißt das:

- Mehr Vielfalt: Die BÄKO Snackberater präsentieren Frühstücksvarianten und warme Snacks für das Mittagsgeschäft - trendorientiert, praktikabel und mit handwerklicher Handschrift.
- Mehr Wert- weniger Deklaration: Die Experten der Grands Moulins de Paris backen mit ausgesuchten Moul-Bie-Mehlen am Messestand, die ohne Zusatz von Ascorbinsäure und ohne zugesetzte isoliert hergestellte Enzyme auskommen.
- Mehr Drin für den Backbetrieb – Bon erhöhen durch Kombiangebote – viel MehrWERT im Sinne von Zusatzumsatz kann durch clevere Kombiangebote generiert werden: mit trendigen Meisterland-Erfrischungsgetränken oder einer feinen Kaffeespezialität. MEISTER KAFFEE ist mit allen vier Kaffeekonzepten, auch dem neuen Sí, Claro! vertreten.
- Mehr Nachhaltigkeit- weniger Plastikmüll: nachhaltige Verpackungen sind gefragt wie nie. Clevere nachhaltige Verpackungsideen bieten Mehrwert für das Außer-Haus-Geschäft.
- Mehr zu Sagen – Kundenansprache mit digitalen Menüboards – Digitalisierung ist das Trendthema, das auch das Marketing bereichern kann. Dabei kommt es auf durchdachte Konzepte mit praktikablen Lösungen und überraschenden Effekten an.
- Mehr Zuverlässigkeit: Digitalisierung, Vernetzung und Energieeffizienz bieten Mehrwert wenn es um Maschinen und Geräte geht. Die Fachbesucher wagen mit BÄKO-line und Partnern im Bereich Technik einen Blick in die Zukunft.

„TRENDS“ – der Messe-Newsletter



Um sich auf den Messebesuch einzustimmen und Lust auf die aktuellen Themen zu gewinnen, bietet die BÄKO einen kleinen Messe-Newsletter namens „TRENDS“ an, dessen Inhalte auf der speziellen Website www.baeko-internorga.de ab der 9. KW zur Verfügung stehen.

Die Details

Snacktrends im Fokus

Die aktuellen Verzehrtrends deuten auf eine große Vielfalt neuer und moderner Angebote hin. So stehen zum Beispiel trendige Bowls derzeit stark im Fokus. Die Snackexperten der BÄKO präsentieren zur INTERNORGA ein breit angelegtes Bäcker-Bowl-Konzept mit zahlreichen Rezepturen für süße, aber auch pikante Varianten. Die Bäcker-Bowl kann als Vor- oder Hauptspeise, Frühstück oder Mittagessen, warm oder kalt gegessen werden. Ein flexibler Verwandlungskünstler mit gesundem Image und einem Hauch Streetfood-Charme. Gepaart mit einem erfrischenden Getränk aus dem Meisterland-Sortiment oder einer feinen MEISTER KAFFEE-Spezialität lässt sich auch gleich die durchschnittliche Bonsumme erhöhen.

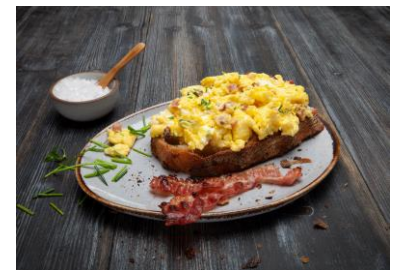
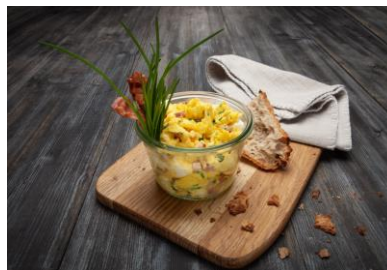


warme Snacks und Tellergerichte

Unterstützung erfahren die Snack-Experten der BÄKO durch RATIONAL-Technik. Auffallend bei den Trends am Außer-Haus-Markt ist die steigende Bedeutung von Sitzgelegenheiten, denn sich unterwegs

zu verpflegen, heißt ja nicht automatisch „to Go“. Und weil der Außer-Haus-Verzehr eben nicht als Notlösung, sondern als kleiner Genuss- und Glücksmoment erlebt werden will, spielt gerade in der Mittagspause das Angebot warmer Snacks und das Einkehren inklusive eines angenehmen Ambientes eine wichtige Rolle.

Doch viele Bäcker treibt die Frage um: Was kann ich anbieten und wie bekomme ich es schnell zubereitet? Mit dem Rational SelfCookingCenter haben Backbetriebe ein multifunktionales Gerät an der Hand. Es können Backwaren, Snacks und Tellergerichte einfach, schnell und in hoher Qualität zubereitet werden, und das auf kleiner Fläche. Am BÄKO-Stand erleben die Fachbesucher live, was mit dem Rational SelfCookingCenter auf 1 m² Stellfläche alles möglich ist. Ob große oder kleine, viele oder wenige, frische, gefrorene, rohe oder halbgebackene Produkte, mit dem Rational SelfCookingCenter lassen sich alle Arten von Backwaren kinderleicht und in Spitzenqualität backen.



Rohstoffe für handwerkliche Brot- und Backwaren

Immer mehr Backbetriebe beschäftigen sich mit dem Gedanken, die Produktion ihres Backwarenangebots so zu gestalten, dass die fertigen Backwaren später im Verkauf möglichst deklarationsfreundlich angeboten werden können. Doch damit dies möglich ist, sollte der Backbetrieb hinsichtlich der Deklaration auf alle eingesetzten Rohstoffe in der Backware und die rechtlichen Rahmenbedingungen achten. Die BÄKO präsentiert zur INTERNORGA ausgesuchte Moul-Bie-Produkte, die diesem Anspruch sehr entgegen kommen, denn viele Moul-Bie-Mehle sind ohne Zusatz von Ascorbinsäure und ohne zugesetzte isoliert hergestellte Enzyme produziert. In der zentralen Backstube am Stand in Halle B6 zeigen die Experten der Grands Moulins de Paris diese Mehle in der Anwendung. Die Moul-Bie-Mehle ermöglichen darüber hinaus höchste handwerkliche Brot- und Backwarenqualität.

Technik und BÄKO-line

Kompromisslose Qualität bis ins Detail ist die Basis für den Erfolg der BÄKO-line – der technischen Eigenmarke aus dem Hause BÄKO. Zur INTERNORGA präsentiert die BÄKO bewährte Technik mit neuesten technischen Highlights.

So zum Beispiel der BÄKO-line Gärautomat GA 86. Er verfügt über eine einfach zu bedienende Computer-Steuerung mit 7 Zoll Touch-Display und lässt sich betriebsindividuell programmieren

Der wartungsfreundliche Dampfgenerator ermöglicht temperatur- und feuchtigkeitsgesteuerte Programme der Gärverzögerung vom Gefrieren bis zur Tiefkühlagerung im Temperaturbereich von -25 °C bis +40 °C. Als BÄKO-line-Gerät verfügt er über 5 Jahre Garantie.

Das Maschinen- und Gerätesortiment der BÄKO-line wird nach fachspezifischen Erkenntnissen unter Mitwirkung namhafter Markenhersteller gemeinsam entwickelt und produziert. In Verbindung mit dem

Qualitätsverständnis der BÄKO ist das die Basis des Erfolgs für die Handwerksbetriebe und somit der technischen Eigenmarke BÄKO-line.

Digitale Vernetzung – Technik im Wandel

Der Begriff „Digitalisierung“ ist in aller Munde und doch nicht immer gleich greifbar. Denn die Anknüpfungsmöglichkeiten, in Backbetrieben digitale „Helfer“ einzusetzen sind besonders vielfältig. Die BÄKO möchte die Backbetriebe bei dieser digitalen Transformation unterstützen und zur INTERNORGA auf besonders nutzenstiftende technische Investitionsgüter aufmerksam machen – von digitaler Kälte- und Ofentechnik bis hin zur vernetzten BÄKO-line Spülmaschine All In mit kostenloser Anbindung zur „Wash-Smart-App“ und W-LAN Modul. Die App kann ab der Installation der Maschine 5 Jahre lang kostenlos genutzt werden und bietet alle wesentlichen Informationen zum Betrieb der Spülmaschine wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, immer auf einen Blick.

Digital Signage – Snackangebote im Backbetrieb perfekt kommuniziert

Digital Signage ist bei Wikipedia definiert als eine „fernverwaltete Digitalanzeige, die typischerweise mit Verkauf, Werbung und Marketing verbunden ist“. Letztendlich sorgt Digital Signage dafür, dass eine Werbebotschaft, zum Beispiel das Angebot eines leckeren Bäckersnacks in Verbindung mit einem köstlichen Meisterland-Getränk auf einem attraktiven elektronischen Menüboard zur richtigen Zeit dem Kunden das Wasser im Munde sammeln lässt. Das schafft Zusatzumsatz und Kundentreue, denn Endverbraucher haben heute immer weniger Zeit, attraktive Snackangebote auszuwählen. Die BÄKO zeigt ausgesuchte Systeme der Firma Shop IQ.



MEISTER KAFFEE

Ausgezeichneter Kaffeegenuss: fair – bio – sozial – Sí, Claro!

Kolumbianische Kaffees zählen zu den besten der Welt. Diesen einzigartigen Genuss finden Bäcker und Konditoren in Sí, Claro! Die Sí, Claro! Röstungen zeigen die Vielfalt kolumbianischen Kaffees, vom milden Filterkaffee bis zum charaktervollen Espresso. Der Rohkaffee wird in traditioneller Handarbeit geerntet, vor Ort gewaschen, aufbereitet und unter regelmäßigem Drehen in der Sonne getrocknet. Der Rohkaffee für Sí, Claro! wird in ausgewählten kolumbianischen Kooperativen nachhaltig angebaut, die Bio- und Fairtrade-zertifiziert sind. MEISTER KAFFEE geht sogar noch einen Schritt weiter und engagiert sich vor Ort in Kolumbien für eine faire Bezahlung und sozial orientierte Zusammenarbeit mit den Partnern. Der Kaffee ist Bio- und Fairtrade-zertifiziert und wird von Hand geerntet. Mischkulturen statt Monokulturen im Anbau erhalten der Bodenfruchtbarkeit.



Love Shake

Mit dem Love Shake-Konzept werten Bäcker und Konditoren ihr Angebot ganzjährig auf und generieren zusätzliche Umsätze. Love Shake ist ein erfrischendes Eisgetränk für große und kleine Kunden – zu jeder Jahreszeit. Aus einer gefrorenen Grundbasis aus Milch oder Joghurt und den leckeren Saucen lassen sich in Sekundenschnelle und mit wenigen Handgriffen unwiderstehliche Getränke in vielen Geschmacksrichtungen zaubern – von fruchtig bis cremig.

Nachhaltige Verpackungen – die Quadratur des Kreises?

Nachhaltigkeit und Verpackung, das klingt nach einem Widerspruch. Die BÄKO zeigt auf der INTERN-ORGA Lösungen, um beides zu vereinen – für eine lebenswerte Welt.

Nachhaltige Verpackungslösungen, vom Kaffeebecher über Clear-Cups, Snack-Verpackungen, Teller und Boxen aus nachwachsenden Rohstoffen, mit einer positiven Öko-Bilanz und CO₂-neutral hergestellt, liegen voll im Trend. Doch nach wie vor müssen Snackverpackungen praktisch, hygienisch einwandfrei, funktional und auch schön sein. Eine ganze Reihe von Maßnahmen hat die BÄKO gemeinsam mit Herstellern von Verpackungen ergriffen, um maßgeschneiderte Lösungen für das Snackgeschäft anbieten zu können – bis hin zum Holzbesteck aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.



BackBüro®

Auch die Experten von BackBüro® sind wieder am Stand vertreten und werden interessierte Kunden beraten. BackBüro® unterstützt Bäcker und Konditoren bei der täglichen Büroarbeit mit einer leicht zu bedienenden Rohstoff- und Rezepturverwaltung. Aus dem Zusammenwirken der beteiligten BÄKOs, Repräsentanten des Handwerks, Ökotrophologen und Softwareentwicklern entstanden, bietet BackBüro® auf diese Weise maximalen Produktnutzen bei minimalem Aufwand.

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg

www.baeko.de

14. Februar 2020