



baeko.de



IMMER IM EINSATZ.

Die aktive Beratung unserer Kunden ist für uns das A und O. Individuell, schnell und zuverlässig beraten wir durch unsere Fachberater. Kompetenz, Erfahrung und Marktkenntnis kommen Ihnen als Backbetrieb dabei zugute. Unsere Mitarbeiter kennen Sie, Ihren Betrieb, Ihre Prozesse und bleiben mit Ihnen im Gespräch, sind für Sie da, um nachhaltig die Zukunft Ihres Handwerksbetriebes gemeinsam mit Ihnen zu sichern.



WIR machen das!

NAH AM KUNDEN MIT INDIVIDUELLER BERATUNG

Reinhold Cizek, Fachberater der BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG, zu den täglichen Herausforderungen im Handwerk.

„Ich betreue die Konditorei in der Stadt oder die Bäckerei auf dem Land – ob Familienbetrieb oder Bäckerei mit Verkaufsstellen. Die Anforderungen an unsere Kunden wachsen permanent. Ob es die Dokumentationspflichten in unterschiedlichsten Bereichen oder die Wünsche der Endverbraucher sind – egal, unsere Kunden haben immer alle Hände voll zu tun.

Meine Aufgabe sowie die meiner Kollegen ist schon lange nicht mehr nur zu verkaufen. Unser breites Spektrum an Unterstützung für unsere Kunden, wie beispielsweise Seminare und Schulungen, aber vor allem die Beratung zu den aktuellen Marktveränderungen und zukünftigen Marktentwicklungen wird zunehmend wichtiger.

Ein ganz wichtiges Thema ist dabei die Logistik, denn die Ware muss pünktlich, einwandfrei und wie bestellt zum Kunden kommen.



WIR machen das!

Gerade in diesem Bereich ist die BÄKO quasi unschlagbar. Wir beliefern unsere Kunden immer mit einem 3-Kammer-Fahrzeug – d.h., mit einer Lieferung ist alles an Bord, TK-, Kühl- und Trockensortiment, vom TK-Obst wie Himbeeren über Hefe bis zum Knefer. Um unseren Kunden eine höchst mögliche Flexibilität zu ermöglichen, wird der Kunde am Vortag des vereinbarten Liefertermins angerufen, um die Disposition einzuholen. Unsere Kunden wissen das und profitieren von unserer Flexibilität. Wir sind für Sie da!“



Reinhold Cizek (rechts), Außendienst-Mitarbeiter der BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG, im Beratungsgespräch mit Andreas Kornek (Stocker's Backstube, Lauf)