

## PRESSEINFORMATION

### **Genossenschaft ist Partner für das backende Handwerk: Messeauftritt der BÄKO-Organisation auf der INTERNORGA vom 9. bis 13. März 2018 unter dem Motto „Genossenschaft. Gemeinsam stark. – Genossenschaft verbindet.“**

---

- **BÄKO-Manufaktur: Backen und Snacken auf aktuellem Niveau**
  - Brot-Rezepturen aus der BÄKO-Backkultur, täglich frisch von den Experten
  - BÄKO-Snackbaukasten für Burger und Hot Dog
  - Unsere Partner im Snackbereich: Bedford, Delikant, Rational
- **Trendgetränke: Lukratives und saisonales Zusatzgeschäft**
  - Getränke mit Pfiff in Kooperation mit dem Partner MONIN
- **MEISTER KAFFEE**
  - Ausgewählte Kaffeemischungen für Ausschank und als Handelsware
  - Zusatzsortiment Meister Tee und Schokolade
  - Neues Konzept „Unser Kaffee“
- **Verpackungslösungen für jede Jahreszeit**
  - Jahreszeiten-Kollektion: Frühling / Sommer, Herbst, Winter
- **Technik von Profis für Profis mit innovativen Geräten**
  - Neue Gerätegeneration BÄKO-line All-in Spülmaschine
- **HOSHIZAKI / GRAM**
  - Professionelles Kühlen
- **copago**
  - Intelligente Kassensysteme
- **BackBüro® - DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN**
  - Vielfältige Anwendungen für einfach mehr Zeit

---

Die INTERNORGA findet vom 9. bis 13. März 2018 in der Messe Hamburg statt mit täglichen Öffnungszeiten von 10 bis 18 Uhr. Der Messestand der **BÄKO** befindet sich in **Halle B6, Stand B6.233**.  
Messe-Eintrittskarten erhalten BÄKO-Kunden über die jeweilige BÄKO-Regionalgenossenschaft.

BÄKO-ZENTRALE NORD eG  
[www.baekogruppenord.de](http://www.baekogruppenord.de)

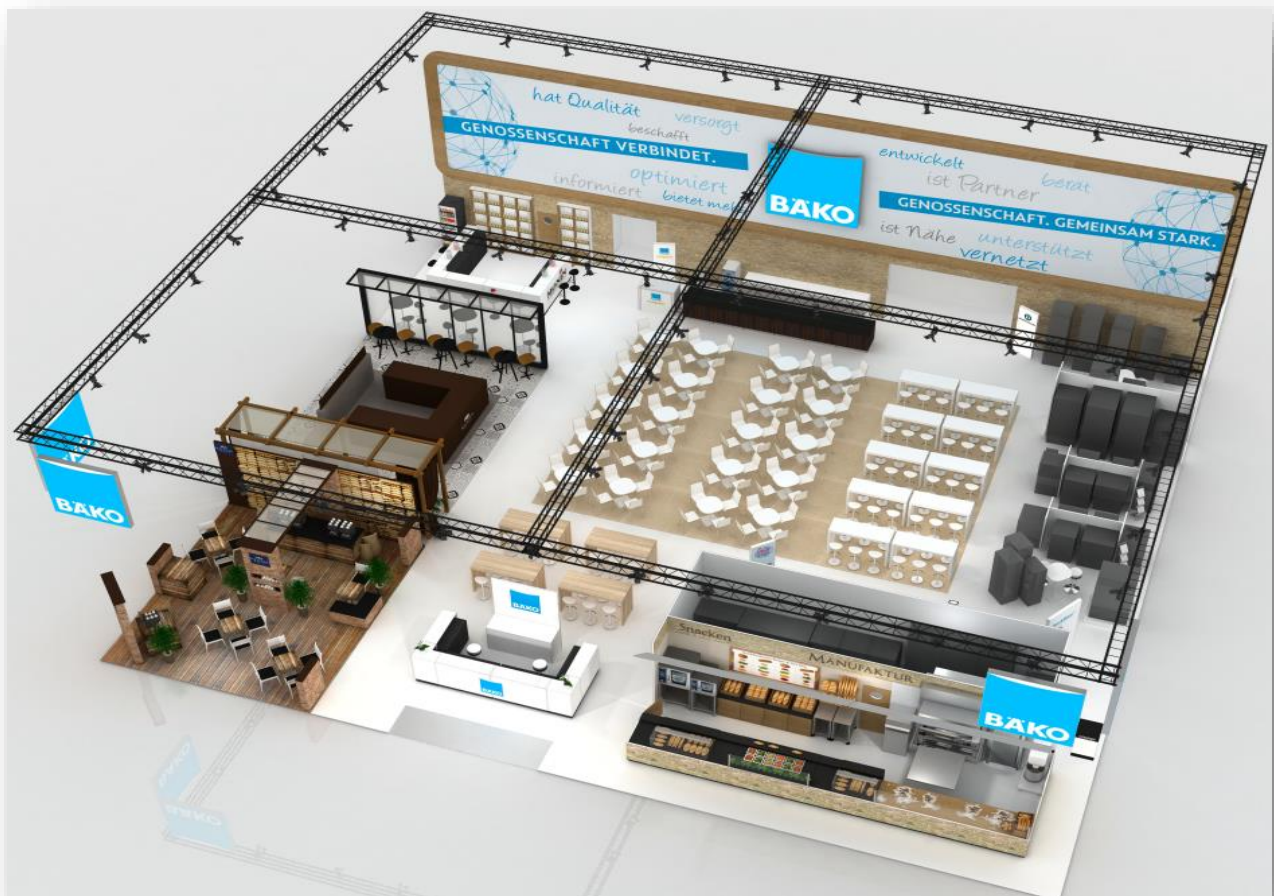
9. Februar 2018

## Genossenschaft präsentiert:

Auf der 92. INTERNORGA in Hamburg zeigt die BÄKO unter dem Motto „Genossenschaft. Gemeinsam stark.“ eine Vielzahl an branchenrelevanten und praxisnahen Konzepten für das backende Handwerk.



Auf 700 qm Messestand (**Halle B6, Stand B6.233**) erhält der Besucher einen umfassenden Überblick über die Themen, die für die Handwerksbetriebe Trend sind. Das beinhaltet sowohl die unterschiedlichen Warenbereiche der BÄKO mit ihrem breitgefächerten Sortiment als auch die umfangreichen und vielfältigen Dienstleistungen der BÄKO-Organisation.



## BÄKO-Manufaktur: Backen und Snacken auf aktuellem Niveau

### Genossenschaft denkt vor:

Selbstverständlich steht das Thema „Snack“ / „Außer-Haus-Verkauf“ wieder im Fokus des Messeauftritts. Als nach wie vor wichtiger profitabler Baustein, dessen Relevanz für die Handwerksbetriebe auch zukünftig unumstritten ist, verbindet die BÄKO-Manufaktur die beiden Bereiche **Backen** und **Snacken** und schafft dabei eine Symbiose aus **Tradition** und **Innovation**.



In der Backstube werden über die gesamte Messelaufzeit Brotrezepturen der **BÄKO-BackKultur** frisch gebacken: Von unterschiedlichen Stangenbroten, auch weiter verarbeitet zu Mini-Brötchen, über ein Riesenbrot auf Weizenmehlbasis bis hin zum klassischen Berliner Landbrot. Alle Brotrezepturen eignen sich natürlich für die weitere Verarbeitung im Snackbereich. Auch hier ist das Spektrum breit: von Stulle über Brotpizza bis Partybrot.

Die fachliche Unterstützung, Beratung und Moderation im Backstubenbereich übernimmt in diesem Jahr die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim** unter Mitwirkung der Firma MIWE.

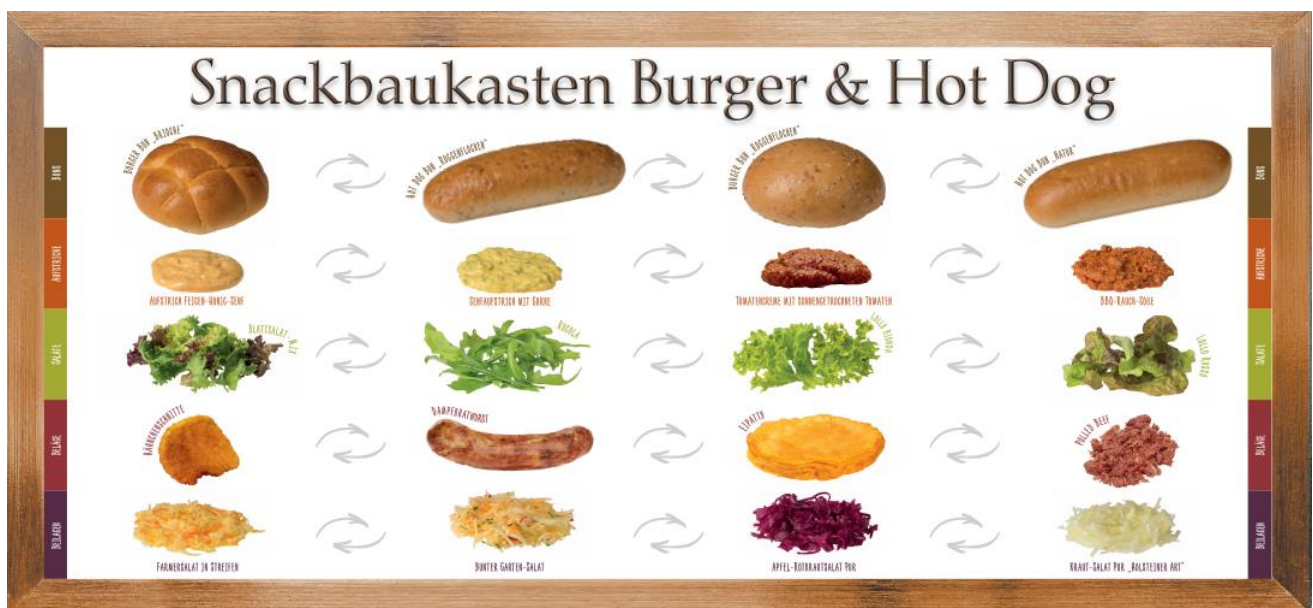
**Genossenschaft entwickelt:**

**Der BÄKO-Snackbaukasten für Burger und Hot Dog - eine absolute Neu-Entwicklung im Snack-Bereich: übersichtlich - praxisorientiert - kreativ**

Burger- und Hot Dog-Buns sind die trendige Backwarenbasis für einen innovativen Snack und werden mit unterschiedlichen Aufstrichen, Salaten, Belägen und Beilagen veredelt. Im Baukasten-Konzept können alle Varianten – quasi quer Beet – miteinander kombiniert werden: Jede Backware mit jedem Aufstrich, mit jedem Salat, mit jedem Belag und mit jeder Beilage.

Das schafft, auch bei einem überschaubaren Waren- und Rohstoffeinsatz von 20 Komponenten, eine maximale Variation und Abwechslung.

**Der Snackbaukasten bietet über 1.000 unterschiedliche Rezepturen für Burger- und Hot Dog-Variationen beim Wareneinsatz von nur 20 Artikeln.**



**Genossenschaft berät:**

Lassen Sie sich von den Experten am Snackresen beraten. Die **Snackberater der BÄKO Ost eG, Lars Bittig und Andreas Hofmann**, zeigen vielfältige Variationsmöglichkeiten mit praktischen Tipps und Kniffen für Ihre Snacktheke.

Die **Firma Delikant** berät im Snackbereich zu den eingesetzten Aufstrichen, Grillgemüsen und Salaten. Auch hier wird eine breite Produktpalette – quasi für jeden Geschmack etwas – gezeigt.

Die **Firma Bedford** bietet ein attraktives Sortiment an Hähnchen-TK-Produkten wie Hähnchen Nuggets oder Hähnchen-Schnitte als hochwertige Ergänzung im Snacksortiment.

**Neu bei Bedford:** Geschnittene Ware für Ihren Snackresen!

SelfCookingCenter der **Firma Rational** schaffen mehr Snackvielfalt und bieten ein komplettes Snack- und Backsystem mit geringem Platzbedarf, einfachster Bedienung, standardisierter und ständig wiederholbarer Qualität. Außerdem bieten sie Zeitersparnis durch gemischte Beschickung bei minimalen Betriebskosten sowie eine automatische Reinigungsfunktion.

Überzeugen Sie sich vom umfangreichen Angebot in der BÄKO-Manufaktur und profitieren Sie vom Know how der Experten!

## Trendgetränke für das backende Handwerk veredelt mit MONIN Aromen

Ein lukratives wie auch saisonales Zusatzgeschäft quasi für jeden Backbetrieb mit Bewirtung bzw. Außer-Haus-Verkauf sind Trendgetränke. Gemeinsam mit dem Partner MONIN wurden sechs Rezepturen für Trendgetränke entwickelt. Basis sind Meisterland-Apfelsaft / Stilles Wasser, Limonaden und Kaffee (Espresso, kalt), die mit Aromen von MONIN zubereitet werden.

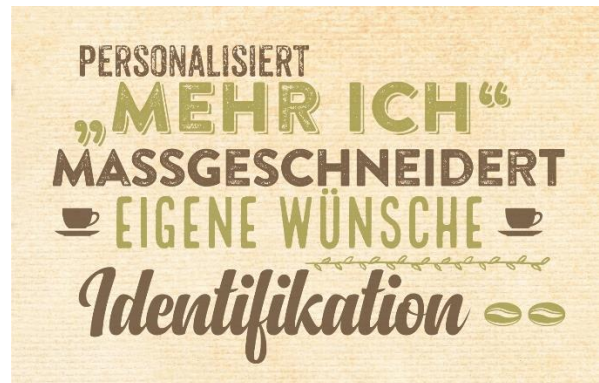


Probieren Sie die unterschiedlichen Varianten von Limonaden bis Frappé.

## MEISTER KAFFEE

MEISTER KAFFEE präsentiert sich in diesem Jahr mit handwerklichem Auftritt und ausgewählten Kaffeemischungen, sowohl für den Ausschank als auch als Handelsware. Außerdem mit einem Zusatzsortiment bestehend aus Meister Tee und Schokolade für die Abrundung des Heißgetränkeangebotes sowie Geschirr und Farm Kaffee Cafe da Lagoa – eine Farm Kaffee-Rarität der Fazenda da Lagoa.

### Neu bei MEISTER KAFFEE: „Unser Kaffee“



Das neue Konzept „Unser Kaffee“ folgt dem Megatrend *Individualisierung*. Hierbei handelt es sich um ein Konzept, bei dem die Kaffee-Verpackung nach den individuellen Wünschen des Kunden und mit dem Namen des Bäckers als Marken- und Qualitätsbotschafter umgesetzt wird. Und nicht nur das: Auf Basis der Verpackung entwickelt MEISTER KAFFEE ein gesamtes Werbemittelkonzept nach dem Bedarf und Wünschen des Kunden. Bei dem Kaffee handelt es sich um 100 % Arabica Bohnen aus Brasilien in drei Sorten (Espresso, Café Crème und Filterkaffee).

## Verpackungslösungen für jede Jahreszeit

### Genossenschaft bietet Vielfalt:

Für jede Jahreszeit die passende Verpackung, ob Frühjahr / Sommer, Herbst oder Winter. Die Vorstellung der neuen Motive der „Jahreszeiten-Kollektion liefert für jeden Handwerksbetrieb ansprechende Verpackungslösungen wie Faltenbeutel, Rollenpapier, Tragetaschen, Snackkarton und vieles mehr.



Informieren Sie sich gerne bei unseren Fachleuten zum umfassenden Angebot an Verpackungslösungen aus dem Hause BÄKO!

## Technik von Profis für Profis mit innovativen Geräten

---

### Genossenschaft hat Technik:

Ein breites und innovatives Angebot von technischen Geräten der BÄKO-Eigenmarke im Technikbereich BÄKO-line sowie namhafter Hersteller aus den Anwendungsbereichen Kühlen und Gefrieren, Schneiden, Kneten und Spülen, präsentiert sich dem Fachbesucher. Besondere Themenschwerpunkte im technischen Bereich sind Energie-Effizienz, Hygiene und Vernetzung.

Beim Schwerpunkt Vernetzung punktet die **neue Gerätegeneration BÄKO-line All-in Spülmaschine mit kostenloser Anbindung zur sog. „Wash Smart-App“ via WLAN**.



Überzeugen Sie sich im Ausstellungsbereich Maschinen und Geräte vom umfassenden und innovativen Technik-Angebot Ihrer BÄKO!

## HOSHIZAKI / GRAM

---

Ein zeitgemäßes Geräteangebot präsentiert die Firma HOSHIZAKI, wenn es um professionelles Kühlen und gleichzeitiges Kosten sparen geht.

Überzeugen Sie sich von der Gerätevielfalt und informieren Sie sich zu Messeangeboten.

## copago

---

Mieten Sie Ihr copago Kassensystem jetzt einfacher und flexibler als jemals zuvor.

Die copago Kasse hat fortschrittliche neue Funktionen, die Bäckereien auf erstaunliche Art und Weise helfen, den Arbeitsalltag zu verbessern und gleichzeitig zur Motivation der Verkäuferinnen und Verkäufer beitragen. copago liefert alle wichtigen Informationen in Echtzeit auf das Smartphone. copago bietet Interessenten die Kasse sowohl zum Kauf als auch zur Miete an.

## BackBüro® - DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

---

Mit BackBüro® einfach mehr Zeit. Profitieren Sie von der Vielfalt der Anwendungen unserer Betriebs-Software wie BÄKO-Bestellwesen, Rezepturverwaltung, Deklaration, Zutatenlisten, Nährwertberechnung, Allergennachweis, Artikelinfo, Zusatzstoffinfo, Etiketten & Preisschilder, BackBüro® mobil Verkaufsunterstützung, BackBüro® mobil Bestellwesen, BackBüro® mobil E-Learning. Ganz aktuell kann BackBüro® mit neuen Erweiterungen und Möglichkeiten aufwarten.

Informieren Sie sich zum umfassenden Leistungsspektrum und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von BackBüro® und BackBüro® mobil! Unsere Experten beraten Sie gerne!



---

**„Genossenschaft. Gemeinsam stark. – Genossenschaft verbindet.“**

Messeauftritt der BÄKO-Organisation mit umfassendem Angebot für Bäcker und Konditoren

---