



Snacks entstanden auf der „BackHandwerk“ in Gemeinschaftsarbeit: Salomon, Rational und die BÄKO-Snackberater arbeiteten zusammen und zeigten den Besuchern so den Arbeitsalltag in einer Bäckerei mit heißen Snacks.

„BackHandwerk“ 2020 zeigt Gemeinschaft

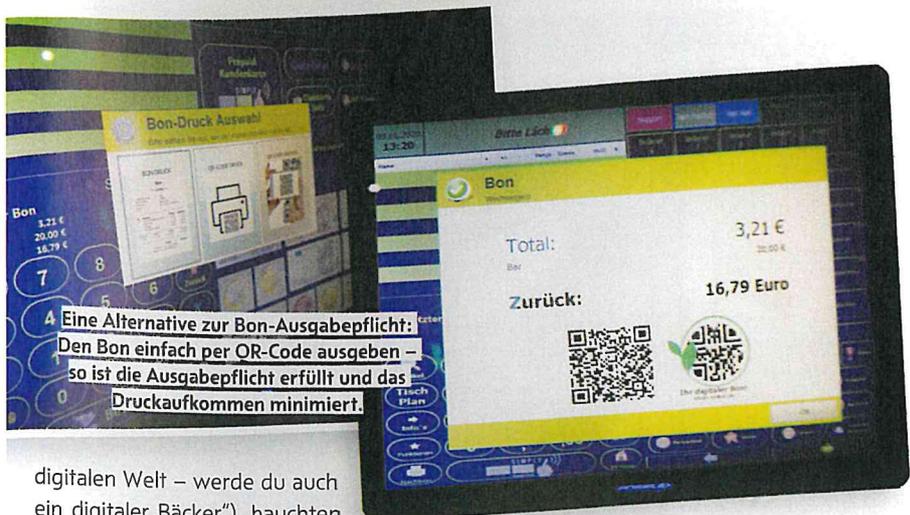
Mönchengladbach: „Herzlichen Willkommen auf der ‚BackHandwerk‘ 2020. Wir haben auch verschiedene Referenten zum Thema Nachwuchs und Zukunft des Bäckerhandwerks. Darf ich Ihnen mehr zu unserem Programm erzählen?“ Eine ausgefeilte Begrüßung, die allerdings nicht von einem Geschäftsführer der teilnehmenden BÄKOs kam. Nein, der kleine Roboter „Pepper“ begrüßte die Besucher der Kompetenztage im Eingangsbereich und machte in diesem Sinne aufmerksam auf das Thema „#Backhandwerk hat Zukunft“. Denn auch dieser kleine Roboter kann ein Hingucker im Bäckerhandwerk sein. Weniger in der Produktion, sondern eher für die Filialen und die Bäckereikunden; z. B. können Allergene und Zutaten via „Pepper“ hinterlegt werden, sodass Kunden in einem Frage-Antwort-Modus in der Filiale bei „Pepper“ nach den Inhaltsstoffen fragen können. Die Aufmerksamkeit der Kunden ist gesichert!

Von Jahr zu Jahr wächst die „BackHandwerk“ in Mönchengladbach. Seit sieben Jahren gibt es dieses neue Konzept, welches den Fokus auf Information und Kommunikation legt. „Wir veranstalten Kompetenztage und keine Messe“, erklärt Initiator Ulrich Heßing von der BÄKO West. Seit drei Jahren findet die „BackHandwerk“ in diesem größeren Rahmen in externen Räumlichkeiten in Mönchengladbach statt. Eingeladen hatten zur „BackHandwerk“ 2020 neben der BÄKO West auch die BÄKOs Berg + Mark, Rhein-Mosel und Soest-Lippstadt. Das Interesse war seitens der BÄKO-Mitglieder und Kunden im Westen ebenso groß wie seitens der Aussteller. Denn die „BackHandwerk“ gestaltet eine echte Win-Win-Situation: Aussteller, die die BÄKOs im Westen sonst auf einzelnen Hausmessen besucht hätten, konnten so mehr Kunden auf einmal erreichen – vor allem auch mit größeren Gemeinschaftsständen die Kompetenzen bündeln. Dies zeigte sich auch an den aktuellen Zahlen: 120 Aussteller hatten Interesse an der „BackHandwerk“ 2020 mitzuwirken. Leider ist die schöne Veranstaltungshalle „Kunsthalle“ mittlerweile ein wenig zu klein für die gewachsene Veranstaltung und so passten nur 60 Aussteller hinein. Für 2021 wird eine größere Location im Westen gesucht. Denn auch weitere BÄKOs haben Interesse angemeldet. Auch für die BÄKOs waren die Kompetenztage ein Gewinn: Die Organisationsleitung wurde gebündelt und der Aufwand für jede einzelne Regionalgenossenschaft minimiert.

Auch für BÄKO-Kunden ein echter Gewinn: Eine größere Messe, mehr Aussteller auf einer größeren Fläche zusammen im Westen. Zudem konnte die Kommunikation unter Kollegen wie auch zur BÄKO an diesen Tagen gestärkt werden. Der frühe Januar-Termin hat sich bewährt. In diesem Jahr war das Motto „#Backhandwerk hat Zukunft“. Der Fokus lag darauf nicht zu jammern, sondern zu machen. Viele junge Leute und der Nachwuchs wurden am 8. und 9. Januar auf den Kompetenztagen angesprochen, mit Vorträgen und einem ausgefeilten Programm. Digitale Perspektiven und Zukunftspläne wurden aufgezeigt, wie der kleine Roboter „Pepper“ schon im Eingangsbereich der „BackHandwerk“ darstellte. Viele Berufsschulen und Kollegs wurden schon im Vorfeld kontaktiert und auf das Nachwuchsmotto aufmerksam gemacht. Somit konnten sowohl Besucher aus dem Nachwuchsbereich als auch Entscheider der Betriebe für die „BackHandwerk“ gewonnen werden. Das Thema Nachwuchs wurde demnach von beiden Seiten angenommen und Vorträge, wie der neue Vortrag von Axel Schmitt („Brave New World – schöne neue Welt: Keine Angst vor Veränderung“) oder auch von Klaus Hamal („Wir leben in einer



Bereit für die Zukunft? Roboter Pepper begrüßte die Besucher in Mönchengladbach und verdeutlichte das Motto „#BackHandwerk hat Zukunft“.



4 Eine Alternative zur Bon-Ausgabepflicht: Den Bon einfach per QR-Code ausgeben – so ist die Ausgabepflicht erfüllt und das Druckaufkommen minimiert.

digitalen Welt – werde du auch ein digitaler Bäcker“), hauchten dem Thema Leben ein.

Über 240 verschiedene Betriebe und demnach über 1 200 Besucher waren an den zwei Veranstaltungstagen zu Gast. Ab 17 Uhr lud die anschließende Abendveranstaltung mit Cocktails, DJ und „Create your Burger“-Station zum Netzwerken und kommunikativen Beisammensein ein. „Aus einer kleinen Idee wurde eine große Entwicklung“, sagt Ulrich Heßing. Der Teamgedanke war dabei ein wichtiger: Die Teams der BAKOs, aber auch der Aussteller vereinten sich an den favorisierten Gemeinschaftsständen: Wenn Ladenbauer, Kaffee-, Technik- und Snackhersteller zusammenarbeiten und den Fachbesuchern direkt zeigen, wie sich die neuen Konzepte und Ideen im Handwerksalltag umsetzen lassen, dann ergibt sich ein Bild: „Wir wollen Ideen verkaufen, Kontakte herstellen und die Zeit effektiv nutzen“, erklärt Heßing. Dabei ging es vor allem um positive Beispiele, positive Ideen für die Zukunft, wie auch Axel Schmitt bestätigte: „Wir müssen aufhören zu jammern, wir müssen machen.“ Doch natürlich gab es neben neuen Ideen und Kontakten auch neue Produkte und Konzepte auf der „BackHandwerk“ 2020 zu bewundern:

Veomee stellte einen Hautschuttschaum vor, der Handschuhe überflüssig macht. Dieser stellt den natürlichen Haushalt der Haut wieder her und nutzt diesen für ein schützendes Netzwerk in der Oberhaut. Damit sind die Hände vor äußeren Einflüssen (Viren, Bakterien etc.) nachhaltig geschützt. Zusätzlich können die Hände mehr gewaschen und desinfiziert werden, ohne Schaden zu nehmen. Veomee ist also ein natürlicher und nachhaltiger Schutz, der Bäcker in der Produktion vor Hauterkrankungen schützt und zusätzlich einen positiven Beitrag zum Betriebsergebnis liefert, weil der Krankenstand signifikant sinkt (fast 60% aller Arbeitserkrankungen gehen von Hautproblemen aus).

Neue Snackideen rund um überbackenes Brot vom Vortag und Pane-Ideen gab es am Snacktresen zu bewundern, hier arbei-

teten Rational, Salomon und die Snackberater der BAKOs zusammen an den neuen warmen Brotsnacks.

Der Technikbereich der BAKO zeigte eine neue BAKO-Filterkaffeemaschine und der Verpackungsbereich eine neue (noch nicht serienreife) große Kuchentransportschachtel, z. B. für einen erhöhten Frankfurter Kranz.

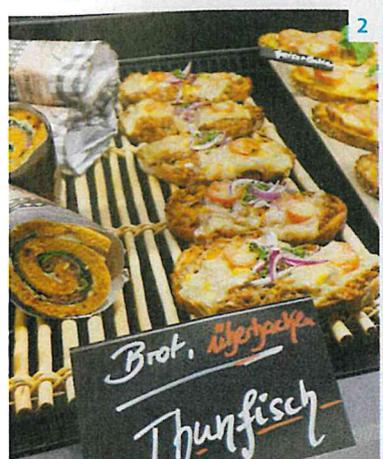
Intelligente neue Lösungen, um Arbeitsprognosen für das Bäckerhandwerk zu erstellen, kenn Intab Pro. Bestellmengen können optimiert und die Menge der Retouren kann reduziert werden.

Doch die aktuell vielleicht wichtigste Lösung zeigte Simply POS, Hersteller von Kassen- und Bezahlsystemen. Das Unternehmen hat eine Lösung zur Bon-Ausgabepflicht und dem erhöhten Aufkommen des Bons: Unterschieden werden muss zwischen der Bon-Ausgabepflicht, die besteht, und einer Bon-Mitnahmepflicht, die nicht besteht. Der Bon kann bei „Simply POS“ ausgedruckt werden, sodass der Kunde ihn normal mitnehmen kann. Doch es wird zu jedem Bon auch ein QR-Code erzeugt, dieser wird auf die Kundenanzeige gespielt. So ist der Bon erstellt und dem Kunden zu Verfügung gestellt. Denn es besteht nur eine Ausgabepflicht; ob diese digital oder analog (ausgedruckter Bon) erfüllt wird, ist unerheblich. Demnach kann der Kunde sich seinen Bon per Handykamera abschnappen und erhält seinen Bon auf dem Smartphone. Eine Lösung, die rund um die aktuelle Diskussion Vorreiterqualitäten zeigt. Und Vorreiter sollen auch die Besucher der „BackHandwerk 2020“ sein bzw. werden, denn nur so kann man das Handwerk in die Zukunft führen. Dass das Backhandwerk Zukunft hat, wird von den engagierten BAKOs im Westen gezeigt und das auch im nächsten Jahr, dann in neuer Location mit mehr Platz. **ls**



1

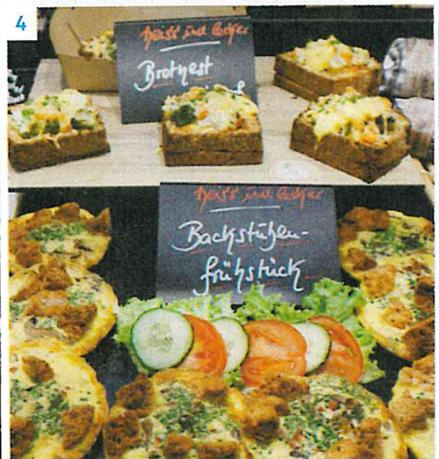
1 Zufrieden mit den Kompetenztagen zeigten sich Ulrich Heßing, GF der BAKO West (r.), und Bäcker/Brotsommelier Axel Schmitt, bei dessen Vortrag es wie immer laut wurde. **2** Heiße Brotsnacks (Brot vom Vortag) sind im Trend und zeigen Nachhaltigkeit. **3** Pane vermittelt ... **4** ... wie andere warme Snacks Wertigkeit.



2



3



4