

Bäko-Messe reist „Zurück in die Zukunft“

Backhandwerk 2019 widmet sich Trends und Aussichten des Backhandwerks



Fotos: BZ / Benedikt Falz 2019

Passend zum Titel „Zurück in die Zukunft“ zierte ein umgebauter DeLorean DMC-12, die Zeitmaschine aus der gleichnamigen Filmreihe, das Foyer der Messe.



Mehr als 1.000 Besucher zog die Backhandwerk 2019 an. 60 Aussteller präsentierten ihr Portfolio und informierten über Neuheiten.

Mönchengladbach. Futuristische Visionen: Wohin sich Bäckereien in Deutschland in den kommenden Jahren entwickeln könnten, zeigte die Backhandwerk 2019 auf. Die Messe, die von den Bäckern West, Rhein-Mosel, Berg + Mark und Soest-Lippstadt ausgerichtet wurde, thematisierte am 9. und 10. Januar unter dem Motto „Zurück in die Zukunft“ die Trends der Branche. Dafür hatten die Bäckern 60 Aussteller aus verschiedenen Branchen in das Kulturzentrum Kunstwerk in Mönchengladbach eingeladen. Die Unternehmen zeigten den gut 1.000 Besuchern ihre Ideen vom zukunftsgerichteten Handwerk und standen für anregende Gespräche bereit. So konnten sich die Teilnehmer an den Ständen von Ladenbauspezialisten wie Korte, Berner und Aichinger über neue Theken informieren, während die Kassen- und Softwarehersteller BBN, Copago und Kalikom die Trends in ihrer Sparte präsentierten. Mit Vandemoortele, Ireks, Bel und Homann hatten die Bäckern auch namhafte Firmen aus den Bereichen Convenience

und Foodservice gewinnen können. Maschinen- und Ofenbauer wie Kövy, Miwe, Hobart und Treif rundeten das Programm ab. Heraus stach besonders der Ofenhersteller Friedrich, der einen hochpreisigen Ladenbackofen in Retro-Optik für die Tombola sponserte, deren Gewinne für die Aktion Lichtblicke gesammelt wurden. Der Ofen ging bei der abschließenden Aftershow-Party an die Handwerksbäckerei Spitz aus Grevenbroich. Mit der Auswahl der Aussteller wollte man die Zukunftstrends der Branche ab-

abbilden, sagte Ulrich Heßing, geschäftsführender Vorstand der Bäcker West. Für ihn sind der warme Mittagstisch, Technologien mit minimalem Personaleinsatz und die Regulierung des Salzgehalts im Brot zentrale Entwicklungen, die das Handwerk in den kommenden Jahren angehen muss. Aus trauriger Erfahrung wisse er aber auch um die Herausforderungen, denen sich die Betriebe stellen müssen und die nicht jedes Unternehmen meistern kann. So berichtete Heßing von dutzenden Betriebsschließungen pro Jahr, die allein in Nordrhein-Westfalen 2017 und 2018 zu verzeichnen waren. Probleme seien Personalsorgen, Veränderungen in der Kundenstruktur und steigender bürokratischer Aufwand. „Unsere Bäcker kommen kaum noch zum Backen“, kritisierte Heßing. Doch gebe es auch genügend Gegenbeispiele, die Hoffnung machten. „Betriebe, die die Herausforderung annehmen, denen geht es gut“, gab er zu Protokoll.

bf