Journal

Ausgabe März 2017

www.baeko-mittelbaden.de

BÄKO Mittelbaden eG

Auf Wiedersehen!

Wenn Menschen auseinandergehen, so sagen Sie: Auf Wiedersehen!

Sehr geehrte Mitglieder und Kunden der BÄKO Mittelbaden eG,

nach fast nunmehr 18 Jahren „BÄKO" möchte ich mich auf diesem Wege bei Ihnen verabschieden. Zum 01. April 2017 werde ich in den Ruhestand gehen. Persönlich werden wir uns auf der diesjährigen Frühjahrsmesse in Iffezheim ein letztes Mal begrüßen können.

Als Verkaufsleiter der BÄKO Mittelbaden eG war mein Einsatz stets mit viel Freude, Elan, Ehrgeiz und Engagement verbunden. Sehr gerne habe ich mich um die Belange unserer Kunden gekümmert.

Ruhestand? Nein..., eher „Unruhestand", eine völlig neue Lebensphase steht in den Startlöchern!

Ich möchte mich sehr herzlich bei Ihnen für die langjährige, partnerschaftliche, vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit bedanken.

Meine Verantwortung und meinen Tätigkeitsbereich übergebe ich meinem Nachfolger, Herrn Detlef Bauer welcher Ihnen künftig ebenso kompetent mit „Rat und Tat" zur Seite stehen wird.

Ihnen wünsche ich Zufriedenheit, persönlichen und beruflichen Erfolg und vor allem Gesundheit.

Es grüßt Sie herzlichst

Roberto Conzatti

Frühjahrsmesse in Iffezheim vom 25.-27. März 2017

In wenigen Tagen öffnen wir unsere Pforten und heißen Sie bei unserer Frühjahrsmesse in Iffezheim herzlich willkommen.

Unter dem Motto:
„Von A-Z, vom Ausgangspunkt bis zum Ziel" erwartet Sie in diesem Jahr viel Neues aus den Bereichen Rohstoffe, Frischdienst- und Tiefkühlprodukte sowie Süß- und Handelswaren.
Ein besonderes Highlight der diesjährigen Messe sind die 2 Zeltaufbauten im Eingangsbereich mit mehr als 250 m² Ausstellungsfläche.

Hier werden Ihnen technische Produktionsabläufe für die Bäckerei und Konditorei vorgestellt. Seien Sie gespannt!

Das Frühstückbuffet findet am Messesonntag in gewohnter Weise ab 08:00 Uhr im 3. OG des Restaurantbereiches statt. Auch für unsere kleinen Gäste haben wir ein abwechslungsreiches Kinderprogramm am Samstag und Sonntag geplant. Auf dem Plan stehen Kinderschminken, malen auf Leinwänden, Halsketten und Armbänder fertigen und Marzipanfiguren modellieren. Für den Computer-Freak gibt es PC-Spiele. Die Kid´s finden das Kinderparadies im 3. OG. Zum ersten Mal werden Ihnen auf unserer Messe die „Schau der Meisterstücke 2016/17" der Badischen Bäckerschule präsentieren.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

LIVE - Vorführung auf der BÄKO Frühjahrsmesse

BONGARD

paneotrad evo©

HANDWERKLICHES BROT FRISCH NACH BEDARF

Jetzt noch mehr Vielfalt - neue PANEOTRAD EVO® mit auswechselbaren Matrizen

Jetzt auch mit runden Matrizen erhältlich !

Die Vorteile auf einen Blick:

- Bis zu 72 Stunden gegärte Teige
- Ofenfrische Gebäcke jederzeit erhältlich
- Über 30 verschiedene Matrizen lieferbar
- Leichte Bedienung
- Spart Arbeitszeit
- Kompakte Bauweise- platzsparend
- Ideal sowohl bei Neueinrichtungen, als auch als Ergänzung
- Außergewöhnliche Gebäckqualität

© Barry Callebaut

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

Inspirationen – Über Konzepte zum Erfolg mit Barry Callebaut

Am 07. Februar 2017 fand bei der BÄKO Mittelbaden eG in Karlsruhe ein Schokoladenseminar mit Chocolatier Kevin Kugel (www.kevinkugel.de) und Barry Callebaut, vertreten durch Markus Link, statt.

Kevin Kugel stellte nicht nur außergewöhnliche Pralinès her....! Eines der großen Themen des Seminars war: „Handwerkliche Bruchschokolade – inspirierende Konzepte mit Mehrwert". Den Teilnehmern demonstrierte Kugel die einfache, handwerkliche Fertigung von Bruchschokolade welche er passend zu Ostern entsprechend dekorierte.

Rustikal, rebellisch, natürlich.... Welcher Schoko-Lifestyle passt zu Ihrem Betrieb?

Gemeinsam und in enger Kooperation mit dem Vertriebspartner BÄKO Mittelbaden eG hat Barry Callebaut ein umfangreiches Konzept zum Thema „handwerkliche Bruchschokoladen" mit zahlreichen Rezepturen und Rezeptideen entwickelt.

Wichtig zu erwähnen: „Bruchschokolade mutet – sofern Sie gut gemacht ist – handwerklich, trendig, edel und werthaltig, an.

Wird ein ausgefeiltes Bruchschokoladen-Konzept mit angesagten Lifestyle-Attributen verbunden, ist die Produktstrategie perfekt. Eine große Chance für Bäcker und Konditoren, Ihre Kunden gezielt anzusprechen.

Bruchschokolade passt aufgrund des handwerklichen Charakters besonders zu Handwerksbetrieben, Sie bringt hohe Margen ein und ist dennoch mit wenig Aufwand herzustellen.

Viele der Zutaten sind häufig bereits im Backstubenlager vorhanden. Alles in allem ein ideales Handwerksprodukt welches Kultfaktor hat. Bruchschokolade bringt Lifestyle ins Leben! Immer mehr Endverbraucher „lieben" Bruchschokolade.

Weitere Highlights des Seminares waren die Themen: Osterhasen gießen - leicht gemacht, klassische Backwaren neu interpretiert, Premium Snacking für Unterwegs „To Go Schokolade".

Aus dem Gebrauchten

- Fortuna Teigteil + Wirkmaschine Gr. III
- WMF 2000 Kaffeemaschine gebraucht Festwasser, 2 Mühlen + Schoko
- WMF 1500s Kaffeemaschine Festwasseranschluss 2 Mühlen + Schoko
- Wiromat Rouladen Aufstreichgerät
- Cafe Möbel Massivholzmöbel diverse Stehtische, Hocker und Ledercouch
- Wachtel Etagen Ofen Mini Picolo 3 Etagen
- Rego Anschlagmaschine Gr. II und Größe III

Bei Interesse oder Rückfragen melden Sie sich bitte bei Herrn Werder, unter Tel.: 0170 - 28 10 282, oder werder@baeko-mittelbaden.de

Im Kundenauftrag zu verkaufen
Kasper Hörnchenwickelmaschine
2.500,00 € + MwSt.
Kontaktdaten Bäckerei Wöhrle in Gutach
Tel.: 07833 - 7191

www.csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions

MEISTERMARKEN

Ulmer Spatz

Goldfrost

Innovative
Digital Signage Systeme

Digital Signage Systeme kommen bereits in den verschiedensten Bereichen als Werbe- und Informationssysteme zum Einsatz und werden zukünftig auch im Bäcker- und Konditoren Handwerk einen festen Platz im Verkaufsraum einnehmen.

Wir bieten ein „Rundum-Sorglos-Paket“, individuell zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse. Sie erhalten eine entsprechende Hard- und Softwarelösung sowie ergänzend die Steuerung und Anpassung Ihrer Inhalte.

Vorteile von Digital Signage im Vergleich zu klassischen, analogen Print und Posterwerbung:

- Werbemaßnahmen werden vereinfacht und der Werbeeffekt durch bewegte Bilder deutlich erhöht
- Steigerung der Kundenbindung, durch den Einsatz zukunftsweisender, digitaler Medien
- Wichtige Informationen wie beispielsweise für Allergiker oder Nährwertinformationen, können sehr einfach zugänglich gemacht werden

Anbindung an Ihr Backprogramm und/oder Kassensystem können bei Bedarf ebenso realisiert werden.

Die vielfältigen Möglichkeiten die Ihnen eine solche Lösung bietet, können wir gerne in einem persönlichen, weitergehenden Gespräch erläutern.

Wir freuen uns, Sie auf der **BÄKO - Frühjahrsmesse vom 25. – 27. März 2017** auf unserem Messestand begrüßen zu dürfen.

EPS PROMAX GmbH
Stuttgarter Straße 41
75179 Pforzheim

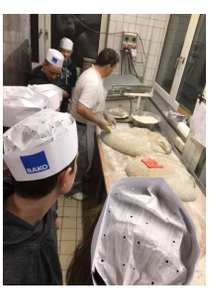
Telefon: 07231 56 929 - 0
E-Mail: info@eps-promax.com

TOUCHPERFECT
www.Touch-Perfect.de

Konfirmanden backen für „Brot für die Welt“

Seine Backstube zur Verfügung stellte Volker Weber jüngst für Grötzinger Konfirmanden, um für die Aktion „Brot für die Welt“ zu backen. Begleitet wurden sie von Sabine Kästing, Gerda Arzet und Ortschaftsrat Kurt Fischer. Mit Bäckerhäubchen ausgestattet und unter der Anleitung von Volker Weber machten sich die Jugendlichen ans Werk. Etwa 90 Brote waren die Ausbeute, die nun im großen Bäckereiofen knusprig braun backen durften. Sie wurden am folgenden Sonntag in der Kirche für den guten Zweck verkauft.

Quelle: Das Wochenmagazin für Durlach



Impressum:
BÄKO Journal

Herausgeber:
BÄKO Mittelbaden eG
Ottostraße 9
76227 Karlsruhe
GenR Freiburg 470074

Redaktionsleitung:
Roberto Conzatti
Tel. 0721 9492-241
Fax 0721 9492-249

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Gabriele Fischer-Conzatti

Bildnachweis:
Fotolia, Pixabay, Pixelio,
BÄKO Mittelbaden eG

Layout
Daniel Link
Satz
Daniel Link
BÄKO Mittelbaden eG
Ottostraße 9
76227 Karlsruhe

Druck:
Kraft Premium GmbH
Industriestraße 5-9
76275 Ettlingen
www.kraft-premium.de
Tel. 07243 5910

Immer gut beraten – mit Leidenschaft fürs Handwerk.

Mit einer guten Finanzierung ist es wie mit dem Backen – entscheidend für den nachhaltigen Erfolg sind die richtigen Zutaten und ein leidenschaftliches und erfahrenes „Händchen für das Handwerk". Als verdienter Partner des Backhandwerks und mit über 40 Jahren Erfahrung im Leasingbereich bietet Ihnen COMCO Leasing außergewöhnliche Beratungskompetenz und echte Alternativen zum klassischen Kredit über die Hausbank.

Lassen Sie sich persönlich beraten – von Mittelstand zu Mittelstand.

comco

KOMPETENZ IN LEASING

Gabi und Frank Dickmann • 07253 988213
Geschäftsstelle Heidelberg • Im Horenzacker 31
69254 Malsch • www.comco-leasing.de