



Presseinformation

Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG

Zur Veröffentlichung freigegeben

14. Januar 2020

## **Was wirklich wichtig ist ...**

**... darum ging es auf der diesjährigen Ebäcko-Ausstellung in Münster. Neben technischen Neuheiten und Innovationen stand vor allem der kollegiale und fachliche Austausch im Mittelpunkt.**

Qualität, Vertrauen, Ehrlichkeit – Was ist wirklich wichtig? Diese Frage diskutierten Bäcker, Konditoren, Maschinenhersteller und Ladenbauer am 12. und 13. Januar in Münster auf der Ebäcko-Ausstellung 2020. Auf über 1.500 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentierten 67 Hersteller der Backbranche ihre Rohstoffe, Dienstleistungen und technischen Lösungen. Insgesamt kamen an beiden Tagen rund 300 Betriebe – zum Teil mit mehreren Mitarbeitern. Insbesondere am Sonntag brachten viele Bäcker auch ihre Familien mit. Ebäcko-Geschäftsführer Ulrich Bücken kennt die Ausstellungen als Sohn einer Bäckerfamilie schon von klein auf und freute sich über die positive Entwicklung sowie die gute Resonanz in diesem Jahr: „Unser diesjähriges Motto scheint viele Bäcker neugierig gemacht zu haben“. Zu den Besuchern der Ausstellung gehören hauptsächlich Ebäcko-Mitglieder und -Kunden sowie einige Bäcker aus den angrenzenden Gebieten anderer BÄKOs. Die Ausstellung ist fest in Münster verwurzelt und findet seit mittlerweile mehr als 60 Jahren statt.

## **Raum für Begegnungen**

Im Mittelpunkt stand auch in diesem Jahr bereits zum vierten Mal die offene Schaubackstube, in der verschiedene Hersteller zusammenarbeiten und ihre jeweiligen Lösungen und Produkte vorstellen. „Dieser Bereich wird jedes Jahr ein Stückchen größer. Immer mehr Aussteller wollen hier mitmachen“, berichtete Klaus Bündler von dem Unternehmen Roland Mills United, der gemeinsam mit der Ebäcko das Motto der Ausstellung sowie den zentralen Bereich rund um die Schaubackstube konzipiert und gestaltet hat. Für das leibliche Wohl an den beiden Ausstellungstagen sorgten in diesem Jahr drei große Café-Bereiche, die ebenfalls zum regen fachlichen und persönlichen Austausch genutzt wurden. „Viele der Besucher gehören teilweise seit



Generationen zu unserem Kundenstamm. Dadurch ist unsere Ausstellung im Gegensatz zu den großen Messen wesentlich persönlicher“, erklärte Bücker. Das sah auch Bäckermeister Hans-Dieter Schmitz aus Bocholt so. „Ich komme hier her, um Kollegen zu treffen und mich auf dem Laufenden zu halten. Nur so wird man immer besser. Die Probleme sind doch in vielen Betrieben ähnlich. Daher ist gerade der Austausch spannend“, erklärte Schmitz. Besonders gut gefalle ihm die klare regionale Eingrenzung und die dadurch überschaubare Größe. „Das macht's aus!“, so der Unternehmer.

### **Die Zukunftsbäcker**

Um Networking und den kollegialen Austausch ging es für 36 *Zukunftsbäcker* im Rahmen eines *Innovations-Camps* bereits am Vortag der Ausstellung. Die Ebäcko lud dazu alle interessierten jungen Bäcker und Konditoren, die zukünftig einen Betrieb übernehmen, ein. Ziel des Branchentreffs für den Nachwuchs ist es, sich in ungezwungener Atmosphäre kennenzulernen und gemeinsam über verschiedene Themen wie die Digitalisierung oder neue Ladenbau-Konzepte zu diskutieren. Verkaufsleiter Marcus Heitmann, Betriebsberater Dipl.-Ing. Matthias Bantel und der Leiter der Abteilung Maschinen Dipl.-Betriebswirt Markus Weber begleiteten die *Zukunftsbäcker* im Laufe des Tages und führten durch die verschiedenen Programmpunkte. „Besondere Highlights waren das Aroma-Tasting und die Führung durch die Münsteraner Hafenkäserei“, so Bantel. „Das *Innovations-Camp* war rundum gelungen und ein voller Erfolg. Das wurde uns auch von den Teilnehmern gespiegelt“, berichtete Heitmann.

### **Digitalisierung des Handwerks**

Wie in den vergangenen Jahren gab es auch am Back-Büro®-Stand wieder einige spannende Neuheiten. Sabine Geuting und Dennis Paul von der Ebäcko informierten hier über neue digitale und mobile Lösungen für verschiedene Anwendungsbereiche im Bäckerei-Alltag. *Foxdox* beispielsweise heißt das neue, prüfungssichere Online-Archiv, in dem Bäcker ihre Rechnungen, Lieferscheine, Auftragsbestätigungen und verschiedene weitere Dokumente digital ablegen und archivieren können. „Wir bieten unseren Kunden eine direkte Schnittstelle in das Archiv. Per Mail oder Push-Meldung auf's Handy wird der Nutzer dann zum Beispiel über neue Rechnungen informiert“, erläuterte Dennis Paul das Prinzip. Die technische Basis des cloudbasierten Archivs werde von der Firma d.velop aus Gescher geliefert, so Paul. Gerade für kleine und mittelständische Betriebe sei das System interessant.



## **Zurück zum Sauerteig**

Bereits im vergangenen Jahr präsentierte die Ebäcko auf der Ausstellung in Münster die *Jove MaRo*: die erste vollautomatische 3-Stufen-Sauerteiganlage für kleine und mittlere Backbetriebe. Und auch in diesem Jahr war die von Ebäcko-Investitionsberater Markus Heuermann entwickelte Anlage Bestandteil der offenen Backstube auf der Ausstellungsfläche. Im Laufe des Jahres sei die Maschine nun auch in verschiedenen Betrieben zum Einsatz gekommen, berichtete dieser. „Die Resonanz ist durchweg positiv. Bäckereien, die die *Jove MaRo* nutzen, setzen ohne Werbung oder andere Maßnahmen mehr Brot um“, so Heuermann. Das Interesse wachse stetig. Durch die neuen Möglichkeiten dank der *Jove Maro* setzten sich viele Bäcker verstärkt wieder mit dem Thema auseinander, erklärte Heuermann. Der Bäckermeister berät nicht nur interessierte Unternehmen, sondern unterstützt diese auch ganz konkret vor Ort in der Backstube bei der Integration des neuen Geräts und bei der Anpassung der Rezepturen.

## **Was wirklich wichtig ist ...**

„... das kann durchaus für jeden Betrieb ein bisschen unterschiedlich sein. Wir als Ebäcko liefern lediglich Themen, Anregungen und Denkanstöße. Mit unserer Ausstellung wollen wir ein attraktives Forum bieten: für Hersteller, Lieferanten, Dienstleister, Bäcker und Konditoren, um sich zu treffen, auszutauschen und gemeinsam darüber zu diskutieren, was heute wichtig ist und in Zukunft wichtig sein wird“, fasste Ulrich Bucker die Idee des diesjährigen Mottos zusammen.

**Bildmaterial:**

Credit für alle Bilder: Ebäcko 2020



20200113\_Ebäcko\_Ausst\_MS\_01\_mwi.jpg

Bildunterschrift: Eines von insgesamt drei Ausstellungs-Cafés auf der diesjährigen Ebäcko-Ausstellung in Münster (Schmees Ladenbau).



20200113\_Ebäcko\_Ausst\_MS\_09\_mwi.jpg

Bildunterschrift: Eines von insgesamt drei Ausstellungs-Cafés auf der diesjährigen Ebäcko-Ausstellung in Münster (Berner Ladenbau).



20200113\_Ebäcko\_Ausst\_MS\_06\_mwi.jpg

Bildunterschrift: Am BackBüro®-Stand: Dennis Paul, Sabine Geuting und Dipl.-Ing. Matthias Bantel (v.l.n.r.).



20200113\_Ebäcko\_Ausst\_MS\_17\_mwi.jpg

Bildunterschrift: Ebäcko-Geschäftsführer Ulrich Bucker (r.) bedankt sich bei Ausstellungs-Mitgestalter Klaus Bänder von Roland Mills United (l.).



20200113\_Ebäcko\_Ausst\_MS\_18\_mwi.jpg

Bildunterschrift: In der offenen Schaubackstube auf der Ausstellungsfläche: Ebäcko-Mitarbeiter Marcus Heitmann, Markus Heuermann und Dipl.-Ing. Matthias Bantel (v.l.n.r.).



## **Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG**

Als Einkaufsgenossenschaft der BÄKO-Gruppe ist die Ebäcko ein leistungsstarker Partner für das backende Handwerk in der Region Westfalen, Ost-Westfalen-Lippe, Südliches Niedersachsen und Nördliches Sauerland. Etwa 150 Mitarbeiter bearbeiten auf insgesamt mehr als 20.000 Quadratmetern an den beiden Betriebsstätten in Münster und Bielefeld im Schnitt 10.000 Aufträge jeden Monat. Ob Belieferung oder Beratung – die Ebäcko bietet serviceorientierte Dienstleistungen, höchste Qualität und beste Preise. Das Ziel ist dabei stets die wirtschaftliche Unterstützung des deutschen Bäckerhandwerks.

Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG

An der Hansalinie 9

48163 Münster

Tel.: 0251 / 71 89-100

Fax: 0251 / 71 89-102

E-Mail: [info@ebaecho.de](mailto:info@ebaecho.de)

Web: [www.ebaecho.de](http://www.ebaecho.de)

Geschäftsführender Vorstand: Ulrich Bücken

Vorstand: Andreas Brante, Ludger Gildhuis, Heinrich van Lengerich

Aufsichtsratsvorsitzender: Georg Krimphove

V.i.S.d.P.: Ulrich Bücken