

Pressemitteilung vom 02.09.2022 Südback 2022

NETWORKINGAREA – Südback 2022, Halle/Stand: 9C11_9D11_9D12

Konzepte live – Erleben Sie, wie Zukunft schon heute funktioniert!

Die vier starken Partner: **cetravac**, **Die HELLMICH Backwelt**, **Kövy** und **KONZEPTWERKSTATT** inszenieren auf der Südback in Stuttgart die **NETWORKINGAREA**.

In der **NETWORKINGAREA** hat sich ein Netzwerk von Experten unterschiedlicher Genussgewerke zusammengeschlossen, die nicht nur einzelne Neuheiten einzelner Marken präsentieren. Gemeinsam mit Ihrem Netzwerk zeigt die **NETWORKINGAREA** Innovationen für die Bäckerwelt– von der Backstube bis zum Verkauf. Prozessoptimierung in der Produktion, digitale Welten im Verkauf, zukunftsweisendes Backen und Antworten auf den Fachkräftemangel stehen hier im Mittelpunkt.

Treffen Sie Kollegen und Experten– denn fachsimpeln und live kommunizieren steht auf der **NETWORKINGAREA** ganz klar im Vordergrund.





KONZEPTWERKSTATT GmbH & Co. KG

Bei all den großen Visionen steht für die **KONZEPTWERKSTATT** die Ware immer im Mittelpunkt. Die Strategen, Designer, Handwerker und Architekten aus Mettingen erschaffen Ladenbaukonzepte, die mit den Menschen kommunizieren, weil sie es verstehen, Ware zu inszenieren – visuell und digital. Dazu gehört u.a. die Multiwand^{TT}, die jedem Brot seine eigene Bühne bereitet, weil sie individuell auf jede Präsentationsfläche und jedes Produkt angepasst werden kann. Als Leuchtturmprojekt zwischen Ladenbau und Digitalität präsentiert die **KONZEPTWERKSTATT** außerdem einen personal- und prozessoptimierten Snack- und Gastrobereich, der mithilfe eines digitalen Bestellsystems, kombiniert mit Digital Signage, die Abläufe in der Snackstation verbessert. Dazu haben sich die Köpfe der **KONZEPTWERKSTATT** und der Firmen Shop-IQ und Samuelson zusammengetan und ein großes Ganzes entwickelt: neue Bestellmethoden vor der Theke und optimierte Abläufe in der Snackstation feiern bei der Südback Premiere. Was die Besucher an digitalen Bestellterminals ordern, wird „Pudu“ den Kunden zum Tisch bringen – Frühstücksbestellung 2.0! Mit dem Premium-Brot-Konzept „Mein Brot, dein Brot“ wird das Kundenbedürfnis nach individuellen Geschmackserlebnissen bedient: Der Endverbraucher kreiert bequem via App aus ausgesuchten Premiumzutaten sein eigenes Brot. Modernste Technik wie der TEIGHUMIDOR^{TT} systematisiert den Prozess am Point of Sale, um effektive Verkaufsvorgänge zu ermöglichen.

Zur ganzheitlichen Konzeptentwicklung gehört auch – gerade in herausfordernden Zeiten der Personalgewinnung – der Blick in die Zukunft des Recruitings. Die Marke^{TT} als Werbeagentur der **KONZEPTWERKSTATT** zeigt digitale und erwie-sermaßen effektive Möglichkeiten, neue Mitarbeiter*innen zu erreichen, und präsentiert außerdem nachhaltige Kreativlösungen für Verpackungsdesign.

Auf gute Tischgespräche! Die **KONZEPTWERKSTATT** – „Wir beleben Orte.“

HELLMICH GmbH

Aller Anfang sind immer die besten Zutaten, bevor daraus die besten Backwaren werden. Die **Hellmich Backwelt** aus Rheine steht für die Herstellung von ehrlich bekömmlichem Brot ohne chemische Zusatzstoffe. Sie steht auch für die Magie in der Backstube und wird aus ihrem unschätzbarem Wissensfundus über Zutaten ihr neuestes Meisterwerk mitbringen: das HL-Morgenmalz. Wer nach den neuen Leitsätzen für traditionelle handwerkliche Rezepturen noch wahrhaft ehrlich backen will, wird am HL-Morgenmalz nicht vorbeikommen. Es ist der erste und einzige 100% natürliche Rohstoff, der technische Enzyme und Zusatzstoffe in allen Arten von Brötchen und Spezialbrötchen ersetzen kann, und zudem auch noch leicht zu verarbeiten, nachhaltig und zu 100% bekömmlich ist.

Cetravac AG und bakeXperts AG

Energie, Zeit und Touren einsparen, Retouren reduzieren, auf Tagesproduktion umstellen und dabei Frischhaltung, Krume, Kruste und Gebäckstabilität verbessern: Wer solche Ziele hat, wird an der Vakuumtechnologie der **bakeXperts** und **Cetravac AG** nicht vorbeikommen. Sie sind Kompetenz- und Marktführer für Vakuumbacken und -konditionierung in der Lebensmittelbranche und präsentieren als Weltneuheit den „**Shop-UDO**“ den **ersten Vakuum-Ladenbackofen**, sowie die **Hubtür-Vakuumkonditionierungsanlage**. Die Messebesucher erhalten in diesem Zusammenhang neue Impulse für einen Umstieg auf die Tagesproduktion für attraktive Arbeitsplätze ohne Nachtarbeit.

Kövy Bäckereimaschinenbau GmbH

Das Familienunternehmen Kövy mit Sitz in Dortmund – innovativ, kompromisslos serviceorientiert. Die Produkte der Firma Kövy – Brötchenanlagen, Kuchenschneidemaschinen, Dielenentstapler, patentierte Kunststoffdielen - sind aus den meisten Backstuben seit nun mehr als 37 Jahren nicht mehr wegzudenken und haben das Bäckerhandwerk und dessen technische Abläufe revolutioniert. Kövy wird auch auf der Südback einmal mehr ein Ausrufezeichen setzen! In der NETTWORKINGAREA produzieren sie mit der neuesten Generation der Brötchenanlage frische Brötchen in Vielfalt und bester Qualität. Kövy entwickelt neue Ideen und gestaltet den Markt gemeinsam mit seinen Kunden, als Partner der Zukunft.

Brötchenliebe – wir sind scharf auf Brötchen. Das Messer macht's!

Vom manuellen bis zum digitalen Handwerk

Friedrich Wilhelm Borgstedt Milser Mühle GmbH

Was in der NETTWORKINGAREA natürlich nicht fehlen darf, ist der samtige Überzug von allerbestem Mehl. Dies entsteht in der **Milser Mühle** in Ostwestfalen, die seit 130 Jahren in Familienbesitz in Bielefeld geführt wird. Doch wer Mühlenromantik erwartet, darf gespannt sein auf alles Wissenswerte über den hochmodernen Mühlenkomplex in Ostwestfalen, wo qualitätsstarkes, zertifiziertes und nur höchsten Ansprüchen genügendes Premium-Mehl entsteht.

Shop-IQ GmbH & Co. KG

Passend zur aktuellen Lage stellt **Shop-IQ** auf der Südback drei nachhaltige Lösungen vor. Es wird gezeigt, wie mit dem Softwaremodul „Energy“ gezielt und effektiv Energie gespart werden kann. Mit dem Modul „Process“ wird eine Lösung präsentiert, die neben mehr Frische und besserer Planbarkeit vor allem auch Foodwaste gezielt reduzieren kann. Außerdem wird mit dem Modul „Price Label“ eine moderne Lösung für digitale Preisschilder demonstriert, damit sie nie wieder selbst geschrieben werden müssen.

semco Service Management Consulting GmbH

Die Firma **semco** bietet das Nr. 1-Filialmagamentsystem für Bäcker und digitalisiert Filialen global. Mit der semco ONE-Plattform planen Bäcker einfach und digital ihre Filial- und Produktionsaufgaben, informieren ihr Filialteam und teilen gemeinsam Dokumente und Wissen miteinander. Zu den grenzenlosen Möglichkeiten zählt auch die Einbindung von technischen Anlagen und Geräten in das semco ONE-System, um jederzeit im Blick zu behalten, welche Geräte ausgefallen sind, wann repariert wurden und wann die nächste Wartung fällig ist. Damit wird Effizienz in alltäglichen Prozessen gesteigert, gleichzeitig Personal entlastet und Störungen und Ausfallzeiten reduziert, um sich vollkommen auf den Verkauf konzentrieren zu können.

Samuelson Unternehmensberatung und Software-Entwicklung GmbH

Zur digitalen Revolution in den Bäckereifilialen trägt auch die Firma **Samuelson** bei: Die BackShop-App, der Samuelson WebShop, Bestellungen am Tisch mittels QR-Code-Scan oder der Samuelson Kiosk – so werden neue Verkaufswege mit der Kassensoftware BackShop und Selfservice-Lösungen erschlossen. Die Besucher der Südback können vor Ort in der NETTWORKINGAREA die Bestellprozesse direkt über die App oder den Kiosk bestellen und sich die bestellten Getränke und Speisen an den Tisch bringen lassen.

Giovanni L. Produktions- & Handelsgesellschaft mbH & Co. KG

Hinzu kommt ein starker Partner eines weiteren Genussegmentes: **Giovanni L.** – erfolgreiche Eiskonzepte für die Bäckerei- oder Snackshop-Filiale. Kugeleis aus der Bergeisvitrine im Frontbereich, Eisbecherstation im Rückbereich mit Eiskarte am Tisch oder 250 ml Becher aus der SB-Zone. Für alle Anforderungen bietet

Giovanni L. das passende Konzept. Dabei stehen die Systembetreuer gerne beratend zur Seite. Hier bietet sich eine Chance, zusätzliche Deckungsbeiträge zu erwirtschaften!

Giobotics by PUDU - Service neu entdecken

Von Selbstbedienung zum professionellen Full-Service-Café, dies ermöglicht das neue Foodcourt-Konzept von Pudu, das exklusiv nur von Giobotics angeboten wird. Während der Kunde bei dem bisherigen Serviermodus bereits einem festen Tisch mit Nummer zugewiesen sein musste, ist es nun möglich, Bestellungen am Monitor oder Tresen zu tätigen und vollkommen frei einen Tisch wählen zu lassen. Der Kunde benötigt nur den Kassenschein, scannt seinen Tisch und der Roboter hat die Info, wo die Speisen und Getränke hingefahren werden. Dies wird Schlangen vor dem Tresenbereich vermeiden, den Abholbereich freihalten und Kunden und Personal zufriedener machen. Anschauen kann man sich diese Lösung, live auf der großzügigen Messe-Café-Fläche der NETTWORKINGAREA. Als nationaler Vertriebspartner von Pudu Robotics in Deutschland bietet Giobotics Beratung, Service und Vertrieb aus einer Hand.

Imping Kaffee GmbH

Zu besten Backwaren kommt nur bester Kaffee der Bocholter Kaffeerösterei **Imping** auf den Tisch. Die feinen ausgesuchten Bohnen bekommen Zeit und erfahren eine schonende Trommelröstung. Imping ist eine Manufakturrösterei und „das Handgemachte“ schmeckt man auch. Gepaart mit Leidenschaft und Gefühl: Weil jeder Rohkaffee seine eigene Bohnensorte, seine Muttererde, seine Anbauart und viele andere Charakteristika in sich trägt, wird er nach individuellen Geschmacksprofilen geröstet.