

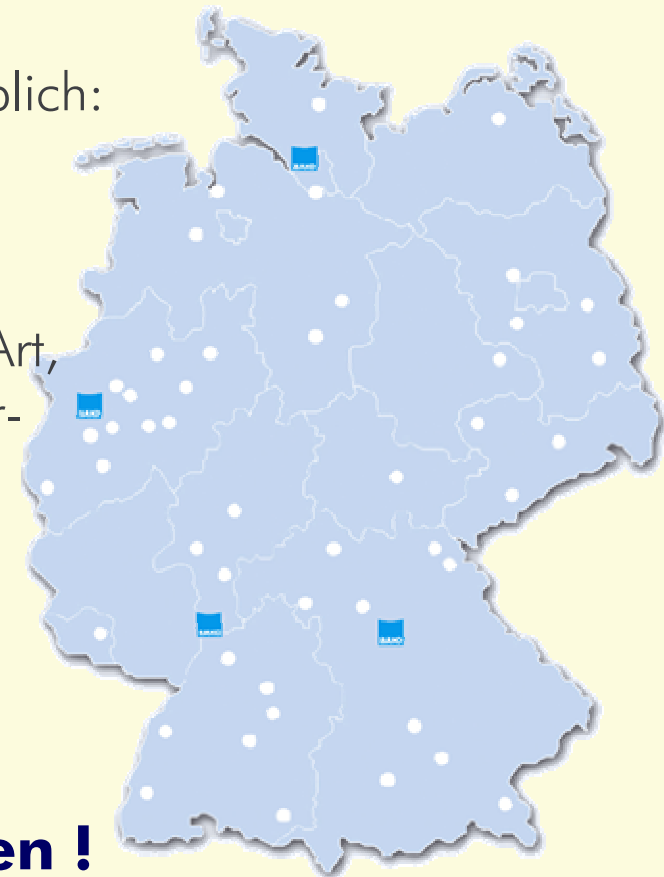


**Die BÄKO – alles für Bäcker und Konditoren**

## Die BÄKO Organisation

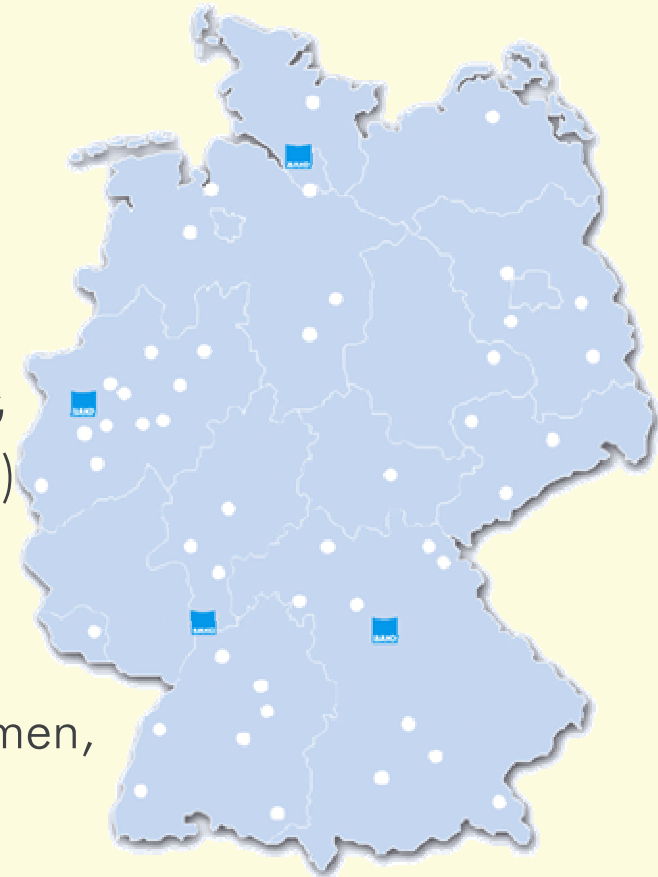
- Die BÄKO ist die genossenschaftliche Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks mit der „ursprünglichen“ Idee des gemeinsamen Einkaufs.
- Heute umfasst das BÄKO Leistungsangebot maßgeblich:
  - den weltweiten Einkauf von Rohstoffen mit Qualitätssicherung auf höchstem Niveau
  - ein umfassendes Sortiment an Rohstoffen aller Art, Handelswaren, Maschinen und Geräten, Papier- und Verpackungsartikeln hochwertige Eigen- u. Exklusivmarken für das backende Handwerk
  - ein umfassendes Dienstleistungspaket mit Marketingkonzepten, Messepräsentationen und Finanzierungsangeboten,...

eben **...alles für Bäcker und Konditoren !**



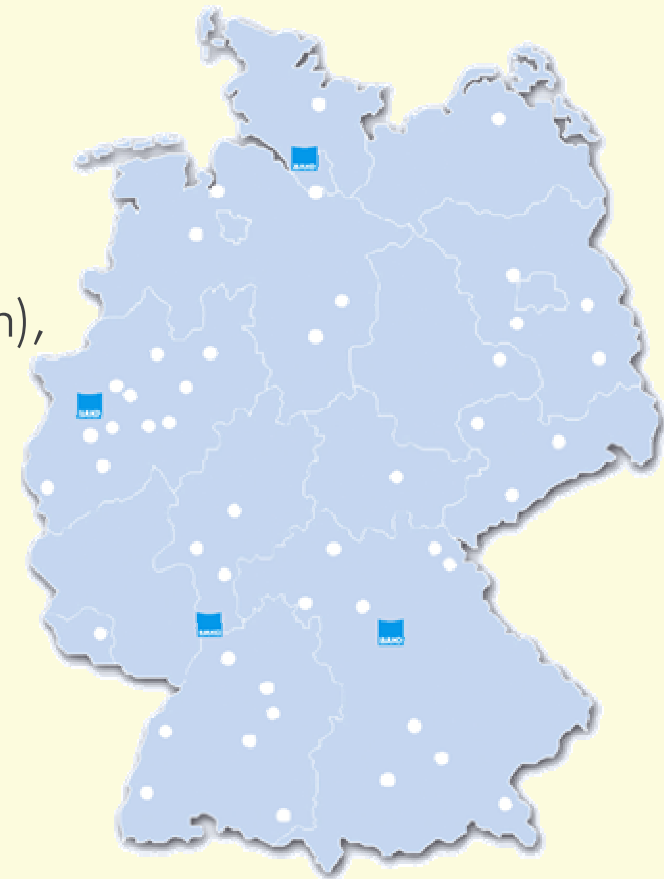
## Die BÄKO Gruppe

- Die BÄKO Gruppe ist der Waren- und Dienstleistungsverbund für backende Kunden jeglicher Größe und Struktur mit dem umfassenden Sortiment des Bäckerei- und Konditoreibedarfes.
- Die BÄKO Gruppe arbeitet mit
  - Zwei BÄKO-Landeszentralen
    - BÄKO-ZENTRALE NORD eG (Duisburg, Zweigniederlassung Rellingen)
    - BÄKO-ZENTRALE SÜDDEUTSCHLAND eG (Ladenburg, Zweigniederlassung Nürnberg)
  - BÄKO-Regionalgenossenschaften / GmbH's
    - 46 Gesellschaften mit ca. 80 Standorten
    - diverse Tochter- und Beteiligungsunternehmen, wie z.B die BÄKO Euro Trade GmbH



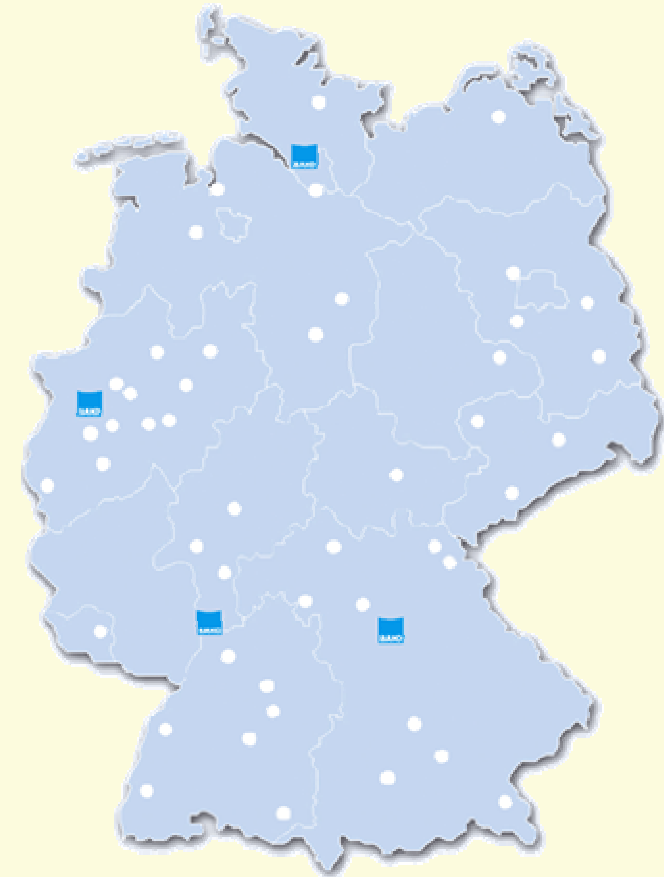
## Die BÄKO Gruppe

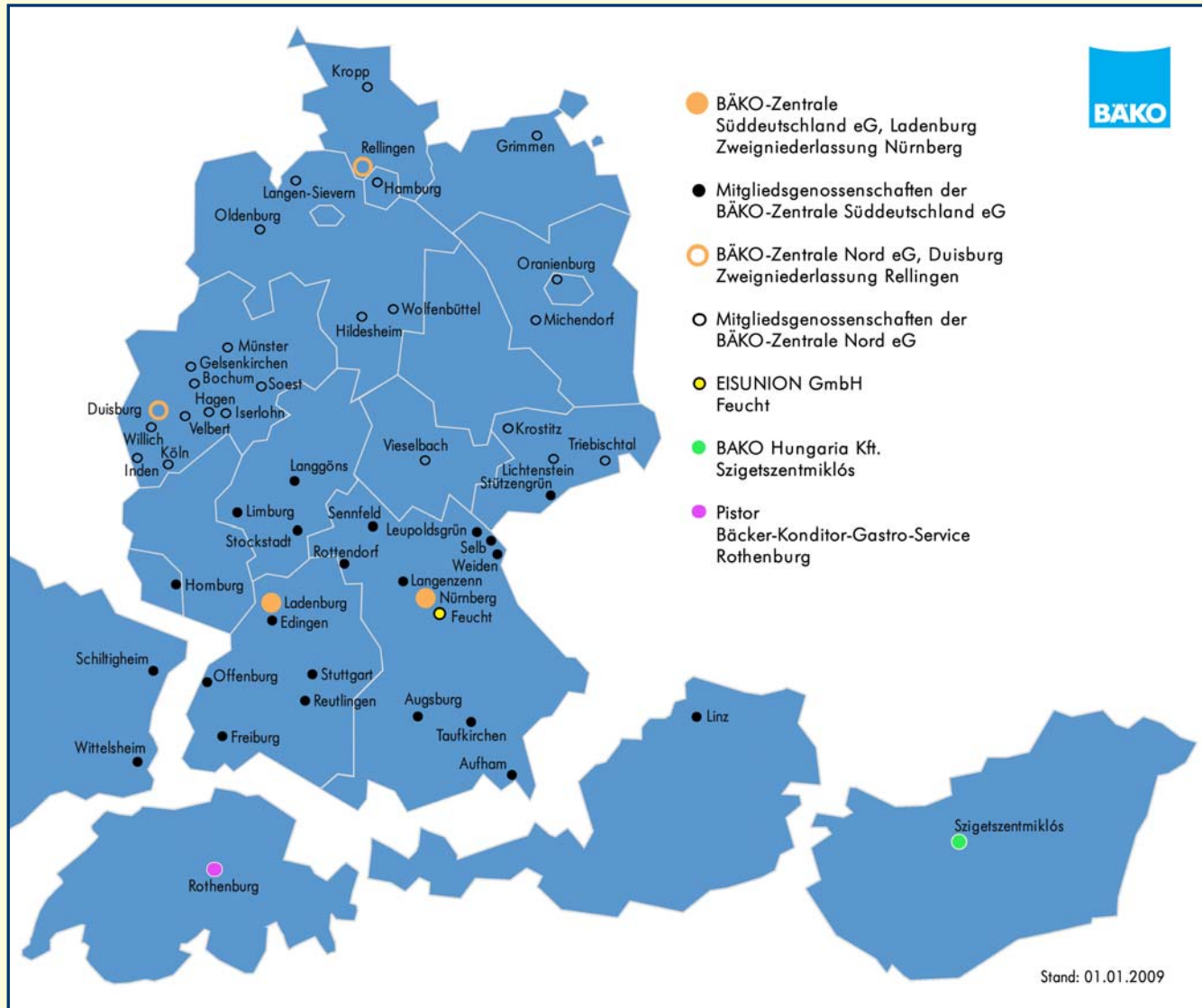
- Die BÄKO Gruppe ist der Waren- und Dienstleistungsverbund für backende Kunden jeglicher Größe und Struktur mit dem umfassenden Sortiment des Bäckerei- und Konditoreibedarfes.
- Die wesentlichen Sortimente und Warenbereiche
  - Rohstoffe:
    - Saaten, wie z.B. Sesam (Indien),
    - Sonnenblumenkerne (China, USA, Argentinien),
    - Blaumohn (Australien, Türkei, Tschechien),
    - Hirse (USA),
    - Sultaninen (Südafrika, Türkei, Griechenland),
    - Nuss-, Mandelpräparate (Kalifornien, Türkei),
    - Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Backmittel,
    - Rohmassen
    - Tiefkühlware, Frischware



## Die BÄKO Gruppe

- Die BÄKO Gruppe ist der Waren- und Dienstleistungsverbund für backende Kunden jeglicher Größe und Struktur mit dem umfassenden Sortiment des Bäckerei- und Konditoreibedarfes.
- Die wesentlichen Sortimente und Warenbereiche
  - Handelswaren  
Brotaufstriche, Getränke, Süßwaren, etc.
  - Papier & Verpackung  
Einschlagpapier, Faltenbeutel, Pappteller etc.
  - Maschinen & Geräte  
Backöfen, Kälte-, Klimatechnik, Ladenbau, Hilfs- und Betriebsstoffe, etc.





## **Der nationale Umsatz (Stand 31.12.2008)**

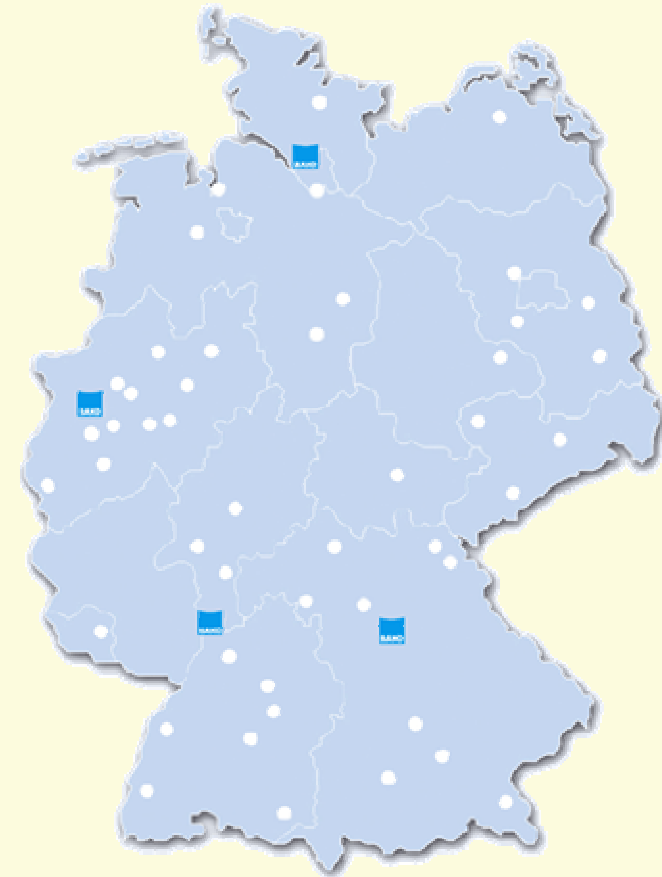
45 BÄKO Genossenschaften

Gesamtumsatz 2008: 2,15 Mrd. EUR

Gesamtumsatz der Landeszentralen 2008: 1,39 Mrd. EUR

# Die BÄKO ist Marktführer in Deutschland

- ...nicht nur als nationale **Großhandels-Organisation** für Bäcker und Konditoren,
- ...sondern auch als weltweit tätiger **Warenimporteuer** für Backbedarfsprodukte.

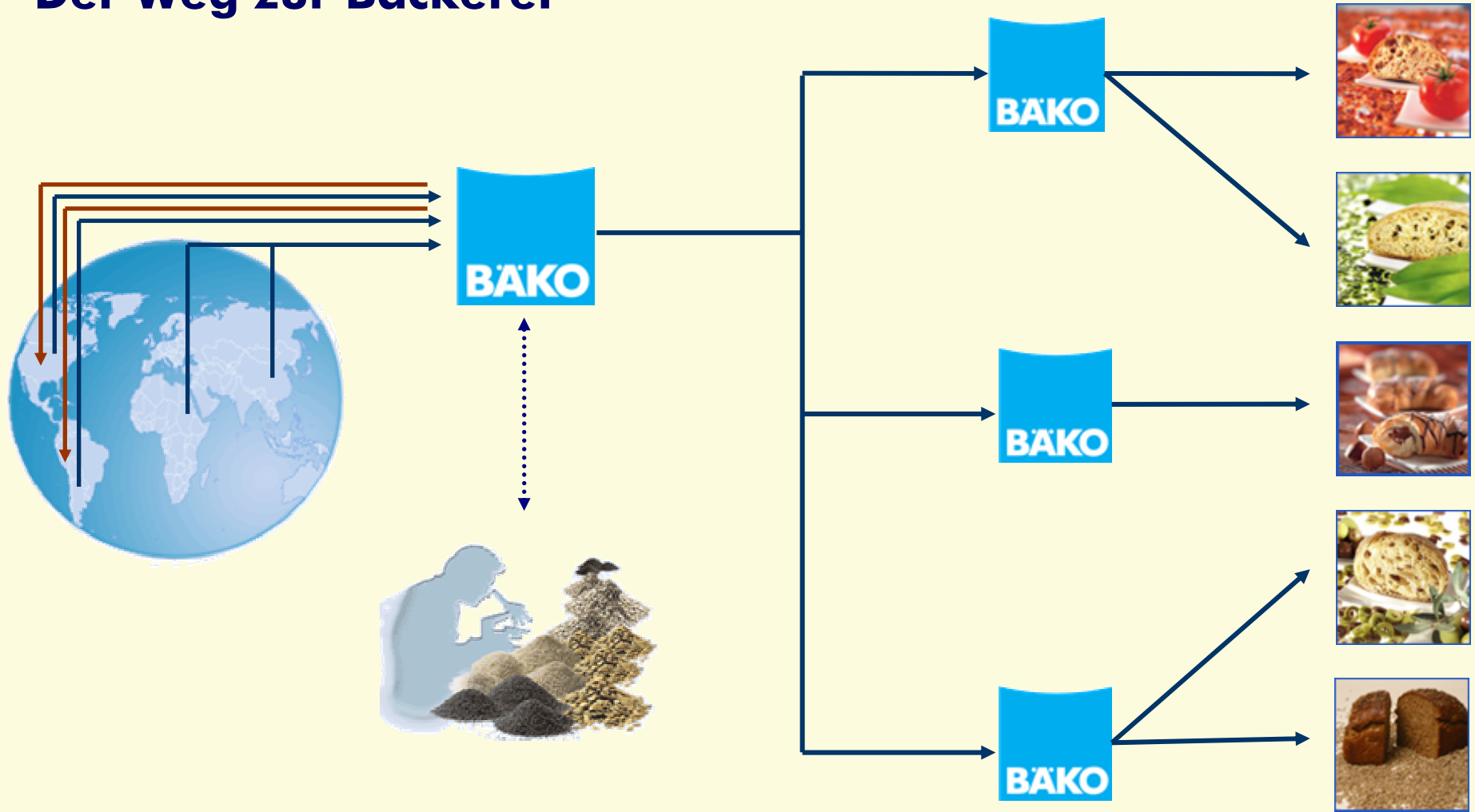


## Die BÄKO als Importeur

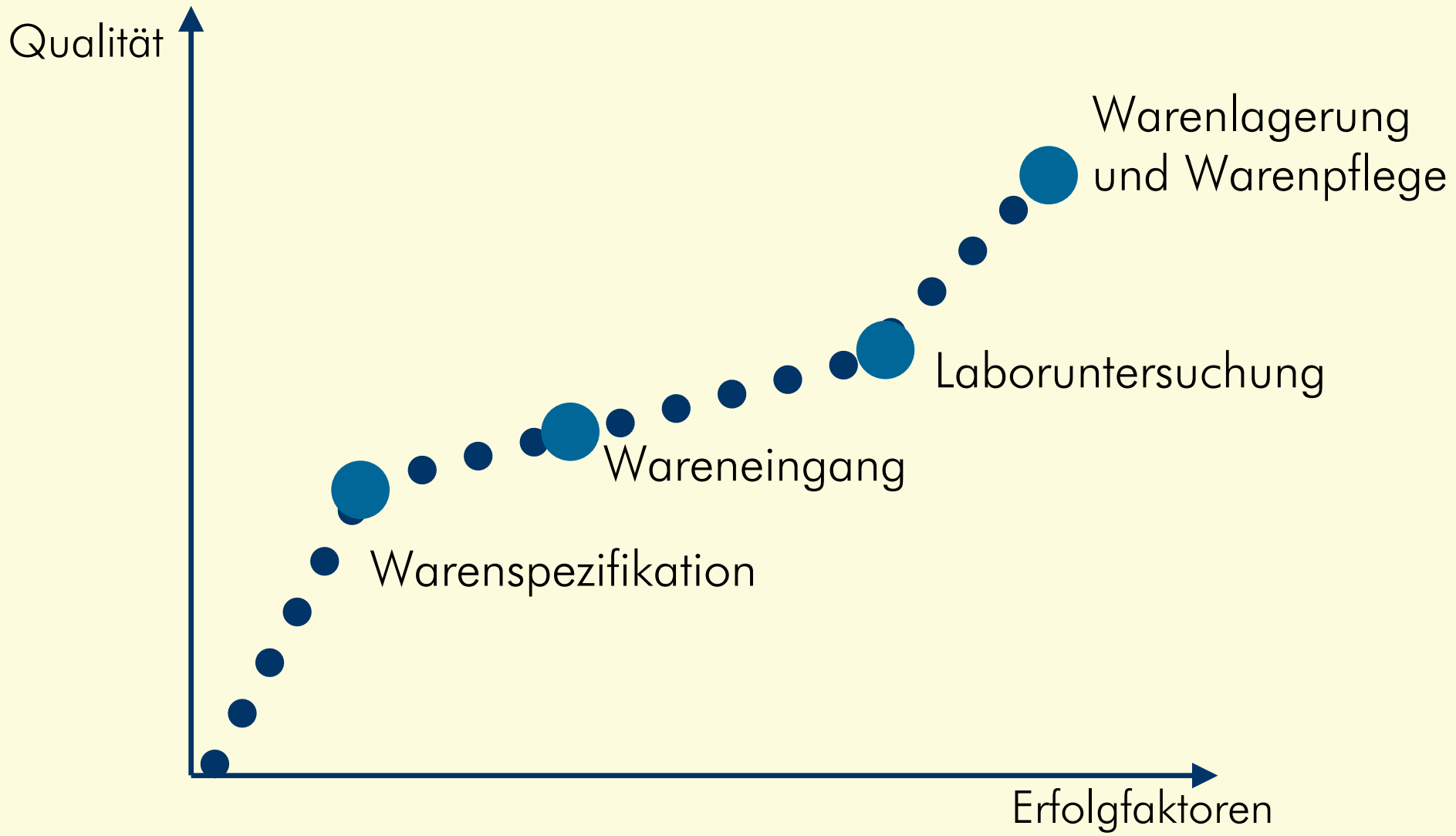
- Als weltweit tätiger Importeur kauft die BÄKO auf höchstem Niveau beste Rohstoffe für Bäckereien und Konditoreien. Sie verfügt über die aktuellsten Markt-, Ernte- und Preisinformationen.
- Als Importeur bestimmt die BÄKO die Produktqualität, die Verpackung, die Lagerung im Ursprung und die fachgerechte Verschiffung.
- Somit erreicht die BÄKO einen besonders hohen Grad der Beschaffungsflexibilität. Sie reagiert gezielt auf regionale Ernteschwankungen.
- Aufgrund des eigenen Qualitätsanspruches importiert die BÄKO nur Rohstoffe auditierter Hersteller im Ursprung.



# Der Weg zur Bäckerei



## Stufe für Stufe zur BÄKO Qualität



## Qualitätsmanagement

Zur Sicherung der hohen Produktqualitäten werden von der BÄKO eine Vielzahl von Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen:

- permanente Laboruntersuchungen mit sensorischen, mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen aller relevanten Kenngrößen
- Nachreinigung im Inland von besonders sensiblen Produkten, bei denen eine Sicherung der Qualitätsansprüche im Ursprungsland nicht gewährleistet ist
- marktgerechte Warenspezifikationen die bereits im Ursprungsland Berücksichtigung finden
- Audits der Produktionsstätten in den Erzeugerländern und Abstimmung von Anbaumethoden
- Optimaler Transport und Lagerung der Ware vom Wareneingang bis zur Anlieferung
- Sicherstellung der lückenlosen Kühl- und Tiefkühllogistik

