

BAKERMAN[®] 2022 // 2023

... und stets eine
Prise Liebe 

Im Herzen
Bäcker.

3 Rollen
0,4 Doppelkopf 1298

18 -
5'20

23 20 : 92 32
21'6

160
142

18

46 gr

~~Attache!~~



Inhaltsverzeichnis

Editorial	S. 06
Unser Antrieb / Unsere Mission	S. 08
Team Bakerman vor ein paar Jahren	S. 10

everyday is yesterday



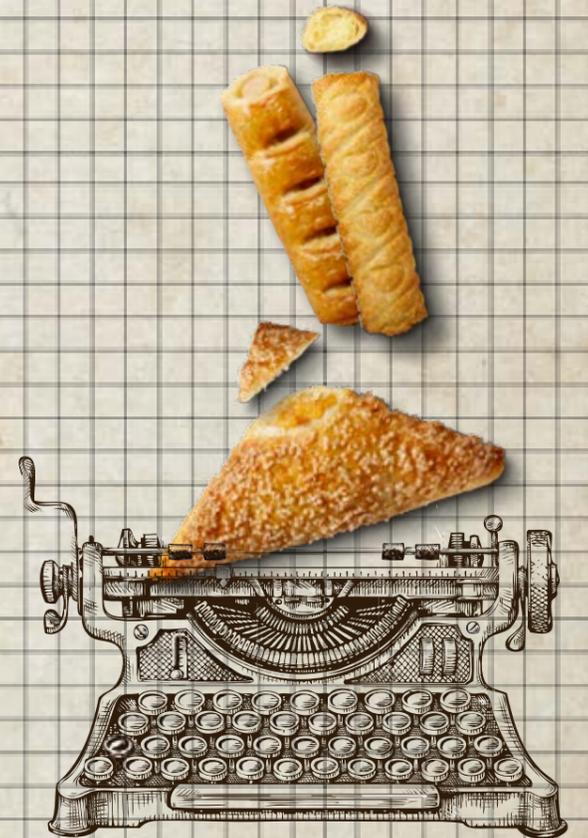
Mit guten Freunden
schmeckt gutes
Essen noch besser.

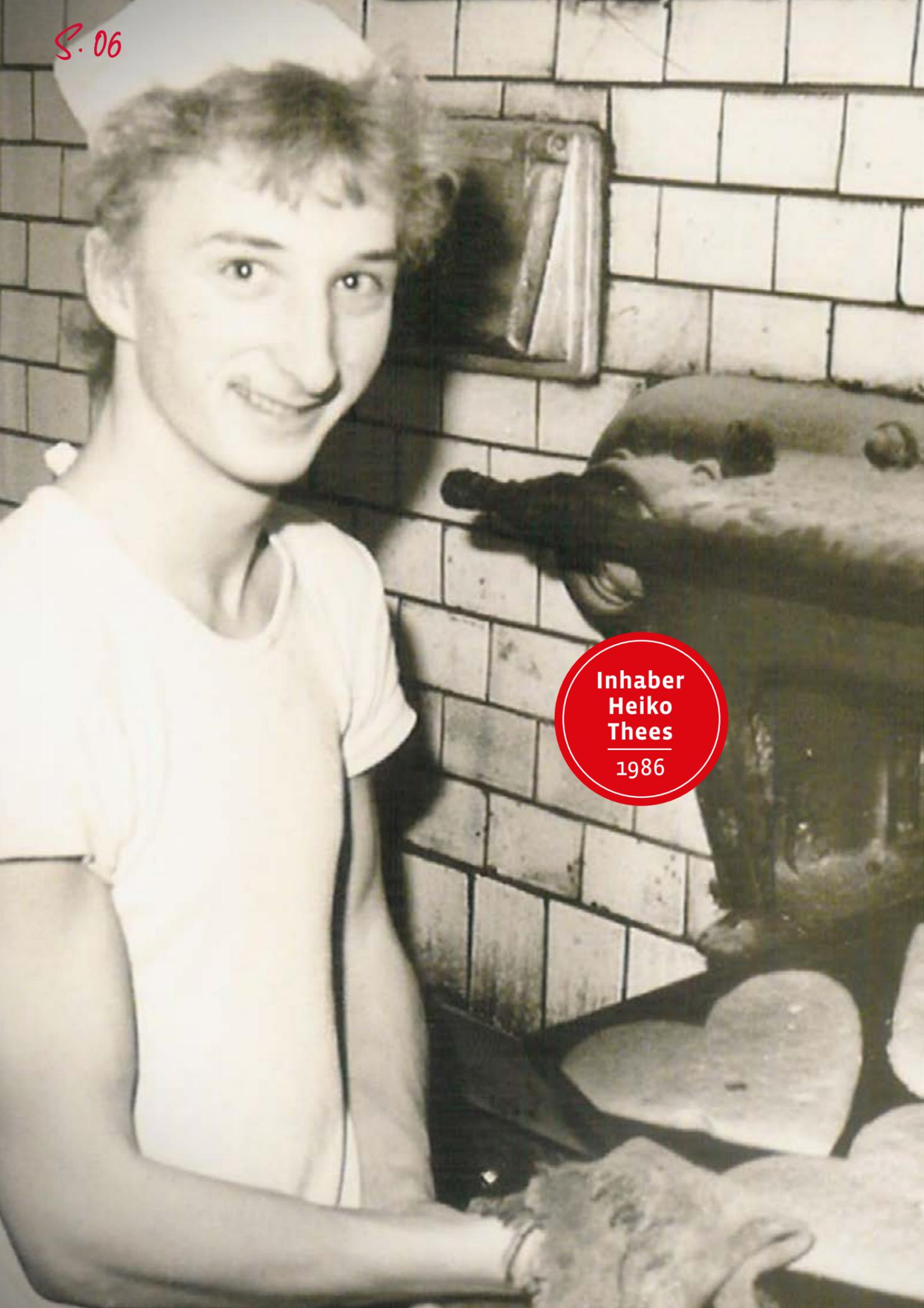
Abendbrot,	
Snacks auf dem Tisch	S. 40
Einfach nur sein	S. 46
Lang lebe die Pizza	S. 48



Unsere Produktion Mola	S. 12
Unser Ursprung, Rügen und Croissants	S. 14
Oma Helga und die Blätterteigstangen	S. 20
Wurscht wie bei Müttern	S. 24
Güßes Gebäck, schmeckt wie Zuhause	S. 28
BAK-Konfigurator	S. 34
Der Klassiker aus der Vergangenheit: Lauge	S. 36

Mola und Bakerman -	
wie alles begann	S. 62
Hää? Kassetten?	S. 64
Alles ist gesagt	S. 66





**Inhaber
Heiko
Thees**
1986

Editorial: Zeht los

Sehnen wir uns nicht alle manchmal nach dem Einfachen? Nach Tradition und Altbewährtem? Zwischen Arbeit, Alltag und Freizeitstress wünschen wir uns doch alle etwas Ruhe und würden uns gerne auf das Wesentliche konzentrieren. Aber woher kommen diese Gedanken? Nun ja ...



Jürgen Thees 1986

An Weihnachten 2020 habe ich von meiner Mutter das alte, handgeschriebene Rezeptbuch meines Vaters geschenkt bekommen. Eine wahre Inspiration. Ein Stück Tradition.

Genau hier liegen meine Wurzeln.

Nach so vielen Jahren halte ich nun dieses Rezeptbuch von 1962 in den Händen. Ich blättere Seite für Seite um und betrachte dabei stolz jedes handgeschriebene Rezept meines Vaters.

Natürlich haben das Buch als auch die Seiten schon etwas gelitten, trotzdem erfüllt es mich mit Glück, nun im Besitz dieser Einzigartigkeit zu sein. Und genau da kam die Idee für den neuen Katalog.

Woher kommen wir eigentlich? Was sind unsere Wurzeln, unsere Anker? Herkunft schafft Identität und deshalb ist dieser Katalog auch etwas ganz Besonderes für uns.

Wir bleiben unseren Wurzeln treu und zeigen stolz unser Können als Bäcker/ Bäckermeister. Das wird hier täglich gelebt und darf nicht verloren gehen. Da sind wir uns alle sicher.

Diese Backwarenliebe, die ich seit Jahren in mir trage, möchte ich nicht nur an das Team in Gronau, Bexbach und Beugen weitergeben, sondern an alle Leserinnen und Leser.

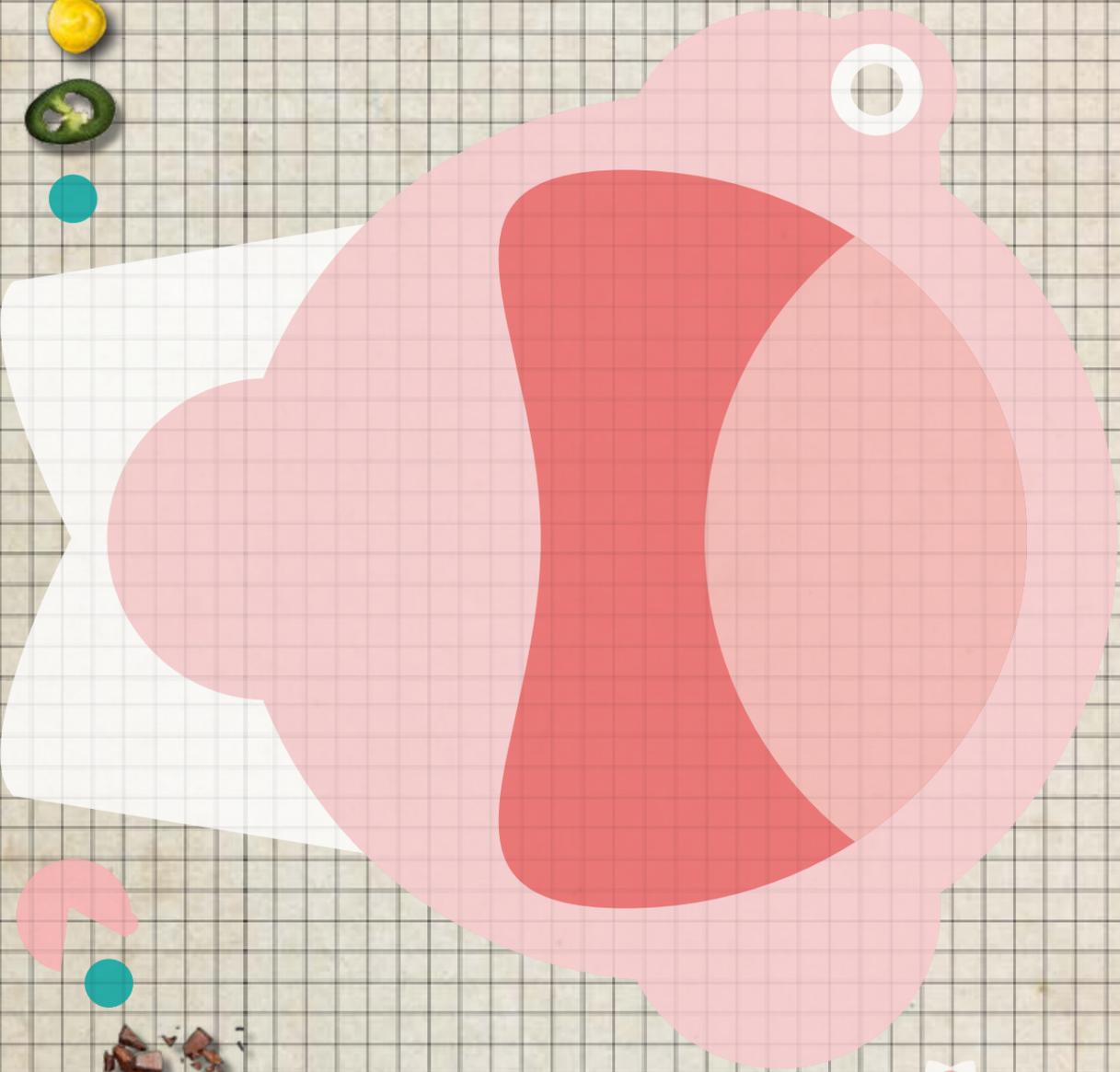
Gelernt habe ich diese Liebe zu Backwaren vor mehr als 35 Jahren in der Backstube meines Vaters auf Rügen. Und bis heute trage ich sie tief in meinem Herzen.

Heiko Thees

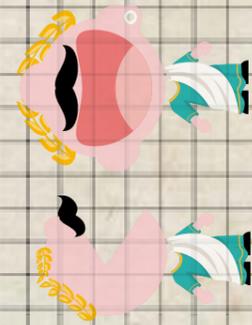
Was uns antreibt? HUNGER!

Wir sind hungrig, sehr hungrig! Hungrig nach Innovation, nach Vorsprung, nach Veränderung. Stay hungry - danach leben wir. Das sind wir.

Diese Einstellung wird von unserem kleinen Bäcker verkörpert. Immer wieder mal schlüpft er in eine andere Rolle und spiegelt das wider, was uns gerade bewegt und antreibt.



eine Prise Italia:



eine Prise (Gemüse und) Fleischerstutz:

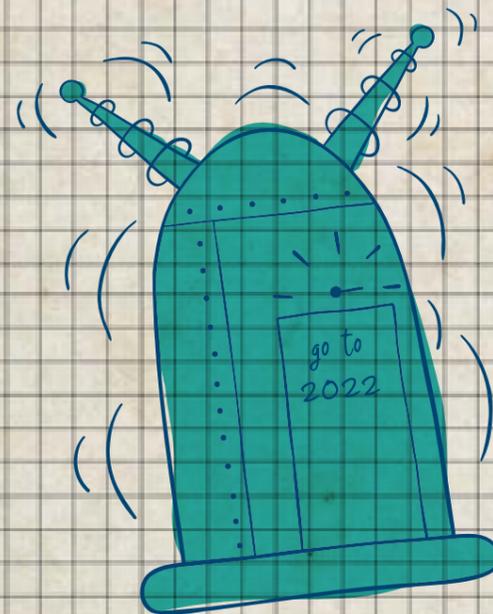


STAY HUNGRY



Team Bakerman vor ein paar Jahren (oder Jahrzehnten)

Nutze unsere Zeitmaschine;
ab geht's zum Team Bakerman
in die Zukunft!
Dazu Katalog nach links
zuklappen, um 180° drehen
und ⚙️ öffnen.

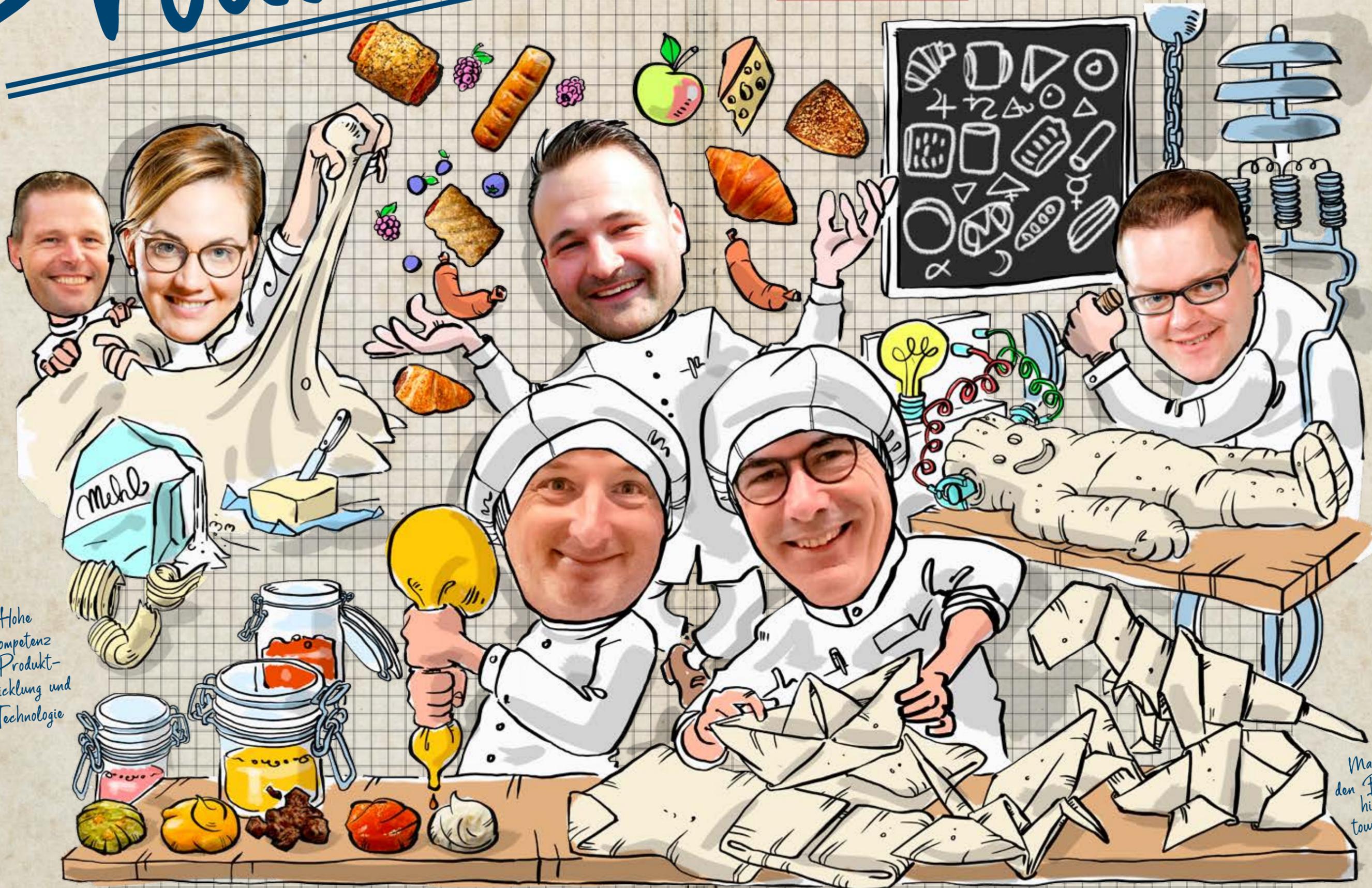


Ein kleiner Tipp:
Wir haben uns zwar kaum verändert zwinker ;) ... zur besseren Orientierung, befindet sich jedes Teammitglied in der Zukunft an der gleichen Position wie hier.

Unsere Produktion



Einer der modernsten Produktionsbetriebe
in Mitteleuropa – Unsere Produktionsstätte
in Beugen, Niederlande

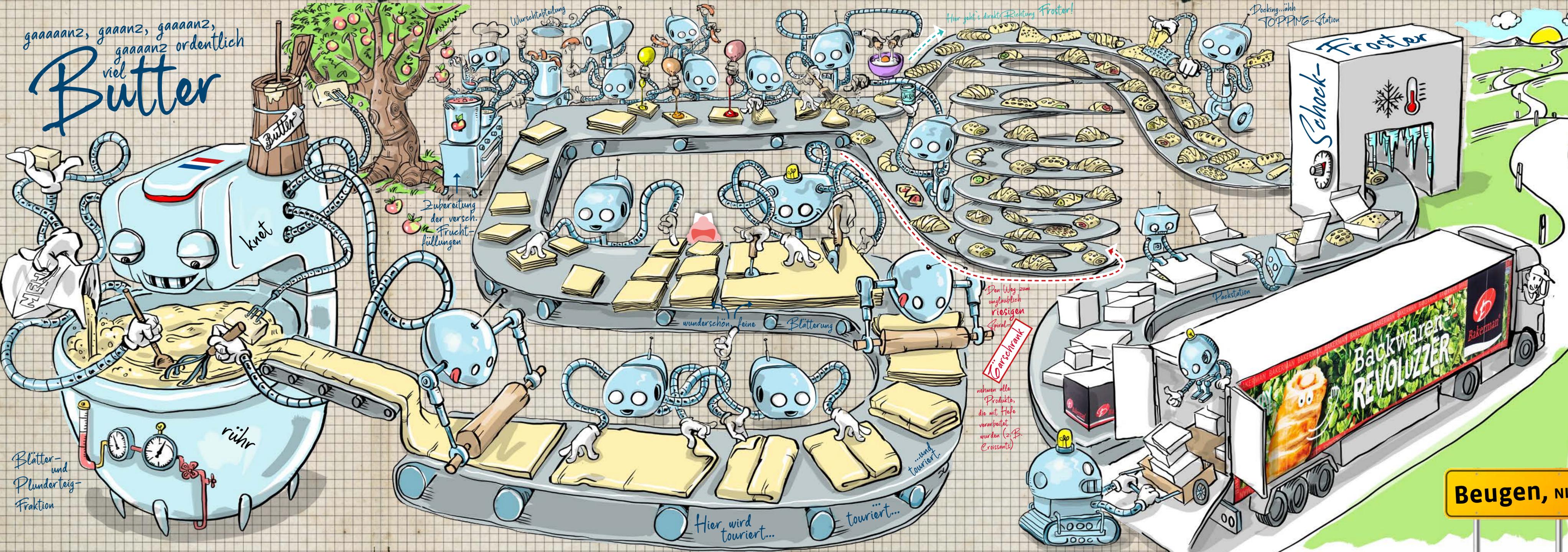


Hohe
Kompetenz
in Produkt-
entwicklung und
Technologie

Mal über
den Blätterteig
hinaus
tourieren!

gaaaaanz, gaaanz, gaaaaanz,
gaaaaanz ordentlich
viel

Butter



Blätter- und Plunder Teig-Fraktion

knet

rühr

Zubereitung der versch. Frucht-füllungen

Wurstabteilung

wunderschön, feine Blätterung

...und tauriert...

Hier wird tauriert...

tauriert...

Den Weg zum unglaublich riesigen Spiralschrank nehmen alle Produkte, die mit Hefe verarbeitet wurden (z.B. Croissants)

Hier geht's direkt Richtung Froster!

Packing...ähäh TOPPING-Station

Packingstation

Froster

Schock-

Backwaren-REVOLUZZER

Beugen, NL

Wasser,



1975, Heiko Thees
gemeinsam mit seiner Mama auf
dem Weg zur Schule.
Auf dem Schulhof machte
Heiko seine ersten
Backwarengeschäfte.

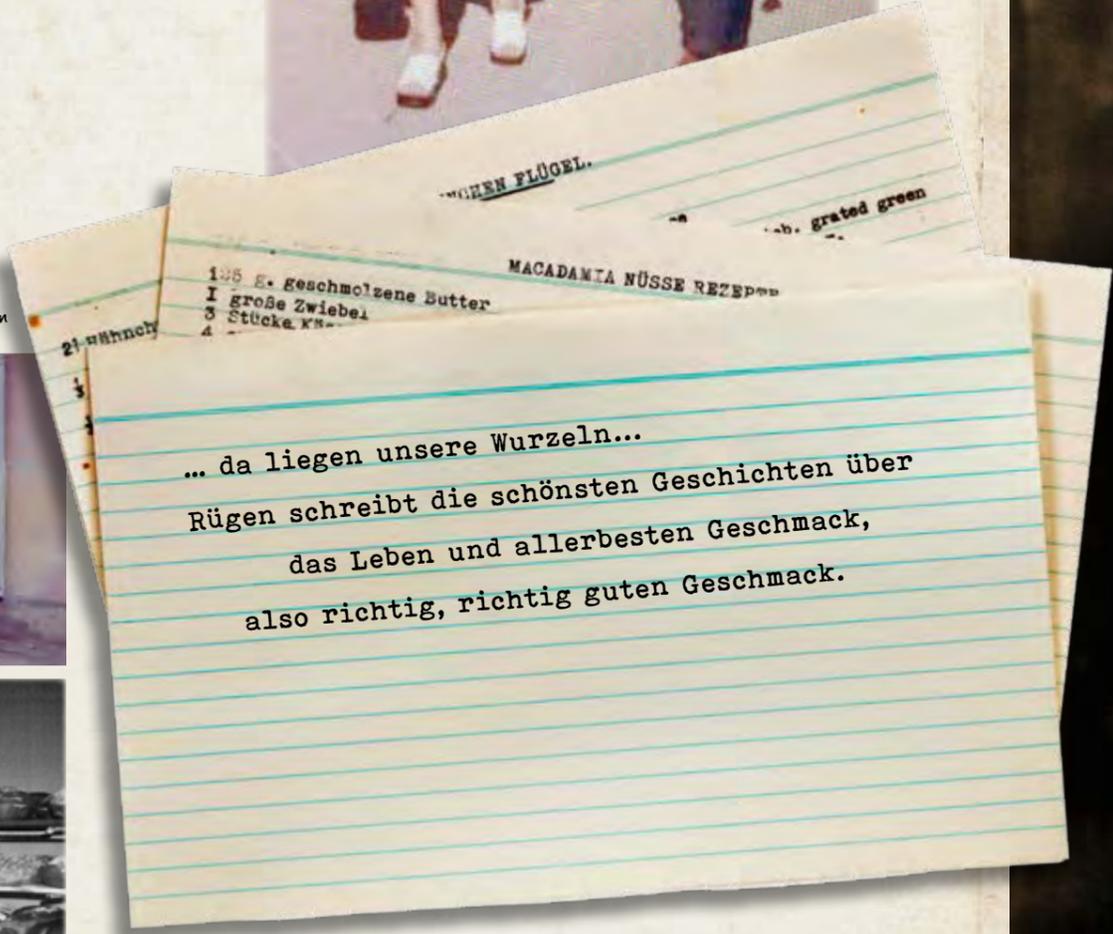


Butter, Mehl, Salz.

Backstube von Heikos Vater:
Brot- und Feinbäckerei
Jürgen Thees
August-Bebel-Str. 20
Putbus / Insel Rügen



Vorstellung eines Brotsortiments



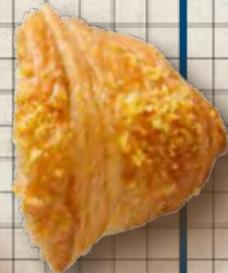
... da liegen unsere Wurzeln...
Rügen schreibt die schönsten Geschichten über
das Leben und allerbesten Geschmack,
also richtig, richtig guten Geschmack.

1996, Heiko Thees
bei seiner Meisterprüfung

Snowstück
Thema: Insel Rügen

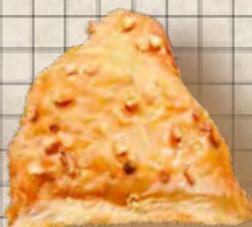


Buttercroissant
Vanille 100g
Art. 60144



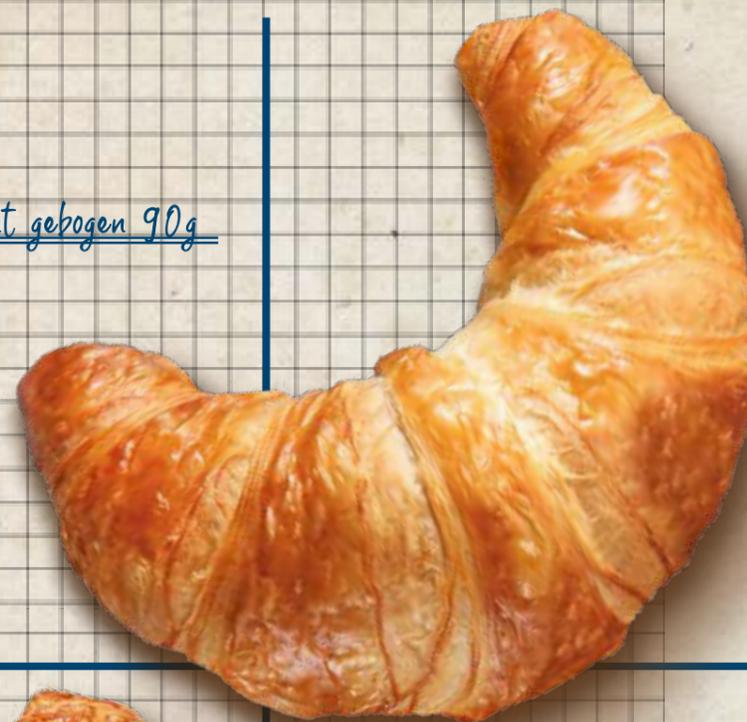
Buttercroissant
Schoko creme 100g
Art. 60103

Buttercroissant
Nuss-Nougat 100g
Art. 60104

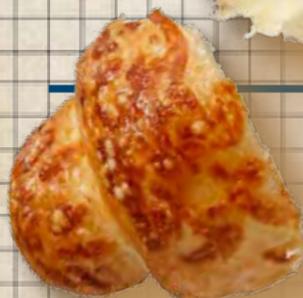


Butter-Schokobrotchen 85g
Art. 60101

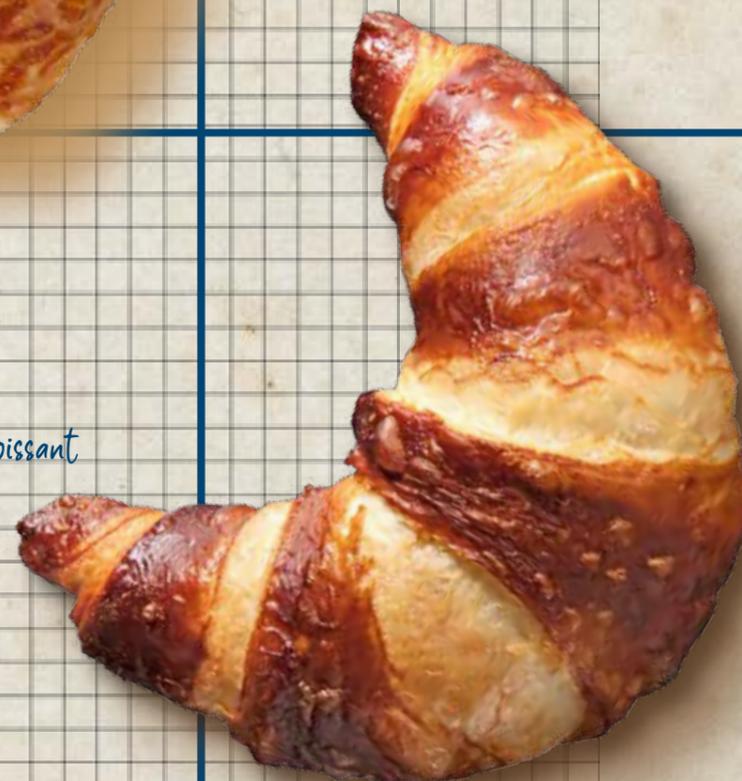
Franz. Buttercroissant gebogen 90g
Art. 60053



Croissant Schinken-Käse 105g
Art. 60200



Laugen-Buttercroissant
gebogen 80g
Art. 60052





Blätterteigstange
 Vanille "Herzen" 100g
 Art. 30827



Lieblingsgebäck von
 Oma Helga ...
 Zum nächsten
 Kaffee mitbringen!!!



Blätterteigstange
Himbeer-Vanille 100g
Art. 30186



Blätterteigstange
Nuss-Mougat 100g
Art. 30844



Blätterteigstange
Milchreis 100g
Art. 30789



Blätterteigstange
Kirsche 100g
Art. 30811



Blätterteigstange
Milchreis-
Rote-Grütze 100g
Art. 30825

Blätterteigstange
Erißpudding-
Erdbeere 100g
Art. 30800





Wurstschnecke wie bei Muttern

Naja, bei Muttern sah es irgendwie nochmal anders aus auf dem Teller... aber es waren genau diese Teller.

Liebe, Phantasie und die unvergleichliche Gewürzmischung - das ist der Geschmack wie bei Muttern... und das Ganze in der To-Go-Version ohne kleckern:)))

Zeflügelrolle "Premium"
geschnitten 155g
Art. 10173

Deutschlands
beliebtester Snack



Zeflügelrolle 165g
Art. 10120



Leberkäsrulle bayrische Art geschnitten 140g
Art. 10169



Ohne
Separatorenfleisch!

Little Red Dog 120g
Art. 10170



Würstchendog 120g
Art. 10174



Höchster Conveniencegrad:

inklusive



Leberkäsrulle bayrische Art "Senf" 147g
Art. 10168



Hot Dog de Luxe 120g
Art. 10104

mit leckerer Senfercreme





...SO SCHMECKT ZUHAUSE...



1973, im Wohnzimmer,
Frank probiert die Füllung
der Apfelreiecke und dieser
Geschmack bedeutet für
immer Zuhause....

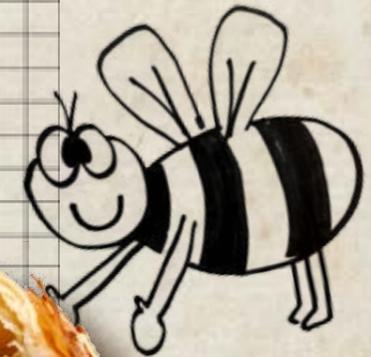
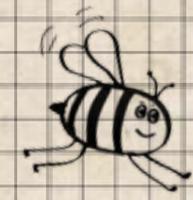
Blätterteigkissen Kirsche 120g
Art. 30785



Butter-Quarktasche 130g
Art. 30607



Süße Biene 110g
Art. 30241



Butter-Äpfeldreieck 130g
Art. 10130



Nussschnecke 135g
Art. 30629



Butter-Rosinenschnecke 150g
Art. 30634

Sommerkrone
Mango-Maracuja
130g
Art. 80863



Pekan-Nusstasche 95g
Art. 30639



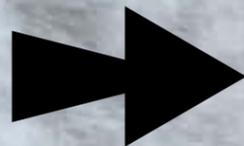
Mit Nüssen von
Onkel Heinz

Sommerkrone Heidelbeere-Vanille 130g
Art. 30512



**BACK
DOCH
WAS DU
WILLST...**

AUFKLAPPEN UND LOSLEGEN



MACH`S DIR EINFACH SELBST!

Es soll etwas Neues sein? Unvergleichbar, innovativ und einfach nur lecker? Raus aus dem vergleichbaren Einheitsbrei, rein in die Welt des Bakerman® Produktkonfigurators!

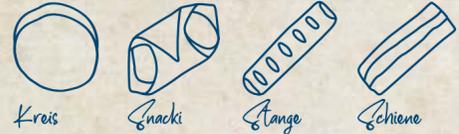
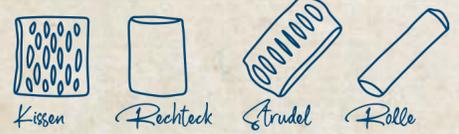
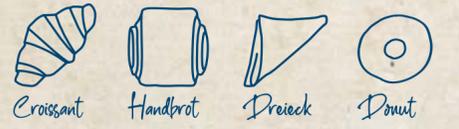
Hier kannst du deiner Phantasie freien Lauf lassen, Inspirationen finden und einfach mal querdenken! **Wähle aus den Kategorien Stanze, Form, Topping und Füllung aus und kreiere deine Produktidee!** Garantiert lecker und vielleicht schon bald auf dem Weg in unsere Produktion!

Back dir doch dein eigenes Ding, genauso wie du es für dich und deine Kunden willst!

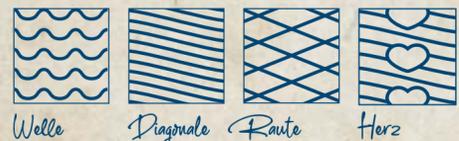
Umblättern, aufklappen und in Vielfalt und Farbwelten versinken...

Los geht` s!

Unsere Formen



Unsere Stanzen

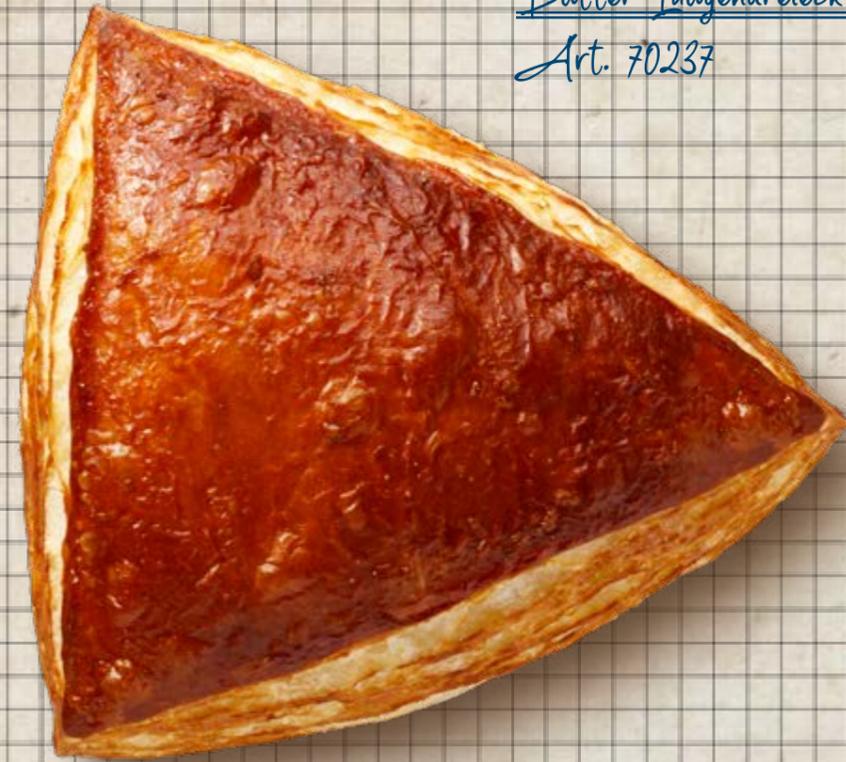


Mohn, Heidelbeere, Pflaume-Zimt, Cassis, Zartbitterschokolade, Pflaume, Schwarzkirsche, Rotkohl, Rotkohl-Ente, Cranberry-BBQ, Hackfleisch, Tex-Mex, Jackfruit, Bolognese, Wildheidelbeere, Kirsch Grütze, Mousse au Chocolat, Milkschokolade, Rumtopf, Cranberry, Brombeere, Waldbeere, Tomatenchutney, Jalapeno Curry, Currywurst, Indian Curry, Paprika Chutney, Curry Harissa, Preiselbeere, Rote Grütze, Himbeere, Himbeere-Rhabarber, Himbeere ohne Kerne, Hagebutte, Erdbeere, Pesto Rosso, Jalapeno Cheese, Gelbes Curry, Kürbis Mango, Veggie Curry, Spicy Tripple Cheese, Curry-Huhn, Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Limette, Marille-Holunderblüte, Aprikose/Marille, feine Marille, Pfirsich, Süßorange, Spicy Cheese, Rührei Bacon, Saté Sauce, Pepper Sweet, Peppadew Creme, Fleischsalat, Curry Paste, Pfirsich-Maracuja, Kiwi, Avocado-Mango, Knusprige Schokocreme, Birnenkompott, Quark, Vanille-Karamell, Karamell, Kräuter-Speck, Frischkäse Paprika-Chili, Coleslaw, Flammkuchen, Pute-Frischkäse, Spinat-Feta, Apfelkompott, Marzipan, Erdbeer-Stracciatella, Cheesecake, Bourbon-Vanille, Stracciatella, Kokoscreme, Milchreis, Knoblauch-Kräuter, Frischkäse, Kräuter-Frischkäse, Frischkäse-Jalapeno, Guacamole, Pesto Genovese

Kokos, Gepuffter Amaranth, Sesam weiß, Mandelblättchen, Maisgrieß, Goldhirse, Curry Crunch, Karamell, Ungarisches Topping, Cranberry Granulat, Mini Marshmallows, Reispuffer pink, Rote Beete, Kressesamen, Pistazie, Wasabi Sesam, Kräuter der Provence, Leinsaat, Pepper Topping, Amaretti, Pekannüsse, Cookie Crunch, Kürbiskerne, Mohn, Sesam schwarz



Butter-Laugendreieck 100g
Art. 70237



Butter-Laugendreieck
Käse-Kürbiskern 110g
Art. 70251





Laugenbretzel
schwäbisch 130g
Art. 70228

Laugenbretzel 170g
Art. 70232



Mit beiliegendem
Salzkristall-Topping.



Laugenstange
geschnitten 100g
Art. 70239

Münsterländer Knolle dunkel 110g
Art. 20145



Münsterländer Knolle hell 110g
Art. 20144



Mit guten Freunden
schmeckt gutes
Essen noch besser.

MACADAMIA NÜSSE REZEPTE
125 g. Geschmolzene Butter
1 große Zwiebel
3 Stücke Käse
4 ...
21 Hähnchen
1
2
3
4

Bakerman® Snacki Tomate-Mozzarella 125g
Art. 10156



Bakerman® Snacki
Pepper-Sweet 125g
Art. 10180



Bakerman® Snacki Spinat-Käse 125g
Art. 10157



Sesamring 140g
Art. 20602



Börekstange Hackfleisch 130g

Art. 10331



Börekstange Spinat-Feta 100g

Art. 10342



Börekstange Käse-Feta 100g

Art. 10327



Börekschnecke Käse-Feta 220g

Art. 10328



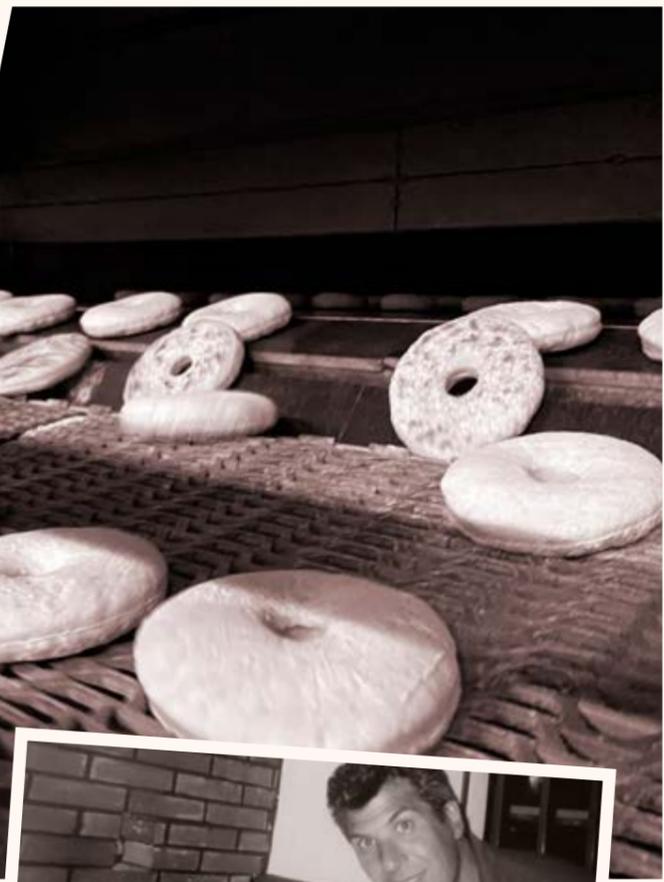
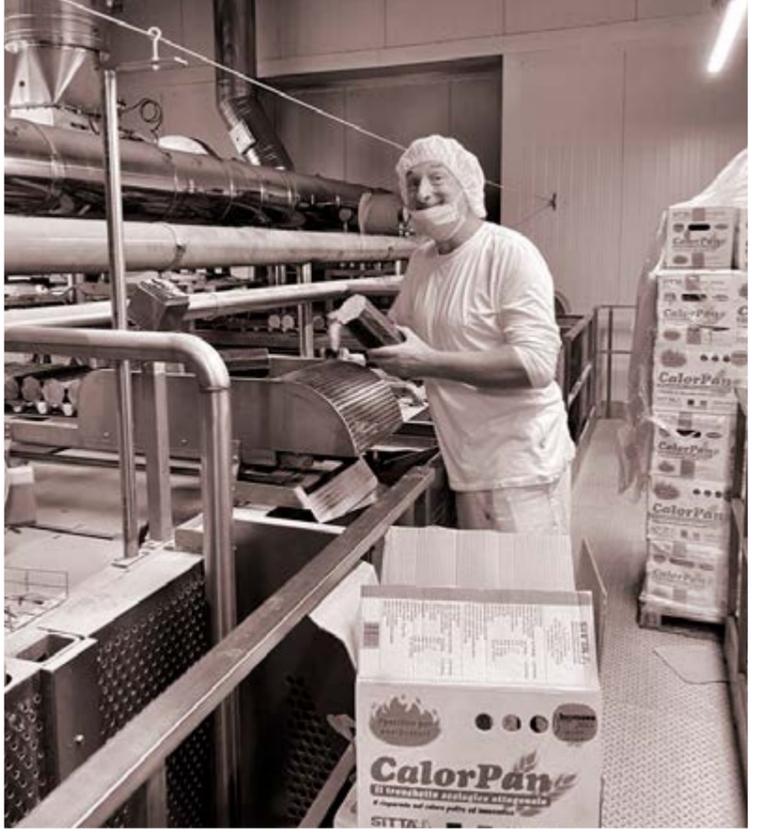
Börekschnecke

Spinat-Käse 220g

Art. 10329

W I R M Ü S S E N N I C H T
I M M E R E T W A S T U N .

W I R K Ö N N E N
M A N C H M A L A U C H
E I N F A C H N U R *sein.*



ECHT 
ITALIENISCHE
PIZZA AUS DEM
HOLZOFEN 



YCAH!

Wir wurden **AUSGEZEICHNET**
von „Backtechnik Europe“.

**PRODUKTION
DES JAHRES
2021**



*Pssst...
Unsere leckeren
Pizzen gibt es
auch in Bioqualität.*





Holzofenpizza
Margherita 28cm,
350g
Art. 14020



Holzofenpizza
Pulpe 28cm
Art. 14021

Holzofenpizza
Diavolo 28cm,
440g
Art. 14022



Holzofenpizza
Tonno 28cm,
430g
Art. 14023



S. 52

Holzofenpizza

Tomate

Mozzarella 200g

Art. 14001



Holzofenpizza

Verdura 28cm, 410g

Art. 14025

Holzofenblechpizza

Pulpe

Art. 14015



S. 54



Holzofen-
blechpizza
Margherita, 1170g
Art. 14030

Holzofenblechpizza Schinken, 1260g
Art. 14031



S. 55

Holzofenblechpizza Veggie, 1435g
Art. 14032

Holzofen-
blechpizza
Salami, 1250g
Art. 14033



Holzofenpizza Grillgemüse

"Ragusa" 145g

Art. 13994



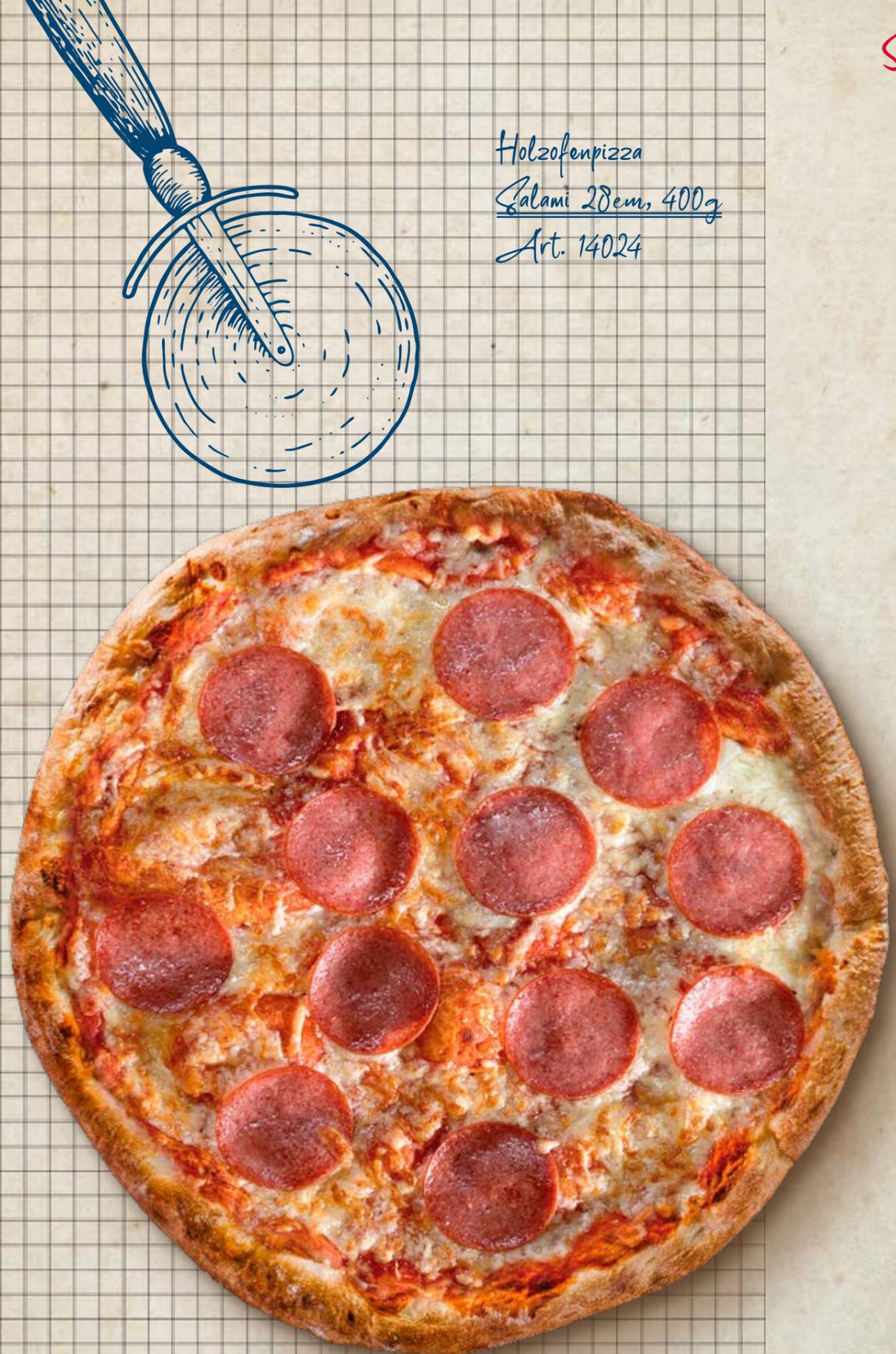
Hähnchenkebabsche 120g

Art. 80213

Holzofenpizza

Salami 28cm, 400g

Art. 14024



Holzofenpizza
Flammkuchen
"Palermo" 110g
Art. 13880



Holzofenpizza Napoli "Palermo" 120g
Art. 13881



Holzofenpizza Mini Salami "Enna" 145g
Art. 13885



Holzofenpizza Pesto-Tomate-Mozzarella "Enna" 150g
Art. 70516



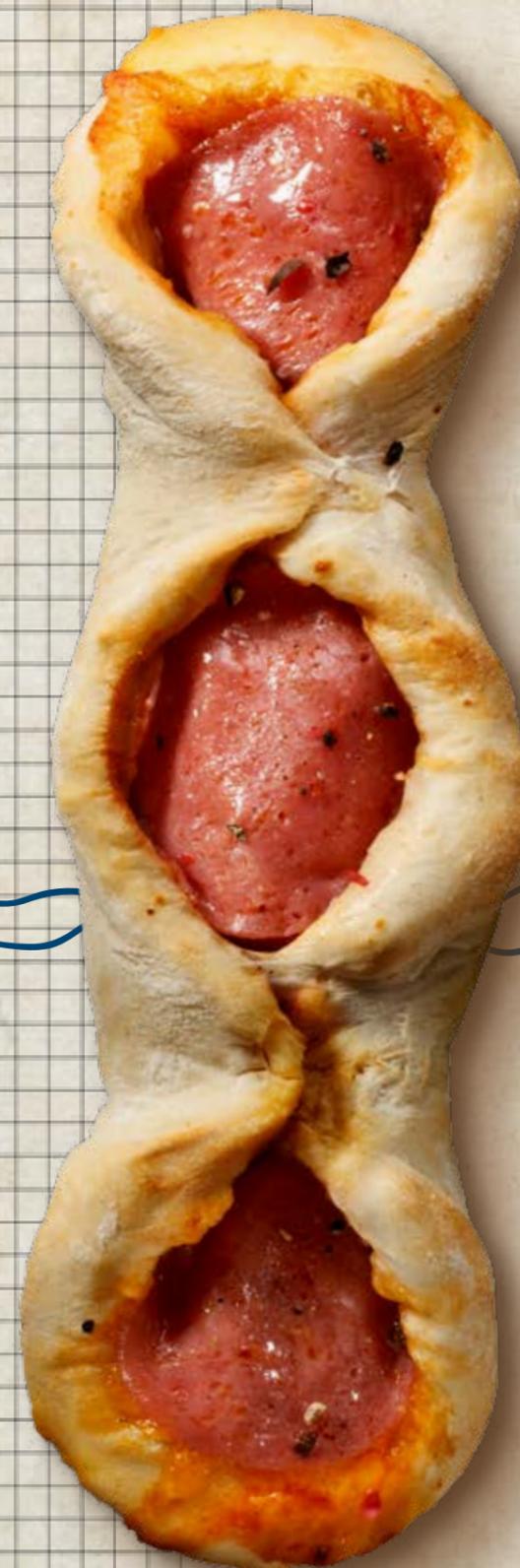
Pizzaschiffchen Margherita 160g
Art. 70464



Pizzaschiffchen Schinken 160g
Art. 70465



Pizzaschiffchen Salami 160g
Art. 70466



Mola und Bakerman - wie alles begann

Das erste Treffen mit Bakerman werde ich nie vergessen. Das Unternehmen Mola hatte zu diesem Zeitpunkt, das war so ca. 2009/2010, eine einzige Produktionsanlage und beschäftigte 20 Mitarbeiter. Damals konzentrierten wir uns nur auf den niederländischen Markt. Nachdem wir den deutschen Markt analysiert und Marktforschung betrieben hatten, stellten wir schnell fest: Der deutsche Markt hat großes Potential.

Wir wussten, dass die Produktion von **Plunder- und Blätterteigprodukten unser Steckenpferd ist** und dass wir den Vertrieb lieber in andere Hände geben möchten. An jemanden, der mit Feuer und Leidenschaft verkauft. Das war für mich damals wie heute Heiko Thees. Seinerzeit haben wir ein Vermittlungsbüro beauftragt einen Partner für den Vertrieb von Plunder- und Blätterteigprodukten für den deutschen Markt zu finden. Der Termin mit Bakerman war ein Match. Heiko und Martin haben damals an dem Termin bei uns teilgenommen und die Vision von Bakerman vorgestellt. **Wir haben dieselbe Sprache gesprochen, die gleiche Vision gehabt und vor allem den Mut, etwas Großes zu schaffen.** Ich habe damals bei dem Termin schnell gemerkt, dass man gemeinsam als Bäcker uneingeschränkt und frei Produkte entwickeln kann - handwerklich und mit Mehl an der Nase. Menschlich als auch partnerschaftlich zusammenzuarbeiten war für uns selbstverständlich und ganz schnell merkten wir: **Das ist unser Partner für die Zukunft.**

Zu Beginn haben wir verschiedene Artikel zusammen entwickelt und geschaut, zu welcher Region in Deutschland dieser Artikel passen könnte. Wir haben sehr viel Know-how, Zeit und Geld investiert. Auch wenn die Zeiten doch mal schwierig waren, wir haben eins nie verloren: **Den Mut und das Vertrauen zueinander.**

Die erste, erfolgreiche Produktentwicklung mit Heiko war die **Geflügelrolle und die Blätterteigstange Vanille.** Die enge Zusammenarbeit zahlte sich aus. Wir haben die Croissantanlage erweitert. Besonders stolz war ich auf den erfolgreichen Vertrieb des Apfeldreiecks. Es ist mein persönliches Lieblingsprodukt, da die Rezeptur von mei-



nem Vater stammt. Eine Tradition, die ich weiterführen darf. Das verbindet Heiko und mich. **Wir kommen beide aus einer Bäckerfamilie und haben die Liebe zu Backwaren nie verloren, weil wir das Feuer und die Leidenschaft unserer Väter täglich gespürt haben.** Mit jedem Tag konnten wir sehen, dass Bakerman und Mola füreinander bestimmt waren. Wir sind Freunde, Familie, ein großes Unternehmen an zwei Standorten. Am Standort in Beugen beschäftigen wir heute über 100 Mitarbeiter und erweitern zurzeit unsere Produktionskapazitäten.

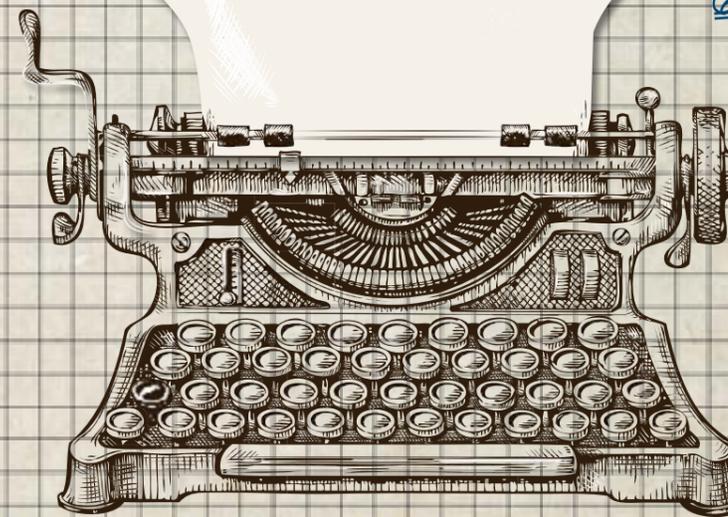
Wenn ich so zurückblicke, erfüllt es mich mit Stolz, was wir, Bakerman und Mola, als Team schon alles gemeistert haben. Das Team in Gronau ist hochmotiviert, schnell und absolut kompetent. Es ist jedes Mal ein tolles Gefühl in Gronau zu sein und diese tolle Atmosphäre mitzukriegen. Das hat Heiko richtig gut gemacht. Er ist ein kompetenter Unternehmer, der gleichzeitig seine Werte nicht verliert und im Auge behält. **Wir schauen gemeinsam, dass sich das Team, sowohl in Gronau als auch in Beugen, wohlfühlt, sich weiterentwickelt und mitentscheidet.** Denn Heiko und ich wissen, dass die wichtigste Ressource eines Unternehmens das Team ist.

Ich bin glücklich und sehr stolz auf unser Unternehmen und freue mich riesig auf das, was da noch kommt. Gemeinsam werden wir weiter wachsen, noch näher zusammenrücken und uns gegenseitig stärken. Da bin ich mir sehr sicher.

Geert Meulensteen, Inhaber Mola



Geert Meulensteen



Kennst du
noch?



Was hast du
auf deine
erste Kasette
aufgenommen?



2022/23



Zukunft ist aus Ment gemacht

VEGANTASTISCH LECKER

Reinbeißen und die (Backwaren)
Welt ein Stückchen besser machen?
Bakerman-Veganz-Power macht's
möglich!

PINSARIA DI BAKERMAN

Ciao amicus! Die Pizzawelt
revolutionieren? Kein Problem.
Nach 48h Schönheitsschlaf sorgt
die Holzofenpinsa für pure
Leidenschaft auf der Zunge.

Im Herzen
Bäcker.



INHALTSVERZEICHNIS

Editorial _____	S. 006
Team _____	S. 008
Unsere Produktion Colucci _____	S. 010
Pinsa Comic: Weißt du wie Amore schmeckt? _____	S. 012
Unsere Holzofenpinsen , Ausdruck von Genuss und Amore _____	S. 022
Pizza-Donuts sind aus Mut gemacht _____	S. 026
Der Cannoli -Surfer _____	S. 030
PIZZ-Konfigurator _____	S. 032
Pantone Farben meets Croissants, Handbrote und Snackis _____	S. 034
Klitze kleine Sünden für Zwischendurch _____	S. 042
Vegantastisch lecker _____	S. 044
Produktentwicklerin Carolin und die vegane Vanillestange _____	S. 052
snackbört: die Backstation der Zukunft. Mit Produkten von ausgefallen, veggio bis hin zu völlig bunt. _____	S. 054
Oh-la-la Speed-Dating _____	S. 065
Revolution: Reisebackmeister Andreas und die gefüllten Laugendreiecke _____	S. 066
Des Donuts neue Kleider _____	S. 070
Brot dazu? _____	S. 074
BAKERDEMY und BAKEFRIDAY _____	S. 080



“AUS ALTBEWÄHRTEM NEUES SCHAFFEN.“

Die Backware ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel für den Menschen. Mit der Zeit hat sie sich zu einem Lifestyleprodukt entwickelt.

Somit ist der Weg klar definiert: Backwaren sollen nicht nur gut schmecken und satt machen, sie sollen vor allem durch eine einzigartige Optik und Geschmacksrichtung bestechen. Die Erwartungen an Lebensmittel steigen grundsätzlich und ich denke, dass sich das auch zukünftig nicht ändern wird. Der Endverbraucher erwartet eine Vielfalt, die vor allem neugierig macht und begeistert.

Wissen Sie, eine Backware steckt voller Emotionen: **Nach dem ersten Biss erlebt man eine Reise durch viele verschiedene Geschmacksdimensionen, die tatsächlich das Herz berühren. Da müssen wir anknüpfen, das müssen wir erreichen.** Denn genau diese einzigartige, emotionale Reise wird erwartet.

Der Markt ist schnelllebiger geworden. In dieser Zeit werden wir von einer Generation geprägt, die eine anspruchsvolle Erwartungshaltung an uns hat. Wir müssen schnell sein, immer etwas Neues bieten und nachhaltige Rohstoffe einsetzen. Wie oben bereits erwähnt, setzt sich der Endverbraucher täglich und vor allem streng mit seiner Ernährung auseinander und verlangt mehr Individualismus, Nachhaltigkeit und Spontanität.

Stillstand heißt Rückschritt. Daher ist für uns klar, dass wir uns hier weiterentwickeln müssen, aber auch wollen.

“WIR SIND OFFEN FÜR NEUES, LASSEN UNS INSPIRIEREN UND TÜFTELN GEMEINSAM MIT UNSEREN PRODUKT-ENTWICKLERN AN NEUEN PRODUKTEN, DIE DEN ZEITGEIST TREFFEN.“

Unsere Klassiker aus dem Vintage-Bereich, zum Beispiel, bergen ein großes Potenzial an Weiterentwicklung (so nenne ich es mal). **Wir verschmelzen Tradition und Trend miteinander und kreieren ein völlig neues Produkt**, ohne dabei zu verwirren. Was ich damit meine? Nun, viele greifen häufig zu Produkten, die sie kennen, die ihnen vertraut sind. Produkte, die wenig „Erklärungsbedarf“ benötigen und dennoch überraschen. Dieser Spagat zwischen „Wow-Effekt“ und „Ah, kenne ich“ ist schwer, aber nicht unmöglich. Genau das ist unser Ziel.

Dafür steht unser neuer Katalog. Er vermittelt den Spagat zwischen Altbewährtem und Neuem ganz deutlich und zeigt, dass es geht - wenn man bereit dazu ist. Wir bleiben unseren Wurzeln treu, freuen uns aber riesig auf das, was da noch kommt.

Heiko Thees



WIE SAH
UNSER TEAM
EIGENTLICH VOR
EIN PAAR JAHREN
(JAHRZEHNEN)
AUS?
X

Das Team Bakerman®
**FRISCH
DYNAMISCH
HUNGRIG**
X

**Ab in die
Vergangenheit!**
Dazu Katalog
nach links
zuklappen,
um 180°C
drehen und
S. 8 öffnen.

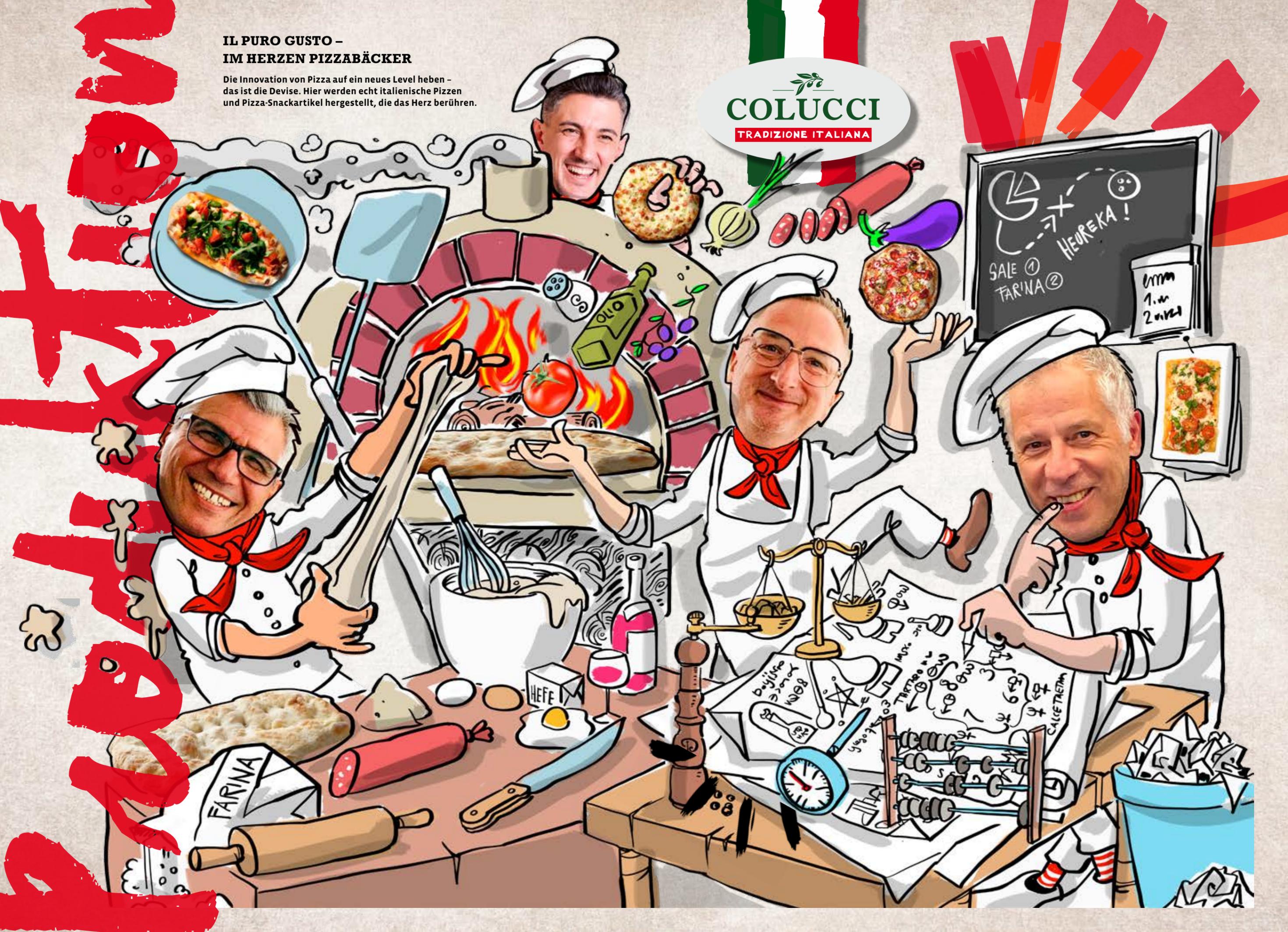


SLAU UND

**IL PURO GUSTO –
IM HERZEN PIZZABÄCKER**

Die Innovation von Pizza auf ein neues Level heben –
das ist die Devise. Hier werden echt italienische Pizzen
und Pizza-Snackartikel hergestellt, die das Herz berühren.

COLUCCI
TRADIZIONE ITALIANA



PSSST,
TEIGRUHE!



Hier entsteht Pizza- und Pinsateig, mit ordentlich feurigem, sizilianischem Temperament.



Pizza
24h

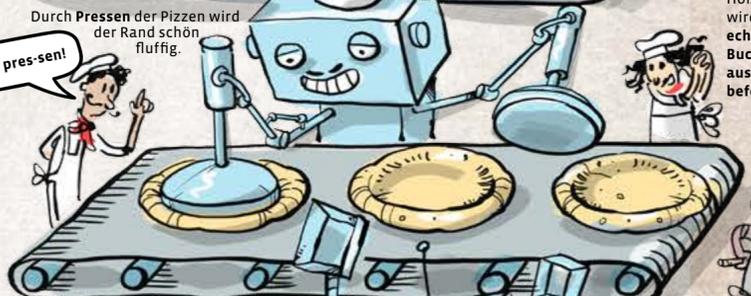
Pres-sen, pres-sen!



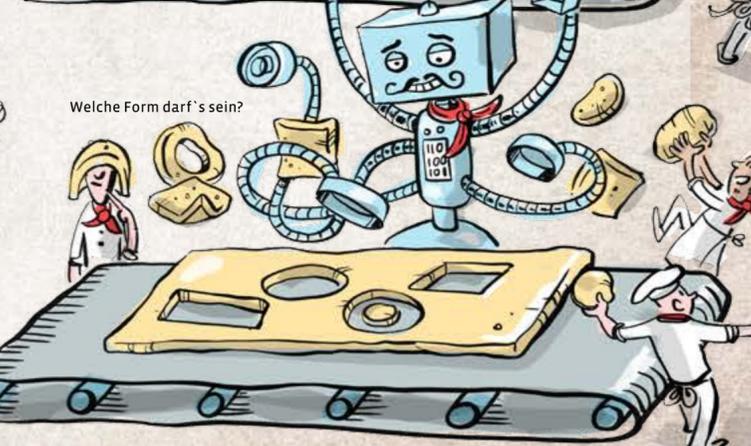
Die Calzone wird schon VOR dem Ofen mit leckersten Zutaten gefüllt.



Durch Pressen der Pizzen wird der Rand schön fluffig.



Der Holzofen wird mit echtem Buchenholz aus Italien befeuert!



Welche Form darf's sein?

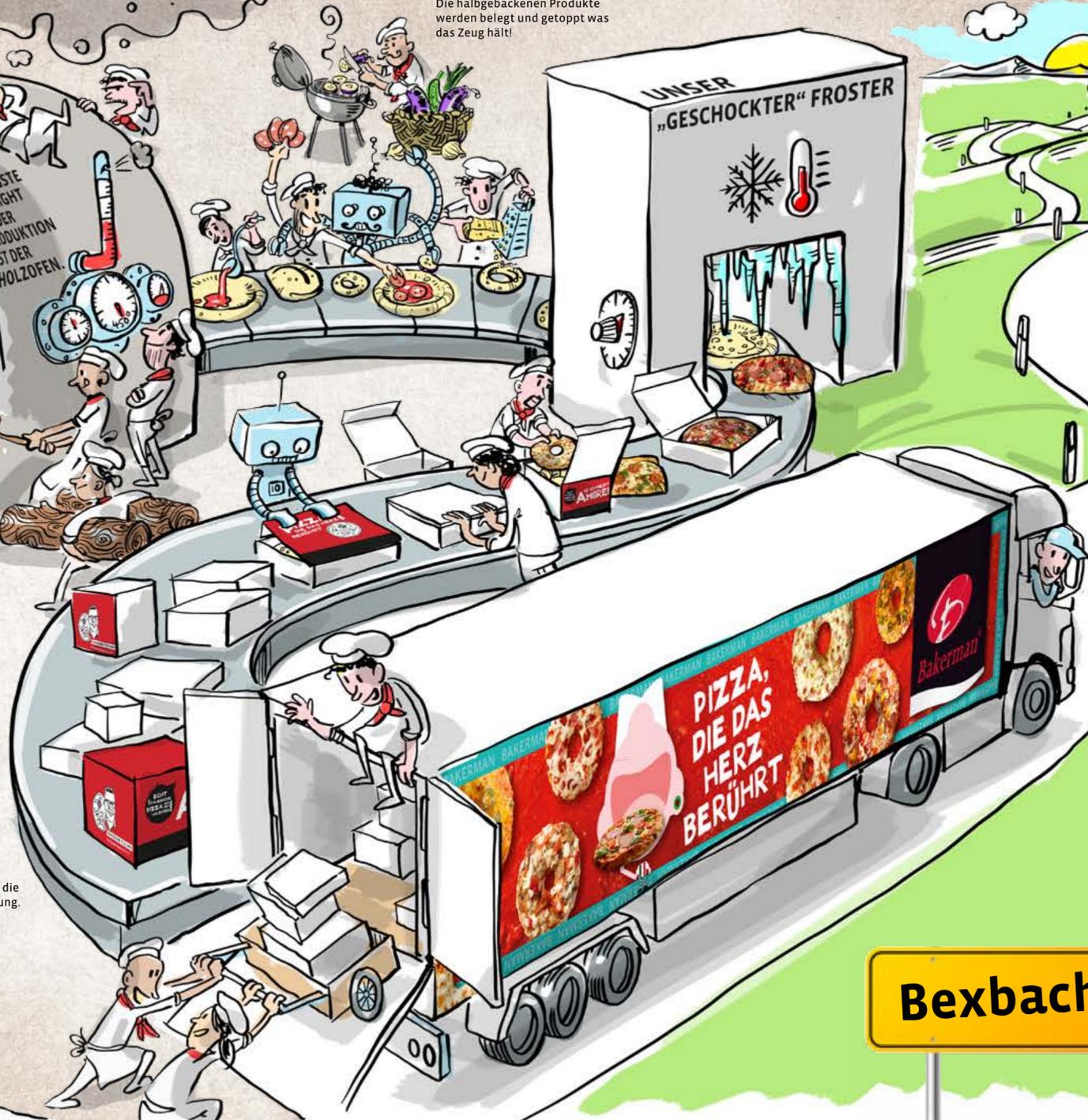
ECHT
ITALIENISCHE
PIZZA
AUS
DEM
HOLZOFEN



Produkte werden bei 450° C für 50 Sekunden gebacken.

DAS GRÖSSTE UND WICHTIGSTE HIGHLIGHT IN DER PRODUKTION IST DER HOLZOFEN.

In Pizzakartons gebettet, sind die Produkte bereit für die Auslieferung.



Die halbgebackenen Produkte werden belegt und getoppt was das Zeug hält!

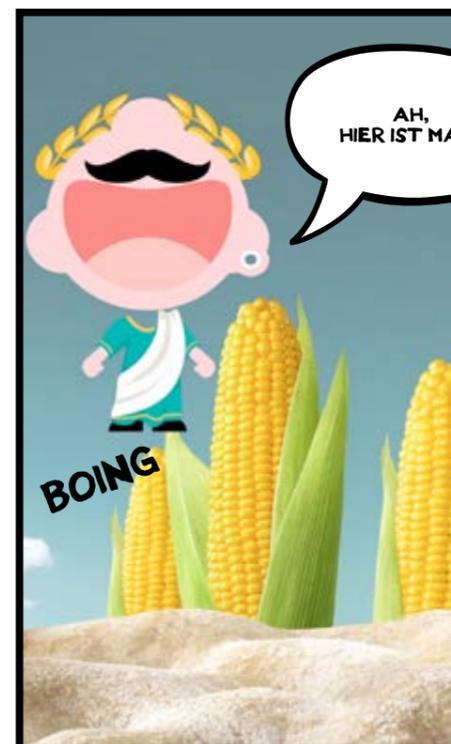
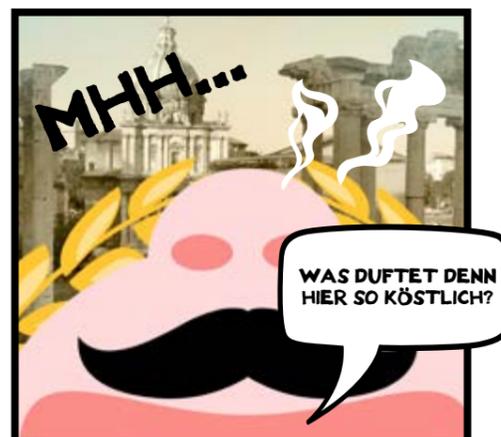
Bexbach

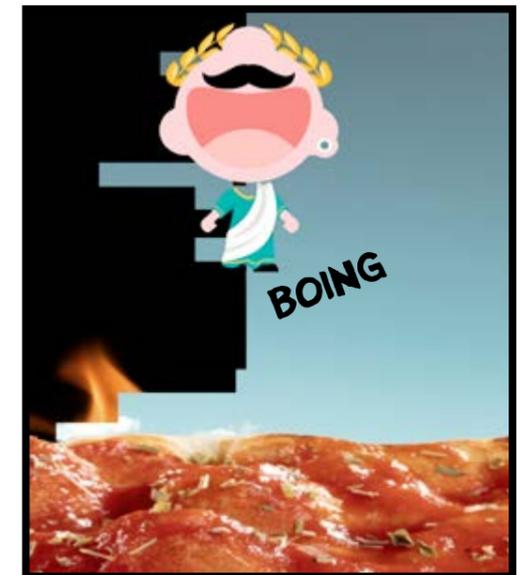
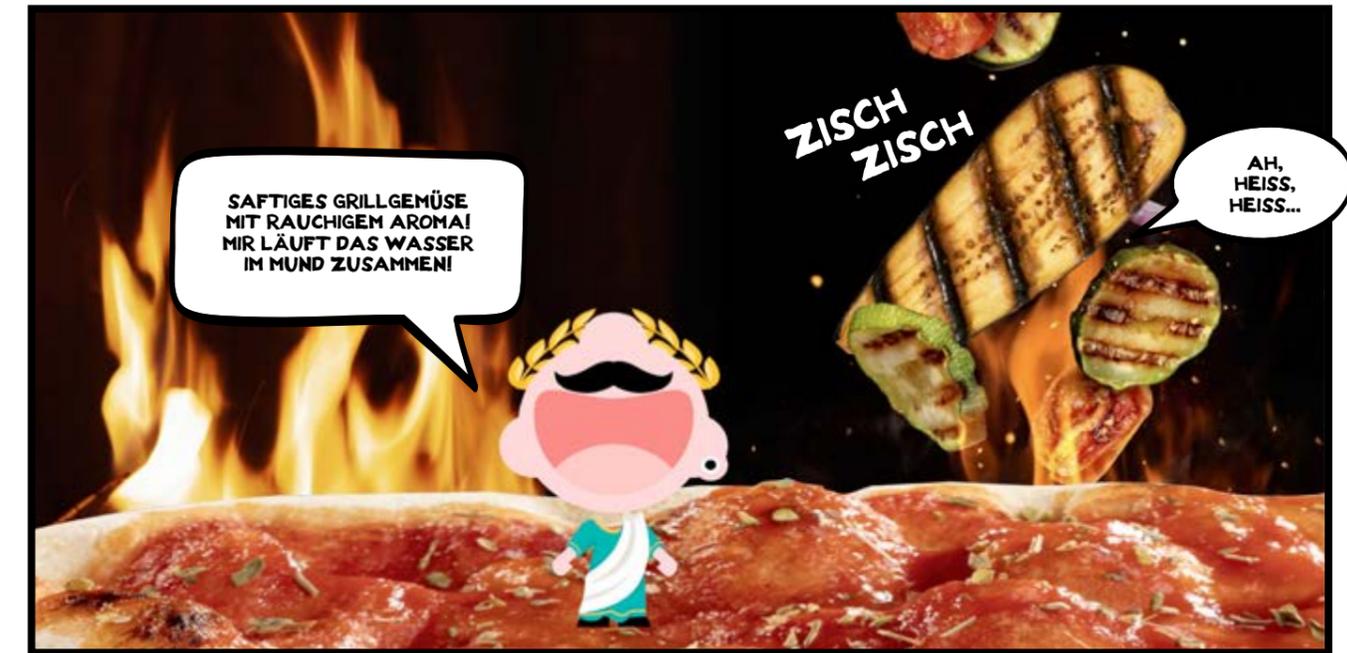
Weißt du, wie
AMORE
schmeckt

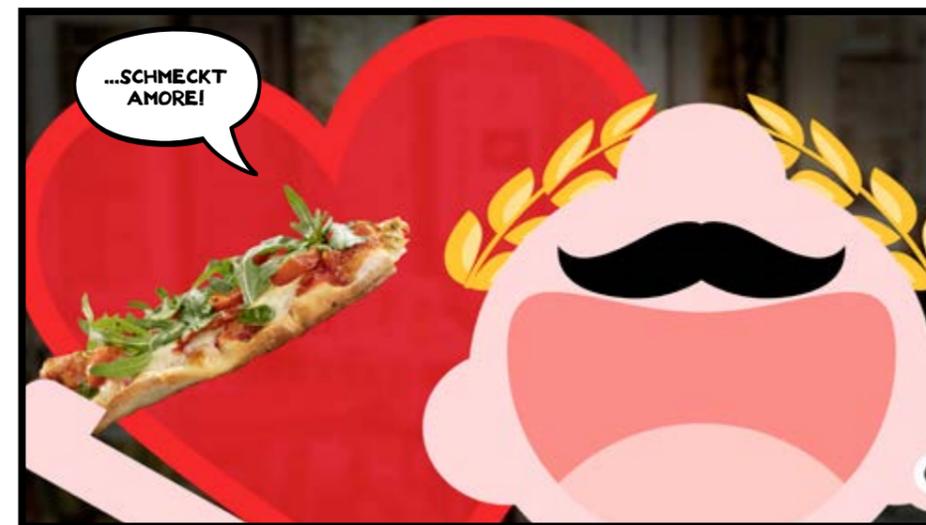
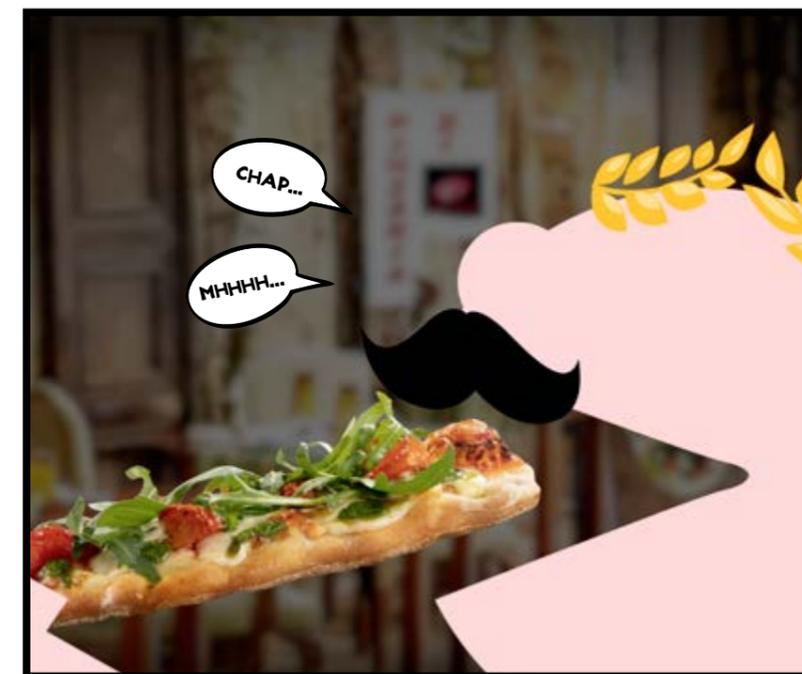
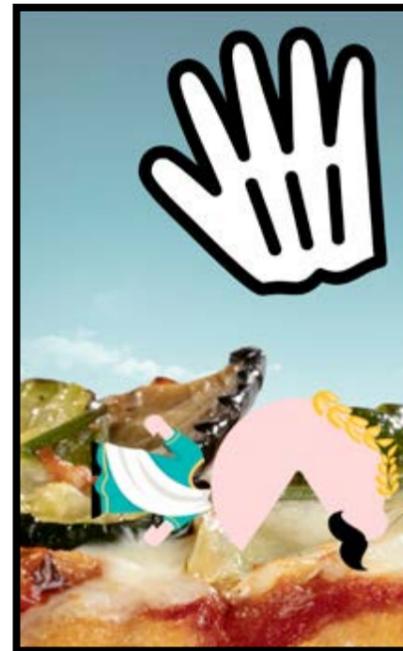
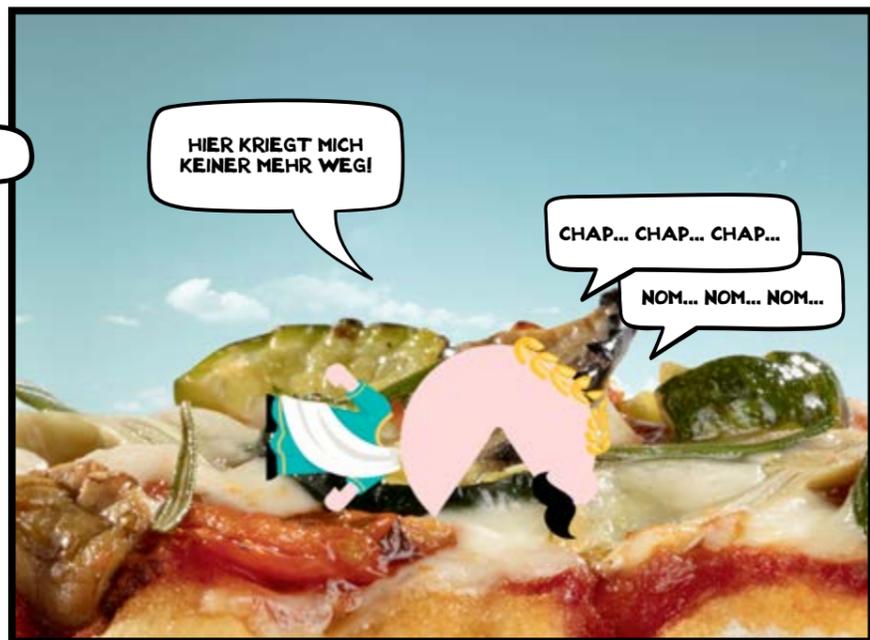




Bakerman, 48599 Gronau, Deutschland











48!
Stunden
Teigruhe

HOLZOFENPINSA – EIN AUSDRUCK VON GENUSS UND GANZ VIEL AMORE



Was ist das Besondere an der Holzofenpinsa von Bakerman?

Ciao amicus!

Die Pizzawelt revolutionieren? Kein Problem. Wie man es bereits im Comic sehen und lesen konnte, hat unser kleiner Bäcker mal eben kurz die Zeit gewechselt und ist im alten Rom auf etwas ganz Besonderes gestoßen. Etwas, das schon über 1000 Jahre alt ist.

Sie ruht 48h und ist daher sehr bekömmlich, da alle Gärungsprozesse bereits beendet sind.

Außerdem entstehen vor dem Backen Hohlräume im Teig – so wird die Pinsa außen knusprig und innen schön weich. Mit echt italienischem Mehl „farina integrale“ verfeinert und hochwertigen Zutaten belegt, schafft die Holzofenpinsa einen absoluten Mehrwert in der Snackwelt. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Noch nicht probiert? Dann wird es endlich Zeit!

Eine echt italienische Holzofenpinsa.

Ihr lest schon richtig: PINSa, nicht Pizza. Es ist pure Leidenschaft auf der Zunge. Mmmhh delizioso.





1.
**Holzofenpinsa
Spianata Romana 160g**
Art. 71001

2.
**Holzofenpinsa
Edamame 160g**
Art. 71003

3.
**Holzofenpinsa Kebab
160g**
Art. 71005

4.
**Holzofenpinsa
Tomatenpassata 110g**
Art. 71007

5.
**Holzofenpinsa
Tomo-Rucola 165g**
Art. 71004

6.
**Holzofenpinsa
Ricotta-Provolone
160g**
Art. 71002

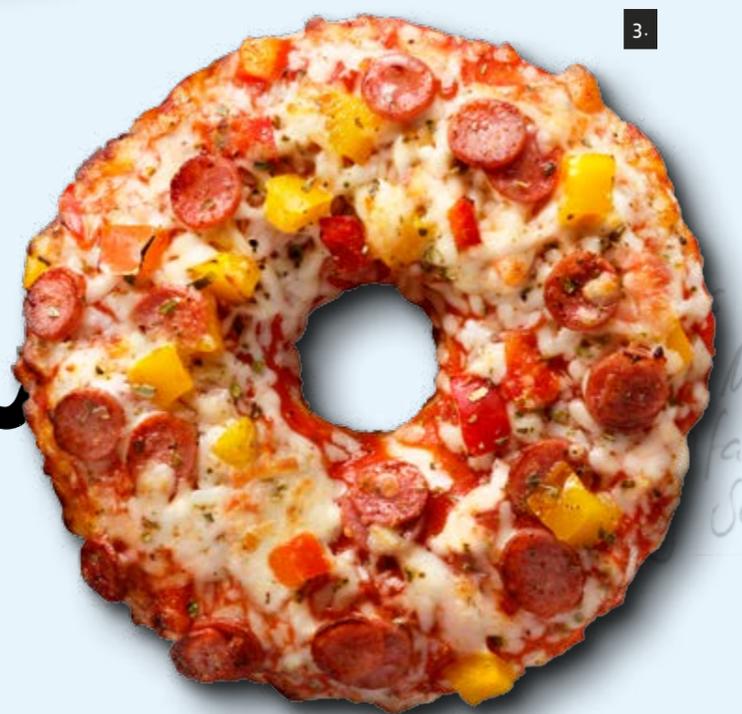
7.
**Holzofenpinsa
Grillgemüse 175g**
Art. 71006



1.



2.



3.

*Pizza - Donuts
Cirol aus Meut
gemacht - Einfach
orelaisartig Sen..*

*Meut
fach
Sen..*

Pizza - Donuts Cirol aus Meut gemacht - Einfach Orelaisartig Sen..

- 1. **Pizza-Donut Jalapeno-Cheddar**
120g
Art. 13121
- 2. **Pizza-Donut Flammkuchen** 135g
Art. 13122
- 3. **Pizza-Donut Salami** 130g
Art. 13120

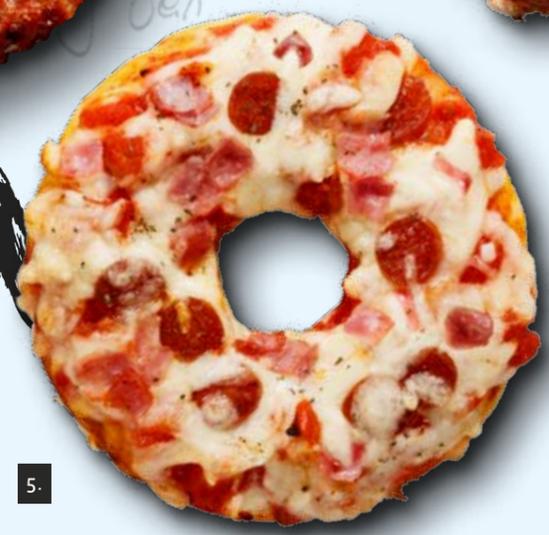
Pizza - Donuts Cirol aus Meut gemacht - Einfach Orelaisartig Sen..

1. **Mini Pizza-Donut Sombbrero 85g**
Art. 13134

2. **Mini Pizza-Donut Tomate-Mozzarella 85g**
Art. 13111

3. **Mini Dönut 100g**
Art. 13136

4. **Pizza-Donut Margherita 120g**
Art. 13117



5. **Mini Pizza-Donut Speciale 85g**
Art. 13112



6. **Focaccia Grillgemüse 125g**
Art. 13181

7. **Focaccia Tomate-Mozzarella 115g**
Art. 13182

Pizza-Donuts Cirol aus Meut gemacht - Einfach orelaisartij Sen...

IDEEN SIND WIE
WELLEN.
DIE GANZ GROSSEN
REITET MAN
BIS ZUR
PERFEKTION.

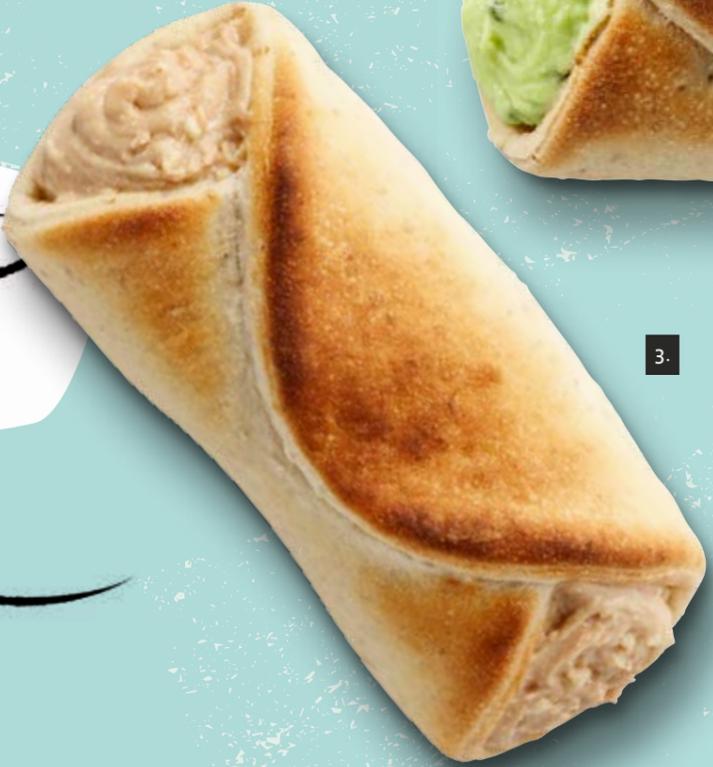


1.

IM
HOLZOFEN
AUF
LAVA-
STEIN
GEBACKEN.




2.



3.



- 1. **Holzofen Cannoli Stracciatella 110g**
Art. 81003
- 2. **Holzofen Cannoli Pistazie 110g**
Art. 81002
- 3. **Holzofen Cannoli Mandel-Nuss 110g**
Art. 81001



PIZZ, PIZZ, HURRA!

Unser PIZZ-Konfigurator mit echt sizilianischer Seele.

Was das heißt? Nur die besten Zutaten, frisch und aus ausgewählter, bester Herkunft, werden handverlesen auf den Teig gebracht. Das ist unser Job und der wird mit Herzblut erledigt. Wenn die Form bestimmt, der Teig gewählt und der Belag kreiert ist, kommt das italienische Kunstwerk in einen echten Holzofen und wird auf Lavagesteinsplatten des Vulkans Ätna bei circa 450 Grad Celsius gebacken. Nur so wird der Rand schön knusprig und die Krume bleibt saftig. Die Kräuter bleiben aromatisch, die Tomaten fruchtig frisch und der Käse schmilzt zart. **Mmh, delizioso.**

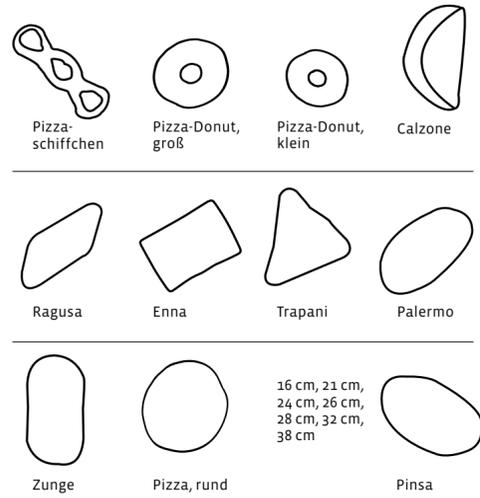
Vorhang auf, es wartet die berühmte Qual der Wahl.

**MACH
WAS
DRAUS!**



OKAY, JETZT BIST DU DRAN – BITTE AUFKLAPPEN.

UNSERE FORMEN



UNSERE TEIGE



So schmecken die Pantone* Trendfarben 2022/2023:

VON KNUSPRIG-BEIGE BIS SCHOKOLADIG-BRAUN ...

***Was ist denn bitteschön P-a-n-t-o-n-e?**

Das Pantone Matching System ist ein etabliertes Farbsystem. Das Ziel dieses Tools: Konstanz und Genauigkeit der Farben gewährleisten – unabhängig von Material und Oberfläche. Jedes Jahr werden von Trendforschern und Instituten Trendfarben gekürt. **Hier sind unsere Farben:**

1.



***PANTONE 14-1118**
Beige
#Frühstück

***PANTONE 14-1224**
Coral Sands
#machtglücklich

***PANTONE 15-1225**
Sand
#yummy#gesund

2.



***PANTONE 18-1148**
Caramel Café
#aromatisch#foodgasm

3.



***PANTONE 19-0912**
Chocolate Brown
#knusprigsüß#delicious



Diese Farben stehen für puren Gaumenschmaus, Power und kernig-süße Momente; ob in Kombination oder direkt hintereinander – immer eine wunderbare Farb-Kombi.

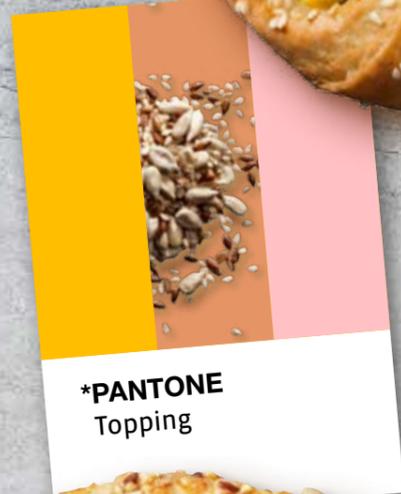
- 1. **Mehrkorncroissant**
80g
Art. 60060
- 2. **Buttercroissant**
Vanille-Karamell 100g
Art. 60110
- 3. **Buttercroissant**
Praliné 100g
Art. 60148

30%
**BUTTER-
ANTEIL**

1.



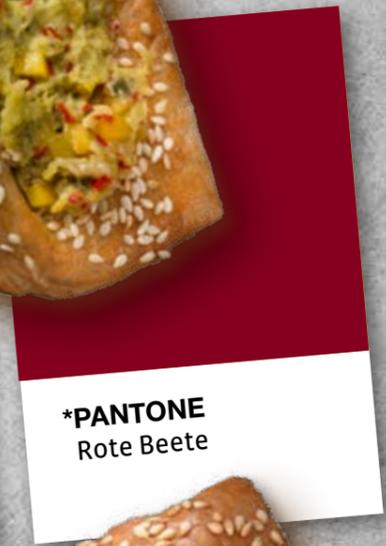
2.



***PANTONE**
Topping



***PANTONE**
Avocado



***PANTONE**
Rote Beete

4.



3.



***PANTONE 12-0752**
Buttercup
CROISSANT 3.0

1.
Buttercroissant 3.0
80g
Art. 60067

2.
Bakerman® Snacki
Avocado-Mango 125g
Art. 10182

3.
Butter
Mehrkorncroissant
Schinken-Bergkäse
105g
Art. 60064

4.
Bakerman® Snacki
Rote-Beete 125g
Art. 10146

... UND TOMATEN-ROT ...



... ÜBER SCHARF-GRÜN ...



- 1.
Handbrot
 Frischkäse-Jalapeno
140g
 Art. 20064
- 2.
Handbrot
 Pesto Genovese 140g
 Art. 20077
- 3.
Handbrot
 Bolognese 140g
 Art. 20075
- 4.
Handbrot
 Bruschetta 140g
 Art. 20080

0343
urf

NE 17-1461
de
#herzhaft

... BIS HIN ZU DEFTIG LECKER!

- 1.
**Handbrot
Kräuter-Speck 140g**
Art. 20069
- 2.
**Handbrot
Käse-Schinken 140g**
Art. 20068
- 3.
Metti Grünkohl 135g
Art. 10149



***PANTONE**
love is love

**JE BUNTER,
DESTO BESSER:)**

Aus der Reihe tanzen können wir und das solltest du auch! Uns ist egal, was du trägst, wie du aussiehst, woher du kommst, an was du glaubst und wen du liebst! Wichtig ist, dass du liebst! Wir sind für mehr Wertschätzung, Rücksicht und Toleranz.



1.



3.



2.



KLITZE- KLEINE SÜNDEN FÜR ZWISCHENDURCH

_ sündhaft fruchtig
mit **80% Frucht-**
füllung von Darbo



_ sündhaft lecker
_ sündhaft wenig Zucker

1.

2.

3.

4.

5.

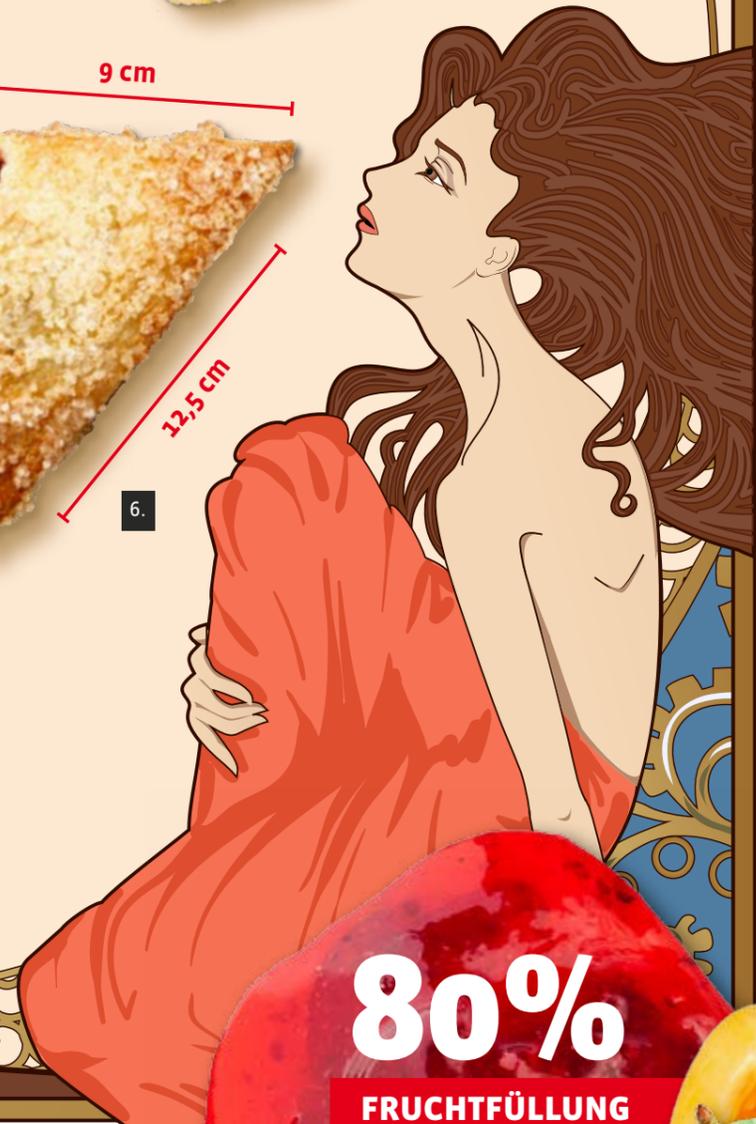
6.

9 cm

12,5 cm

6 cm

4 cm



1. Mini Butterdreieck Marille 65g
Art. 30850

2. Mini-Blätterteigstange Kirsche 33g
Art. 30798

3. Mini Butterdreieck Erdbeer-Rhabarber 65g
Art. 30849

4. Mini-Blätterteigstange Erdbeer-Vanille 33g
Art. 30796

5. Mini-Blätterteigstange Himbeer-Rhabarber-Vanille 33g
Art. 30793

6. Mini Butterdreieck Kirsche 65g
Art. 30852



80%
FRUCHTFÜLLUNG

VEGGÄÄHÄÄHN.

Von wegen zum Gähnen

VEGANTASTISCHE BACKWAREN TO GO – YUMMY

Wir sind uns sicher - der Trend zur veganen Ernährung ist ungebrochen. Ganz gleich, ob vegane Süßwaren oder Snacks, pflanzliche Proteine, Fleisch- und Käsealternativen oder Pizza; Der Markt ist schnelllebig, Konsumenten werden wählerischer und ernähren sich viel bewusster. Gerade die Wünsche im veganen Bereich steigen. Was früher eher belächelt wurde, ist heute eine Lebenseinstellung.

Egal ob Veganer, Vegetarier oder Flexitarier – Fleisch- und Käsealternativen sowie andere vegane Produkte werden un-aufhörlich attraktiver. Warum also nicht auch die Backwarenwelt mitgestalten und ein Zeichen setzen? Vegane Snacks to go - klingt verlockend? Ist es auch.

Und genau deshalb gibt es uns, Veganz und Bakerman.





„Mittlerweile finden sich immer mehr vegetarische und vegane Produkte im Sortiment jedes Supermarktes und Discounters. Nur ein Bereich ist noch mager bestückt: Die Backwarenwelt! Dabei gibt es eine große Palette an Möglichkeiten, um diesen Bereich auch für Veganer attraktiver zu gestalten.“

Mit der Marke Veganz haben wir einen starken Partner gefunden, der bereits das Vertrauen der Konsumenten gewonnen hat. Wir sind uns sicher, dass wir gemeinsam Großes aufbauen und die Backware revolutionieren werden.“

**Statement Heiko Thees,
Inhaber Bakerman GmbH & Co. KG**

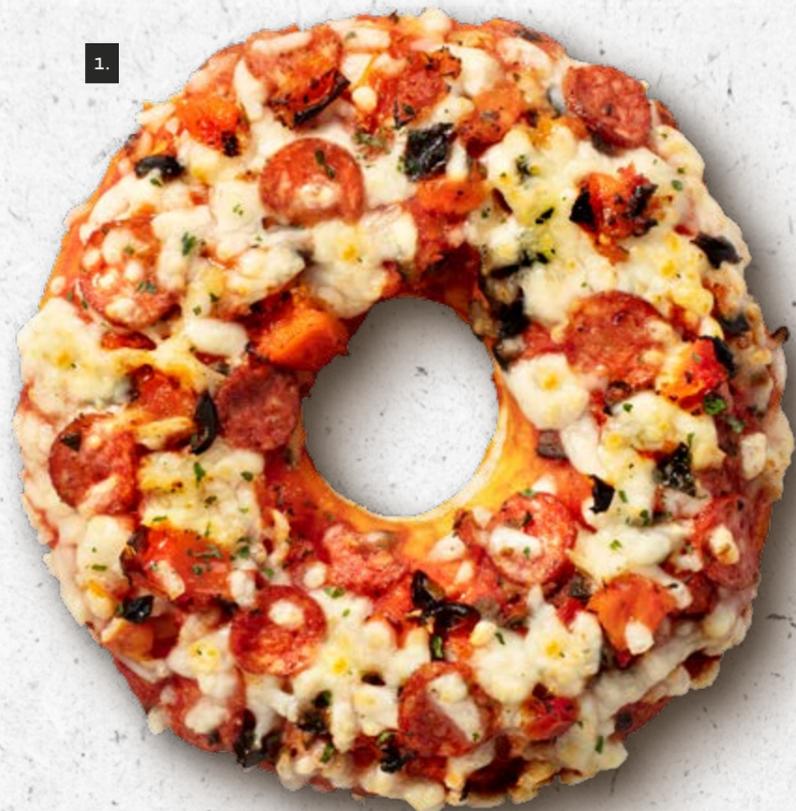
„Unsere Mission bei Veganz ist es, die Welt mit unseren innovativen veganen Produkten ein Stückchen nachhaltiger zu gestalten. Dieses Ziel teilen wir mit Bakerman und deshalb freuen wir uns sehr über die Zusammenarbeit. Gemeinsam wollen wir im Bereich Bake-off-Artikel mit geschmackvollen, rein pflanzlichen Produkten ein Zeichen setzen – für mehr Vielfalt und Nachhaltigkeit im Backwarenregal.“

**Statement Jan Bredack,
Gründer und Vorstandsvorsitzender der Veganz
Group AG**





1.



3.



5.

2.



4.



1. **Veganz Pizza-Donut
vegane Salami 140g**
Art. 13192

2. **Veganz Mini Pizza
„Burger Style“ 120g**
Art. 13191

3. **Veganz veganes
Schinken-Schmelz
Croissant 105g**
Art. 60045

4. **Veganz veganer
Hot Dog 120g**
Art. 10206

5. **Veganz
Pizzaschiffchen
BBQ-Pulled Soja 170g**
Art. 70476

1.



1.
**Veganz
Blätterteigstange
Vanille 105g**
Art. 30404

2.
**Veganz
Traumbällchen 28g**
Art. 20615

3.
**Veganz
Schokocroissant 100g**
Art. 60048

4.
**Veganz gefüllte
Plundertasche 130g**
Art. 30616



2.



3.



4.





VEGANTASTISCH LECKER

Wir analysieren täglich den Markt, sind neuen Trends auf der Spur und wissen ganz genau, was der Konsument von heute verlangt.

Schließlich werden wir von einer Generation geprägt, die eine anspruchsvolle Erwartungshaltung an uns hat. Es ist nicht schwierig zu erkennen, dass der Trend zur veganen Ernährung weiter wächst.

Fast 1,8 Millionen Menschen in Deutschland ernähren sich vegan. Die Gründe dafür sind unterschiedlich.

Die Zahl wächst allerdings stetig.

Was machen wir nun? Vegane Backwaren? Na klar, warum denn nicht?



Carolin Wenning

**“DER MARKT WIRD SCHNELL-
LEBIGER UND DIE PRODUKTE
MÜSSEN ZÜGIG VERFÜGBAR SEIN.
ALSO, LOS GEHT’S:
UNSERE PRODUKTENTWICKLERIN
UND OECOTROPHOLOGIN CAROLIN
HAT NICHT LANGE GEFACKELT.
EINFACH MAL MACHEN. SO TICKT
BAKERMAN EBEN.“**

GESAGT, GETAN

Es ist wichtig auf Trends zu reagieren, mitzuschwingen und selbst aktiv zu werden. **Unser Ziel ist daher klar definiert:** Wir möchten die Backwarenwelt ein Stückchen besser machen und können heute sagen, dass es nicht der einzige vegane Artikel ist und definitiv auch nicht bleiben wird.



ENTWICKELN, TESTEN, PROBIEREN

Mit der Zeit konnten wir eine vegane Alternative zu unserer Bourbon-Vanillecreme entwickeln und somit stolz auf diesen neuen Meilenstein sein.

Eine vegane Blätterteigstange Vanille made by Bakerman. Mmmhhh.

Außen knusprig, innen cremig:
Das vegane Produkt besticht durch

**40% VANILLE-
FÜLLUNG AUF
PFLANZLICHER
BASIS,** die unter anderem

Erbsen- und Linsenprotein enthält.

Abgerundet ist die Blätterteigstange mit einem knackigen Hagelzuckertopping.

Die Vanillefüllung ist besonders cremig und frei von jeglichen Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern.





#SNACKBÖRT
FOR THE WORLD

snackbört



JEDEN TAG
EIN STÜCK VOM

GLÜCK!

Wir schaffen eine Snackwelt, die es so noch nicht gab. **Mit snackbört haben wir eine Backstation der Zukunft kreiert, die hungrig, neugierig und glücklich macht.** Sie soll vor allem eins vermitteln: Emotionalität, Liebe zum Detail und Mut zu neuen Geschmacksrichtungen. Snackbörts Backstube soll anders erlebt und probiert werden.

Aber wir möchten nicht zu viel verraten und lassen snackbört einfach mal selbst erzählen:



Was meine Mission ist, fragt ihr euch?
 Nun ja, ich möchte die Welt ein bisschen besser machen – ein bisschen grüner, lustiger, ein bisschen leichter und vor allem leckerer. Ich Sorge nicht nur dafür, dass der Magen nicht mehr knurrt, sondern viel mehr, dass der Geschmack Herzen berührt. Essen belebt, Essen ist Emotionalität, Essen verbindet. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und genau deshalb setze ich in meiner Backstube auf Vielseitigkeit.

snackbört

... Influencer der Snackwelt. Meine Leidenschaften sind echte, superleckere Snacks und einzigartige Geschmackserlebnisse. **#soulfood**
 Ihr lacht jetzt wahrscheinlich (dürft ihr auch), aber ich bin mit einer **grünen Augenbraue** zur Welt gekommen. Und, was soll ich euch sagen: Sie ist ein **Statement für neue Snackideen, meine Nähe zur Natur und den nachhaltigen Umgang mit ihr.**



Was treibe ich eigentlich den ganzen Tag?
 Ich esse, probiere und entwickle neue, ausgefallene Rezepturen für unvergessliche Backwaren.

Egal ob herzhaft, süß, warm oder kalt – Ich umsorger dich in allen Punkten. Dafür stehe ich jeden Tag in meiner Tüftlerküche. Dort ist nichts normal – aber seien wir mal ehrlich: Normal war gestern. Ich nehme dich mit auf eine unvergessliche Reise durch verschiedene Geschmacksdimensionen und zeige dir, dass Snacks viel mehr können, als nur den Hunger stillen.

Wie bin ich eigentlich entstanden?
 Ich bin eine eingetragene Marke und wurde von Bakerman ins Leben gerufen.

Welches Ziel ist Bakerman dabei sehr wichtig?
Die Backwarenwelt ein Stückchen besser zu machen – und das täglich. Jeden Tag ein Stück vom Glück. Backwaren sind pure Emotionalität, die nicht nur unseren Hunger stillen, sondern für Freude, Überraschung und Glück sorgen. Bakerman möchte mit mir, snackbört, als Markenbotschafter der Backwaren etwas bewegen, etwas verändern und besser machen. Sei auch du ein Teil davon.



Hier geht's zum snackbört-Blockbuster



Telefonzelle in der snackbört Backwelt; dort kann der Kunde per Telefon inkl. Bewegtbild an der Wand in die Welt von „The story of snackbört“ eintauchen.



1. **Veggie Handbrot Mühlenhack 140 g**
Art. 20086

2. **Veggie Mülhendog 135g**
Art. 10771

3. **Veggie Geflügelrolle 155g**
Art. 10190

4. **Veggie Yummi Kräuter-Schinkenspiker 130g**
Art. 10199

5. **Veggie Croissant Schinken-Schmelz 105g**
Art. 60100

6. **Veggie dog 120g**
Art. 10779

7. **Veggiehandbrot Chili Con Carne Mexican 140g**
Art. 20082



1.



2.



3.



GREIF ZU!
HASTE
LECKER!

4.



5.



6.



1.

**Hähnchenkebab-
tasche Tzatziki Style**
150g
Art. 80214

2.

**Pizzaschiffchen
Jackfruit 160g**
Art. 70474

3.

**Pizzaschiffchen
Spinat-Feta 160g**
Art. 70475

4.

**Pizzaschiffchen
Erbse 160g**
Art. 70454

5.

**Pizzaschiffchen
Hot Dog 160g**
Art. 70455

6.

**Pizzaschiffchen
Kicherlaune 160g**
Art. 70472

1.



2.



3.



4.

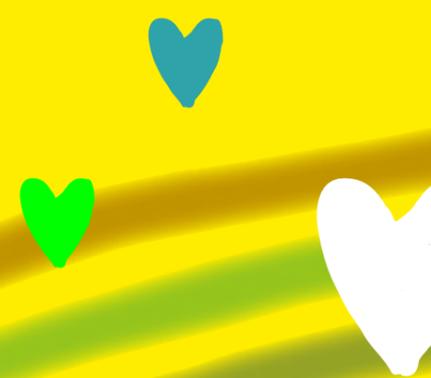


1.
Blätterteigstange
weiße Schokolade
Pfirsich-Maracuja
100g
Art. 30763

2.
Blätterteigstange
weiße Schokolade
Kirsche 100g
Art. 30764

3.
Blätterteigstange
weiße Schokolade
Himbeere 100g
Art. 30765

4.
Blätterteigkissen
Salted Caramel 120g
Art. 30784





SPEED-DATING MIT BACKWAREN

JETZT MAL BUTTER BEI DIE FISCH... EH CROISSANTS WIE WÄRE ES, WENN MAN VOR DEM ERSTEN BISS DIE BACKWARE KENNENLERNT?



... und zwar AVANTI

Jeder von uns kennt das: Man geht in den Supermarkt und bekommt über die Verpackung schon einige Informationen zum Produkt zugespielt. Anders ist es bei Backwaren. Meistens sieht man nicht einmal die Füllung. Dabei möchten wir doch ganz genau sehen, was wir da kaufen und verzehren. Das Auge isst bekanntlich mit.

Bakerman hat sich deshalb etwas ganz Besonderes überlegt. Wir machen die Backware transparent. Mit der richtigen Maßnahme am Point of sale ist es möglich, Backwaren in der Auslage noch besser zu bewerben und dem Endverbraucher näher zu bringen.

Mit einem Produkt-Wobbler zum Beispiel. Hier hat man die Möglichkeit das Produkt im Anschnitt abzubilden, um noch intensiver auf die Füllung einzugehen. Warum ist das Produkt besonders lecker? Wie hoch ist der Füllungsanteil? Gibt es eine besondere Story zu der Backware? Informationen zum Produkt selbst, machen den Artikel transparenter und erleichtern die Kaufentscheidung.

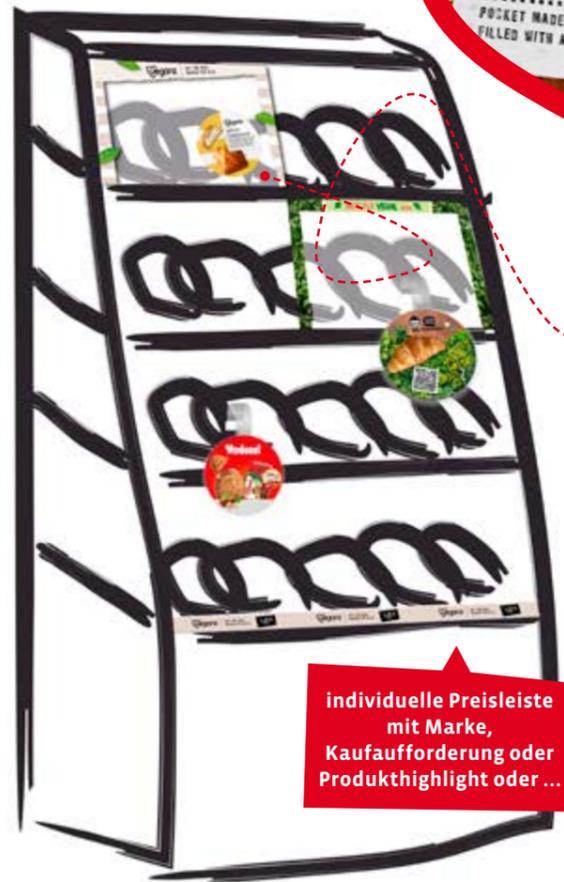


Ein QR-Code auf dem Wobbler kann helfen, umfangreichere Details zum Produkt zu spielen oder eine Marke hervorzuheben. Darüber hinaus kann die Bewerbung der Backware mit einer auffälligen Modulkappenumrandung und/oder individuellen Preisleiste bestärkt werden. Und und und...

Modulkappenumrandung, um bestimmte Produkte (z.B. saisonal) hervorzuheben



Produkt-Wobbler oder Aufkleber, um z.B. die Füllung einer Backware zu zeigen und weitere Infos zu geben.



individuelle Preisleiste mit Marke, Kaufaufforderung oder Produkthighlight oder ...

Bodenaufkleber, um z.B. eine Marke zu highlighten



Was wollen wir damit sagen? Es ist wichtig zu wissen, dass der heutige Konsument wissbegierig sowie wählerisch ist und sich intensiv mit Lebensmitteln auseinandersetzt. Vor dem Kauf möchte er durch überzeugende und transparente Produktdetails informiert werden, um dann die Entscheidung zu treffen: kaufen oder nicht kaufen. Also: Geben wir ihm die Chance die Backware in einem kleinen Speed-Dating noch vor dem Kauf kennenzulernen. Dauert nicht lange, tut nicht weh und ist super effektiv.



QR-Code, um ausführlichere Details über ein Produkt zu vermitteln, wie z.B. verwendete Zutaten, Inhaltsstoffe usw.

NEUES VON DER LAUGENFRONT



Andreas Bussmann

WIR DENKEN KLASSIKER NEU

Ausruhen war gestern. Wir haben richtig Lust im großen Topf zu rühren und bleiben deshalb immer hungrig. **Innovation ist der Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir haben Freude daran neue Produkte zu kreieren oder das Potential bestehender Produkte neu zu entdecken.** Zum Beispiel das des Laugendreiecks.

Unser Laugendreieck bietet die perfekte Grundlage für ausgefallene Laugenkreationen. Egal, ob mit Wurst, Käse, würzigem Senf, frischer Avocado oder saftigen Gewürz Gurken belegt - alles kann, nichts muss.

Noch besser wäre die Wahl zwischen „Ich beleg's selbst“ und „Ich kauf's gefüllt“. Ihr lest richtig, ein prall gefülltes Laugendreieck mit einem knackigen Topping.

Klingt perfekt? Ist es auch.



DER WEG ZUM ZIEL MACHT IMMER SPASS

Andreas, unser Reisebackmeister, der übrigens nicht nur Bäckermeister, sondern auch Koch und Konditor ist, hat sich gleich mit dem Thema Lauge beschäftigt. Um sein Wissen noch mal aufzufrischen, hat er nebenbei noch eine Schulung zum Thema Lauge absolviert. Wir lassen eben nichts anbrennen und sind für alle Herausforderungen bereit. Know-how ist hier besonders wichtig. **Gemeinsam mit unserer Produktion Mola und dem Produktentwicklungsteam wurden verschiedene Füllungen getestet, probiert und ausgewählt.** Mit einem Ohr beim Kunden und dem anderen am Markt, konnten wir eine wirklich leckere Produktrange der gefüllten Laugendreiecke entwickeln und produzieren.

“MANCHMAL IST ES GANZ EINFACH. MAN MUSS NICHT IMMER ETWAS KOMPLETT NEUES KREIEREN, WENN BESTEHENDE KLASSIKER DURCH EIN UPGRADE ÜBERRASCHEN, ODER? (ZWINKER, ZWINKER)“

Und jetzt Butter bei die Laugendreiecke: **Welche gefüllten Varianten gibt es? Bitte einmal umblättern und hungrig werden.**

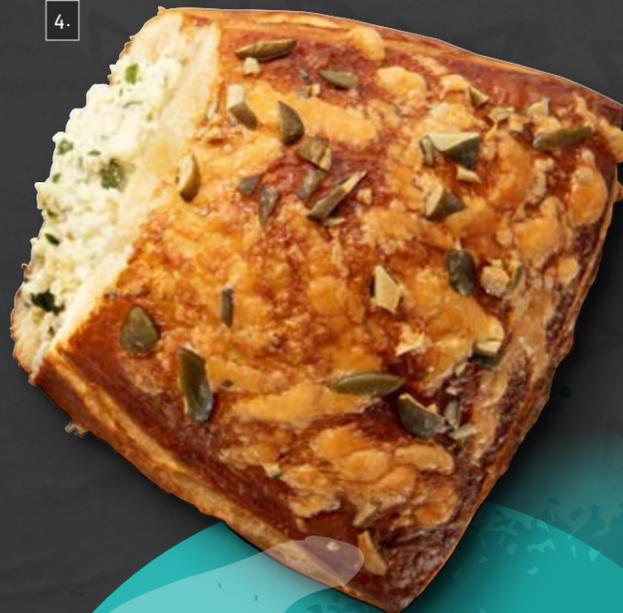
Yummy.



1.



2.



4.



5.



3.

GEFÜLLTE LAUGEN DREIECKE



1. **Butter-Laugendreieck Emmentaler 110g**
Art. 70258

2. **Butter-Laugendreieck Nuss-Nougat 110g**
Art. 70257

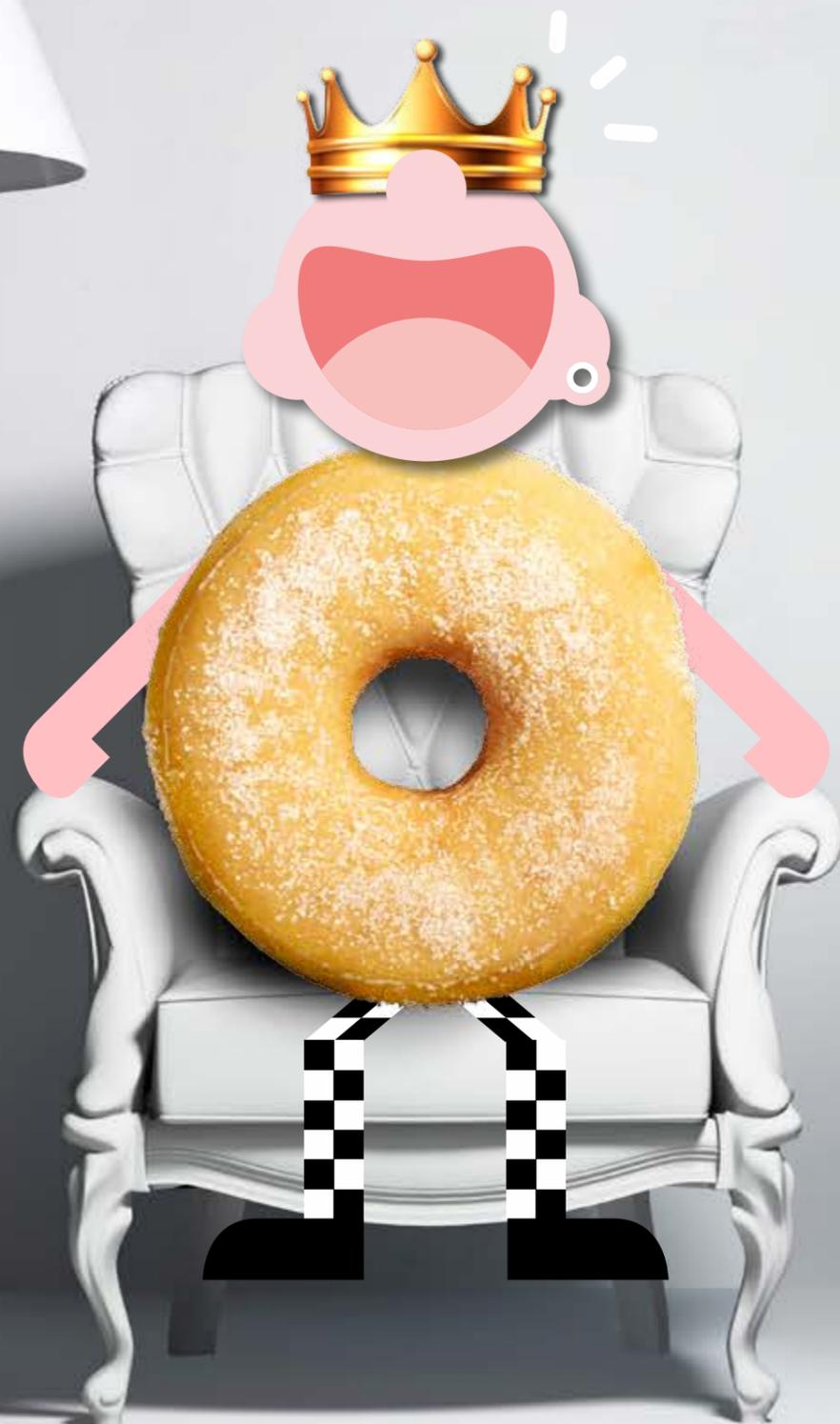
3. **Butter-Laugendreieck Pepper-Sweet 110g**
Art. 70255

4. **Butter-Laugendreieck Frischkäse-Kräuter 110g**
Art. 70252

5. **Butter-Laugendreieck Flammkuchen 110g**
Art. 70258

„DES DONUTS NEUE KLEIDER“

Es war einmal ein Donut, dem war es sehr wichtig immer hübsch und anders auszusehen. Er wollte nur die schönsten Glasuren und Toppings tragen und immer wieder mit seinem Geschmack überraschen...



Style 1:



Style 2:



Style 3:



Style 4:



- Style 1:
**Donut
Blaues Monster 57g**
Art. 40175
- Style 2:
Pinkie Donut 58g
Art. 40177
- Style 3:
**Donut Marshmellow
54g**
Art. 40183
- Style 4:
Donut Cookie 68g
Art. 40182

... UND HIER DIE WEITEREN LIEBLINGSSTÜCKE!



Style 1:
Donut Vanille 74g
Art. 40173

Style 2:
Schmetterlings-Donut 53g
Art. 40170

Style 3:
Party Donut 55g
Art. 40176

Style 4:
Donut Milkschokolade 58g
Art. 40178

Style 5:
Mini Zucker Donut 16g
Art. 40179

Style 6:
Donut Schokolinsen 65g
Art. 40174

Jetzt haben wir den Salat ...

UND 11 STÜCKE BROT DAZU



1.
**Bakermans Eleven
Zwiebel 330g**
Art. 20045

2.
**Bakermans Eleven
Olive 330g**
Art. 20043

3.
**Bakermans Eleven
Spicy 330g**
Art. 20041



1.



2.



3.





1.



2.



3.



3.

4.



5.



1.
Oliven Joe 450g
Art. 20044

2.
Madita Terrano 400g
Art. 20042

3.
Currywurst Quattro 220g
Art. 13183

4.
Fougasse Tomate-Spinat-Fenchel 450g
Art. 13187

5.
Fougasse hell 450g
Art. 13186

1.



2.



3.



4.



1.

Breadstick Olive 70g

Art. 10198

2.

Breadstick Gemüse 160g

Art. 10194

3.

Breadstick Kräuter der Provence 160g

Art. 10196

4.

Breadstick Pepperoni 110g

Art. 10195

BAKERMANS BAKERDEMY UND BAKEFRIDAY

„Wer nicht fragt, bleibt dumm.“
Wer nicht fragt, bleibt dumm.



Willi bei einem Vortrag über die Backbranche.

“IN JEDER ABTEILUNG GIBT ES EXPERTEN. JEDER AUF SEINEM GEBIET. DAS IST RICHTIG GUT. NOCH BESSER WÄRE ES, DAS WISSEN ZU TEILEN, ODER?“

Wie sieht die Zukunft der Backwarenwelt aus? Wohin geht der Trend? Wie tickt der europäische Markt und was kann Social Media eigentlich bewirken? Themen und Fragen, die uns eigentlich täglich beschäftigen. Wir haben gar nicht lange überlegt und deshalb die Bakerdemy ins Leben gerufen.

“IN KURZEN, KNACKIGEN VORTRÄGEN PRÄSENTIEREN UNS DIE KOLLEGEN UND KOLLEGINNEN AUS DEN JEWELIGEN ABTEILUNGEN EIN BESTIMMTES FACHTHEMA.“

Jeden Monat ein anderes Thema, eine andere Abteilung. So wächst nicht nur das Know-how, sondern auch das Verständnis für die Arbeit und die Abteilung.

Wir können schließlich nur besser werden, wenn wir enger zusammenrücken, Wissen teilen und uns weiterentwickeln. Eine eigene Akademie innerhalb des Unternehmens, die nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch den Teamspirit fördert – Schon cool, oder?

Das war längst nicht alles. Denn Bakerman wäre nicht Bakerman ohne einen Bakefriday. Welches Produkt ist zurzeit der absolute Renner? Gibt es neue Geschmacksrichtungen? Was möchte der Konsument von heute to go snacken?

“WÄHREND DES BAKEFRIDAYS WIRD FRISCH GEBACKEN, PROBIERT UND ANALYSIERT.“

Hierbei nimmt das ganze Team teil und verkostet. Was schmeckt besonders gut? Wo können wir noch besser werden? Wir stecken die Köpfe zusammen und lassen uns von unserem tollen, einzigartigen Sortiment inspirieren.



Es leben circa 83 Millionen Menschen in 16 Bundesländern in Deutschland. Was sagt uns das? Viele verschiedene Bedürfnisse und Geschmacksvorlieben, die uns täglich herausfordern. Unser Sortiment ist breit gefächert, allerdings mit Bedacht strukturiert. Wir möchten unseren Kunden genau die Backware bieten, die die Verbraucher in den einzelnen Regionen verlangen, denn der Erfolg unserer Kunden ist unsere Leidenschaft.

