

Digitale Vorteile erlebbar gemacht

Damit sich die Mitglieder und Kunden im Dschungel der Digitalisierungsangebote zurechtfinden, stehen ihnen die Technikfachleute in den BÄKO-Genossenschaften zur Seite. Gute Beispiele, die überzeugende Antworten auf die Frage „Was bringt mir das?“ liefern, vermittelt neuerdings auch ein Kurzfilm, der mit drei Partnern realisiert wurde.

Der Begriff „Digitalisierung“ ist in aller Munde und doch gibt es kaum eine praxisgeeignete Definition, was genau sich hinter dem Begriff im Hinblick auf eine betriebliche Prozessoptimierung verbergen kann. Laut Wikipedia bezeichnet der Begriff Digitalisierung „ursprünglich das Umwandeln von analogen Werten in digitale Formate und ihre Verarbeitung oder Speicherung in einem digitaltechnischen System“. Seit etwa 2013 werde der Begriff der Digitalisierung „fast ausschließlich (und zunehmend unbestimmt) im Sinne der umfassenden Megatrends der digitalen Transformation und Durchdringung aller Bereiche von Wirtschaft, Staat, Gesellschaft und Alltag“ verwendet. Dabei gehe es um „die zielgerichtete Identifikation und das konsequente Ausschöpfen von Potenzialen, die sich aus digitalen Technologien ergeben“.

So weit die Theorie, aber nutzt das auch dem Handwerk? Und nutzt es auch dem Bäcker? Die Antwort ist ein klares „Ja!“. Besonders auch im Backbetrieb bieten sich facettenreiche Möglichkeiten an, in der Aufbau- und insbesondere Ablauforganisation inklusive der Berührungspunkte zur Außenwelt sinnvolle digitale Transformationen vorzunehmen, und zwar entlang der gesamten Handlungskette des Unternehmens, vom Einkauf bis zum Endverbraucher.

In bewegten Bildern

Die BÄKO als Genossenschaft der Bäcker und Konditoren steht für die optimale Belieferung, Beratung und Betreuung der Backbetriebe sowie die Bereitstellung umfangreicher Serviceleistungen. Doch auch ein breites und wohl ausgesuchtes Sortiment an technischen Investitionsgütern, Maschinen und Geräten zählt zum Angebot. Und gerade dort setzt seit einigen Jahren ein Megatrend den wesentlichen Akzent: die Digitalisierung. Die BÄKO stellt als genossenschaftlicher Großhandelspartner Investitions-



- 1| In Sachen Produktionsüberwachung hält Technikpartner Wachtel überzeugende Lösungen bereit.
- 2| Mit der „Washsmart“-App von Hobart behält man eine Fülle nützlicher Informationen immer im Blick.
- 3| Die Fernüberwachung von Koma hilft auf digitalem Weg, Produktionsunterbrechungen zu vermeiden.

güter zwar nicht selbst her, verfügt jedoch über ein breites Know-how, welche spezifischen und im Einzelfall sinnvollen Lösungen am Markt vorhanden sind. Daraus entwickelte sich in über Jahre hinweg auch die technische Eigenmarke der BÄKO, die BÄKO-line.

Die BÄKO-Organisation möchte die Backbetriebe daher auch bei der digitalen Transformation unterstützen und dazu beispielsweise auf besondere Beispiele für sinnvolle Digitalisierung durch nutzenstiftende technische Investitionsgüter und Netzwerklösungen aufmerksam machen. Um dies plakativ darzustellen, wurde ein aus mehreren Sequenzen bestehender Film erstellt, der drei Beispiele technischer Investitionsgüter, die den neuesten Stand der digitalen Produktentwicklung repräsentie-

ren, kurz, prägnant und verständlich vorstellt und deren möglichen Nutzen im Sinne der Frage „Was bringt mir das?“ verdeutlicht.

Sinnvolle Digitalisierung

In knapp acht Minuten Film zeigen drei Handelspartner der BÄKO – Hobart, Koma und Wachtel – auf, wie dank der digitalen Transformation im Backbetrieb etliche Möglichkeiten und komfortable, absichernde Vorteile im Alltag realisiert werden können, was zudem immer auch eine nachhaltige Energieeffizienzsteigerung beinhaltet. Drei Kategorien werden dabei besonders hervorgehoben:

- digitales Monitoring (automatisierte Kontrollprozesse),
- digitale Vernetzung (Qualitätsüberwachung) und
- digitales Controlling (Prozessoptimierung).



Hier finden Sie den Kurzfilm der BÄKO zu den digitalen Techniklösungen!



tionenzeiten. Oberstes Ziel ist und bleibt dabei die Steigerung der Gebäckqualität bzw. deren Reproduzierbarkeit auf höchstem Niveau; daneben geht es immer auch um die Kontrolle des Energieverbrauchs und somit Einsparungen.

Wie digital vernetzte Spültechnik die Qualität spürbar steigert und Erleichterungen im Berufsalltag bringt,

Die Vorteile vernetzter Ofentechnik und der digitalen Produktionsüberwachung (Monitoring) werden anhand von „Wachtel Remote“ des Technikpartners **Wachtel** verdeutlicht. Hier geht es um neue Erkenntnisse über Verbrauchs- und Betriebsabläufe und die Optimierung der Produktionsprozesse. Auf der Grundlage moderner Computersteuerungen am Ofen („IQ Touch“) werden standortübergreifend z. B. Backprogramme erstellt und bearbeitet – für hohe Prozesstransparenz und schnellere Reak-

demonstriert der Film am Beispiel der „All-In“-Spülmaschine aus der BAKO-line und den Geräten des Technikpartners **Hobart**. Dank der Vernetzung mit der IoT-Cloud des Herstellers und der dazugehörigen „Washsmart“-App hat der Anwender jederzeit den Überblick über nützliche Daten wie etwaige Störungsfälle (und Problemlösungsvorschläge), Auslastung, Hygieneprotokolle und Kostenübersichten (Energieverbrauch, Spülmittel etc.), und das auch für mehrere Maschinen.

Wie die Vernetzung und Fernwartung von Kältetechnik zu einer Prozessoptimierung wirkungsvoll beiträgt, wird am Beispiel **Koma**, Spezialist für Kältekonditionierungsanlagen im Betrieb, dargestellt. Über Smartphone, Tablet oder einen zentralen PC ist ein weit reichendes Controlling bis hin zur 24-Stunden-Online-Sicherheit für die Anlagen bzw. Verbundanlagen möglich. Die Computersteuerung „Koma K-Control“ registriert Temperaturkurven, Luftführung und relative Luftfeuchte, damit Kosten und Produktionsabläufe dokumentiert und ausgewertet werden können. Dank der 24-Stunden-Fernüberwachung „TeleGuard“ wird der Anwender umgehend über auftretende Störungen informiert. So werden Produktionsunterbrechungen minimiert und stabile Prozesse gewährleistet.

Beratung vor Ort

Wer sich über diese und weitere Möglichkeiten informieren will, findet dabei Unterstützung bei den Technikberatern seiner zuständigen Regionalgenossenschaft: Die BAKO-Fachleute informieren über neue Produkte sowie Vorteile und Möglichkeiten der Digitalisierung und beraten die Mitglieder und Kunden bei ihren Planungsprozessen. **sts**

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Mit Bio erfolgreich in die Zukunft!

Banquet d'Or steht für hochwertige und schmackhafte Backwaren. Und die gibt es jetzt auch in Bio-Qualität. Ganz so, wie es immer mehr Verbraucher heute erwarten. Mit unseren neuen Bio-Produkten schaffen Sie Mehrwert und erfüllen die Wünsche der Verbraucher. Gerne informieren wir Sie und beantworten Ihnen Fragen zur Bio-Zertifizierung und zu rechtlichen Aspekten. Sprechen Sie uns an.

Ihr Mehrwert

- ✓ Neue Zielgruppen ansprechen
- ✓ Neue Kaufimpulse setzen
- ✓ Differenzierung
- ✓ Wenig Verarbeitungsschritte für Sie