

**Kompetenz,  
Netzwerk,  
Know-How und  
Vertrauen schaffen Erfolg!**



# Treten Sie mit uns in Kontakt

## bakeXperts – aktive Plattform

bakeXperts versteht sich als aktiv betriebene Plattform und als strukturiertes Netzwerk für Fachleute der verschiedenen Art, vom Planer über Rohstofffachleute, Produktentwickler, Bäcker und Bäckermeister, bis hin zu Führungskräften, Produktionsleiter, Vertriebs- und Marketingspezialisten.

bakeXperts ist ein internationales Expertenteam, das weltweit Bäckerunternehmen berät. Die Schwerpunkte liegen in der Konzeption und Realisierung neuer Produktionen, der Reorganisation vorhandener Kapazitäten und der Optimierung bestehender Betriebsprozesse.



## bakeXperts – unabhängiger Partner

bakeXperts-Mitarbeiter arbeiten unabhängig von den Lieferanten der Maschinen, Anlagen und Rohstoffen. Ihre Unabhängigkeit und ihr Wissen sind ihr Kapital, deshalb sorgt bakeXperts für regelmäßige Weiterbildung und Perfektionierung des vorhandenen know-how.

bakeXperts bietet außerdem Unterstützung in den Bereichen Forschung und Entwicklung mit dem Fokus Produktentwicklung.

## bakeXperts – Beratung & Kundenbetreuung

bakeXperts betreut den Kunden nicht nur in der Investitions- und Realisierungsphase, sondern auch davor und danach, solange und so umfangreich wie der Kunde dies wünscht.

bakeXperts schließt mit dem Investor einen Beratungsvertrag, aber auch die Möglichkeit als Generalunternehmer aufzutreten ist gegeben.

Nicht zuletzt rekrutieren die bakeXperts hochqualifizierte Fachleute im gesamten Umfeld von Backbetrieben.



# Business-Konzept

## Neue Märkte

Während der Backwarenverzehr in Europa stagniert und sich Umsatzausweitungen nur durch Verdrängung realisieren lassen, entstehen in Ost-Europa, Russland, Asien, Afrika, Lateinamerika und im mittleren Osten neue, große Märkte für industriell gefertigte Backwaren,

weil sich die Verbraucher von traditionellen Ernährungsmustern abwenden, mit dem Backwarenverzehr eine Verbesserung ihres sozialen Standards verbinden oder andere Konsum- und Einkaufsmuster entwickeln.

## Exportanteil

Der Exportanteil der Bäckereimaschinenbauer wächst und liegt je nach Unternehmen zwischen 50 und 90 Prozent.

## Strukturveränderung

Die Strukturveränderungen der Backbranche in den Industrieländern West- und Osteuropas sowie Nordamerikas hat eine deutliche Konzentration (weniger

Hersteller) und eine Verschärfung der Konkurrenzsituation hervorgebracht.

## Veränderung im Lebensmittelhandel

Der Lebensmittelhandel hat in den vergangenen Jahren in den Industrieländern wachsende Teile der

Backwarenvermarktung übernommen und steigt zunehmend in die industrielle Herstellung von Backwaren ein.

## Investorengruppe

Investorengruppen entdecken die sich verändernden Backwarenmärkte als Chance und investieren in Übernahmen oder die Neuerrichtung von Produktionskapazitäten.

## Supply Chain der Backwarenherstellung

Große nationale oder auch internationale Industrie-gruppen entdecken im Zuge einer horizontalen Integration der Supply Chain die Backwarenherstellung als sinnvolle Ergänzung zu ihren bisherigen Tätigkeiten

und/oder verbreitern ihre Marktbedeutung als Food-Anbieter durch die Ergänzung ihres bisherigen Food-Sortimentes durch Backwaren



# Zielgruppen

## Bäckereiunternehmen: Vom „Abnehmer“ zum Maß aller Dinge

Unternehmen, die sich ihre unternehmerischen Freiräume erhalten wollen, setzen auf herstellerunabhängigen Planung und Realisierung von Produktionsstätten und Produktionslinien.

**bakeXperts** sorgt dafür, dass entlang des gesamten Planungs- und Realisierungsprozesses die Wünsche und Anforderungen des Kunden oberste Maxime

sind. Bei Problemen mit bestehenden Installationen übernimmt **bakeXperts** das „troubleshooting“ und hält dem Management den Rücken frei. Klaffen zugesagte Leistungen und reales Ergebnis auseinander, stellen die praxiserprobten Fachleute sicher, dass Anlagenparameter optimiert und die Maschinen und Anlagen auf das zugesagte Leistungsniveau gebracht werden.

## Investoren: Vom Was zum Wie

Investoren wissen, welchen Markt sie bedienen wollen, **bakeXperts** weiß wie. Das Fachwissen von **bakeXperts** beginnt bei der Produktentwicklung und umfasst die Planung des gesamten Herstellungsprozesses von der Rohstoffbeschaffung bis zur Verpackung und Logistik inklusive Alternativlösungen. Bei Bedarf realisiert **bakeXperts** Bau und Prozesstechnik, entwickelt Prozessabläufe, schult

das Personal und kontrolliert die Einhaltung der vorgegebenen Parameter.

Vorhandenen Produktionsanlagen und Prozessabläufe nimmt **bakeXperts** unter die Lupe, evaluiert Optimierungsreserven und realisiert diese ebenso wie bei Neuanlagen.

## Maschinen- und Anlagenhersteller: Von der Reaktion zur Aktion

Unternehmen, die keine Komplettlösungen anbieten können, sondern nur Teile einer Linie, sind immer häufiger darauf angewiesen, dass ein Generalanbieter sie in sein Gesamtangebot integriert.

**bakeXperts** sorgt dafür, dass Spezialisten künftig auch beim Angebot von kompletten Linien und Turnkey-Projekte eine aktive Rolle übernehmen.

**bakeXperts** übernimmt den Part eines Generalplaners oder Generalunternehmers, erarbeitet das

Gesamtkonzept unter Einbezug weiterer Lieferanten und sorgt für Abgleich der Schnittstellen, ausschreibungskonforme Erfüllung vor Lieferungen und Leistungen, Koordination von Lieferung, Montage und Inbetriebnahme.

**bakeXperts** garantiert dem Investor die Einhaltung des gewünschten Qualitätsstandards und sorgt für reibungslosen „after sales service“, also auch für die Aus- und Weiterbildung bzw. „Coaching“ der Mitarbeiter des Kunden.

## Großkunden von Bäckereien: Vom Glauben zum Wissen

Lebensmittelskandale treffen die gesamte Supply Chain und deshalb ist das Wissen um die Herstellungsprozesse ein unverzichtbarer Parameter für die eigene Risikoeinschätzung.

**bakeXperts** überprüft und beurteilt Gebäude, Anlagen und Produktionsprozesse, zeigt Schwachstellen auf und zeigt Wege zur Verbesserung im Detail auf.

Das Wissen von **bakeXperts** hilft, die Prozesse entlang der gesamten Supply Chain zu optimieren. Banken, Versicherungen etc.: Vom Risiko zur Sicherheit. Die Beurteilung von Unternehmen, Unternehmensteilen oder Versicherungsrisiken erfordert eine marktgerechte Einschätzung der Leistungsfähigkeit.

**bakeXperts** erstellt Leistungsanalysen und Wertgutachten, auf die man sich verlassen kann.

# Planungsschritte Neubauplanung Bäckerei & Konditorei

**bakeXperts**  
partner for success

## Phase I

1. Betriebsanalyse
  - 1.1. Produkte, Produktionsprozesse: IST/Zukunft
  - 1.2. Rezepte, Rezeptbestandteile, Komponenten-Optimierung
2. Erstellung Grob-Layout auf Basis Ideal-Grundrisses und somit verbundenem Grob-Budgets

## Phase II

3. Überarbeitung der Vorplanung aufgrund des vorhandenen Baugrundstückes
4. Überarbeitung der Raumaufteilung/Anpassung an die tatsächlichen Gegebenheiten
  - 4.1. Neudimensionierung von Maschinen + Anlagen
  - 4.2. Ausschreibungstexte + Eigenschaften
  - 4.3. Lieferantenauswahl (2-4 Wettbewerber) – gemäß der Anforderungen der Anlagen
5. Evaluierung der Angebote, Integration in bestehende Planung, sowie Vorverhandlungen mit möglichen Lieferanten (Vorauswahl)
6. Überarbeitung der Planung – Erstellung Budget
7. Maschinen- und Anlagenbewertung für Mitnahme/Verkauf
8. Detailverhandlung mit den verbliebenen 1-2 Lieferanten
9. Schnittstellenkoordination – Detailkonzept
10. Vertragsgestaltung, Auftragsvergabe, Kontrolle der Auftragsbestätigungen

## Phase III

11. Finale Planung einschl. Beratung Haustechnik (u.a. Erstellung Gantt-Chart)
12. Abstimmung mit Gebäude-/Haustechnik
13. Gesamtinvestition

## Phase IV

14. Projektbegleitung bis Installationsende
  - 14.1. Abstimmung Gebäudepläne/Maschinen + Anlagen
  - 14.2. Koordination Liefertermine/Masterplan
  - 14.3. Installationskoordination/Überwachung

## Phase V

15. Begleitung IBN, Mängelerfassung und Sicherstellung der Gewährleistung
16. Projektabschlussrechnung/Regressforderungen
17. Produktionsstart (Probetrieb + Startphase für einen Monat), Coaching der Mitarbeiter
18. Erstellung Prozess-Spezifikation/Checklisten für Produkte

## Phase VI

19. Nachbetreuung nach Leistungsumfang/Schwerpunkte nach Vereinbarung



# Referenzen (Auszug)

- Bäckerei Kasprowicz / Pähl (Starnberg) (D)**  
Planung und Realisierung einer neuen Bäckerei auf „grüner Wiese“. Unter Einbezug der Vakuumkonditionierung
- Kuchen-Peter / Wien (A)**  
Prozess-Optimierung und Planung von neuen Produktionslinien, Schockfrostanlagen (Spiralfroster) und Integration mehrerer Vakuum-Konditionieranlagen
- Hiestand (jetzt Aryzta) / (D/CH/PL)**  
Planung und (grösstenteils) Realisierung neuer Produktionsstätten
- Bäckerhaus Veit / Toronto (CND)**  
Planung und Realisierung einer neuen Betriebsstätte
- Wünsche / Gaimersheim (Ingolstadt) (D)**  
Planung und Realisierung einer neuen Produktionsstätte
- Der Beck / (Nürnberg) (D)**  
Prozess-Optimierung, Entwicklung einer neuen Prozess-Software für effizientes Prozessdaten-Management, sowie Integration der Vakuumkonditionierung in 2 Produktionsstätten

## cetravac AG

### Bäckereien Vakuum-Konditionierung

Bäckerei Junge/Lübeck (D), 200 Filialen / 40-50 to Tagesproduktion

Der Beck/Nürnberg (D), 160 Filialen / 20-30 to/Tag

Kuchen-Peter/Wien (A), Liefert an Aldi / (Hofer) / Merkur / Billa / Spar / 120 to / Tag

Mann/Wien, 80 Filialen / 10-15 to / Tag

Rachel/Paris (F)

Makfa/Chelyabinsk (Rus), (wird Nov. / Dez. ausgeliefert)

Vie de France (Yamazaki) / Tokio (Jap)

mehr als 50 andere

### Sushi – Produzenten

Natsu/Neuss (D)

Shisu/Leipzig (D)

Morpol/Ustka (PL)

**bakeX<sup>+</sup>erts**  
partner for success