



In München treffen sich derzeit die internationalen Bäckerei- und Konditoreibranchen auf der iba 2015. Es geht um Trends, neue Produkte und um die Zukunft. Beispielsweise bei der Frage: Wie sieht die Bäckerei von morgen aus? Antwort: ziemlich digital. Was heute schon möglich ist und für uns alle bald vielleicht schon zu Alltag gehört? Der vorliegende Beitrag zeigt es.

### **Leadin**

In München treffen sich derzeit die internationalen Bäckerei- und Konditoreibranchen auf der iba 2015. Es geht um Trends, neue Produkte und um die Zukunft. Beispielsweise bei der Frage: Wie sieht die Bäckerei von morgen aus? Antwort: ziemlich digital. Was heute schon möglich ist und für uns alle bald vielleicht schon zu Alltag gehört? Reporter Tim Kuchenbecker hat sich umgehört.

Joachim Leppig aus Schweinfurt stattet bundesweit Bäckereifilialen mit den neusten Technologien aus. Technik von dem König Kunde keine Ahnung hat. Zum Beispiel, wenn es um einen ganz speziellen Scanner an der Decke geht, der eigentlich so aussieht, als wäre er eine ganz normale Kamera. An der Wand befindet sich in Sichthöhe des Kunden übrigens noch ein großer Bildschirm.

O-Ton

Alles automatisch gelöst. Auch die Preisschilder werden digital, gerade sinnvoll für Bäcker, die mehrere Filialen haben.

O-Ton

Digitale Temperaturfühler erobern ebenso die Bäckereitheke - der Kunde soll zukünftig mehr Transparenz bekommen und die Sicherheit, das alles gut gekühlt und frisch ist. Gerd Meurer vom Unternehmen Berner Ladenbau hat für die internationale Messe iba extra eine Bäckereifiliale der Zukunft bauen lassen. Danach gehört der Bäcker nicht mehr nach hinten in die Backstube, sondern nach vorne in den Laden.

O-Ton

Bei der Nachfrage, was eine Bäckerei der Zukunft sonst noch bieten sollte, wird es aber schnell wieder digital.

O-Ton

Seit Dezember 2014 gilt ja die Kennzeichnungspflicht. Auch Bäckereien müssen also gut sichtbar einen Aushang oder ein Heft haben, in dem drin steht, was in den Produkten ist. Aber auch hier heißt es: analog war gestern, so Joachim Leppig.

O-Ton

Die Digitalisierung bietet viele Möglichkeiten, auch beim Bäcker. Wie gut, dass man beim Verzehr aber immer noch selbst in sein Brötchen beißen muss.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München