

WSPÓLNIE  
TWORZYMY  
PRZYSZŁOŚĆ



Polska Sp. z o.o.

---

Drodzy Czytelnicy,

bardzo dziękujemy, że poświęćcie swój czas na zapoznanie się z BÄKO Polska Sp. z o.o.

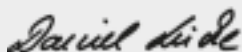
**BÄKO Polska Sp. z o.o.** – to nazwa kryjąca w sobie przeszło 15 letnie doświadczenie w dostawach, doradztwie i opiece nad piekarniami, cukierniami oraz producentami słodyczy w Polsce.

Najważniejszą maksymą w naszym działaniu jest zagwarantowanie naszym Klientom solidnego i punktualnego zaopatrzenia w potrzebne im towary i usługi. Oprócz zapewnienia wysokiej jakości surowców i ich dyspozycyjności w ilościach określonych umowami, mogą Państwo również korzystać z rozległej wiedzy i umiejętności naszego zespołu ekspertów, wspierającego Państwa słowem i czynem.

Szczegółowe informacje dotyczące naszej bogatej oferty towarów i usług oraz gospodarczych korzyści, płynących z partnerskiej współpracy, znajdziecie Państwo na kolejnych stronach niniejszej broszury. Ponieważ jednak osobista rozmowa stwarza lepszą możliwość poznania się i zrozumienia, do dyspozycji Państwa pozostaje team BÄKO Polska Sp. z o.o., który będzie wdzięczny za Państwa konkretne uwagi, życzenia czy wskazówki.

Życzymy przyjemnej lektury i zapraszamy do owocnej współpracy!

Z poważaniem



Dr Daniel Linke  
Prezes Zarządu  
BÄKO Polska Sp. z o.o.



## Spis treści

<b>03</b>	Przedmowa
<b>06</b>	BĄKO Polska Sp. z o.o.
<b>08</b>	Nabywanie towarów
<b>10</b>	Marka własna
<b>12</b>	Zarządzanie jakością
<b>14</b>	Logistyka
<b>16</b>	Oferta usług
<b>18</b>	 Koncepcja chleba
<b>20</b>	 Koncepcja kanapek i przekąsek
<b>22</b>	 Koncepcja kawy
<b>24</b>	 Urządzanie sklepów i marketing

## **„Czemu jednostka sama nie podoła, temu wspólnie podoła wielu.”**

*Friedrich Wilhelm Raiffeisen (1818-88), niemiecki reformator społeczny, założyciel jednej z pierwszych spółdzielni*

Taka była i jest myśl przewodnia każdej spółdzielni - aby przez wspólne działanie lepiej osiągać cele.

BÄKO Polska Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu została założona 12 października 2005 roku jako 100% spółka-córka Spółdzielni Piekarzy i Cukierników BÄKO Ost eG, mieszczącej się blisko Drezna, zwanego również „Florencją nad Łabą”. Spółka zaopatruje przedsiębiorstwa piekarskie, cukiernicze i producentów słodczy w szeroki asortyment surowców, maszyn i urządzeń oraz oferuje różnorodne usługi w zakresie doradztwa i interesujących koncepcji.

Jako nowoczesny i innowacyjny dostawca surowców na obszarze całej Polski, posiadający 15 letnie know-how, BÄKO Polska Sp. z o.o. opowiada się za trwałym, skutecznym i lojalnym partnerstwem, ukierunkowanym na wspólne sukcesy rynkowe.

Struktura BÄKO Polska Sp. z o.o. umożliwia wszystkim jej Klientom w Polsce dostęp do przeszło 20.000 artykułów - od surowców po urządzenia produkcyjne - dokładnie dostosowanych do zapotrzebowania rzemiosła piekarskiego i cukierniczego.



Polska Sp. z o.o.



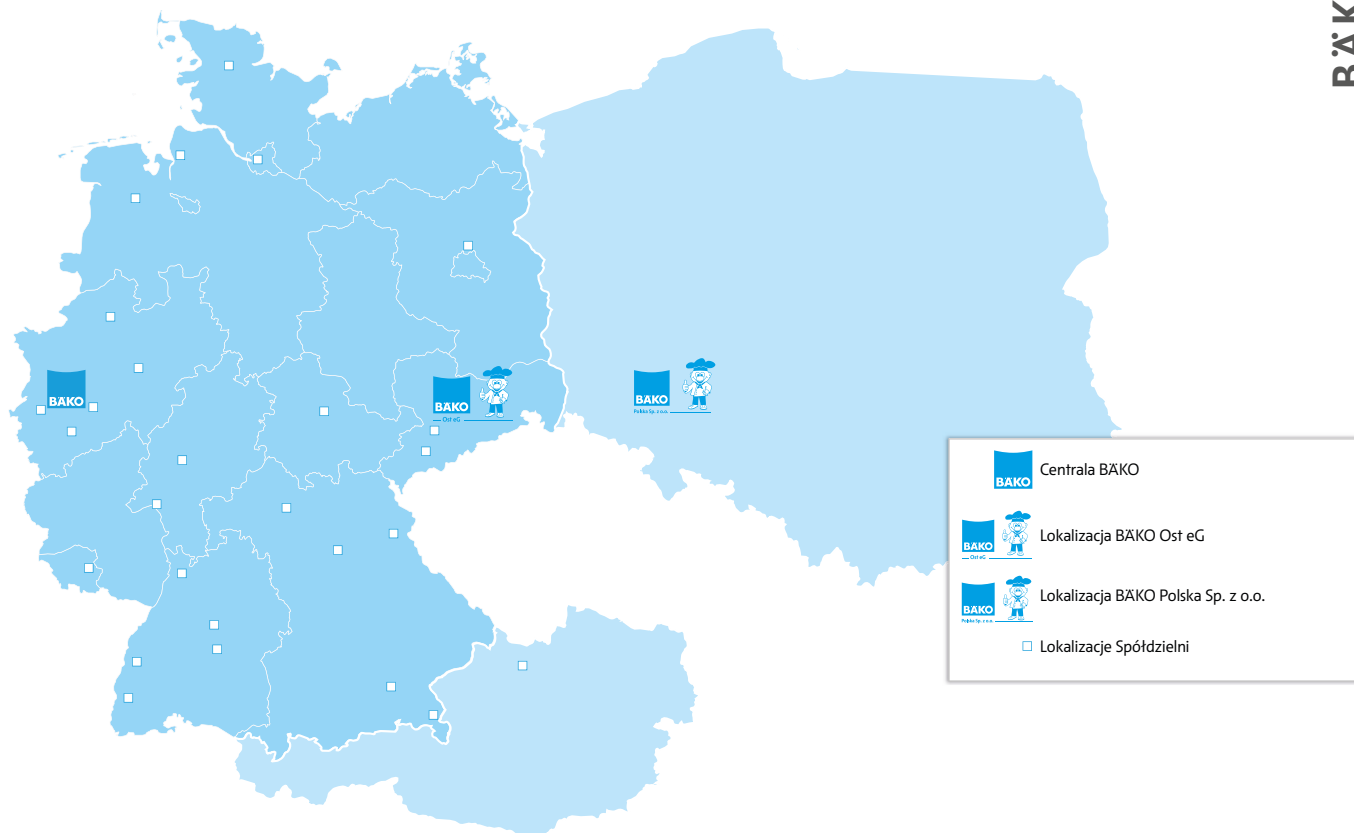
**BÄKO POLSKA SP. Z O.O.**

**EIN GEWINN  
FÜR ALLE**

**Die Genossenschaften**

## Miejsce w obrębie całej Grupy BÄKO

BÄKO Polska Sp. z o.o. jest - jako 100% spółka-córka Spółdzielni BÄKO Ost eG - elementem połączonej sieci prawie 30 podmiotów BÄKO w Europie. Grupa ta generuje obroty w wysokości ok. 1,5 mld euro rocznie i stanowi tym samym silne zrzeszenie.





## Nabywanie towarów – wyszukane surowce z całego świata

Wysoką jakość pieczywa osiąga się z najlepszych składników. To prawda niezmienna od przeszło 100 lat. Z tego powodu naszym najważniejszym zadaniem zawsze był, jest i będzie - zlecony przez naszych Klientów - zakup wysokiej jakości surowców zarówno na rynku regionalnym, jak i światowym. Poprzez naszą konsekwentną politykę dokonywania zakupów i wyboru asortymentu, wspieramy konkurencyjność należących do nas zakładów piekarniczo-cukierniczych.

Nasz asortyment surowców obejmuje ok. 12.000 artykułów z następujących zakresów:

Mąki	Polepszacze	Półprodukty
Nasiona	Sól i cukier	Owoce suszone
Orzechy i migdały	Masy surowe	Konserwy
Konfitury, miód, syropy	Kuwertury, kakao, polewy	Tłuszcze
Produkty mrożone	Produkty mleczne	Drożdże
Produkty z jaj	Owoce i warzywa, delikatesy	Towary handlowe
Urządzenia małe	Środki czystości	Media reklamowe

Możliwości dekoracji i wyposażenia.

Sezonowe, neutralne i indywidualne rozwiązania w zakresie opakowań. Dodatkowo oferujemy jeszcze różnorodne i ukierunkowane rynkowo usługi.



### Przewaga dzięki wiedzy

Nasz asortyment jest dzisiaj bardziej różnorodny, a liczba naszych dostawców większa niż kiedykolwiek. Jednak bez względu na to, czy rodzynki pochodzą z Australii, a wiśnie z Serbii, ich zakup odbywa się zawsze według tych samych, ścisłych wymogów jakościowych.

Przez to, że przy dokonywaniu zakupu reprezentujemy interesy wszystkich Klientów w obrębie całej GRUPY BAKO, otrzymujemy na rynkach narodowych i międzynarodowych najlepszą jakość po uczciwych cenach. Wahające się ceny na rynkach surowców utwierdzają nas w spełnianiu naszego głównego zadania, a mianowicie zapewnienia naszym Klientom dostępności towarów przy cenach zgodnych z zasadami rynkowymi. Osiągamy to dzięki stworzonej przez nas sieci kontaktów regionalnych i globalnych, składającej się z rzetelnych przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych. Ścisłe kooperacje i nasza wspólna elastyczność pozwalają nam na nabywanie towarów z całego świata.







## Marka własna - silnym atutem

Produkty naszej marki własnej BÄKO są zawsze innowacyjne i przynoszą szczególne korzyści. Są to specjalnie przez nas wybrane lub wykreowane produkty, dostosowane do potrzeb rzemiosła piekarskiego i cukierniczego. Produkowane są przez naszych długoletnich, sprawdzonych i solidnych dostawców, oraz kontrolowane według ścisłych wytycznych. Oprócz tego podlegają rozległemu systemowi nadzoru, którym kierują nasi pracownicy ds. zabezpieczenia jakości i uplasowania odpowiadającego potrzebom rynku. Nasz asortyment artykułów marki własnej BÄKO obejmuje: mąki, nasiona, towary handlowe, różne surowce, towary świeże i mrożone oraz maszyny i środki czystości.





## ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

Nasza Spółka-Matka, czyli BĄKO Ost eG, posiada następujące certyfikaty:

- Zarządzanie jakością zgodnie z certyfikatem IFS Logistics
- Certyfikat Bio

W ramach powtarzających się corocznie audytów, oba certyfikaty są regularnie weryfikowane i zatwierdzane.

### **Nasza intencja**

Pragniemy zapewnić naszym Klientom solidne produkty i niezawodne usługi. Główny nacisk w zarządzaniu jakością kładziemy na zapewnienie bezpieczeństwa i legalności produktów oraz ich jakości zgodnej z wymogami. Poczynając od konsekwentnego nadzorowania naszych dostawców

i ich usług, poprzez kontrole wrywkowe przyjmowanego towaru, aż po prawidłowy obieg towarów w naszych magazynach i pojazdach, nad wszystkim tym czuwają nasi pracownicy ds. zarządzania jakością. Czy to przy pomocy nowoczesnej elektroniki, czy też stosując sprawdzone formularze, każde działanie zabezpieczające jakość protokołowane jest zgodnie z przepisami prawnymi, co przy audytach certyfikacyjnych zawsze przynosiło bardzo dobre rezultaty.

### **I to jeszcze nie wszystko ...**

Oczekiwania i wymogi konsumentów są coraz bardziej specyficzne, a przepisy prawne stawiają branżę żywnościową przed coraz to nowymi wyzwaniami, którym i my – w odniesieniu do naszych produktów – musimy stawić czoła. Jeśli na przykład zabroniono stosowania kolejnego pestycydu lub wprowadzono nowy obowiązek znakowania, albo jeśli Klienci życzą sobie po prostu produktów bez dodatków i łatwych do zadeklarowania – to dla nas nie problem, my temu sprostamy!

*Jakość stwarza zaufanie!*

## **Zarządzanie jakością od A jak analiza do Z jak zezwoleń**

## Logistyka – zaopatrzenie zapewnione, dobra jakość również

### **Właściwy towar we właściwym czasie**

W celu dostarczenia naszym Klientom dokładnie tego, co zamówili, każdy nasz towar ujęty jest w systemie elektronicznym. Nieustanne dokumentowanie towaru przyjmowanego do magazynu, jego obrotu w magazynie oraz wysyłki z magazynu, jest gwarancją identyfikowalności i monitoringu. Komisjonowanie, zestawianie, przeładunek i transport towaru suchego, świeżego czy mrożonego, odbywa się - przy zachowaniu ścisłych wytycznych HACCP - w taki sposób, żeby nasi Klienci otrzymywali go ku ich pełnemu zadowoleniu. Organizacja tras pojazdów dostawczych dostosowana do Państwa wymagań jest dla nas oczywista. I tak nasi Klienci mogą zawsze liczyć na punktualne i rzetelne dostawy.



*Czas na jakość BAKO  
docenianą przez Klientów*



**OFERTA USŁUG**

Każdy z naszych piekarzy i cukierników zna i opanował dobrze swój kunszt. Aby jednak z sukcesem prowadzić przedsiębiorstwo, potrzeba jest więcej niż doskonale opanowanej sztuki rzemieślniczej. BÄKO pomaga swoim Klientom - poprzez doradztwo fachowe i wiedzę ekspertów - sprostać aktualnym wyzwaniom w zakresie ekonomiki przedsiębiorstw. Natomiast dzięki organizowanym warsztatom, targom firmowym i doradztwu w zakresie koncepcji dotyczących trendów i tematów rynkowych, Klienci BÄKO są zawsze na bieżąco informowani.

## Koncepcje i usługi doradcze

### **Walorem dla Klienta: nasze know-how**

Bez względu na to, czy nasi Klienci życzą sobie indywidualnych receptur, czy wykreowania nowych produktów z dostępnych surowców lub też wprowadzenia nowości w zakresie snacków i kanapek albo doradztwa dotyczącego gatunków kawy i ekspresów - nasi fachowcy zawsze służą dobrą radą i udzielają drogocennych wskazówek w zakresie optymalizacji oferty produktów, kalkulacji cen i zarządzania asortymentem.

Chętnie też udzielamy wsparcia przy reorganizacji działalności biznesowej. Nasi Klienci mogą liczyć na nasze doradztwo również przy projektowaniu piekarni i sklepów.

*Przedstawione na kolejnych stronach koncepcje i usługi doradcze, pozwalają naszym Klientom iść zawsze z duchem czasu.*



Nasi doradcy potrafią fachowo łączyć naturalne surowce z nowoczesnymi procesami technologicznymi, korzystając przy tym ze swojego długoletniego doświadczenia w piekarnictwie, przeprowadzonych rozmów fachowych, aktualnych informacji rynkowych oraz swojej obszernej wiedzy i otwartości na świat.

## Udoskonalona sztuka rzemieślnicza zawsze z duchem czasu

### **Z korzyścią dla rzemiosła indywidualnego!**

Z myślą o naszych Klientach wykreowaliśmy koncepcję chleba, opierającą się na wysokiej jakości surowcach, najnowszych technologiach i procedurach piekarniczych oraz przyjaznych dla konsumenta recepturach. Nasi doradcy udzielają wskazówek, dotyczących optymalizacji palety produktów i różnorodnych możliwości uszlachetniania gatunków chleba. Zastosowanie monokomponentów i łątwych w deklarowaniu surowców premium, nadających zwykłym recepturom charakter szczególny, wzmacnia indywidualność rzemiosła piekarskiego, a kreatywność przy tym nie ma granic.

Nasi mistrzowie piekarstwa wspomagają naszych Klientów również przy dokonywaniu oceny asortymentu i miejsc lokalizacji oraz przy kształtowaniu cen. Podczas imprez tematycznych i warsztatów, organizowanych w naszym własnym studio piekarniczym, wspólnie zgłębiamy wiedzę o produktach i specjalnych wymaganiach w ich zakresie. I tak żadna z przedstawionych koncepcji nie równa się drugiej.





## KONCEPCJA CHLEBA

KONCEPCJA KANAPEK I PRZEKAŃSEK



Nawyki żywieniowe zmieniają się wprawdzie powoli, za to nawyki konsumpcyjne uległy w ostatnich latach dynamicznym zmianom – sprzedaż przekąsek na bazie pieczywa ożywiła się w piekarniach jak nigdy dotąd. Nasuwają się więc pytania: czy oferować przekąski i małe dania na ciepło czy na zimno? Wegetariańskie czy może bez laktozy? Przygotowywać je centralnie czy decentralnie? Różnorodność tematów w tym zakresie jest bardzo duża.

### **O gustach się (nie) dyskutuje**

Zajmując się powyższymi pytaniami - z uwzględnieniem analiz gospodarczych - nasi doświadczeni doradcy ds. przekąsek opracowują wspólnie z Klientami indywidualnie dopasowane do nich koncepcje gastronomii piekarniczej. Ich wsparcie polega min. na doradztwie przy wyborze surowców i rozwoju produktów, analizie miejsca lokalizacji, optymalizacji procesów, rachunku ekonomicznym i przy sprzedaży na rzecz osiągnięcia trwałych sukcesów.

### **Oprócz smaku liczy się wygląd**

Organizujemy warsztaty i seminaria na miejscu u klienta bądź w naszym własnym „świecie przekąsek”. Udzielamy praktycznych odpowiedzi na zadane pytania i szkolimy personel sprzedażowy.

Wybór tematów:

- Instrukcja w obsłudze różnych urządzeń, np. Merrychef
- Obłożenie kanapek i ekspozycja asortymentu
- Przygotowywanie przekąsek na oczach klienta
- Metody kalkulacji



## **Chrupiące trendy**





Kawa jest napojem trendowym numer 1. Małe śniadanie lub drobna przekąska po południu u piekarza za rogiem, są zgodne z duchem czasu i stają się coraz ważniejszym aspektem jakości życia. Wszystko jedno czy pikantna kanapka, czy też pieczywo słodkie - są one po prostu nieodłącznie związane z dobrą filiżanką kawy!

## Radość spożywania dobrej kawy - ożywia interes

Łącząc kluczowe kompetencje naszych partnerów z własnymi doświadczeniami, wdrożyliśmy innowacyjną koncepcję kawy, po to by móc zaoferować naszym Klientom indywidualny pakiet usług i wspierać ich w osiągnięciu wysokich obrotów w biznesie kawowym.

Począwszy od analizy miejsca lokalizacji, poprzez doradztwo w zakresie ekspresów i naczyń do kawy, aż po wdrożenie indywidualnej koncepcji z degustacją kawy i szkoleniem personelu – we wszystkich tych kwestiach do dyspozycji Klienta pozostają nasi konsultanci.

*Wprowadzamy dodatkowe ożywienie w biznesie kawowym i pokazujemy naszym Klientom jakie to proste.*





**KONCEPCJA KAWY**

## Przemysłane rozwiązania na różne wyzwania

Rozpoczęcie i rozbudowa działalności w rzemiośle piekarskim to kwestia złożona i wymagająca specyficznego know-how. Jak dobrze, że nasi Klienci mogą w niej zaufać fachowej wiedzy swojej BĄKO i jej partnerów kooperacyjnych.

Naszym serwisem wyposażeniowym służyliśmy nie tylko założycielom piekarni i ich następcom, ale również doświadczonym właścicielom sklepów, planującym ich poszerzenie lub modernizację.



### Od samego początku - jak najlepiej przygotowani

Dla Państwa nowej koncepcji piekarni wyliczamy dokładne zapotrzebowanie na inwestycje, planujemy procesy techniczne i lokalizację maszyn, pośredniczymy w urządzeniu sklepu i szkolimy personel pod kątem optymalnych procesów w Państwa przedsiębiorstwie.

## Kreatywne pomysły i kalkulacje

Aby sukces był trwały, dokonujemy doradztwa w zakresie działalności reklamowej i planujemy wspólnie z naszymi Klientami działania marketingowe. Posiadając przeszło 100 gotowych wzorów plakatów, możemy natychmiast zrealizować ich zamówienie bądź je na życzenie zindywidualizować. Dzięki własnemu studiu fotograficznemu i możliwości fotografowania produktów, jesteśmy w stanie zaprezentować wszystkie artykuły tak, aby spełniały potrzeby drukowanych ulotek reklamowych i narracji cyfrowej.

## URZĄDZANIE SKLEPÓW I MARKETING





## Impressum

Wspólnie tworzymy przyszłość – Broszura wizerunkowa BAKO POLSKA SP. Z O.O.

Wydawca:

BAKO POLSKA SP. Z O.O.

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław

NIP 598-156-85-81

Regon 080061775

KRS 0000252438

Projekt i układ:

Bochmann, SoftwareTechnologie | MediaAgentur, Spitzgrundstraße 4, 01640 Coswig

Druk:

Druckerei Kluge, Lange Straße 41, 01587 Riesa

Zdjęcia i reprodukcje od:

Adobe Stock: str. 25, u góry, z lewej (© contrastwerkstatt) | BAKO-ZENTRALE eG: str.7; str. 8; str. 9, z prawej na dole; str. 11 | dreamstime.com: str. 16, z lewej (© Georgemuresan) | fotolia.com: str. 9, środek, 1. od lewej (© dima\_pics); str. 9, środek, 2. od lewej (© Herbivore); str. 9, środek, z prawej (© Dmitri Stalnuhchin); str. 10, Mandarynka (© by-studio ); str. 10, Gruszki (© Buriy); str.15 (© carloscastilla); str. 16, z prawej (© Knartz); str. 19 (© magdal3na); str. 21, u góry (© Schwoab); str. 23 (© Givaga); str. 25, środek, z lewej (© Elena Maiseeva); str. 25, środek, z prawej (© santosha57); str. 25, na dole, z lewej (© HandmadePictures) | Katrin Richert: str. 9, środek, 3. od lewej; str. 10, Puszki z mandarynkami; str. 10, Kiełbasa piekarza; str. 10, Puszka z gruszkami; str. 12; str. 15; str. 16, środek; str. 18; str. 20; str. 21, na dole; str. 22; str. 24; str. 25, u góry, z prawej; str. 25, środek, na środku; str. 25, na dole z prawej | Shutterstock: str. 10, Pomidory (© Yasonya)

© BAKO Polska Sp. z o.o. 2020

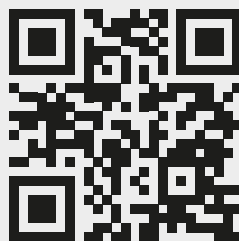
Dostarczamy  
właściwych  
rozwiązań



BÄKO Polska Sp. z o.o.

ul. Zwycięska 45,  
53-033 Wrocław

Tel.: +48 (71) 700 04 90  
Fax: +48 (71) 700 04 72  
E-mail: [info@baekopolska.pl](mailto:info@baekopolska.pl)



[www.baeko-polska.pl](http://www.baeko-polska.pl)