

BakeOff 2.0

Backwaren erfolgreich verkaufen



BakeOff 2.0

Ein Konzept, das begeistert



■ „Das tägliche Brot“ ist mehr als nur ein Frequenzbringer:
Die Vielfalt an Backwaren gibt Händlern viel Raum zur
Frische-Profilierung. Warum also nicht Ihre Backwarenabtei-
lung als Highlight Ihres Laden gestalten? Unser Team von
Shop Solutions setzt BakeOff für Sie einzigartig in Szene.



TRADITIONELLES
BACKHANDWERK
AUS SCHWABEN

WANZL-LAIB
AUS BESTEN
ZUTATEN GEBACKEN!

BakeOff 2.0

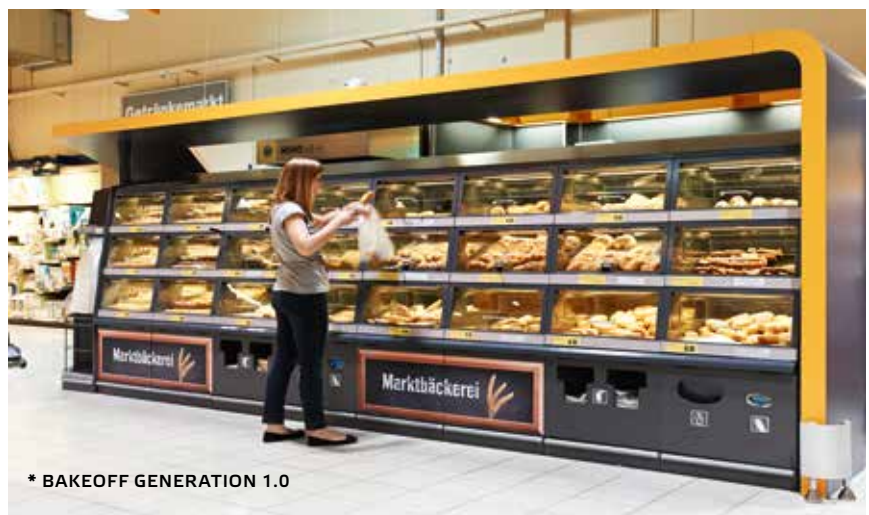
Backwaren erfolgreich verkaufen

- > *Hoher Warendruck und Maximierung des Füllvolumens*
- > *Beste Ergonomie für Kunden und Filialpersonal*
- > *Modularität und Flexibilität in der Sortimentsgestaltung*



Partner mit Rollout-Kompetenz

Seit über 15 Jahren arbeitet Wanzl gemeinsam mit dem Lebensmittelhandel an Verkaufssystemen, um offenfrische Backwaren von Brot über Feingebäck für Retail-Märkte attraktiv in Szene zu setzen. Bis heute konnten als Ergebnis dieser erfolgreichen Partnerschaft mehrere tausend Märkte mit Wanzl BakeOff-Modulen* ausgestattet werden. Mit der neuesten Generation BakeOff 2.0 machen wir Backwarenverkauf noch erfolgreicher.



* BAKEOFF GENERATION 1.0

■ **Das BakeOff 2.0 Systemmöbel** sorgt durch den Einsatz von gebogenem Echtglas für maximale Transparenz und hohen Warendruck. Dadurch steht die Ware für Ihre Kunden optimal im Mittelpunkt und fördert den Kaufimpuls.



BAKEOFF 2.0
die neueste Generation



SCHNELLE ENTNAHME DER WARE
durch den Kunden



Alles im Blick

Alle vier Ebenen der Module können sehr gut eingesehen werden. Dass ermöglicht Ihren Kunden einen optimalen Überblick über das angebotene Sortiment. Energiesparende LED-Beleuchtung rückt Ihre Ware ins richtige Licht.

Hohe Transparenz

Durch Weglassen der Rückwände wird der Backvorbereitungsraum zur Backstube und schafft eine neue Transparenz und Emotionalität.



Beste Ergonomie für Kunden und Personal

Da greift man gerne zu

■ **Die Warenentnahme durch den Kunden** geht spielend leicht und in Einhandbedienung. Die Backwaren werden mit einem Backwarenzahler auf die Entnahmeablage gezogen und mit Einmalhandschuh oder Gebäckzange entnommen.



EINHANDBEDIENUNG

Spielend leichte Warenentnahme

Einfach und sicher zu bedienen

Backwarenzahler, Entnahmezange oder Einmalhandschuhe ermöglichen eine sichere Bedienung und sorgen dafür dass jedes Gebäck sicher in der Tüte landet.



Sauber und hygienisch

Die Realisierung unterschiedlicher Hygienestufen ist durch einfaches Up- und Downgrade der Rücklegesperren möglich.



Leichtes Handling durch Filialpersonal

■ **Die Abläufe für Bestückung und Reinigung** gestalten sich für Ihr Personal effizient und leicht. Die Bestückung der Module erfolgt nach Ihrer Raumsituation vor Ort. Die Reinigungsmaterialien sind anwenderfreundlich in den Servicemodulen untergebracht. Das spart wertvolle Zeit.



BESTÜCKUNG UND REINIGUNG
effizient und leicht

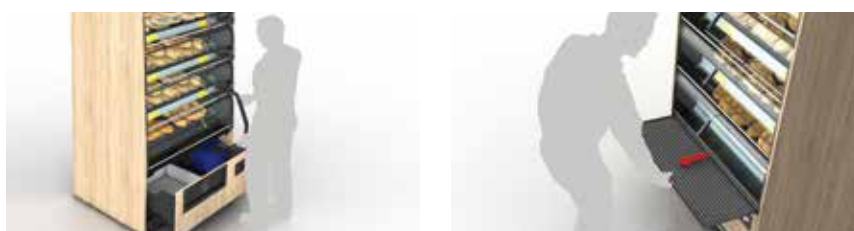
Bestückung leicht gemacht

Die Warenbestückung richtet sich ganz nach Ihren räumlichen Anforderungen und ist von vorn und hinten möglich.



Bequeme Reinigung

Für die tägliche Reinigung ist ein leicht zugänglicher Staubsauger im Servicemodul integriert. Für Sauberkeit unter den Modulen sorgt eine zentrale Bröselwanne.



Modular und flexibel

Modular aufgebautes Verkaufssystem

■ Wanzl BakeOff 2.0 ist ein modular aufgebautes Verkaufssystem.

Sortimentsumgestaltungen lassen sich flexibel und ohne großen Aufwand umsetzen. In jedem Modul stehen vier baugleiche Backwarennetagen bereit. Jede Etage ist dabei in bis zu drei Bereiche unterteilbar und bietet damit genügend Raum für breite Backwarensortimente.

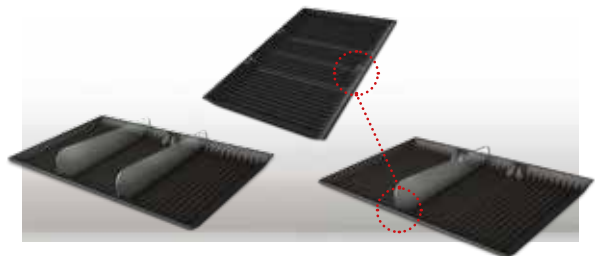


MODULARE BAUWEISE

Variable Anpassung
auf jedes Sortiment

Freiheit in der Sortimentsgestaltung

Bei Bedarf lassen sich die Verkaufsebenen einfach und schnell in zwei oder drei Bereiche unterteilen. So lassen sich in einem Turm bis zu 12 unterschiedliche Backwaren präsentieren.



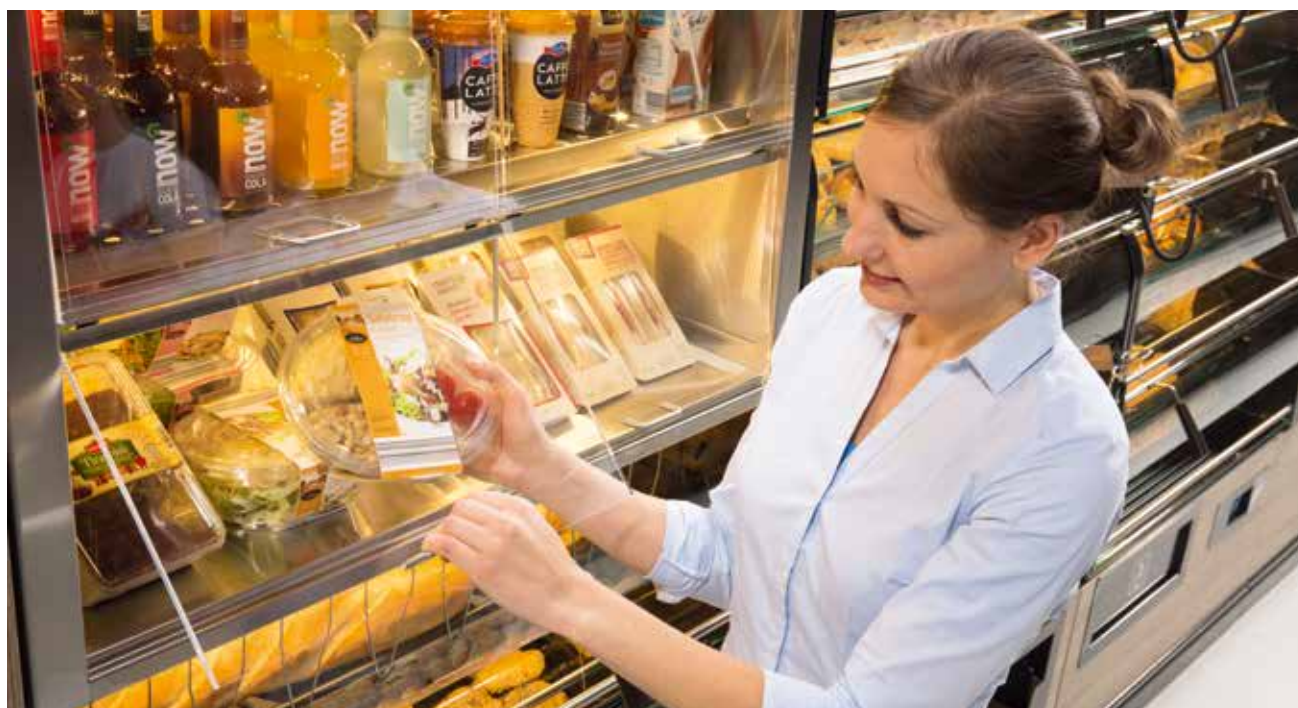
Individuelle Serviceebene

Ob Reinigungsmodul, Vorratsschublade, Entsorgungseinheit, Tütengeber oder Holzverblendung – die Serviceebene passt sich ihrem Bedarf an.



Mehrumsatz und mehr Komfort

■ Mit den Modulen »Backwarenturm mit Kühlung« und »Backwarenturm für Brotschneidemaschine« sorgen Sie für höhere Umsätze durch Cross Selling und Kundenzufriedenheit durch hohen Komfort.



KÜHLMODUL
integrierbar in das
bestehende Design

Kühlmodul für Cross Selling

Der Backwarenturm mit Kühlung eignet sich hervorragend zum **Cross Selling**. So können Sie Ihren Kunden Kaltgetränke und Convenience Produkte wie belegte Brötchen, Wraps etc. schmackhaft machen. Das sorgt für Mehrumsatz.



Integration einer Brotschneidemaschine

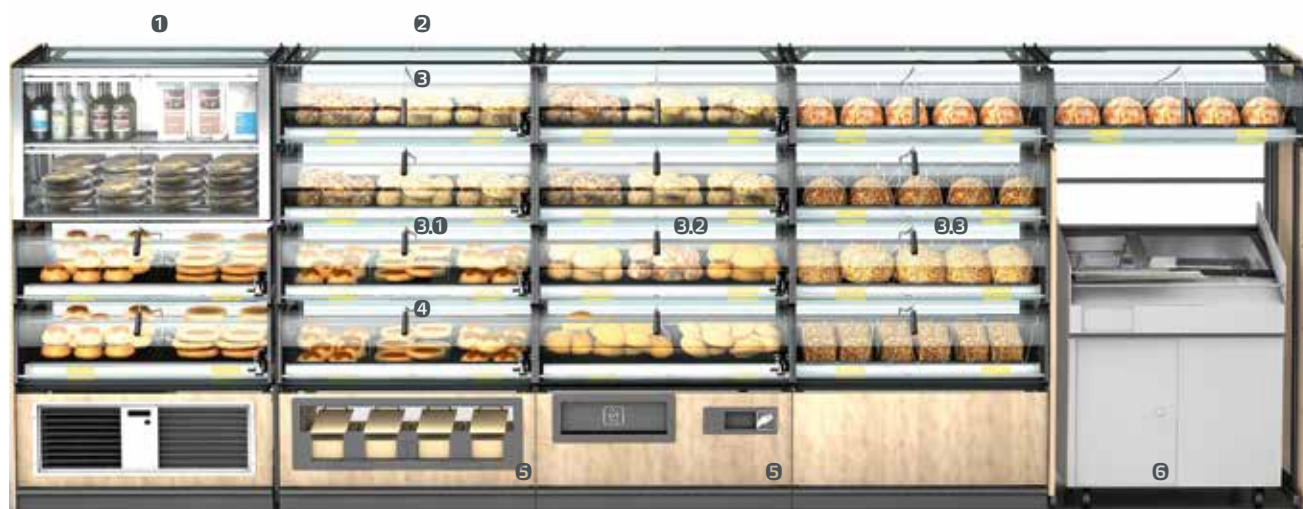
Gerne integrieren wir auch Ihre Brotschneidemaschine in BakeOff 2.0. Durch den passenden Backwarenturm entsteht so eine harmonische Einheit. Weiterer Vorteil: die zusätzliche Verkaufsetage über der Brotschneidemaschine.



Der BakeOff 2.0 Baukasten im Überblick

Durchdachte Detaillösungen

■ **Alles drin, alles dran.** Das BakeOff 2.0-Modul erfüllt alle wichtigen Anforderungen an Verkaufssysteme im Backwarenbereich. Es wurde in enger Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern entwickelt.



1 BACKWARENTURM MIT KÜHLUNG

Serviceturm für die Präsentation gekühlter Ware in den beiden obersten Ebenen. Darunter zwei Backwarenetagen. Kühlelement aus Edelstahl. Konstante Kühlung auf beiden Ebenen. Einstellbare Kühlung von +6 bis +12 Grad Celcius. Kühltechnik im Servicebereich integriert. Energiesparende LED-Beleuchtung. Sockelblende mit integrierten Stoßschutzprofil.

2 BACKWARENTURM GRUNDMODUL

Verkaufsturm für Backwaren mit offener Rückwand für die Bestückung von vorne und von hinten. Mit Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rückwand in Holzdekor.

3 BACKWARENETAGE

Ausführung mit Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) für hohe Transparenz und Sicherheit. Kunststoffwanne mit Trenner aus Echtglas für bessere Sichtbarkeit und Separierung der Backwaren. Spuck- und Nießschutz sowie Warenentnahmeglas aus Echtglas, Preisschiene integriert. Hoher Bedienkomfort und Wartungsfreiheit durch Verzicht auf bewegliche Frontklappe. Inklusive Backwarenzähler. Energiesparende LED-Beleuchtung. Optionales Zubehör: Entnahmezange mit Gehäuse und Spiralkabel.

Ausführung der Backwarenetage/Hygienestufen:

3.1 Backwarenetage für Feingebäck. Hygienestufe Rücklegesperren aus Glas mit Öffnung.

3.2 Backwarenetage für Brötchen und Brezeln. Hygienestufe aus Glas.

3.3 Backwarenetage für Brot. Hygienestufe Rücklegesperren aus Draht.

4 ZENTRALE BRÖSELWANNE

Ausziehbare, zentrale Bröselwanne für Sauberkeit und Hygiene unter den Modulen.

5 SERVICEEBENE

Serviceebene, abgestimmt auf ihren Bedarf. Wählbare Einheiten:

- Hygiene-Schublade mit Einsatz für Einmalhandschuhe und Restebox
- Vorrats-Schublade z.B. für die Unterbringung eines Staubsaugers oder Fußtritts
- Einsatz Tüten für die Bereitstellung der Backwaren-Verpackung
- Frontblende in Holzdekor.

Alle Einheiten mit Sockelblende und integriertem Stoßschutzprofil.

6 BACKWARENTURM FÜR BROTSCHNEIDEMASCHINEN

Serviceturm für Brotschneidemaschinen mit einer Backwarenetage oben. Glasdach aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG). Optionale Rück- und Seitenwände in Holzdekor.

Sicherheit

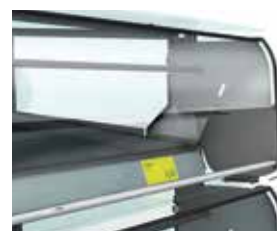
Stoß- und Schlagfest

Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) im Ausgabemodul sorgt für hohe Sicherheit in der Anwendung.



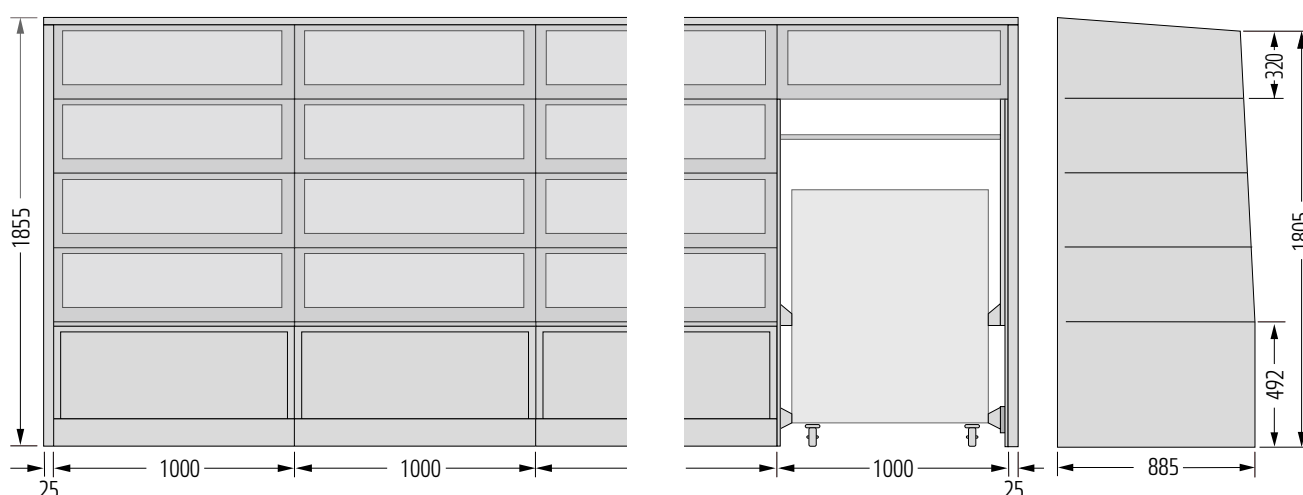
Komfort

Der Verzicht auf bewegliche Teile sorgt für hohen Bedienkomfort und Minimierung von Wartungsarbeiten.



Das passende Design für jeden Markt

■ **Das Backwaren-Verkaufssystem BakeOff 2.0** von Wanzl integriert sich durch seinen modularen Aufbau perfekt in Ihrem Markt. Durch zahlreiche Farbvarianten und -optionen lässt sich das Design auf alle Bedürfnisse anpassen.



Korpus-Holzdekore			Modulfarben	
H1146	H3734	H1555	8017	7021
Bardolino Eiche grau	Dijon Nussbaum natur	Wenge	Schokoladenbraun RAL 8017	Schwarzgrau RAL 7021

Echte Holzoptiken

Naturgetreue Holzdekore sorgen für einen stimmigen Gesamteindruck, der Ihren Kunden hohe Qualität vermittelt.



Schöne Farben

Speziell aufs Backsegment abgestimmte Modulfarben schaffen eine ansprechende Optik, die Ihrer Ware den optimalen Rahmen gibt.



DIN-Normenausschuss

Um im Bereich der **Lebensmittelhygiene** auf dem aktuellsten Stand zu sein, sind wir im DIN-Normenausschuss „Backstationen im Einzelhandel“ vertreten.



Geprüfte Sicherheit

Die elektrischen Komponenten, die Standsicherheit sowie die hygienischen Aspekte wurden durch den TÜV SÜD überprüft und attestiert.



DEUTSCHLAND

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 8221/729-0
Fax +49 (0) 8221/729-1000

info@wanzl.de
www.wanzl.com

ÖSTERREICH

Wanzl Gesellschaft mbH
Fachmarktstraße 10
2334 Vösendorf

Phone +43 (0) 1/616 25 46
Fax +43 (0) 1/616 25 46 20

wanzl@wanzl.at
www.wanzl.at

SCHWEIZ

Wanzl (Schweiz) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal

Phone +41 (0) 71/886 90 10
Fax +41 (0) 71/886 90 15

info@wanzl.ch
www.wanzl.ch