

# BakeOff 2.0

Efektywna sprzedaż pieczywa





# BakeOff 2.0

## Unikalna koncepcja



■ Sprzedaż „chleba naszego powszedniego” przestaje być już traktowana wyłącznie jako czynnik wpływający na częstotliwość zakupów. Oferta dostępnego na rynku pieczywa jest dziś niezmiernie bogata i urozmaicona. Przedstawienie własnej kompetencji w tym zakresie i wyróżnienie się wśród konkurencji jakością oraz świeżością oferowanych produktów, stanowi dla sieci handlowych nie lada wyzwanie a jednocześnie wyjątkową szansę. Czyż nie warto uczynić z działu z pieczywem głównej atrakcji sklepu? Zespół Wanzl Shop Solutions stworzył dla Was indywidualną koncepcję z wykorzystaniem unikalnych atutów BakeOff 2.0.





TRADITIONELLES  
BACKHANDWERK  
AUS SCHWABEN

WANZL-LAIB  
AUS BESTEN  
ZUTATEN GEBACKEN!



# BakeOff 2.0

*Efektywna sprzedaż pieczywa*

- > *Optymalne wykorzystanie powierzchni oraz silne działanie efektu obfitości*
- > *Ergonomiczne rozwiązanie zarówno dla klientów, jak i dla pracowników sklepu*
- > *Modułowość i elastyczność w zakresie komponowania i ekspozycji asortymentu*



## Partner na lata

Od ponad 15 lat firma Wanzl wspólnie ze swoimi klientami z branży spożywczej rozwija i doskonali rozwiązania umożliwiające atrakcyjną i efektywną ekspozycję pieczywa – od chleba po słodkie bułki i ciastka. Dzięki tej owocnej i partnerskiej współpracy już ponad tysiąc sklepów zostało wyposażonych przez Wanzl w moduły BakeOff. Dzięki najnowszej generacji systemu BakeOff 2.0 sprzedaż pieczywa staje się jeszcze bardziej efektywna.



\* GENERACJA BAKEOFF 1.0

■ **Zastosowanie szkła giętego w BakeOff 2.0** zapewnia mu maksymalną przejrzystość i gwarantuje doskonałą widoczność eksponowanych produktów, które tworzą silnie oddziałującą na konsumentów zwartą masę towarową. Pieczywo umieszczone w BakeOff 2.0 skutecznie skupia uwagę klientów i wywołuje mocne impulsy zakupowe.



**BAKEOFF 2.0**  
najnowsza generacja



**SZYBKI DOSTĘP** do produktów



## W zasięgu wzroku

**Wszystkie cztery poziomy półki** są bardzo dobrze widoczne. Dzięki temu klienci posiadają pełen przegląd oferowanego asortymentu. Energooszczędne oświetlenie LED doskonale rozświetla wyłożony towar.

## Maksymalna przejrzystość

**BakeOff 2.0 może mieć formę otwartą** bez ścian tylnych i wtedy widoczne zaplecze z piecem budzi skojarzenia z prawdziwą piekarnią, co wywołuje pozytywne emocje klientów.





# Optymalna ergonomia dla klientów i personelu

## *Aż chce się spróbować*

■ **Dostęp do produktów w BakeOff jest łatwy i wygodny**, a przy tym bardzo bezpieczny. Wystarczy jedną ręką zsunąć produkt za pomocą poręcznego popychacza i następnie pobrać towar, posługując się szczypcami lub korzystając z jednorazowej rękawiczki.



**OBSŁUGA JEDNĄ RĘKĄ**  
Łatwy dostęp do towaru

## *Proste i bezpieczne w obsłudze*

**Popychacz, szczypce i jednorazowe rękawiczki** umożliwiają bezpieczne korzystanie z BakeOff 2.0 bez obawy, że wkładana właśnie do torebki bułka była wcześniej dotykana palcami innych konsumentów.



## *Czysto i higienicznie*

**Różne stopnie bezpieczeństwa higienicznego** osiągamy poprzez zastosowanie odpowiednich osłon i barier ograniczających możliwość zwrócenia towaru.



## Łatwa obsługa dla personelu sklepu

■ **Załadunek pieczywa i czyszczenie BakeOff 2.0** odbywa się łatwo i wygodnie. Sposób towarowania zależy od sytuacji w danej placówce: może następować zarówno od przodu, jak i od tyłu. Akcesoria do czyszczenia są sprytnie ukryte w module serwisowym i znajdują się zawsze „pod ręką” zapewniając personelowi wygodę oraz dużą oszczędność czasu.



**ZAŁADUNEK PIECZYWA I CZYSZCZENIE**  
łatwe i wydajne

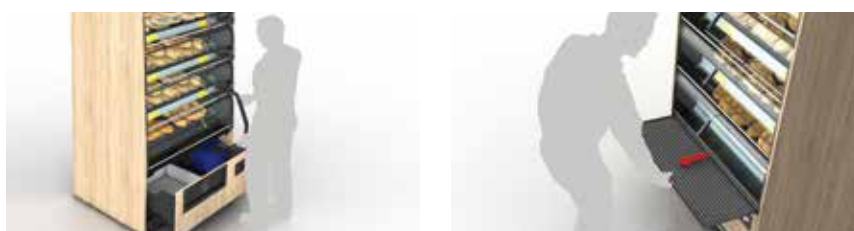
## Łatwy sposób na załadunek pieczywa

**Załadunek pieczywa** jest całkowicie dostosowany do warunków danego pomieszczenia i może odbywać się z przodu lub z tyłu.



## Wygodne sprzątanie

**Podczas codziennego czyszczenia** można skorzystać z łatwo dostępnego odkurzacza umieszczonego w module serwisowym. Czystość pod modułami jest zapewniona dzięki centralnie położonej tacy na okruchy.





# Modułowy i elastyczny

## System sprzedaży o konstrukcji modułowej

■ **BakeOff 2.0 firmy Wanzi to system sprzedaży o konstrukcji modułowej.** Wszelkie zmiany układu asortymentu w BakeOff 2.0 mogą być realizowane elastycznie, szybko i niemal bez żadnych nakładów. W każdym module są do dyspozycji cztery półki o jednakowych gabarytach. Każdą z półek można podzielić przegrodami dla optymalnego rozłożenia asortymentu pieczywa.

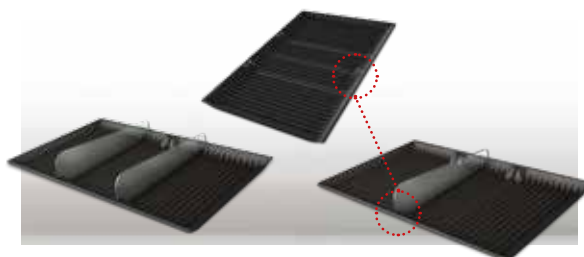


### BUDOWA MODUŁOWA

Dostosowanie do każdego asortymentu

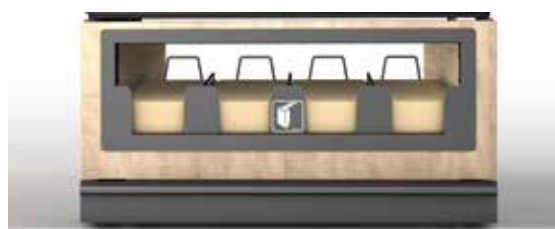
## Dowolność kompozycji asortymentu

W razie potrzeby wszystkie cztery poziomy ekspozycyjne BakeOff 2.0 można w łatwy i szybki sposób podzielić na dwie lub trzy części. Dzięki temu w jednym module BakeOff 2.0 można zaprezentować w sposób uporządkowany (bez przemieszania) aż do 12 rodzajów pieczywa.



## Wydzielony poziom serwisowy

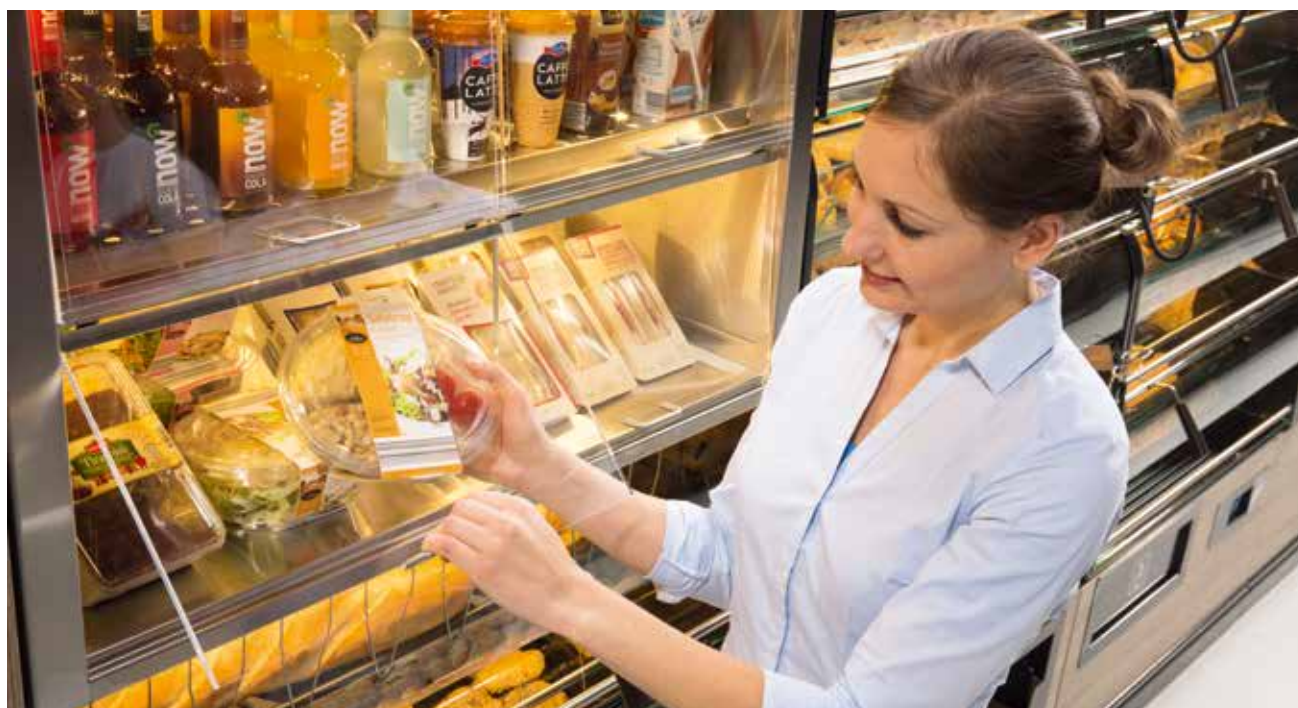
Moduł z odkurzaczem, szuflada magazynowa, pojemnik na odpady, podajnik na torebki lub osłona z drewna – poziom serwisowy może być skonfigurowany indywidualnie w zależności od potrzeb placówki.





## Wyższy obrót i większy komfort

■ **BakeOff 2.0 może być rozbudowany o dodatkowe sekcje**, np. „moduł chłodniczy” lub „moduł do krajalnicy”, które podnoszą jakość i komfort obsługi klientów oraz zwiększają obroty placówki dzięki dodatkowej sprzedaży „cross selling”.



**MODUŁ CHŁODNICZY**  
dopasowany do stylu  
pozostałych modułów

### Moduł chłodniczy do sprzedaży cross selling

**Dodatkowy moduł z funkcją chłodzenia idealnie nadaje się do sprzedaży krzyżowej (cross selling).** Dzięki niemu u klienta wybierającego pieczywo możemy wzbudzić nagły apetyt na zimne napoje, kanapki lub przekąski.



### Zintegrowana krajalnica do chleba

**W razie potrzeby system BakeOff 2.0 można zintegrować z urządzeniem do krojenia pieczywa.** Dopasowany do krajalnicy moduł tworzy harmonijną całość, a dodatkowa półka nad urządzeniem stanowi kolejną korzyść z integracji.

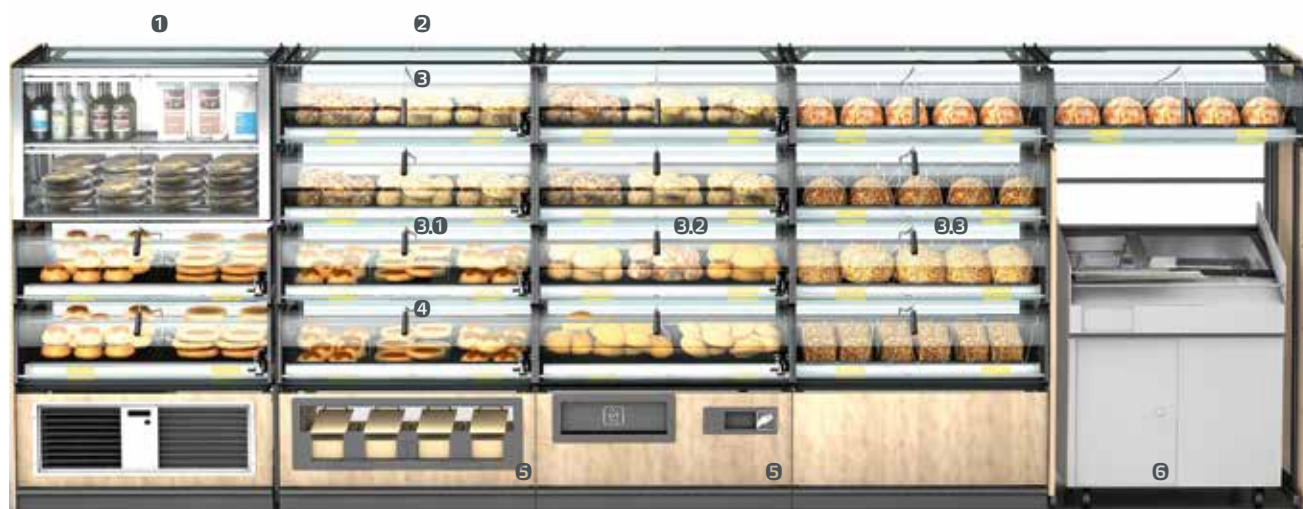




# Zestaw modułowy BakeOff 2.0 w zarysie

## Rozwiązania przemysłowe w każdym szczególe

■ **Optymalny i kompletny system. BakeOff 2.0** spełnia wszystkie najważniejsze wymagania stawiane rozwiązaniom do sprzedaży pieczywa. Został opracowany w ścisłej współpracy z partnerami handlowymi Wanzl.



### 1 REGAŁ NA PIECZYWO Z SEKCJĄ CHŁODNICZĄ

Dwa górne poziomy z chłodzeniem stałym, regulacja w zakresie temperatur +6 do +12 stopni Celsjusza. Element chłodzący wykonany ze stali nierdzewnej. Dwa dolne poziomy z półkami na pieczywo, bez chłodzenia. Zintegrowany agregat chłodniczy na poziomie serwisowym. Energooszczędne oświetlenie LED. Maskownica cokołu z profilem odbojowym.

### 2 MODUŁ PODSTAWOWY

Cztery poziomy półki na pieczywo. Brak ściany tylnej – możliwość towarowania od tyłu i od przodu. Opcjonalnie: plecy w dekorze drewna. Przeszklony dach z ESG.

### 3 PÓŁKA NA PIECZYWO

Wykonanie ze szkła bezpiecznego ESG. Taca ryflowana z tworzywa ABS, separatory szklane na tacy. Szklane elementy ochronne i zabezpieczające. Zintegrowana listwa cenowa, w komplecie popychacz. Brak elementów ruchomych. Energooszczędne oświetlenie LED. Opcjonalnie: szczypcy z mocowaniem.

### Warianty półek w zależności od poziomu bezpieczeństwa higienicznego:

- 3.1 Półka na ciastka: blokady szklane z otworami
- 3.2 Półka na bułki i prele: blokady szklane
- 3.3 Półka na chleb: blokady druciane

### 4 TACA NA OKRUCHY

Umieszczona centralnie pod modulem wysuwana taca na okruchy

### 5 POZIOM SERWISOWY

Wypożyczenie ustalane indywidualnie. Warianty :

- szuflada higieniczna z wkładem na rękawiczki i pojemnikiem na odpady
- szuflada magazynowa
- wkład na torebki
- wysłona frontowa w dekorze drewna

W każdym wariantie maskownica cokołu z profilem odbojowym.

### 6 MODUŁ NA KRAJALNICĘ

Półka na pieczywo na najwyższym poziomie. Przeszklony dach z ESG. Opcjonalnie: plecy i boki w dekorze drewna.

## Bezpieczeństwo

**Odporne na uderzenia i obicia**  
szkło hartowane (ESG) zastosowane w BakeOff 2.0 zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa eksploatacji.



## Komfort

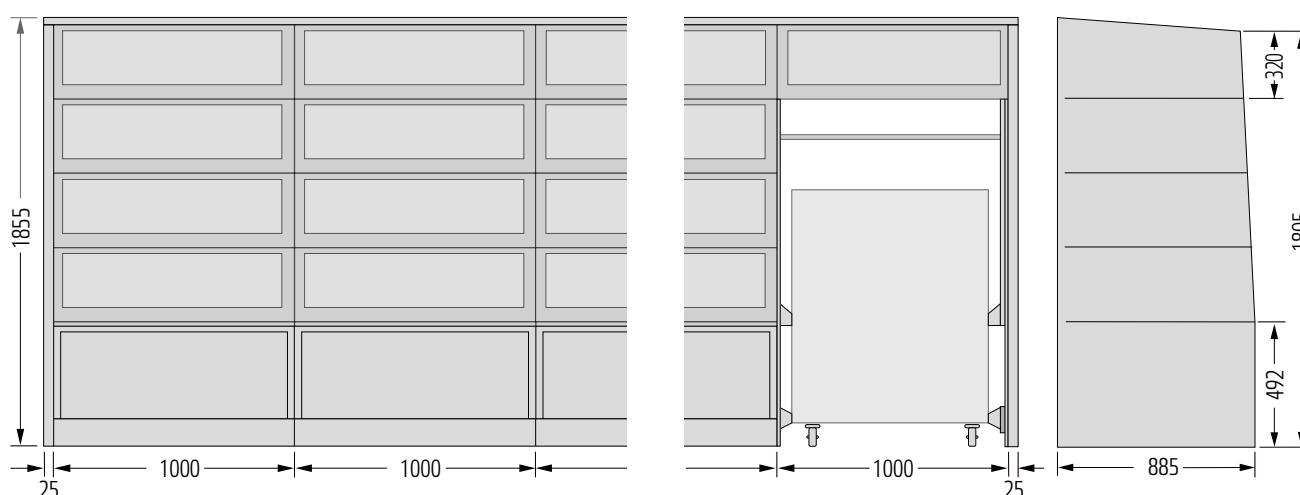
**Brak ruchomych elementów**  
zapewnia wysoki komfort użytkowania oraz minimalny zakres prac konserwacyjnych.




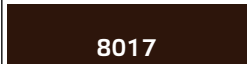





## Rozwiązanie pasujące do każdego sklepu

■ Dzięki swej modułowej konstrukcji BakeOff 2.0 daje się łatwo wkomponować w układ funkcjonalny niemal każdego sklepu. Liczne warianty i opcje kolorystyczne powodują, że design rozwiązania świetnie dopasowuje się do indywidualnych potrzeb i wymogów architektonicznych.



Korpus - dekory drewna			Kolorystyka modułów	
				
H1146 Dąb bardolino szary	H3734 Orzech dijon naturalny	H1555 Wenge	8017 Czekoladowobrązowy RAL 8017	7021 Czarnoszary RAL 7021

### Wygląd prawdziwego drewna

**Wzorowane na naturze**  
dekory drewna nadają rozwiązaniu ciepłego charakteru i są świadectwem jego wysokiej jakości.



### Piękne kolory

**Specjalna, dedykowana dla** działu z pieczywem kolorystyka modułów BakeOff 2.0 zapewnia im atrakcyjny wygląd i stanowi optymalną oprawę dla sprzedawanych produktów.



### Niemiecka Komisja Normalizacyjna DIN

Aby stale zachowywać zgodność z najnowszymi normami w zakresie **higieny produktów żywnościowych**, współpracujemy z Niemiecką Komisją Normalizacyjną DIN, w sekcji „Stanowiska piekarskie w handlu detalicznym”.



### Sprawdzone bezpieczeństwo

**Elementy elektryczne**, bezpieczeństwo oraz aspekty higieniczne zostały sprawdzone i atestowane przez TÜV SÜD.





## NIEMCY

Wanzl Metallwarenfabrik GmbH  
Rudolf-Wanzl-Straße 4  
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 82 21 / 7 29-0  
Fax +49 (0) 82 21 / 7 29-1000

info@wanzl.de  
www.wanzl.com

## POLSKA

Wanzl Sp. z o.o.  
ul. Mszczonowska 69  
05-830 Nadarzyn

Phone +48 (0) 22 / 739 50 00  
Fax +48 (0) 22 / 739 50 01

wanzl@wanzl.pl  
www.wanzl.pl