

# BakeOff 2.0

Brood en banket succesvol verkopen





# BakeOff 2.0

Een concept dat overtuigt



■ Het dagelijks brood is meer dan alleen een product tegen een aantrekkelijke prijs. De diversiteit aan brood en banket biedt winkeliers veel ruimte om zich op het gebied van verse producten te onderscheiden. Waarom zou u van uw brood- en banketafdeling dan niet de blikvanger van uw winkel maken? Ons team van Shop Solutions zorgt ervoor dat u de producten op unieke wijze kunt presenteren met de BakeOff.





TRADITIONELLES  
BACKHANDWERK  
AUS SCHWABEN

WANZL-LAIB  
AUS BESTEN  
ZUTATEN GEBACKEN!



# BakeOff 2.0

*Brood en banket succesvol verkopen*

- > *Perfekte presentatie van producten en een maximale vulcapaciteit*
- > *Optimale ergonomie voor klanten en winkelpersoneel*
- > *Modulariteit en flexibiliteit bij de indeling van het assortiment*



## *Partner met mogelijkheden*

**Al meer dan 15 jaar werkt Wanzl samen met de voedingsmiddelen-industrie** aan verkoopsystemen om ovenvers brood, banket en fijn gebak op aantrekkelijke wijze in de winkel te presenteren. Als resultaat van deze succesvolle samenwerking zijn vandaag de dag meerdere duizenden winkels uitgerust met Wanzl BakeOff-modules\*. Met de nieuwste generatie BakeOff 2.0 maken wij de verkoop van brood en banket nog succesvoller.



\* BAKEOFF GENERATIE 1.0

■ **Het BakeOff 2.0-systeemmeubel** zorgt door het gebruik van gebogen glas voor maximale transparantie en een perfecte presentatie van de producten. Het product staat voor uw klanten in het middelpunt, waardoor de verkoop toeneemt.



**BAKEOFF 2.0**  
de nieuwste generatie



**SNEL UITNEMEN VAN PRODUCTEN**  
door de klant



## Compleet overzicht

**Alle vier de etages van de modules** zijn zeer overzichtelijk vormgegeven. Zo kunnen uw klanten in één oogopslag zien welke producten u aanbiedt. De energiebesparende ledverlichting zorgt ervoor dat de producten perfect verlicht worden.

## Maximale transparantie

**Door de achterwanden weg te laten**, verandert de bakvoorbereidingsruimte in een bakkerijwerkplaats. Dit zorgt voor meer transparantie en een emotionele binding.





# Optimale ergonomie voor klanten en personeel

*Hier tast u graag toe*

## ■ De klant kan bijzonder eenvoudig met één hand producten uit de module halen.

Het brood en banket wordt met een brood- en banketschuif op het uitneemplateau geschoven en met een wegwerphandschoen of gebaktang uit de module gehaald.



### BEDIENING MET ÉÉN HAND

Bijzonder eenvoudig uitnemen van producten

## Eenvoudig en veilig te bedienen

De brood- en banketschuif, de gebaktang en de wegwerphandschoenen maken een veilige bediening mogelijk en zorgen ervoor dat elk product gegarandeerd in het zakje terechtkomt.



## Schoon en hygiënisch

Het is mogelijk om verschillende hygiëneniveaus te realiseren door teruglegbeveiligingen toe te voegen of te verwijderen.



## Eenvoudig gebruik door winkelpersoneel

■ **Uw personeel kan de modules op bijzonder efficiënte en eenvoudige wijze** bijvullen en reinigen. De modules worden afhankelijk van de beschikbare ruimte ter plaatse bijgevuld. De schoonmaakmaterialen zijn gebruiksvriendelijk in de servicemodules opgeborgen. Zo bespaart u waardevolle tijd.



### BIJVULLEN EN REINIGEN

Efficiënt en eenvoudig

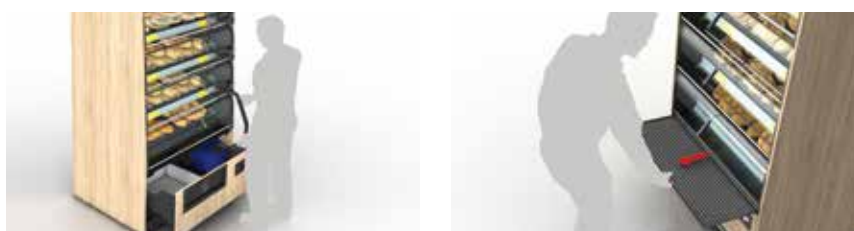
## Eenvoudig bij te vullen

**Het bijvullen van de producten** wordt volledig aan de beschikbare ruimte aangepast. U kunt het brood en banket vanaf de voorzijde en vanaf de achterzijde bijvullen.



## Eenvoudige reiniging

**Voor de dagelijkse reiniging** is een eenvoudig toegankelijke stofzuiger in de servicemodule geïntegreerd. De centrale kruimellade zorgt ervoor dat het onder de modules schoon blijft.





# Modulair en flexibel

## *Modulair opgebouwd verkoopsysteem*

■ **Wanzl BakeOff 2.0 is een modulair opgebouwd verkoopsysteem.** Met dit systeem kunt u uw assortiment eenvoudig en zonder al te veel moeite anders indelen. Elke module beschikt over vier identiek vormgegeven etages voor brood en banket. Elke etage kan in maximaal drie delen worden onderverdeeld, zodat er voldoende ruimte beschikbaar is voor een uitgebreid assortiment aan brood en banket.

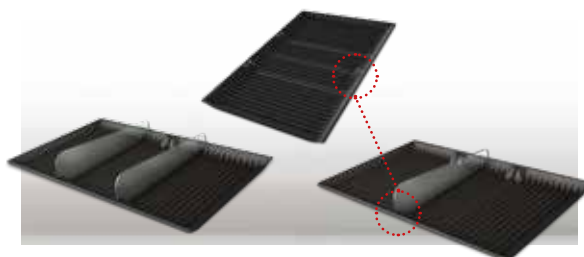


### **MODULAIRE CONSTRUCTIE**

Variabele aanpassing aan elk assortiment

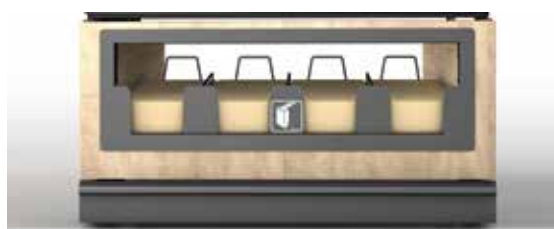
## *Vrijheid bij de indeling van het assortiment*

Indien gewenst kunnen de verkoopetages eenvoudig en snel in twee of drie delen worden onderverdeeld. Zo kunt u in een toren maximaal 12 verschillende soorten brood en banket presenteren.



## *Individuele service-etage*

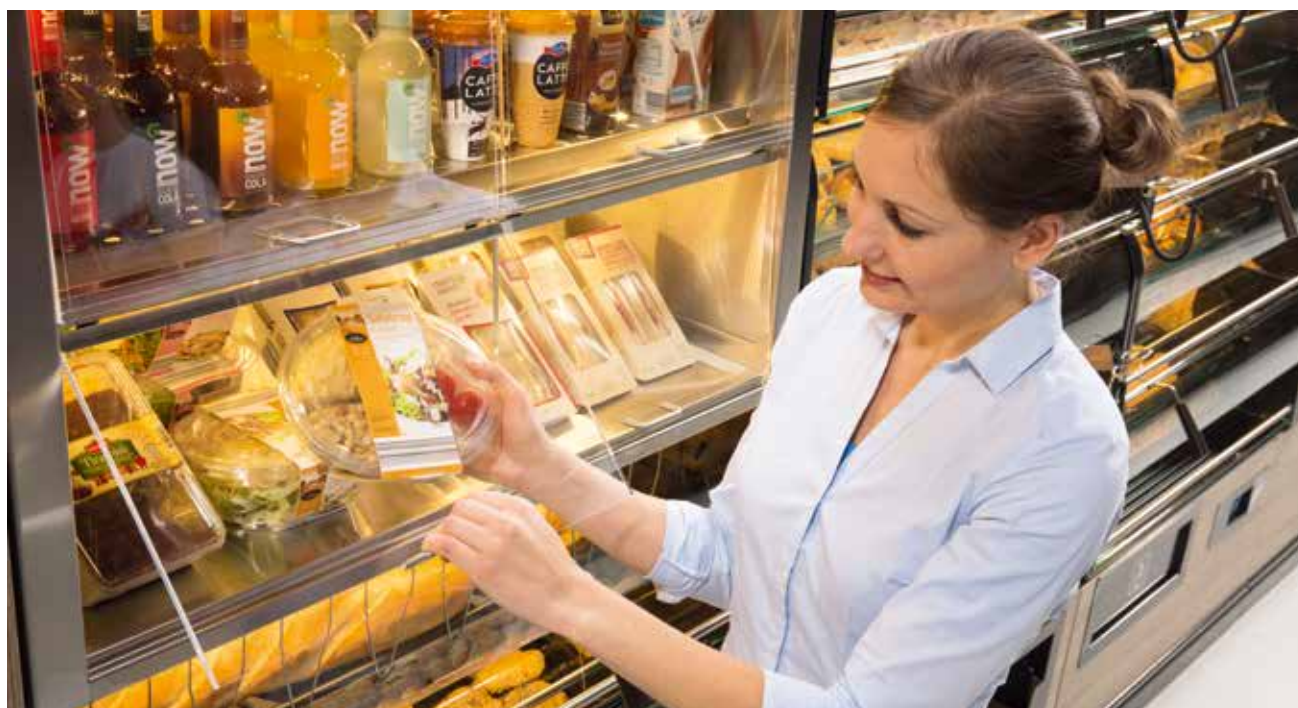
Schoonmaakmodules, voorraadtades, afvalverwijderings-eenheden, zakjesdispensers of houten panelen – de service-etage past zich aan uw wensen aan.





## Meer omzet en meer comfort

■ Met de modules »toren voor brood en banket met koeling« en »toren voor brood en banket voor broodsnijmachines« zorgt u voor meer omzet door cross selling en voor een grote tevredenheid onder klanten door veel comfort.



**KOELMODULE**  
Integreerbaar in het  
bestaande design

### Koelmodule voor cross selling

De toren voor brood en banket met koeling is uitermate geschikt voor cross selling. In de koeling kunt u koude dranken en convenience producten (zoals belegde broodjes en wraps) op smakelijke wijze presenteren. Zo genereert u meer omzet.



### Geïntegreerde broodsnijmachine

Het is ook mogelijk om uw broodsnijmachine in BakeOff 2.0 te integreren. Door de bijpassende toren voor brood en banket ontstaat zo een harmonieuze eenheid. Een ander voordeel is de extra verkoopetage boven de broodsnijmachine.

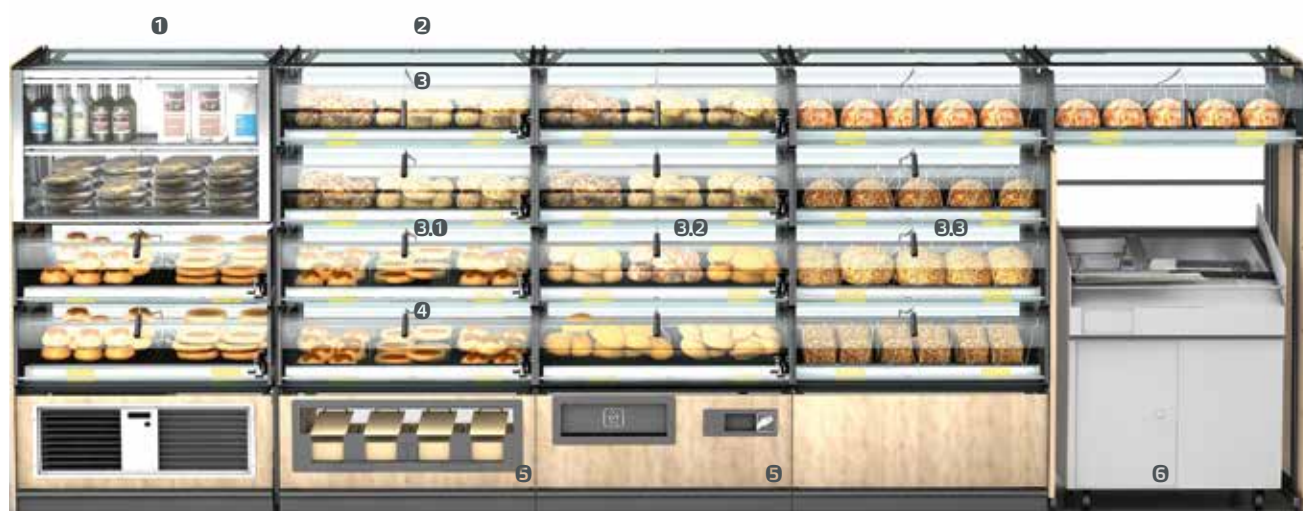




# Een overzicht van de BakeOff 2.0

## Doordachte gedetailleerde oplossingen

■ **Alles erop en eraan.** De BakeOff 2.0-module voldoet aan alle relevante eisen die aan verkoopsystemen in de brood- en banketbranche worden gesteld en is in nauwe samenwerking met onze handelspartners ontwikkeld.



### 1 TOREN VOOR BROOD EN BANKET MET KOELING

Servicetoren voor de presentatie van gekoelde producten in de twee bovenste etages. Daaronder twee etages voor brood en banket. Koelelement van roestvrij staal. Continue koeling van beide etages. Instelbare koeling van +6 tot +12 graden Celcius. Koeltechniek in het servicegedeelte geïntegreerd. Energiebesparende ledverlichting. Sokkelafdeklijst met geïntegreerd stootbeschermingsprofiel.

### 2 BASISMODULE TOREN VOOR BROOD EN BANKET

Verkooptoren voor brood en banket met een open achterwand, zodat de toren vanaf de voorzijde en vanaf de achterzijde bijgevuld kan worden. Met glazen dak van enkellaags veiligheidsglas. Optionele achterwand met houtlook.

### 3 ETAGE VOOR BROOD EN BANKET

Uitvoering met enkellaags veiligheidsglas voor maximale transparantie en veiligheid. Kunststof bak met scheidingswand van glas voor een betere zichtbaarheid en scheiding van brood en banket. Speeksel- en niesbescherming en productuitneemglas van glas. Met geïntegreerde prijsrail. Doordat de etage geen bewegende frontklep heeft, profiteert u van optimaal bedieningsgemak en is de etage onderhoudsvrij. Inclusief brood- en banketschuif. Energiebesparende ledverlichting. Optionele toebehoren: gebaktang met behuizing en spiraalkabel.

### Uitvoering van de etage voor brood en banket/de hygiëneniveaus:

**3.1 Etage voor fijn gebak.** Hygiëneniveau: teruglegbeveiligingen van glas met opening.

**3.2 Etage voor broodjes en croissants.** Hygiëneniveau: glas.

**3.3 Etage voor brood.** Hygiëneniveau: teruglegbeveiliging van draad.

### 4 CENTRALE KRUIMELLADE

Uittrekbare, centrale kruimellade, zodat het onder de modules hygiënisch schoon blijft.

### 5 SERVICE-ETAGE

Service-etage, afgestemd op uw wensen. Beschikbare eenheden:

- Hygiënelade met inzetstuk voor wegwerphandschoenen en afvalbak
- Voorraadtade voor het opbergen van een stofzuiger of een trapje
- Inzetstuk voor zakjes voor het verpakken van brood en banket
- Frontpaneel met houtlook.

Alle eenheden met sokkelafdeklijst en geïntegreerd stootbeschermingsprofiel.

### 6 TOREN VOOR BROOD EN BANKET VOOR BROODSNIJMACHINES

Servicetoren voor broodsnijmachines met een etage voor brood en banket erboven. Glazen dak van enkellaags veiligheidsglas. Optionele achter- en zijwanden met houtlook.

## Veiligheid

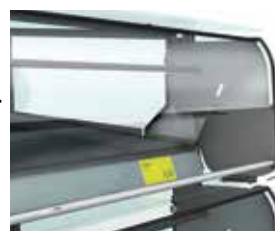
### Stoot- en slagvast

Enkellaags veiligheidsglas in de uitgiftemodule zorgt voor meer veiligheid bij het gebruik.



## Comfort

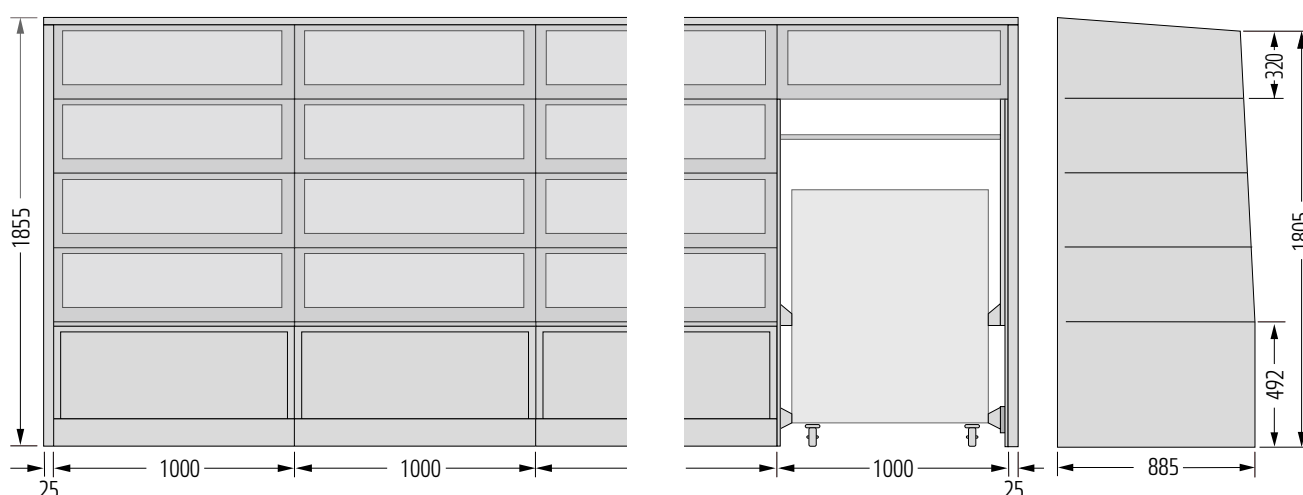
De afwezigheid van bewegende delen zorgt voor maximaal bedieningsgemak en minimale onderhoudswerkzaamheden.




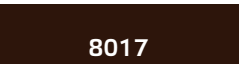





## Een geschikt design voor iedere winkel

■ **Het verkoopsysteem voor brood en banket BakeOff 2.0** van Wanzl kan dankzij de modulaire opbouw perfect in uw winkel geïntegreerd worden. Dankzij de vele kleurvarianten en -opties kan het design aan alle wensen en behoeften aangepast worden.



Houten ombouwpanelen			Modulekleuren	
				
H1146	H3734	H1555	8017	7021
Bardolino eiken grijs	Dijon noten naturel	Wengé	Chocoladebruin RAL 8017	Zwartgrijs RAL 7021

### Natuurlijke houtlook

Hoogwaardige houten panelen met een natuurlijke uitstraling zorgen voor een harmonieuze totaalindruk die uw klanten van de uitstekende kwaliteit zal overtuigen.



### Mooie kleuren

Speciaal op het baksegment afgestemde kleuren creëren een aantrekkelijke look en laten uw producten optimaal tot hun recht komen.



### DIN-normcommissie

Om aan de meest recente eisen op het gebied van **levensmiddelenhygiëne** te voldoen, zijn wij vertegenwoordigd in de DIN-normcommissie "bakstations in de detailhandel".



### Gecontroleerde veiligheid

De elektrische componenten, de stabiliteit en de hygiënische aspecten zijn door TÜV SÜD gecontroleerd en goed bevonden.





## DUITSLAND

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

## NEDERLAND

Wanzl Nederland b.v.  
Karolusstraat 4  
4903 RJ Oosterhout

Phone +31 (0) 162 / 42 22 50  
Fax +31 (0) 162 / 45 46 50

info@wanzl.nl  
www.wanzl.nl

## BELGIE / LUXEMBURG

Wanzl b.v.b.a.  
Ambachtenlaan 36  
Ambachtelijke zone Haasrode  
3001 Heverlee

Phone +32 (0) 16 / 40 28 30  
Fax +32 (0) 16 / 40 01 69

wanzl@wanzl.be  
www.wanzl.be