

Pilotprojekt im Bäckerhandwerk

Ab jetzt gibt es tagesfrische Backwaren nach Ladenschluss im Automaten zu reduzierten Preisen

Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln +++ Trotz Inflation können sich Kunden hochwertige Backwaren leisten +++ Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, lobt die nachhaltige Initiative zur Direktvermarktung +++

Stüwer GmbH & Co. KG
Zeppelinstr. 7
72535 Heroldstatt

Telefon: +49 (0) 73 89 / 4 80
E-Mail: automaten@stuewer.de

www.stuewer.de

Heroldstatt / Römerstein, November 2022. Leider Alltag in Deutschlands Bäckereien: Nach Ladenschluss werden tagesfrische Backwaren entsorgt. Damit ist jetzt zumindest Schluss bei Bäckermeister Heiner Beck, Inhaber der Bäckerei BeckaBeck in Römerstein, Landkreis Reutlingen. Dank modernster Automatentechnik der Firma STÜWER verkauft Heiner Beck ab sofort seine leckeren Backwaren auch nach Ladenschluss mit dem REGIONAT Automatenystem. Das freut nicht nur den Inhaber, der damit zur Vermeidung von Food Waste beiträgt und seine Verkaufszeiten ohne Zwischenhandel erweitert, auch die Kunden profitieren in mehrfacher Hinsicht von dem neuen Direktvertrieb. Brot, Bretzel und Weckle können so jederzeit tagesfrisch eingekauft werden und dies sogar zu einem für den Verbraucher 20- bis 50-prozentigen Rabatt gegenüber dem regulären Ladenpreis. Nicht zuletzt leistet das STÜWER Automatenystem damit einen Beitrag zur Steigerung der Verfügbarkeit von Lebensmitteln in der Region.

Ein Projekt, das als Vorbild dienen sollte

„Wir freuen uns sehr über die Umsetzung dieses Pilotprojekts, das wir gemeinsam entwickelt haben. So kann endlich Food Waste in größerem Maße vermieden werden und beide Seiten, Betreiber und Kunden, profitieren vom preisreduzierten Backwarenverkauf rund um die Uhr. Dies fördert nicht nur einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln, sondern gibt den Betreibern die Möglichkeit, ohne zusätzlichen Personalaufwand ihre Produkte anzubieten“, so Karl Ogger, Mitglied der Geschäftsleitung bei der Stüwer GmbH & Co. KG.

Heiner Beck, Inhaber BeckaBeck: „Ich bin sehr froh, dass wir ab jetzt unsere handgemachten Backwaren auch nach Ladenschluss anbieten können. Auf diese Weise haben unsere Kunden die Möglichkeit, zu jeder Tageszeit unsere frischen, mit Leidenschaft produzierten, Produkte zu genießen. Dadurch können sich alle Leute, trotz Inflation, unsere hochwertigen Bio-Backwaren preisreduziert in unserer ‚Beckakiste‘ leisten“.

Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg lobt die Initiative zur Direktvermarktung im Bäckereihandwerk: „Das Pilotprojekt der Bäckerei

BeckaBeck ist eine Supersache, die auch anderen Betrieben im Sinne eines nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln als Vorbild dienen sollte. Ich gehe davon aus, dass weitere Bäckereien diesem guten Beispiel folgen werden, so dass in Zukunft weniger Lebensmittel weggeworfen werden müssen“.

Bereits vor einigen Wochen stellte die Firma STÜWER den REGIONMAT auf der „Südback“ in Stuttgart, einer der Trendmessen für das Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe in Europa, mit großer Resonanz vor. Heiner Beck plant bereits jetzt seine 20 Bäckerei-Filialen mit Automaten-Systemen auszustatten.

Stüwer GmbH & Co. KG
Zeppelinstr. 7
72535 Heroldstatt

Telefon: +49 (0) 73 89 / 4 80
E-Mail: automaten@stuewer.de

www.stuewer.de