

In der speziell entwickelten Verpackung lässt sich das Brot in 10 bis 15 Minuten zu Hause backen.



Halbgebackenes für Zuhause

Vorrat fürs Sonntagsfrühstück? Das müssen nicht die Goldstückchen aus der TK-Truhe im LEH sein. backaldrin aus Asten in Österreich hat im vergangenen Herbst ein Alternativprogramm für Handwerksbetriebe auf den Markt gebracht, das ohne Frostentzug auskommt. „Bagelino“ setzt auf halbgebackene Ware und soll vom Verbraucher samt einer speziellen Aromaverpackung im heimischen Backofen fertiggebacken werden. brot+backwaren fragte backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler nach dem bisherigen Erfolg der neuen Mischung.



backaldrin-
Eigentümer
Peter Augendopler

brot+backwaren: *Gab es vor der Einführung der Backmischung Bagelino eine Art Marktforschung zum Konzept und wo sehen Sie die Hauptanwender bzw. Kunden?*

Augendopler: Im Vorfeld wurden Bedarfs- und Machbarkeitsanalysen bei Bäckern durchgeführt. Dabei hat sich gezeigt, dass die Bäcker an neuen Frische-Konzepten sehr interessiert sind. Bagelino-Kunden sind Bäcker, die dem Konsumenten eine Lösung für frisches Brot am Wochenende und gleichzeitig ein Produkt frei von E-Nummern (Zusatzstoffen) bieten wollen.

brot+backwaren: *Welche Bäckereien nutzen das Konzept?*

Augendopler: Wir sehen bei Filialisten das meiste Interesse und die besten Erfolge. Aber grundsätzlich ist das Konzept für alle Betriebsgrößen geeignet.

brot+backwaren: *Wie läuft das Konzept seit der Einführung, gibt es Zahlen?*

Augendopler: Seit der Präsentation auf der „Südback“ im Oktober 2007 hat sich Bagelino auch in den deutschen Brotregalen gut etabliert, aber wir sind noch im Anfangsstadium.

brot+backwaren: *Worin unterscheidet sich das Konzept von anderen Angeboten wie TK-Backwaren oder Halbgebackenen?*

Augendopler: Bagelino ist frisch und hat in der Aromaverpackung eine realistische Haltbarkeit von 3 bis 4 Tagen bei Raumtemperatur. Tiefgekühlt ist Bagelino 3 Monate haltbar.

brot+backwaren: *Welche Vorteile hat das Produkt für den Endverbraucher?*

Augendopler: Bagelino ist frei von Zusatzstoffen, das Aroma bleibt in der Aromaverpackung erhalten. Das Produkt wird in der Verpackung im Backrohr und damit bröselfrei fertig gebacken.

brot+backwaren: *Wo liegen nach Ihrer Erfahrung die Verkaufspreise von Bagelino?*

Augendopler: Wir kennen Preise von 1,30 bis 1,90 Euro pro Stück.

brot+backwaren: *Wer hat die Folie entwickelt und wie temperaturstabil ist der Beutel?*

Augendopler: Die Temperaturstabilität des Beutels ist bis 280 °C geprüft und für Einsätze im Haushaltsbackofen zertifiziert.

brot+backwaren: *Ist das Produkt auch für die Mikrowelle geeignet?*

Augendopler: Nein.

brot+backwaren: *Wie wird der Beutel verschlossen?*

Augendopler: backaldrin bietet verschiedene Lösungen zum Verschließen der Bagelino-Aromaverpackung an, u.a. eine Papier-in-Papier-Stanzung. Mit dieser Variante kann gebacken werden und sie ist sowohl für die Bäcker als auch für die Verbraucher sehr einfach zu handhaben.

Bagelino ist eine 20%ige Backmischung. Der Anwender muss noch Mehl Typ 550, Wasser und Hefe zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Nach einer Teigruhe von 30 Min. werden Stücke von 350 g abgewogen, leicht rundgewirkt, länglich geformt und bemehlt. Die Backzeit für die halbgebackenen Brote beträgt ca. 15 Min. Anschließend kommen sie in mitgelieferte Verpackungen, die sich später auch zum Backen eignen, und sind so verkaufsfertig für den Endverbrauchermarkt.

brot+backwaren: *Will backaldrin diese Schiene ausbauen und auch andere Mischungen anbieten? In welche Richtung soll sich das Konzept weiter entwickeln?*

Augendopler: Wir wollen abwarten, ob sich die Anfangserfolge von Bagelino auch langfristig bestätigen und danach entscheiden, welche Innovationen für die Bäcker in diesem Bereich interessant sind.

Bagelino soll sich zunächst weiter etablieren und wir wollen noch mehr praktische Erfahrungen sammeln, um dann daraus weitere Schlussfolgerungen zu ziehen. Beispielsweise zeigt derzeit die Praxis, dass die Verbraucher mehrere Bagelino kaufen, einfrieren und so bevorzugen. Das Einfrieren von Bagelino ist natürlich möglich, wir haben jedoch mit dieser Praxis nicht gerechnet.

brot+backwaren: *Vielen Dank für das Gespräch.*

Anzeige

STRESSFREI AM LAUFENDEN BAND

ARTISAN SFC. ARTISAN SFR.
ARTISAN SFI. CERES 2.0. MENES 1.0

Unser **Stressfree-Programm** zeichnet sich durch besonders schonende Teigverarbeitung aus. Die Anlagen der SF-Klasse sind modular aufgebaut um sie stets den jeweiligen Bedürfnissen anzupassen und auf diese Weise die Erwartungen Ihrer Kunden voll zu treffen.

Fordern Sie unser Produktprospekt an oder besuchen Sie unsere Homepage.



König Artisan SFI

KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

