

## Bio-Frischback-System

Entwicklung von biologischem Kleingebäck, das den Fachgeschäften eine entsprechende Frische gewährleisten kann.

*„Der Biofachhandel braucht laufende Produktinnovationen um sich von konventionellen Märkten oder Bio im Supermarkt abzuheben. Mit „Back'mich!“ bieten wir dem Biofachhandel ein einzigartiges Produkt und finden auf diesem Weg auch Zugang zu neuen Kunden.“*

Josef Eder  
Bio-Hofbäckerei Mauracher

*Projektlaufzeit: Feb. 03 -Dez. 04*

Im Zuge dieses Kooperationsprojektes suchten die drei LC-Partner nach Möglichkeiten, wie biologisches Kleingebäck und feine Backwaren ohne Backhilfsmittel noch frischer als bisher ins Fachgeschäft gebracht werden können. Die Kooperationspartner beschäftigten sich mit Umstellungen, die im Rahmen des gesamten Produktionsprozesses nötig waren. Dazu gehörten Rezepturanpassungen, eine stark verzögerte Teigführung mit Gärautomaten und der gezielte Einsatz von sanfter Kälte. Das Teilbacken der Teiglinge, die Kühl-Lagerung bei 4 bis 6 °C in Klimazellen sowie eine Aromaschutzverpackung, um Aroma, Geschmack und die Feuchtigkeit zu bewahren gehörte ebenso zu den Umstellungen.

Mit Hilfe von Backstationen die bei den LC-Partnern installiert sind, wurde es möglich, dass die teilgebackenen Produkte bei Bedarf entweder direkt im Fachgeschäft oder beim Konsumenten fertig gebacken werden können. Speziell hervorzuheben ist dabei, dass dies ohne Qualitätsverlust möglich ist.



Bio-Hofbäckerei  
Mauracher GmbH  
Pogendorf 8  
4152 Sarleinsbach



Achleitner  
Biohof GmbH  
Unterm Regenbogen 1  
4070 Eferding



Grüner Zweig  
Handels GmbH  
Grub 10  
4771 Sigharting

### *Projektergebnisse*

- Entwickelt wurde ein Bio-Frischback-System „Back'mich!“, dessen Produkte bei einer Kühlung von 6 °C fünf Tage haltbar sind.
- Im Projektzeitraum wurden vier neue Produktmischungen kreiert („Back'mich!“ - ofenfrisches Bio-Gebäck fürs Kühlregal).
- Im Kleingebäcksbereich wird mittlerweile jedes Produkt als „Back'mich!“ angeboten.
- Der Umsatz im Bereich Kleingebäck ist vom 2. Halbjahr 2002 bis zum 2. Halbjahr 2004 um 51 Prozent gewachsen.
- Durch die Entwicklung von „Back'mich!“ konnten die regionalen Märkte (Wien bis München) besetzt und ein Verdrängen durch industrielle Tiefkühlprodukte verhindert werden.
- Dadurch wachsen auch die Absatzmöglichkeiten für biologische Rohstoffe aus der Region, insbesondere Bio-Getreide.
- Das Feedback der Kooperationspartner hat zur raschen Optimierung der Produktqualität und zu Verbesserungen im Handling mit dem Produkt geführt.

### *Weiterführender Nutzen*

- Durch die Kooperation konnten bei der Auswahl der Ladenbacköfen sowie bei der Einführung der Produkte in den Läden und der Einschulung des Verkaufspersonals wichtige Erfahrungen gesammelt werden.
- Durch „Back'mich!“ konnten viele neue Kunden gewonnen und ein besserer Zugang zu ihnen geschaffen werden.
- Der stagnierende Bereich Kleingebäck hat sich durch die Entwicklung zu einem wachsenden Betriebszweig entwickelt. Somit können größere Chargen produziert und die Wirtschaftlichkeit gesteigert werden.
- Durch die neue Produktgruppe wurden in der Bio-Hofbäckerei Mauracher neun Arbeitsplätze geschaffen.
- Mit dem breiten Angebot an „Back'mich!“-Produkten hat sich auch die Gastronomie als Partner entwickelt.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

[www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!



**Intermarket Bank**