

backWERK



back WERK

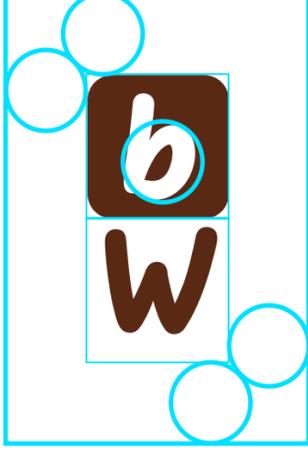
Über das Unternehmen:

Als BackWerk eröffnete im Februar 2001 die erste SB-Bäckerei überhaupt. Kurz darauf folgten weitere Filialen an Rhein und Ruhr. Seither haben interessierte Existenzgründer als Franchisepartner das Wachstum in ganz Deutschland und Europa beschleunigt.

Das Konzept hat sich dabei sowohl im Sortiment als auch im Bereich Ladenbau und Service von einem reinen SB Backwarenhandel hin zum führenden Backgastronomen entwickelt. Seit 2017 gehört BackWerk zur Convenience- und Food-Service-Anbieterin Valora. Karl Brauckmann ist als Geschäftsführer der Markteinheit Valora Food Service Deutschland für die Leitung von BackWerk verantwortlich.

Mit „Don't waste your talent“ wird das Logo, für die Take away Linie, wie die neuen Verpackungen, vereinfacht und besteht nun noch aus den Buchstaben B und W.

Auf hellen Verpackungen bleiben die vorherigen Farbe wie beim alten Logo und auf dunklen Farben wird das Logo weiß, um gut sichtbar zu sein.



backWERK legt schon immer viel Wert auf Nachhaltigkeit. Mit dem Projekt „Don't waste you're talent“, gehen wir noch einen Schritt weiter und achten nicht nur auf biologisch abbaubare Verpackungen, sondern beschäftigen uns mit Wiederverwendung.

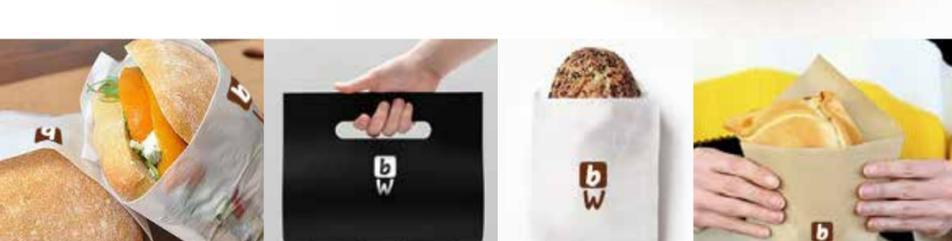
Die einzeln verpackten Produkte werden jetzt mit einem Speziellen ökologischen Backpapier eingewickelt.



Das Essen wird aus der Verpackung ausgerollt, die Verpackung ausgebreitet und auf ein Backblech gelegt. Das Backpapier hat die Größe eines normal großen Backblechs.

Jetzt kann entweder die gekaufte Wahre noch einmal aufgebacken werden oder das Papier wird beliebig für andere Speisen genutzt.

Für das Tragen mehrerer Produkten, bekommen die Kunden eine kleine Tragetasche, die aus recycelten Papier besteht. Diese wurde mit Bienenwachs behandelt um robust, wasserdicht und langlebig zu sein.



Giveaway



Um dem Neuen Verpackungskonzept gerecht zu werden, besteht das Giveaway aus einer kleinen Schachtel aus recycelten Papier und ist ökologisch abbaubar, sodass sie auch in dem Kompost gegeben werden kann ohne der Umwelt zu schaden.

Der Inhalt dieser ca Handballen großen Schachtel, sind zum einen getrocknete Früchte, wie Apfel, Ananas, oder Rosinen, oder geröstete Brotkrümel, die verschieden gewürzt sind.

Der Kunde kann selbst entscheiden ob er eine süße oder salzige Schachtel bekommt. Genießen kann man diese kleinen Toppings auf verschiedenen Arten:

- Die Brötkrümel in eine Suppe geben, für eine knusprige Abwechslung
- Auf einem Brotaufstrich streuen
- Die getrockneten Früchte machen sich sehr gut im Müsli oder im Yoghurt

und noch viele andere Varianten, die es zum probieren giebt.

