

04.09.2023

## Smarte Helfer: bakisto und BAKERS-FRIEND

iba: Innovationen von WIESHEU und WINNOVATION für Laden und Produktion

**Die Produktion von Brot und Backwaren verlangt mittlerweile, neben handwerklichem Können, Wissen um Prozesse und den intelligenten Einsatz von Maschinen.**

**WIESHEU, Halle A3/330, und WINNOVATION, Gemeinschaftstand BÄKO in Halle A3/350, zeigen Lösungen, wie mit Unterstützung von Automatisierung, Cobots und KI die Prozesse am PoS und in der Produktion trotz Mitarbeitermangels beherrscht und gleichbleibende Backergebnisse auf hohem Niveau erreicht werden. Zudem werden Snackkonzepte mit dem Hybridofen Atollspeed und ein Ausblick auf die Produktwelt von morgen gezeigt.**

Fehlende Mitarbeitende, steigende Energiekosten, schwankende Qualität, starre Produktionspläne und Abschriften nicht verkaufter Backwaren stellen Betriebe mit Filialkonzepten vor Herausforderungen. bakisto ist die Antwort auf diese Herausforderungen. WIESHEU präsentiert mit Partnern einen KI-gesteuerten, automatisierten Backprozess in einer gläsernen Backnische – ganz ohne Mitarbeitende. Vom Backblechhandling über das Backen bis zur Präsentation und Entnahme am Point of Sale sind alle Arbeitsschritte integriert.

Der automatisierte Prozess mit der Dibas blue2-Backstation in Verbindung mit dem Beschickungssystem TrayMotion sichert die gleichbleibende Qualität und Frische der Backwaren. Der von einem Roboter gesteuerte Betrieb erfordert deutlich weniger Personaleinsatz. Zudem werden die Mitarbeitenden durch die intelligente Bestandsmessung spürbar entlastet. Mit der bedarfsorientierter Backplanung werden die Out-of-Stock-Situationen und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung signifikant reduziert.

WINNOVATON, seit Jahresbeginn ein Unternehmen der WIESHEU Gruppe, präsentiert BAKERS-FRIEND als einer der ersten mobilen Cobots für die Backstube und die Produktion. Der kollaborierende Roboter, kurz Cobot, wird ohne Schutzzäune in bestehende Produktionsumgebungen integriert, arbeitet direkt mit dem Kollegen Mensch zusammen. Der Cobot übernimmt stark ermüdende, monotone Aufgaben. Mit einer Traglast von 20 kg

Seite 1/3

LADENBACKÖFEN | SEMINARE | SERVICE | IN-STORE BAKING OVENS | TRAINING

WIESHEU GMBH  
SCHLEIFWIENSENSTRASSE 27  
71723 GROSSBOTTWAR  
GERMANY

PHONE +49 7148 1629-0  
FAX +49 7148 1629-111  
INFO@WIESHEU.DE  
WWW.WIESHEU.DE

GESCHÄFTSFÜHRER  
MANAGING DIRECTORS  
MARCUS GANSLOSER

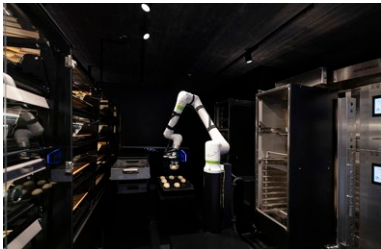
HANDELSREGISTER  
REGISTER OF COMPANY  
STUTT GART HRB-NR. 310389  
CERTIFICATION  
DIN EN ISO 9001

VOLKSBANK BACKNANG  
IBAN DE30 6029 1120 0135 3090 00  
BIC-CODE GENODES1VBK

BW-BANK  
IBAN DE34 6005 0101 0008 0100 92  
BIC-CODE SOLADEST

übernimmt er körperlich anstrengende Tätigkeiten. Die Fachkräfte haben Zeit für anspruchsvollere Tätigkeiten.

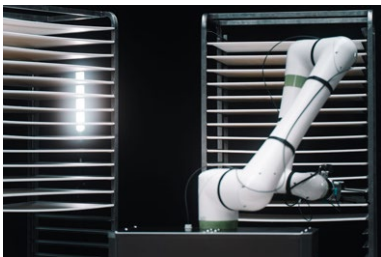
WINNOVATION integriert die geeignete Kamera- und Sensortechnologie zum Anlernen und Ausführen der Tätigkeit. Für das Anlernen sind keine Programmierkenntnisse notwendig, mit dem Tablet werden Arbeitsabläufe im Drag-and-Drop-Verfahren gespeichert.



**WIESHEU bakisto.jpg**

bakisto von WIESHEU revolutioniert das Ladenbacken: ein automatisierter, KI-gesteuerter Backprozess.

Foto: Wanzl



**WINNOVATION BAKERS-FRIEND.jpg**

bakersfriend von WINNOVATION ist einer der ersten mobilen Cobots für die Backstube und die Produktion.

Foto: WINNOVATION

### Über WIESHEU

Die WIESHEU GmbH ist Pionier und Marktführer beim Backen am PoS in Europa. Das Unternehmen beschäftigt weltweit etwa 500 Mitarbeiter. Am Hauptsitz in Großbottwar und am Standort Wolfen werden jährlich mehr als 10.000 Backöfen „Made in Germany“ gefertigt. WIESHEU hat sich in fünf Jahrzehnten seit der Gründung durch Karlheinz und Marga Wiesheu zu einem weltweit agierenden Unternehmen in einer starken Unternehmensgruppe entwickelt. Das Unternehmen ist mit eigenen Gesellschaften in Frankreich, Polen und Spanien vertreten und bietet mit internationalen Partnern ein Vertriebs- und Servicenetzwerk vor Ort.

[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)

LADENBACKÖFEN | SEMINARE | SERVICE | IN-STORE BAKING OVENS | TRAINING

Medienkontakt:

Volker Simon  
nota bene communications GmbH  
Telefon: +49 7151 994567 - 11  
E-Mail: [presse@wiesheu.de](mailto:presse@wiesheu.de)

LADENBACKÖFEN | SEMINARE | SERVICE | IN-STORE BAKING OVENS | TRAINING

WIESHEU GMBH	PHONE +49 7148 1629-0	GESCHÄFTSFÜHRER	HANDELSREGISTER	VOLKSBANK BACKNANG	BW-BANK
SCHLEIFWIESENSTRASSE 27	FAX +49 7148 1629-111	MANAGING DIRECTORS	REGISTER OF COMPANY	IBAN DE30 6029 1120 0135 3090 00	IBAN DE34 6005 0101 0008 0100 92
71723 GROSSBOTTWAR	<a href="mailto:INFO@WIESHEU.DE">INFO@WIESHEU.DE</a>	MARCUS GANSLOSER	STUTT GART HRB-NR. 310389	BIC-CODE GENODES1VBK	BIC-CODE SOLADEST
GERMANY	<a href="http://WWW.WIESHEU.DE">WWW.WIESHEU.DE</a>		CERTIFICATION		
			DIN EN ISO 9001		