

BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



MÉLANGE



DIVISION/FORMAGE



FROID



FOUR



02/07/2026

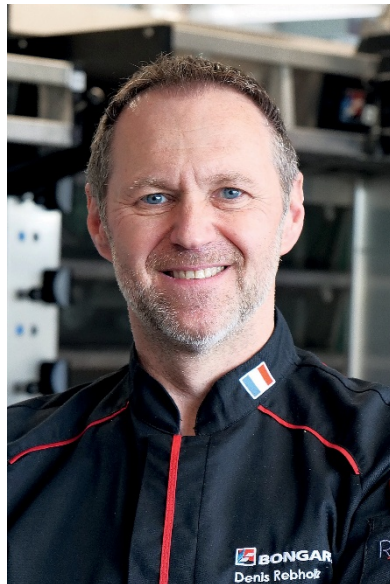




Thomas Backenstos

+49 160 821 2811

backenstos@bivsuedwest.de



Denis Rebholtz



Olivier Masson

+33 672 59 10 98

oliviermasson@bongard.fr

Grands Mousins
de Paris



Yannick BEREND
+49 172 203 9644



Gegründet 1922

4 Produktionsstätten (3 in Frankreich und 1 in Italien)

Weltweit in über 140 Ländern vertreten

Spezialist für handwerkliche Bäckereien – Marktführer in Frankreich

Komplette Lösungen vom Teig bis zum Backen

KNETER				
DIVAIN Sauerteiggerät	FONTO Durchlauf-Wasserkühler	DOX-DOMIX 30 Wasserdosiergerät	SPIRAL EVO Spiralkneiter mit feststehendem Kessel	SPIRAL A Kneiter mit ausziehbarem Kessel
				
SPIRAL TH / TL Spiralkneiter mit Kippvorrichtung	CALYPSO Doppelparm Kneifmaschine	SATURNE EVO Planetenrührmaschine	STELLAR Planetenrührmaschine	
				

AUFTHEILUNG/FORMEN				
MIRA Hydraulikteiler mit rechteckigem Kessel	MERCURE-CONCORDE Hydraulikteiler	DIVIMACH Hydraulikteiler	VENUS LINE Gegarten Teig Saugheiler + vollautomatisches Wärmesystem*	ERIS Teigteil- und Rundwürfelmaschinen
				
BC Kegelrundwürfeler*	BLP Bandrundwürfeler*	RP Vorgärschrank	MADA Halb-automatischer Vorgärschrank	MEDIO Automatischer Vorgärschrank*
				
IK Vorgärschrank mit Trichter-Kippvorrichtung*	MAJOR Langwürfeler	RHEA Ausrollmaschine	PANEOTRAD® Automatischer Aufteilungs- und Form Prozess	PANEODUST Motorisierter Mehlstreuer
				

GÄRUNG/KONSERVIERUNG				
ATHENA Gärverzögerungsschrank	HERA-P / HERA-C Monozelle Gärverzögerungsschrank	BFC Gärverzögerer	BFE Gärraum	BOREAL Kühlzelle
				
KRYO Lagerfröster für Backbleche	KRYO+ Kombi-Schockfröster und Lagerfröster	KRONOS-P Bleche Shockfröster	BSC Wagenschockfröster	ZEPHYR Kühl tunnel
				

ÖFEN				
CERVAP Ringrohröfen Etageöfen (Gas oder Heizöl)	ORION EVO Etageöfen (Elektro)	SOLEO EVO Elektrisch Beheizter Modulöfen		
				
MIZAR Stikköfen	SERIE 3 & SERIE 4 Stikköfen	PREMIO & KRISTAL Elektrischer Schaubackofen	ALCOR Multifunktions-Schaubackofen	SOLEO EVO / KRISTAL+
				



2025: rund **33 000 Boulangeries**,
eine Bäckerei auf weniger als 2.000 Einwohner

Gesamtumsatz:
13 Milliarden Euro pro Jahr

Durchschnittlicher Jahresumsatz pro
Boulangerie: **zwischen 273 k€ und 400 k€**

302 Kunden pro Tag und Boulangerie
mit einem durchschnittlichen **Kassenbon von 5,92 €**

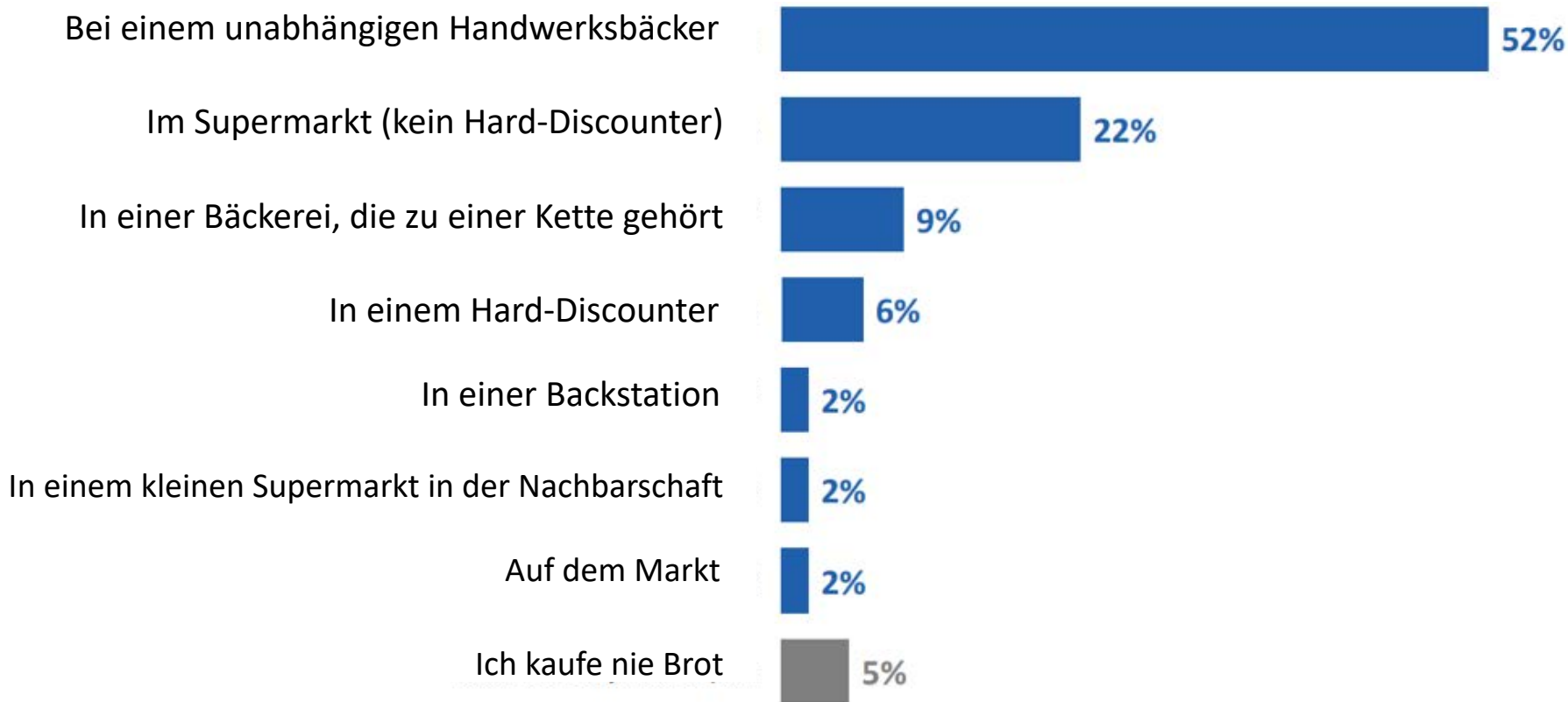
50 % Marktanteil (der Rest entfällt auf
Supermärkte, Backstationen und Ketten)



Nicht jede Verkaufsstelle darf sich „Boulangerie“ nennen.
Seit **1998** ist die Bezeichnung „**Boulangerie**“ gesetzlich geschützt.

Eine Bäckerei darf diesen Begriff nur verwenden, wenn:

- ✓ der Teig vor Ort selbst hergestellt wird
- ✓ die Teigführung und Fermentation im eigenen Betrieb erfolgen
- ✓ das Brot im eigenen Betrieb gebacken wird
- ✓ keine tiefgekühlten oder industriell vorgefertigten Teiglinge verwendet werden





Produktion vor Ort, oft vor den Augen der Kunden

Ausstattung ähnlich wie im Handwerk

Brot = Lockartikel, um Kunden anzulocken

Besser geregelte Arbeitszeiten als im Handwerk



25 % Marktanteil, 15% vor fünf Jahren

Häufig **außerhalb der Stadtzentren**
(Gewerbegebiete) an Orten mit hohem
Verkehrsaufkommen



FEUILLETTE
Plus qu'une boulangerie !



Gemeinsame Nutzung von Kosten und Ressourcen durch das Franchise-Konzept

Marie Blachère: 850 Geschäfte in 20 Jahren



Stärken:

Ein sehr umfangreiches Snackangebot

Sehr preiswerte Menüs

Leistungsstarkes Marketing



Warmes Brot = frisches Brot





Heute haben französische Bäcker fast dieselben Probleme wie österreichische Bäcker:

- Personalmangel
- Nachtarbeit
- Schwierige Nachwuchsgewinnung
- Steigende Energiepreise
- Steigende Rohstoffpreise
- Zunehmender Wettbewerb



250–300 Ausbildungszentren für das
Bäckerhandwerk in Frankreich

8.000 Auszubildende beginnen jedes
Jahr ihre Ausbildung

20–25 % beenden ihre Ausbildung nicht.

**Der Fachkräftemangel bleibt eine der
größten Herausforderungen für das
Bäckerhandwerk.**



Markteinführung 2006/2007

Mehrere Jahre Entwicklung

2 Patente angemeldet

Heutige Version: 4. Generation

Schnelleres Arbeiten und austauschbare
Matrizen

[Paneotrad Evo DE](#)



Lange Teigführung im Kühlraum +
schonende Teilung = Die Aromen bleiben
erhalten und entwickeln sich optimal

Sehr hohe Prozesssicherheit und
reproduzierbare Qualität

Optimale Reaktionszeit für das Backen den
ganzen Tag lang

Weniger Retouren



Ermöglicht eine Verschiebung der Arbeitszeiten hin zu einer Arbeit tagsüber

Differenzierung vom Wettbewerb durch handwerkliche Premiumprodukte

Für viele verschiedene Backwaren geeignet

Panetrad® ist standardmäßig mit 3 auswahlbaren Matrizen ausgestattet, und 4 Matrizen für die Panetrad® EVO. Jede Matrix kann entweder für eine einfache Teilung oder eine doppelte Teilung benützt sein.

Die doppelte Teilung erlaubt die Herstellung von bis 6 verschiedenen Formen. Heutzutage bietet Bongard bis über 30 verschiedenen Matrizen, das heisst über 60 mögliche Formen mit der doppelten Teilung. Mit Panetrad® bekommen Sie die grösste Vielfalt an Bratformen am Markt.

► Matrizen für EINFACHE Teilung geeignet

		
# 1 10 Sl 57 x 375 mm	# 2 6 Sl 570 x 62.5 mm	# 3 15 Sl (5x3) 114 x 125 mm
		
# 4 8 Sl 570 x 47 mm	# 5 24 Sl (4x6) 142.5 x 62.5 mm	# 6 8 Sl 71.5 x 375 mm
		
# 7 12 Sl 47.5 x 375 mm	# 8 12 Sl (4x3) 142.5 x 125 mm	# 9 4 Sl 142.5 x 375 mm
		
# 10 24 Sl (2x2) 47.5 x 187.5 mm	# 11 12 Sl (2x6) 285 x 62.5 mm	# 12 20 Sl (4x5) 142.5 x 75 mm
		
# 13 8 Sl (4x2) 142.5 x 187.5 mm	# 14 32 Sl (4x8) 142.5 x 46.8 mm	# 15 10 Sl (5x2) 114 x 187.5 mm
		
# 16 4 Sl (2x2) 285 x 187.5 mm	# 17 11 Sl 52 x 375 mm	# 18 6 Sl (3x2) 190 x 187.5 mm

		
# 19 15 Sl (3x5) 190 x 75 mm	# 20 12 Sl (6x2) 95 x 187.5 mm	# 21 18 Sl (3x6) 190 x 62.5 mm
		
# 22 16 Sl (2x8) 285 x 47 mm	# 24 16 Sl (8x2) 71 x 187.5 mm	# 36 4 Sl 570 x 93.5 mm
		
# 37 6 Sl 95 x 375 mm	# 38 3 Sl 570 x 125 mm	# 41 6 Sl (3x2) 285 x 125 mm
		
# 44 15 Sl 62 Innen 95 mm	# 45 25 Sl 62 Innen 75 mm	

(*) Mit Aufpreis

(**) Nur mit Panetrad EVO

► Matrizen für DOPPELTE Teilung geeignet

	
# 42 30 Dreieckige Teilung 114 x 125 X 169 mm Nur mit Matrix #3	# 43 20 Dreieckige Teilung 114 x 187.5 X 219.5 mm Nur mit Matrix #15



kaisers
Gute Backstube

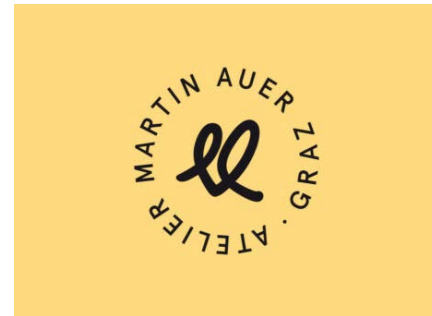


 **Lail & Leben**
Täglich ein Stück Brotkultur



**SCHWÄLMER
BROTLADEN**

—
seit 1907



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



Um die optimale Qualität des Teigs zu gewährleisten, berechnet man die Wassertemperatur folgendermaßen:

$$\text{Basistemperatur BT} = \text{Raum Temperatur} + \text{Mehl Temperatur} + \text{Wasser Temperatur}$$

$$\text{Basistemperatur BT} = 52 \text{ für eine Spiralkneter} / 58 \text{ für einen Taucharmkneter}$$

$$\begin{aligned}\text{Wasser Temperatur} &= 52 - \text{Raum } T^{\circ} - \text{Mehl } T^{\circ} \\ &= 52 - 25^{\circ} - 22^{\circ} \\ &= 5^{\circ}\end{aligned}$$

Die Autolyse wurde in den 1970er-Jahren vom französischen Professor Raymond Calvel entwickelt.

« Nicht die Maschine soll den Teig entwickeln, sondern die Zeit. »

Bei der Autolyse werden nur **Mehl und Wasser** vermischt und anschließend **30 bis 60 Minuten ruhen gelassen**.

Während dieser Ruhezeit beginnen die natürlichen Enzyme des Mehls zu arbeiten. Das Gluten entwickelt sich auf natürliche Weise und der Teig gewinnt an Struktur – ganz ohne mechanische Belastung.

Die Vorteile der Autolyse

- ✓ Schnellere und bessere Glutenentwicklung
- ✓ Weniger Knetzeit → geringere Erwärmung des Teiges
- ✓ Verbesserte Wasseraufnahme
- ✓ Elastischer und leichter formbarer Teig
- ✓ Größeres Teigvolumen und bessere Gärtoleranz
- ✓ Offene, unregelmäßige Porung
- ✓ Intensiveres Aroma durch längere natürliche Entwicklung
- ✓ Längere Frischhaltung der Backwaren



- ✓ Keine Tiefkühlung
- ✓ Natürliche Zutaten
- ✓ Keine Zusatzstoffe zur Verbesserung von Geschmack oder Haltbarkeit
- ✓ 15–20 Stunden Teigführung
- ✓ Frisch in der Bäckerei gebacken



Bis 1978: staatlich regulierter Preis

Ab 1978, diese Preisfreiheit unterlag jedoch bis zum 1. Januar 1987 einer Reihe von Beschränkungen (Preisobergrenzen, Preisstopps, Preisbegrenzungsvereinbarungen usw.).

Seit 1987: freie Preisgestaltung



So schnell wie der Mitarbeiter, der sie benutzt...

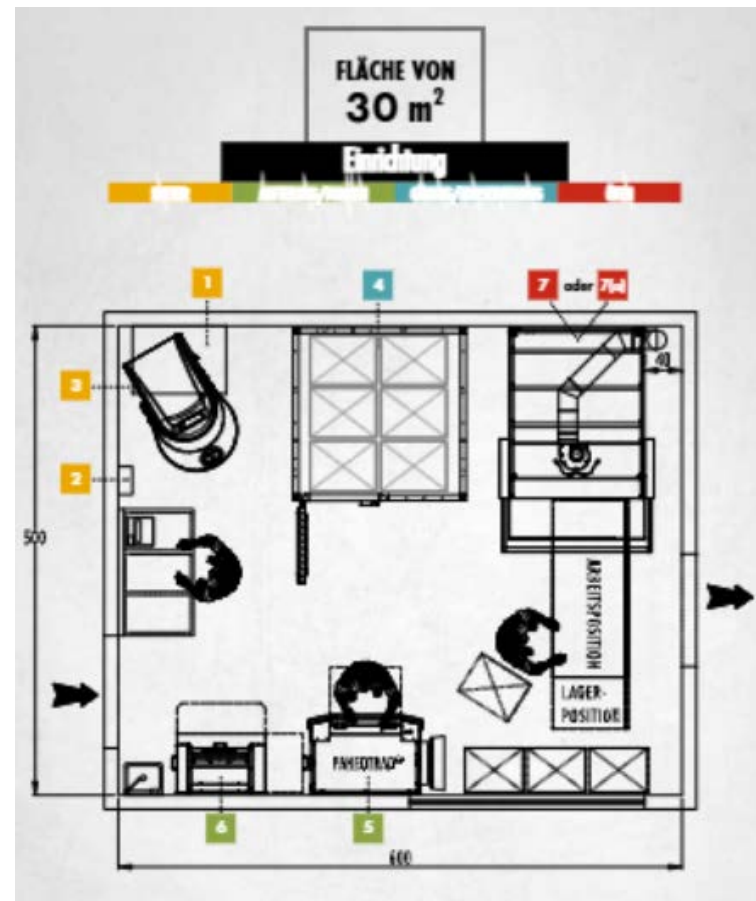
Der Bediener bereitet den nächsten Behälter vor, während die Maschine teilt.

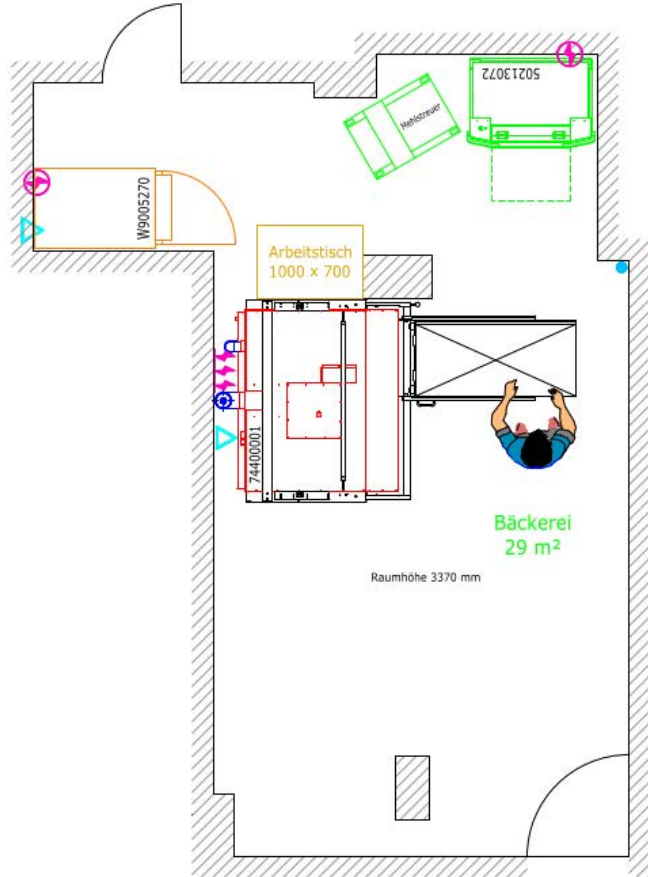
Leistung:

10 Baguettes /mn → bis 400
Baguettes / Stunde

60 geformte, backfertige Brötchen in 90
Sekunden









Freiburg, Deutschland
44 Bäckereifachgeschäfte
und ca. 500 Mitarbeitern





1 bis 7kg Teig / Wanne

Bis zu 6 Behälter / mn

Bedienung durch nur
eine Person

Sensorische Signale



Auge

Helligkeit
Farbe
Form
Bewegung



Gehör

Lautstärke
Rhythmus
Tonhöhe
Sprache



Geruch

Blumig
Fruchtig
Würzig
Holzig
Harzig
erdig



Tasten

Temperatur
Konsistenz
Form
Haptik



Geschmack

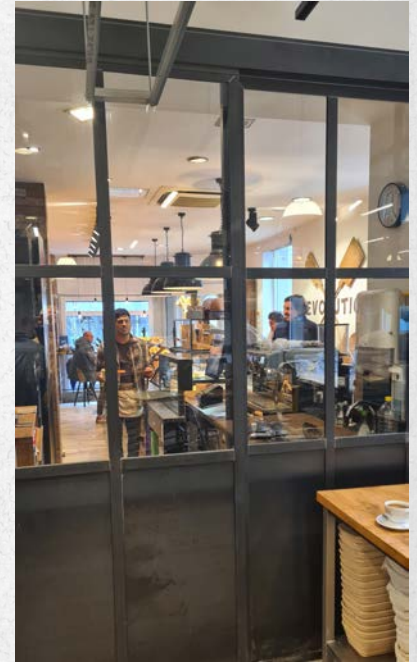
Süß
Salzig
Sauer
bitter



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Südwest e.V.

Sensorische Medien wirken wie eine Brausetablette: Sie erhöhen die Effizienz jeder Marketingmaßnahme. Sie verstärken die verankerten Botschaften, Argumente und Produktversprechen. Sie erhöhen deren Glaubwürdigkeit, wecken Emotionen, machen Spaß und motivieren zum Handeln.

Projekt Boulangerie Leonhardt / Bretten



Projekt Boulangerie Leonhardt / Bretten



Projekt Till & Brot / Freiburg



Projekt Freestander Bäckerei Bauer / Kirrlach / Teigwannenlieferung





Galaxy S20



Snackkonzept über Paneotrad / Pinsaproduktion

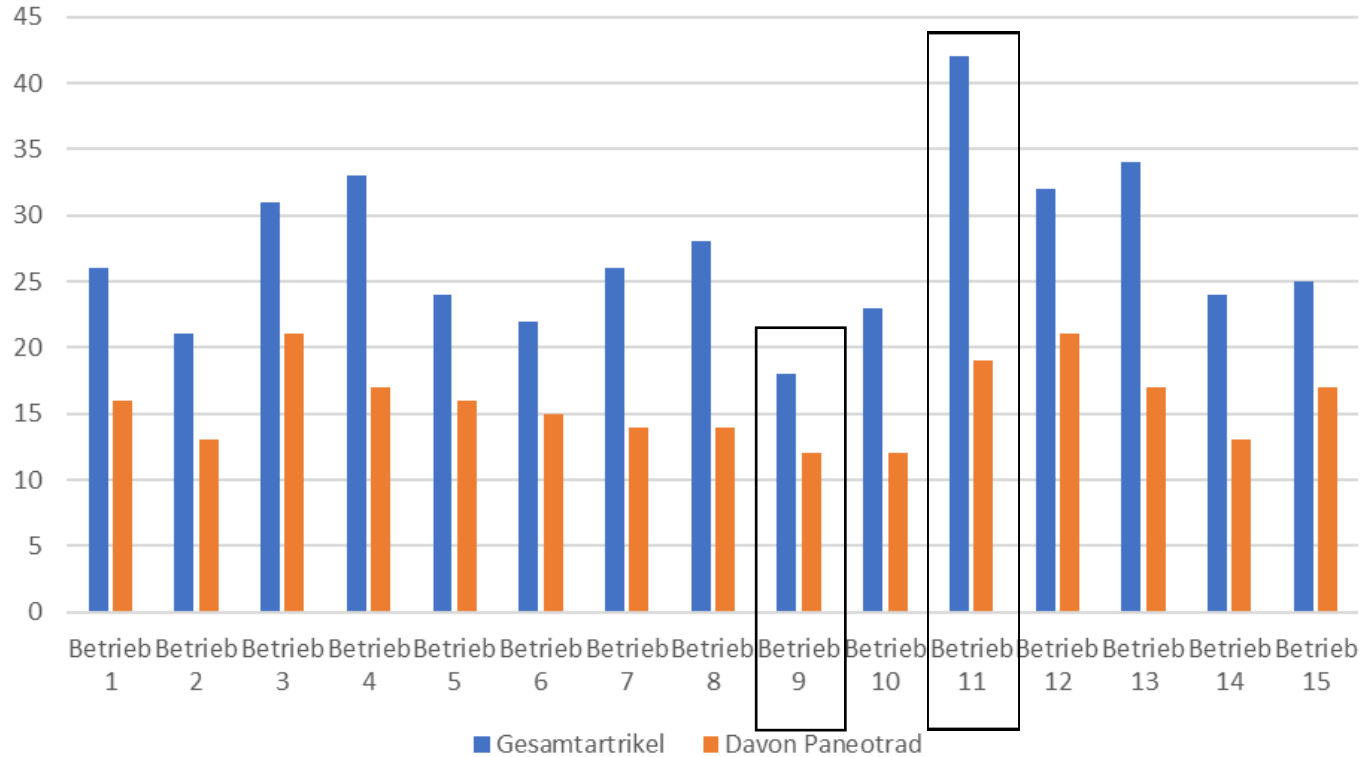


Snackkonzept über Paneotrad

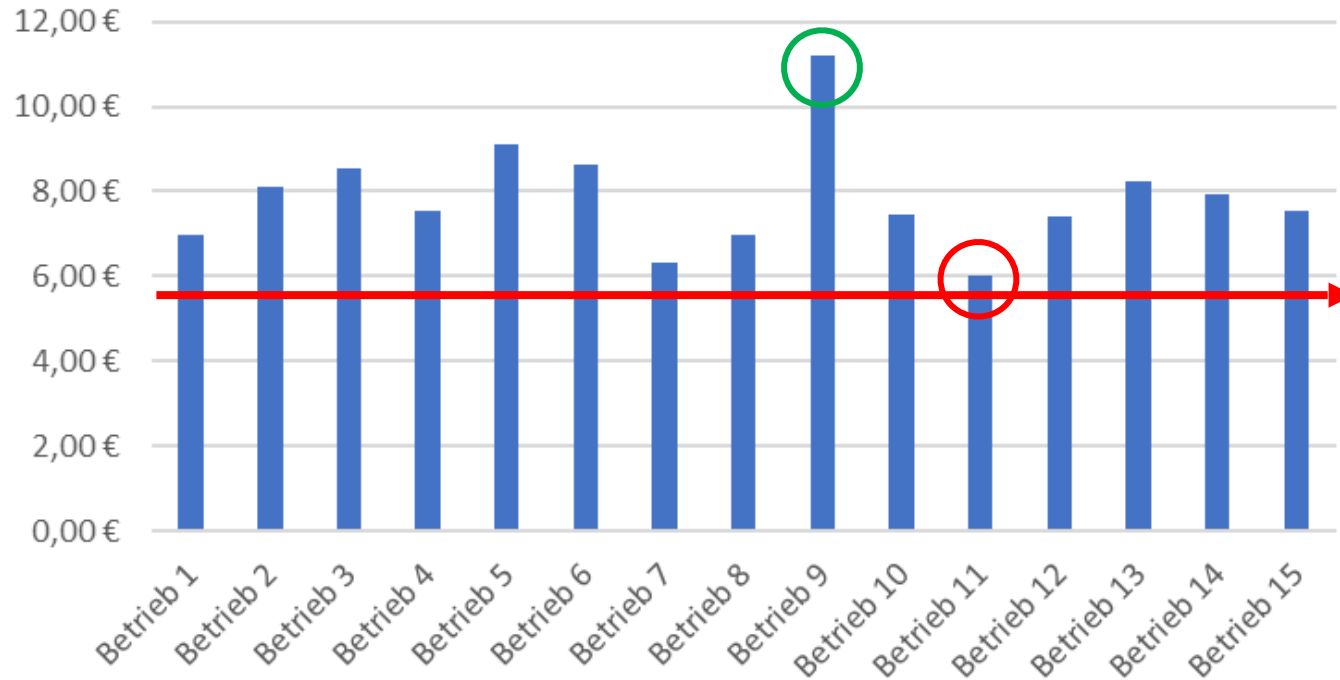


Kennzahlen zu AK Wannenteig

Gesamtartikel vs. Paneotrad

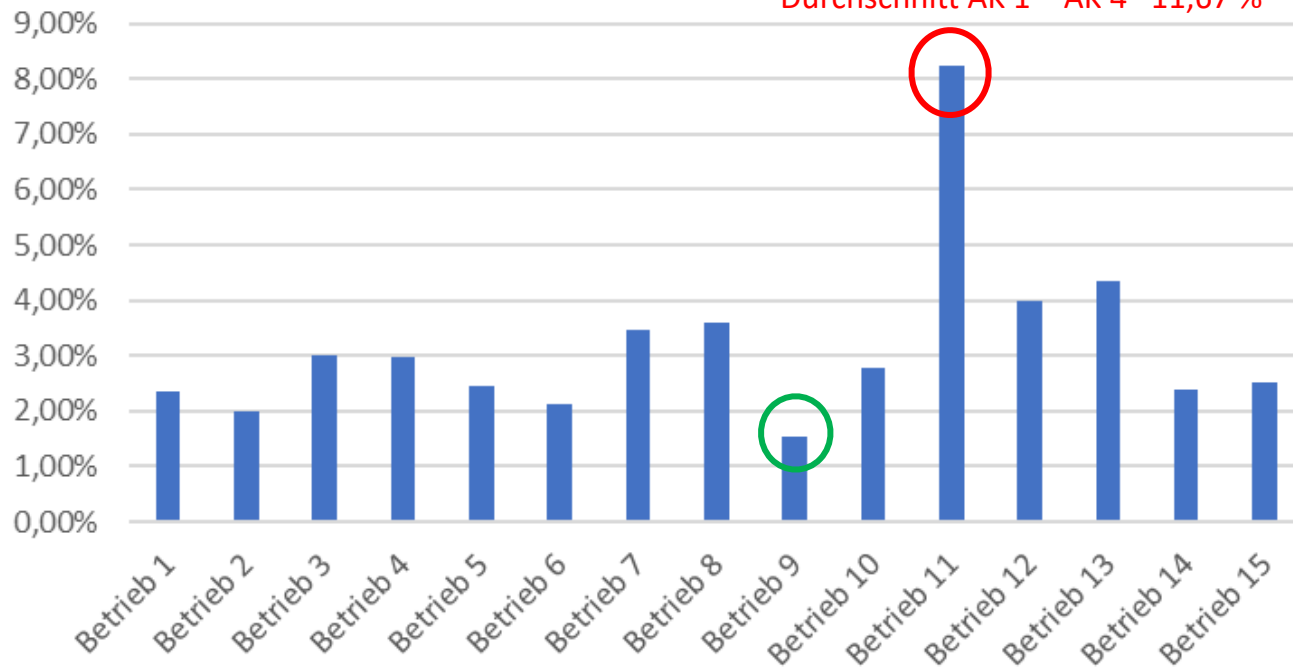


Kundenbon AK Wannenteige



Retourenquote AK Wannenteige

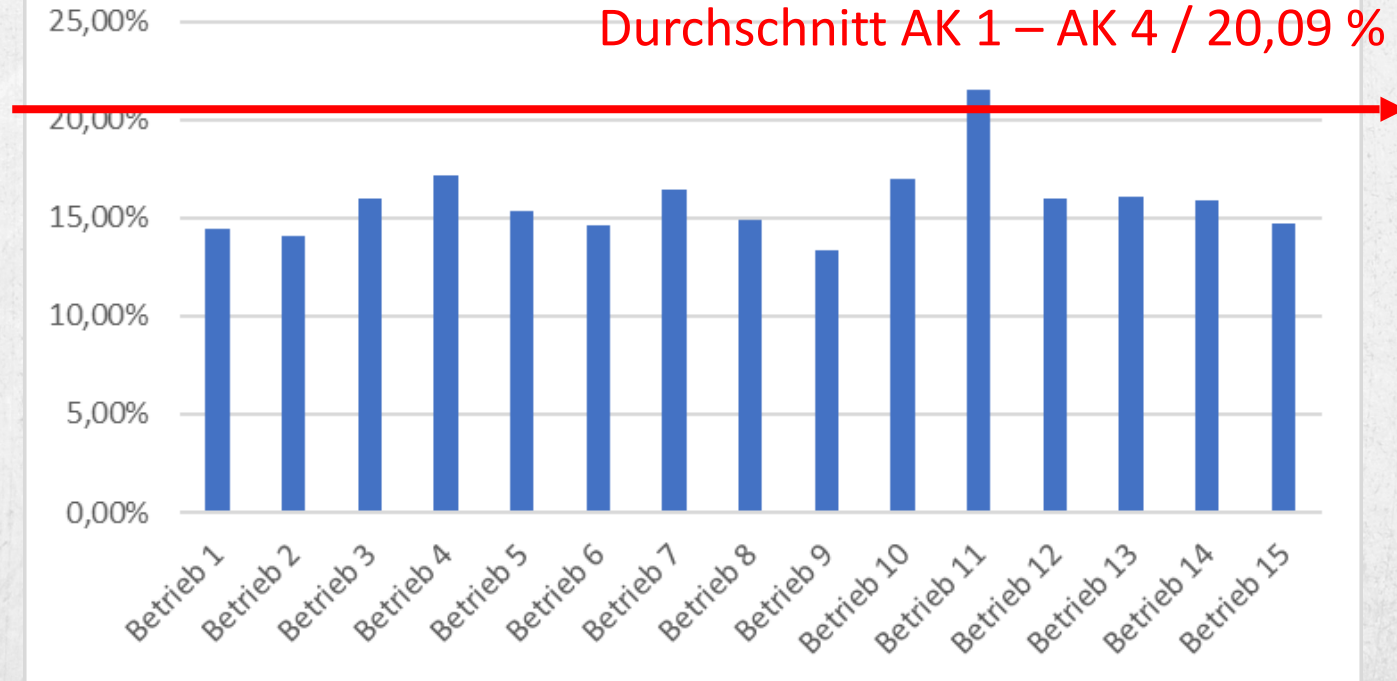
Durchschnitt AK 1 – AK 4 11,67 %



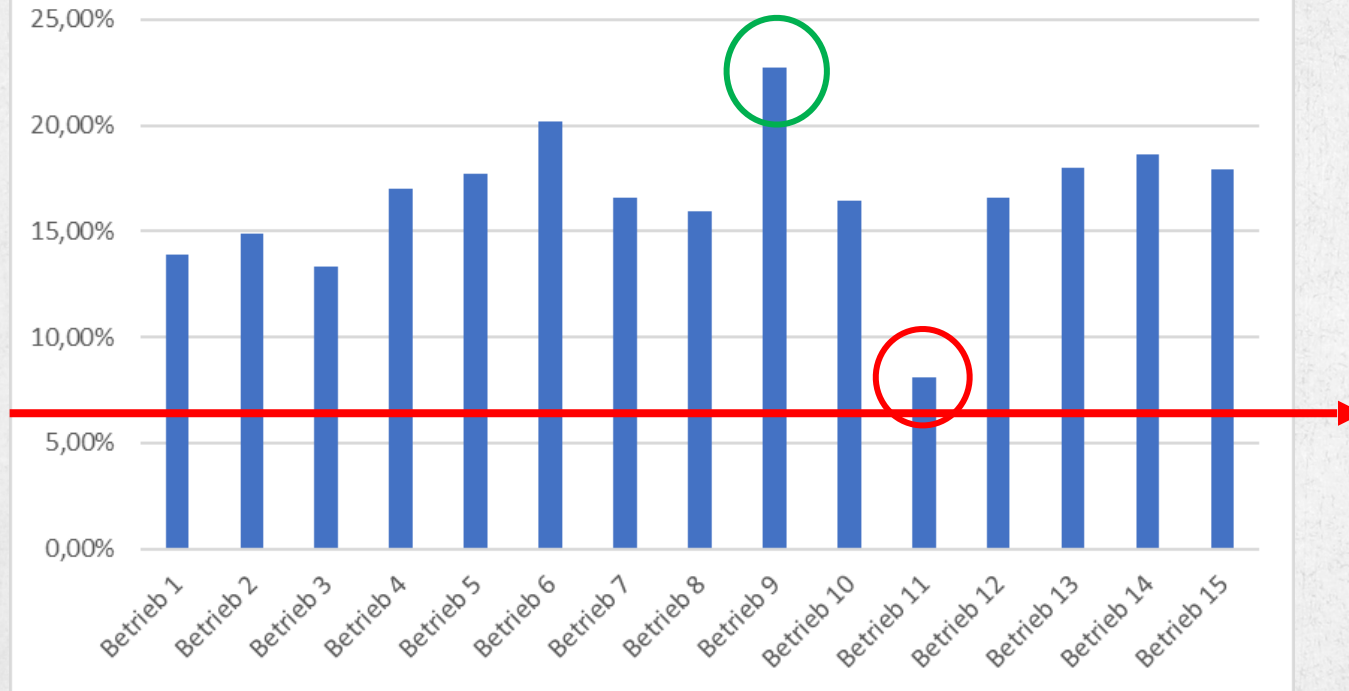
Umsatz in € pro Wanne / AK Wannenteige



Materialkosten AK Wannenteige



Ertrag vor Steuer / AK Wannenteige



Qui vient en Alsace ?

