



Presseinformation

„Geschmack trifft Kunst: Bakerman startet Snack-Revolution auf der Internoga 2025“

Gronau, 17.02.2025 - Bakerman revolutioniert die Snackwelt mit aufregenden Geschmacksinnovationen und lädt zu einer einzigartigen kulinarischen Entdeckungsreise ein.

Größer, wilder, ausgefallener: Unter dem Motto **"Geschmack ist Zukunft"** präsentiert Bakerman auf der diesjährigen Internoga ein Feuerwerk an Snackinnovationen. Das Unternehmen verspricht ein Erlebnis der Superlative mit noch mehr Toppings und kreativen Geschmackskombinationen.

Überraschung und Kunstgenuss: Bakerman hält sich bewusst bedeckt, um die Spannung zu steigern. Neben neuen, coolen und leckeren Artikeln verspricht das Unternehmen eine völlig neuartige Produktpräsentation, die sich vor allem von künstlerischen Elementen inspirieren lässt. Diese einzigartige Inszenierung verspricht, die Snackwelt in einem ganz neuen Licht zu präsentieren.

Entdecke neue Geschmackswelten: Bakerman fordert Besucher heraus, ihren eigenen Geschmack neu zu definieren und zu beschreiben. Das Team aus dem Münsterland nimmt Kunden mit auf eine Reise durch verschiedene Geschmackswelten und ermutigt sie, neue Snackkonzepte zu erkunden.

Boost your taste: Mit dem Claim **"Boost your taste"** lädt Bakerman dazu ein, die Grenzen des Geschmacks zu erweitern. Das Unternehmen verspricht eine besondere Geschmacksreise, die Inspiration und neue kulinarische Erfahrungen bietet.



Innovation trifft Tradition: Bakerman bleibt seinen beliebten Snack-Klassikern treu, entwickelt aber ständig neue, kreative Ideen für Snack- und Belegkonzepte. Das Unternehmen setzt auf Weiterdenken und innovative Lösungsansätze, um Abwechslung in die Auslagen zu bringen. Besucher der Internorga sind herzlich eingeladen, den Stand von Bakerman zu besuchen und sich von den neuesten Snackkreationen inspirieren zu lassen. Ein Besuch, der sich garantiert lohnt!

Über die Bakerman Gruppe

Bakerman wurde 2007 in Gronau gegründet und ist bis heute inhabergeführt. Die damit einhergehenden kurzen Entscheidungswege, kombiniert mit der hohen Fachkompetenz, haben das Unternehmen innerhalb von 18 Jahren zu einem der Innovationstreiber und Trendsetter der Branche gemacht. Heute erzielt Bakerman mit insgesamt 85 Mitarbeitern am Standort Gronau und 350 Mitarbeitern innerhalb der Gruppe, einen Umsatz von 260 Millionen Euro. Als Spezialist für Qualitätsbackwaren im süßen wie auch herzhaften Bereich, bietet das Unternehmen, neben den Klassikern vor allem innovative Produkte mit handwerklicher Anmutung aus hochmodernen Produktionsanlagen und ist IFS „higher level“ zertifiziert. Dank der Kompetenz qualifizierter Bäckermeister im Entwicklungsteam, kann Bakerman neue Trendprodukte vorstellen und auf individuelle Kundenwünsche schnellstens eingehen. Zur Geschäftsleitung gehören heute Heiko Thees (Inhaber), Marcel Krug (Geschäftsführer), Lars Feldhues (Geschäftsführer), Friedhelm Leuders (Prokurist), Falk Löffler (Prokurist Bakerman, Geschäftsführer Bakerman Produktion) und Wilhelm Voss (Prokurist).



Für Rückfragen zu dieser Presseinformation wenden Sie sich bitte an:

Bakerman GmbH & Co. KG

Aleksandra Reimann

Düppelstraße 17

48599 Gronau

02562 – 90 81 05 - 33

aleksandra.reimann@bakerman.de