



Presseinformation

„IMAGINE – Geschmack neu gedacht im Bakerman SnackLab auf der Internorga 2026“

Gronau, 27.01.2026 - Bakerman erweitert das Snackbewusstsein, sprengt Geschmacksgrenzen und präsentiert revolutionäre Next-Gen-Snacks – frisch aus dem hauseigenen SnackLab – auf der Internorga in Hamburg vom 13. bis 17. März 2026.

„**IMAGINE!**“ – so lautet der Aufruf des Snackproduzenten aus Gronau. Was wäre, wenn Snacks mutiger wären? Wilder. Kreativer. Voller Möglichkeiten? Genau diesen Fragen ist Bakerman nachgegangen – und hat im SnackLab Ideen Wirklichkeit werden lassen, die die Snackwelt nicht nur weiterdenken, sondern neu definieren.

Das SnackLab ist dabei mehr als ein Entwicklungsraum. Es ist ein offener Ort, an dem Neugier auf Erfahrung trifft, an dem aus „Was-wäre-wenn“-Gedanken echte Produkte entstehen. Hier wird experimentiert, kombiniert, verworfen – und neu gedacht. **Was hier entsteht, ist morgen Trend. Und knallt heute schon ordentlich.**

Next-Gen Supersnacks – direkt aus dem SnackLab

Natürlich hat das Tüfteln im SnackLab Spuren hinterlassen. Oder besser gesagt: **richtig gute Snacks hervorgebracht.** Auf der Internorga 2026 präsentiert Bakerman unter anderem:

- **Pizza-Burger**

Zwei Ikonen. Ein Snack. Herzhaft, überraschend und kompromisslos lecker.



- **Creamy Buns**

Süße Buns, gefüllt und getoppt für den maximalen Genussmoment. In den Sorten **Karamellcookie, Hazel, Amarettini Style und Zitrone** – cremig, modern und absolut snackable.

- **Pinsolini**

So lecker und bekömmlich wie die bekannte Holzofenpinsa von Bakerman – nur handlicher. Perfekt für alle, die sich nicht entscheiden wollen. Einfach mehrere Sorten gönnen, zum Beispiel **Margherita, Tomate-Mozzarella oder Schinken-Pilze**.

Psst...wir verraten noch nichts!

Bakerman setzt auch in diesem Jahr wieder neue Maßstäbe. Auf der Internorga erwartet euch eine Snacksensation, wie ihr sie noch nie gesehen habt. Das SnackLab brodelt, es steht kurz vor der Explosion! Wer neugierig ist, sollte vorbeikommen.

Ein Stand, der auffällt. Und hängen bleibt.

Auch der Messestand ist wieder ein echtes Statement: Auf über 165 Quadratmetern zeigt sich Bakerman so, wie das Unternehmen tickt – überraschend, am Puls der Zeit, nahbar und voller kreativer Ideen. Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf Inspiration, Austausch und jede Menge Snack-Entdeckungen freuen.

IMAGINE – und schmecke, was möglich ist

Mit dem Messeauftritt auf der Internorga 2026 zeigt Bakerman einmal mehr, wie Innovation schmecken kann. Als Hersteller hochwertiger Backwaren versteht sich das



Unternehmen nicht nur als Produzent, sondern als **Impulsgeber für moderne Snackkonzepte** – flexibel, kreativ und immer einen Schritt voraus.

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 beschäftigt die Bakerman Unternehmensgruppe insgesamt 100 Mitarbeitern im Headquarter in Gronau und 450 Mitarbeiter an allen Standorten. Seit 2025 gehört die Marke KESSKO aus Bonn zur Gruppe. 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 & KESSKO) 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