



Presseinformation

SNACK IT UP – Next-Gen Style direkt aus dem SnackLab von Bakerman

Bakerman präsentiert innovative Snack-Konzepte für eine neue Generation der Auslage – von Creamy Buns bis Croffles.

Gronau, Februar 2026 - Willkommen im SnackLab: Mit seinem kreativen Innovations-Hub hebt Bakerman das Snacking auf ein neues Level. Unter dem Motto „SNACK IT UP“ entstehen hier trendstarke Konzepte, die klassisches Bäckerhandwerk mit mutiger Produktentwicklung verbinden. Das Ergebnis: Next-Gen-Snacks, die begeistern, überraschen – und die Auslage zur Bühne machen.

Im SnackLab von Bakerman stehen zwei Welten gleichberechtigt nebeneinander: Einerseits werden bewährte Klassiker wie Blätterteigstangen und Croissants wertgeschätzt und kreativ weiterentwickelt. Andererseits entstehen hier völlig neue Snack-Konzepte, die Trends aufgreifen und eigene Impulse setzen – von überraschenden Füllungen bis hin zu innovativen Produktformaten wie den Creamy Buns. So verbindet das SnackLab Tradition und Next-Gen-Denken zu einer Auslage, die sowohl Verlässlichkeit als auch echte Neuheiten bietet. Ob herzhaft oder süß, vertraut oder experimentell – erlaubt ist, was begeistert.

Creamy Buns – das Highlight aus dem SnackLab

Das aktuell heißeste Produkt aus dem Innovationslabor sind die neuen Creamy Buns. Fluffige, süße Buns, gefüllt und getoppt für maximalen Genuss. In den Sorten



Karamellcookie, Hazel, Amarettini Style und Zitrone stehen sie für moderne Snackkultur und den Mut, Erfolgsrezepte neu zu denken. Cremig, vielseitig, absolut snackable – ein echtes Statement für jede Theke.

Für noch mehr kreative Möglichkeiten sorgt KESSKO, die neue Marke der Bakerman Unternehmensgruppe. Von cremigen Füllungen über überraschende Toppings bis hin zu edlen Schokoladen, glänzenden Kuvertüren und crunchy Streudekoren erweitert KESSKO das Spiel mit Texturen, Farben und Aromen. Mehr Kreativität. Mehr Wow. Mehr Differenzierung am POS.

Croffles – der Hybrid mit Bestseller-Potenzial

Ein weiteres Highlight aus dem SnackLab sind die Croffles – der Trend-Hybrid aus Croissant und Waffel. Außen goldig-knusprig, innen soft und buttrig – sie vereinen das Beste aus beiden Welten und sind dabei besonders einfach umzusetzen.

Die Zubereitung ist unkompliziert: Croissant-Teiglinge (Tipp: Buttercroissant 3.0) antauen lassen, im Waffeleisen goldbraun backen und anschließend individuell veredeln. Ob Dubai Style, mit Macadamia-Creme oder klassisch mit Schoko, Nuss-Nougat oder Erdbeer-Joghurt und crunchy Dekor – Croffles bieten enormes Individualisierungspotenzial und sprechen neue Zielgruppen an. Ein Erlebnisprodukt mit garantiertem Bestseller-Faktor.

Klassiker neu inszeniert

Auch bewährte Produkte haben im SnackLab ihre Innovationsprüfung bestanden. Quarkbällchen werden mit Express-Cremes gefüllt und mit bunten Toppings zu kleinen Genuss-Highlights. Croissants verwandeln sich durch kreative Füllungen und Toppings



in echte Kunstwerke – optisch stark, geschmacklich auf Next Level und ideal für eine attraktive Preiskalkulation.

Blätterteigstangen mit Expresscremes, Sahne und Früchten bringen Frische in die Auslage, während das Apfeldreieck mit Sahne, einer Kugel Eis und feiner Soße eine moderne Neuinterpretation erfährt. Altbekannt – und doch überraschend anders.

SnackLab-Vibes für die Theke

Mit dem SnackLab zeigt Bakerman, wie vielseitig und inspirierend moderne Snack-Konzepte sein können. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, bunt und kreativ – und bieten Bäckereien sowie dem Fachhandel konkrete Ansätze für mehr Frequenz, höhere Wertschöpfung und eine klare Differenzierung im Wettbewerb.

Jetzt heißt es: SnackLab-Energie aufnehmen und einfach machen.

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

Cathrin Nienhaus

Düppelstraße 17

48599 Gronau

02562 – 90 81 05 - 37

cathrin.nienhaus@bakerman.de