



| BAKISTO

Automatisch Ofenfrisch

| BACKEN 4.0

Minimaler Einsatz – maximale Ergebnisse

■ **Backfrische Waren** auch ohne den traditionellen Bäcker vor Ort – das zählt längst zu den festen Errungenschaften im Lebensmitteleinzelhandel. Ob Weiß-, Grau-, oder Vollkornbrot, Croissant oder Brötchen: Mit „Bakisto“ ist es Wanzl gelungen, das Backen und die Präsentation von Gebackenem zu integrieren und in einen vollständig automatisierten Prozess zu überführen. Von der Beschickung über den eigentlichen Backvorgang bis hin zur Entnahme der Ware am Point of Sale konnten wir hier sämtliche Prozessschritte miteinander verknüpfen.

Das Resultat überzeugt auf ganzer Linie: Bakisto entlastet den Marktbetreiber durch wenige manuelle Arbeitsschritte, die mit geringem Personalaufwand flexibel in den Tagesablauf integriert werden können, und erfüllt den Wunsch der Kunden nach übersichtlich präsentierter, ofenfrischer Backware!



↑ GANZ IM ZENTRUM DER AUFMERKSAMKEIT:
BakeOff-Module von Wanzl machen den Einkauf von Backwaren zum unwiderstehlichen Vergnügen.

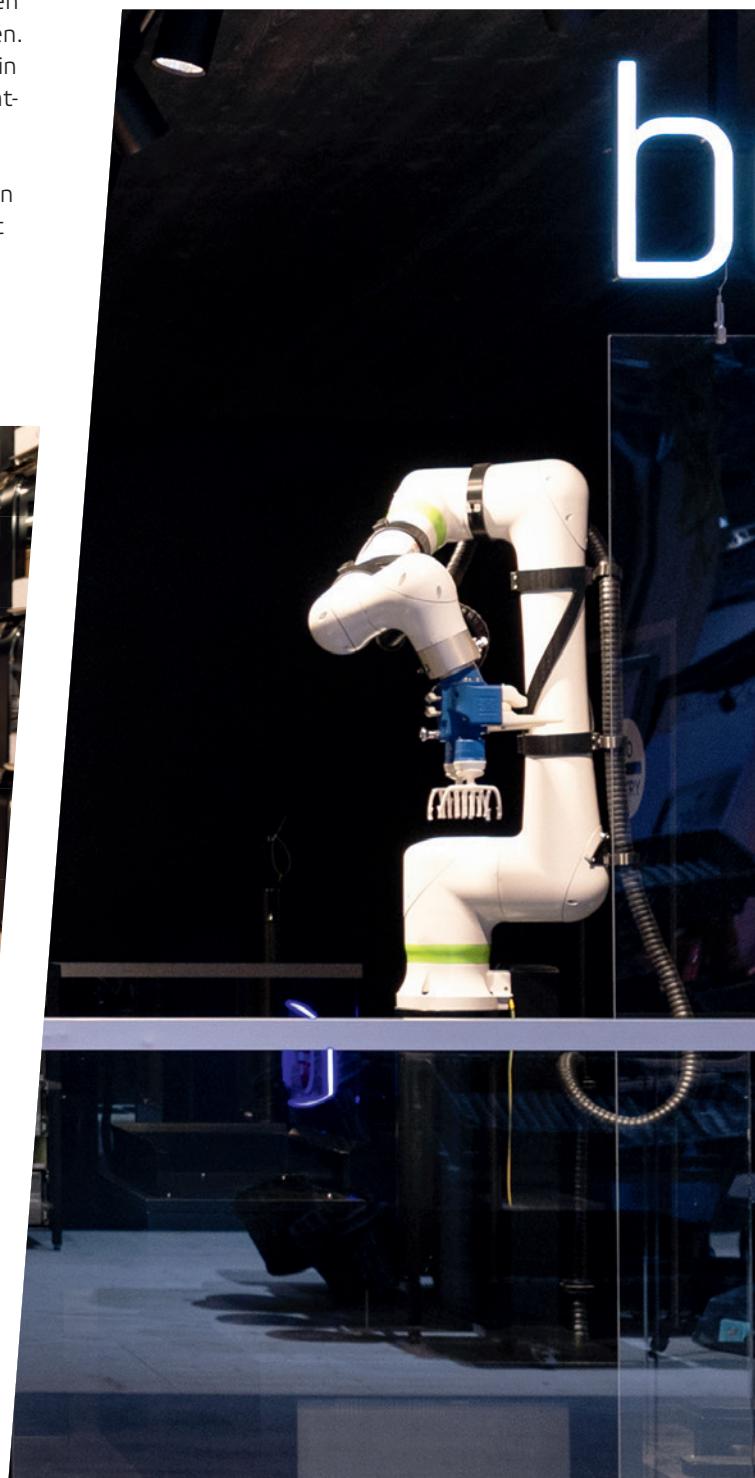
■ Unsere Kooperationspartner

FANUC

FANUC gehört zu den erfolgreichsten Robotikherstellern weltweit. Bei Bakisto werden FANUC-Cobots für schnelle, präzise und reibungslose Abläufe eingesetzt.

WIESHEU

WIESHEU ist Markt- und Innovationsführer beim Backen am PoS. Die WIESHEU-Backstation in Verbindung mit dem TrayMotion-System zur automatischen Be- und Entladung des Ofens sorgt für perfekte Backergebnisse mit Bakisto.





◀ **SCHNELLER ZUGRIFF MIT DER GEBÄCKZANGE**

– einfacher Verschluss durch die selbstschließenden Hygieneklappen: So bleiben Backwaren länger frisch und schmackhaft.

▼ „BAKISTO ALS PRINZIP“:

KI-gestützte Robotik macht Ihren Backprozess in jeder Phase zum Effizienzbetrieb

bakisto

**AUTOMATISIERTES
BACKEN UND BESTANDSMESSUNG
MIT KÜNSTLICHER INTELLIGENZ**

- > Kontrollierte, gleichbleibende Qualität
- > Geringerer Aufwand bei der täglichen Inventur
- > Vermeidung von Out-of-Stock-Situationen
- > Reduktion des Personaleinsatzes
- > Einsparung von Energiekosten
- > Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen
- > Flexible Backpläne

| BACKEN ALS INTEGRIERTER PROZESS

Bakisto macht es Ihnen einfach!

■ **Insbesondere bei größeren LEH-Ketten** zählen Backwarenpräsenter heute zum festen Inventar. Die damit verbundenen Herausforderungen sind vielfältig. Wachsender Kostendruck aufgrund steigender Energiepreise, Mangel an (einsatz-)fähigem Bedienpersonal oder auch starre Backpläne welche lokale Standortbedingungen unzureichend berücksichtigen.

Bakisto führt sämtliche Phasen im Backablauf – von der Beschickung über das Backen selbst bis hin zur Präsentation und Entnahme durch den Kunden – in einen einzigen integrierten Prozess zusammen. Durch die durchgängige Automatisierung lässt sich Bakisto mit minimalem Personalaufwand betreiben. Aufwändige Anlernphasen entfallen. Das alles vereinfacht den Gesamtlauf und spart in erheblichem Umfang Kosten.



↑ BAKISTO SICHERT
MARKTBETREIBERN
einen hochgradig organisierten
Backablauf. Manueller Einsatz
ist dabei nur noch punktuell nötig.

↑↑ GLEICHBLEIBEND
HOHE QUALITÄT
ist und bleibt das A und O:
Mit Bakisto verwöhnen Sie Ihre
Kunden mit optimaler Ofenfrische.



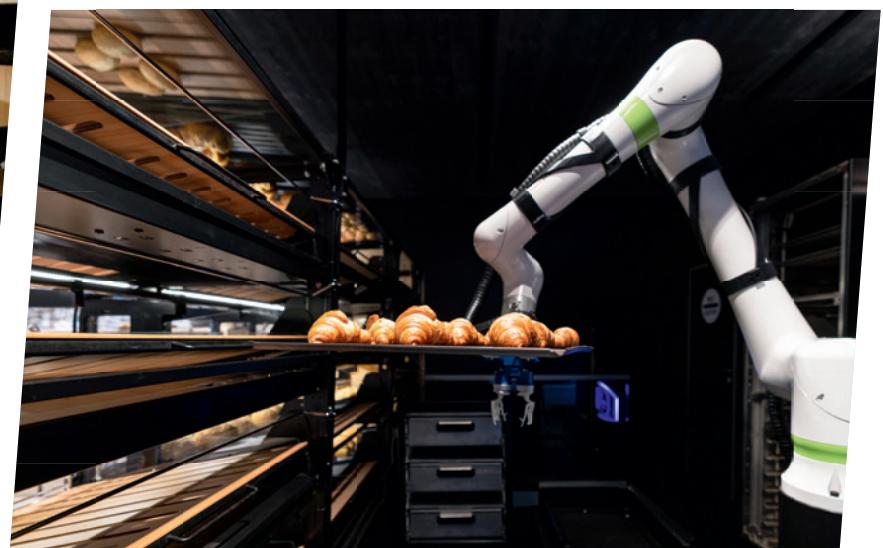
→ OUT-OF-THE-STOCK?

- NICHT MIT BAKISTO

Mit dem smarten Backwarenpräsenter von Wanzl bleiben Ihre Angebotsfächer stets bestens bestückt, und Ihre Kunden können dort jederzeit zugreifen!



Der Einsatz von Künstlicher Intelligenz sorgt dabei für optimale Bestückung und maximale Effizienz durch tagesindividuelle Planung. So können u. a. Abschreibungen für Backwaren auf ein notwendiges Minimum reduziert werden, und der Aufwand für händisches Zählen der Backwaren am Abend entfällt.



← BACKPLANUNG

mit hohem Aufwand und niedriger Flexibilität war gestern. Heute erstellt die Bakisto-KI Pläne, die sogar das Wetter berücksichtigen!

↔ BEI BAKISTO WERDEN KI-GESTEUERTE FANUC-Cobots für schnelle, präzise und reibungslose Abläufe eingesetzt: von der Aufnahme der (tiefgefrorenen) Waren bis zur Abgabe an den Präsenter.

↓ DER EINSATZ VON ROBOTERN

bietet die Grundlage für die Umsetzung effizienter, nahezu vollständig automatisierter Backprozesse. So können lästige manuelle Arbeiten eingespart und notwendiges Personal an anderer Stelle eingesetzt werden.



➔ **BAKISTO:**
Drei Technologien –
eine Lösung, die rundum
überzeugt.

▼ **BAKISTO:**
Für einen schnelleren
Ablauf zwischen den
einzelnen Backvorgängen
stehen standardmäßig
zwei Beschickungswagen
vor jedem Ofen.



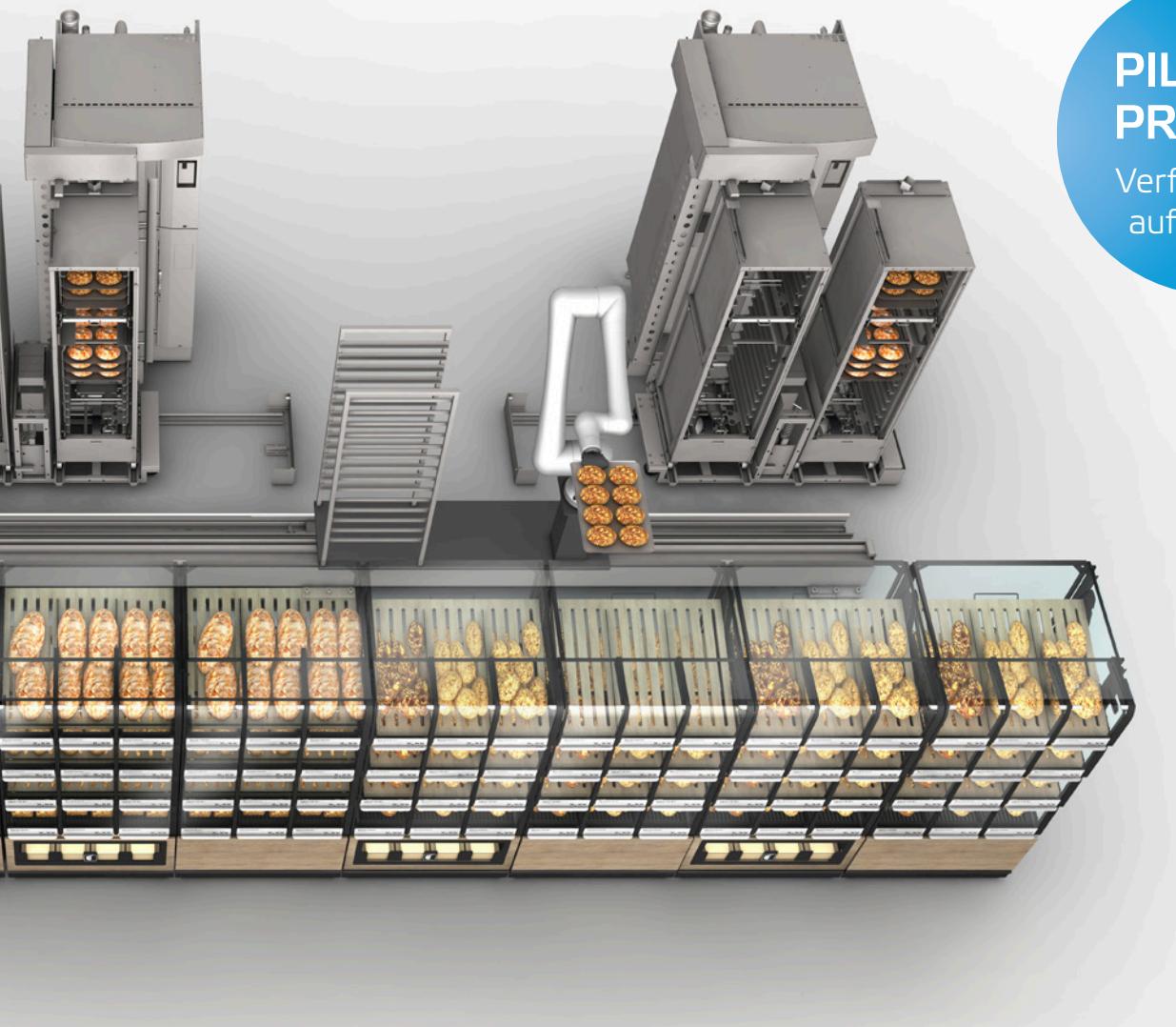
| DREIFACH KOMPETENT – EINFACH ERFOLGREICH

Automatisch vorbereiten – backen – präsentieren

■ **Mittels intelligenter Integration** zur höchstmöglichen Effizienz für den Marktbetreiber: So lässt sich das „Prinzip Bakisto“ zusammenfassen! Die drei „Herzkammern“ des Gesamtsystems bilden dabei der Backwarenpräsenter BakeOff i von Wanzl, der Backofen mit automatischem Be- und Entladesystem TrayMotion von WIESHEU und der kollaborierende, auf Schienen betriebene Roboter von FANUC.

Die KI des BakeOff-Moduls von Wanzl ist dabei in der Lage, jederzeit zu errechnen, wie viele Backwaren für den momentanen Abverkauf benötigt und entsprechend vorbereitet werden müssen. Auf Basis dieser Daten entnimmt der „Cobot“ die mit tiefgekühlten Backwaren bestückten Bleche aus dem Kühlsystem und überführt sie in das Beschickungssystem.

**PILOT-
PROJEKT**
Verfügbarkeit
auf Anfrage



↓ **BAKISTO:**

Der Cobot zieht fertig belegte Bleche mit tiefgekühlten Teiglingen aus dem Kühlsystem und überführt sie in das Beschickungssystem.

Von hier an übernimmt das Beladesystem TrayMotion von WIESHEU. Dieses zieht die beladenen Bleche ein, sodass im Anschluss daran der Backvorgang ausgelöst werden kann. Nach erfolgreich abgeschlossenem Backprozess werden die Bleche zurück in das Beladesystem gefahren. Hier können die Backwaren abkühlen: parallel dazu wird bereits Platz für den nächsten Backvorgang geschaffen. Der Cobot befüllt dann die vorgegebenen Fächer des Wanzl-BakeOffs mit den fertigen Backwaren. Unmittelbar daran angebunden, wird die KI mit den neuen Bestandsdaten gefüttert und optimiert.



BESUCHEN SIE
UNS AUF
www.wanzl.com



DEUTSCHLAND
Wanzl GmbH & Co. KGaA
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim
Phone +49 (0) 8221 / 729-0
info@wanzl.com
www.wanzl.com

ÖSTERREICH
Wanzl Gesellschaft mbH
Fachmarktstraße 10
2334 Vösendorf
Phone +43 (0) 1 / 616 25 46
at@wanzl.com
www.wanzl.com

SCHWEIZ
Wanzl (Schweiz) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal
Phone +41 (0) 71 / 886 90 10
info.ch@wanzl.com
www.wanzl.com