

# PANOBAKE GMBH

Tradition trifft Innovation

UNTERNEHMENSPRÄSENTATION 2025

 **PANOBAKE**<sup>®</sup>  
Mit uns kriegen Sie alles gebacken.



# ÜBER UNS

Die PanoBake GmbH steht seit über 12 Jahren für handwerkliche Backtradition mit modernem Anspruch. Als Partner für Handel, Gastronomie und Industrie bieten wir innovative Backwarenlösungen mit Herz und Verstand.

## Erweiterung

des Tiefkühlagers  
in Herne

2020

**Bau**  
unserer Tiefkühlproduktion  
in Herne und Gründung  
der PanoBake GmbH

2012

**Umzug**  
von Dortmund in den  
eigenen Firmensitz  
nach Bochum

1997

**Gründung**  
unserer Firma Bereket  
in der gepachteten  
Produktion in  
Dortmund

1986

2007

**Erwerb**  
unserer handwerklichen  
Backstube in Duisburg

2016

**Erwerb**  
unserer neuen  
Produktionsstätte  
in Gelsenkirchen

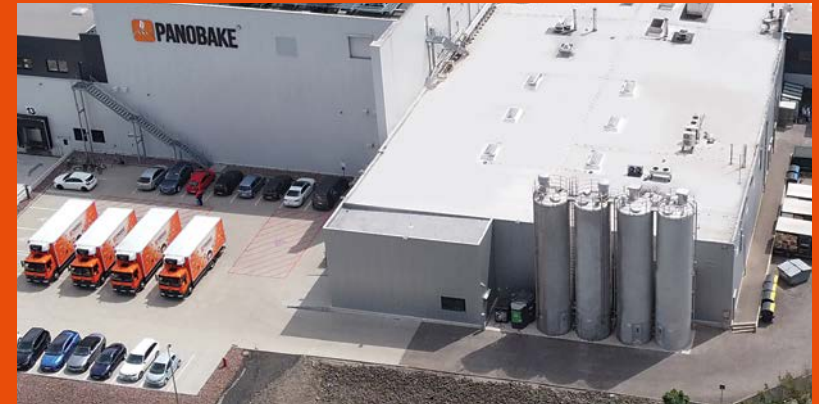
# UNSERE STANDORTE

## Tief verwurzelt im Ruhrgebiet.

Die Bereket Gruppe ist mit drei starken Standorten im Herzen des Ruhrgebiets vertreten: **Herne**, **Bochum** und **Gelsenkirchen**. Diese regionale Nähe ist für uns kein Zufall, sondern Teil unserer Haltung. Hier sind wir gewachsen – und hier verbinden wir echtes Bäckerhandwerk mit moderner Produktion und klaren Qualitätsstandards.

An unseren Standorten entstehen Backwaren mit Charakter: geprägt von handwerklicher Erfahrung, ausgewählten Rohstoffen und effizienten, zeitgemäßen Prozessen. Gleichzeitig bleiben wir nah an unseren Kunden, hören zu und reagieren flexibel auf unterschiedliche Anforderungen aus Handel, Gastronomie und Industrie.

Von **Herne**, **Bochum** und **Gelsenkirchen** aus beliefern wir Partner in ganz Europa. Dabei stehen Zuverlässigkeit, gleichbleibende Qualität und termingerechte Lieferung im Mittelpunkt. Unsere Standorte arbeiten eng vernetzt – für kurze Wege, klare Abläufe und Produkte, auf die man sich verlassen kann.



# PRODUKTION & QUALITÄTSSICHERUNG

## Qualität entsteht im Prozess

Qualität bei PanoBake ist kein Zufall, sondern das Ergebnis klar definierter Prozesse und gelebter Verantwortung. Jeder Produktionsschritt ist darauf ausgerichtet, gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen – kontrolliert, nachvollziehbar und effizient.

Dabei setzen wir bewusst auf das Zusammenspiel aus moderner Anlagentechnik und menschlicher Erfahrung. Denn erst diese Kombination ermöglicht es, höchste Standards dauerhaft zu sichern und unseren Qualitätsanspruch jeden Tag aufs Neue einzulösen.

Qualität bedeutet für uns auch Konsequenz im Detail. Deshalb überprüfen wir unsere Prozesse regelmäßig, schulen unsere Mitarbeitenden kontinuierlich und entwickeln unsere Produktionsstandards stetig weiter. So stellen wir sicher, dass unsere Backwaren nicht nur heutigen Anforderungen gerecht werden, sondern auch zukünftigen – verlässlich, transparent und auf konstant hohem Niveau.



Modernste Anlagen



Handwerkliche Veredelung



Permanente Qualitätskontrollen



HACCP-konformes Arbeiten

# PRODUKTE & SORTIMENT

Ob Klassiker oder Trendprodukte – unser Sortiment überzeugt durch Vielfalt und Individualität.

## Brote

› vom rustikalen Sauerteiglaib bis zum vollwertigen Körnerbrot

## Brötchen & Kleingebäck

› klassisch, körnig, soft oder rustikal

## Tiefgekühlte Teiglinge

› ideal für flexible, frische Backlösungen

## Feingebäck & süße Stücke

› Plunder, Croissants, Teilchen & Co.

## Snacks & belegte Backwaren

› herzhaft gefüllt und ready to serve

## Laugengebäck

› Brezeln, Laugenstangen und -brötchen

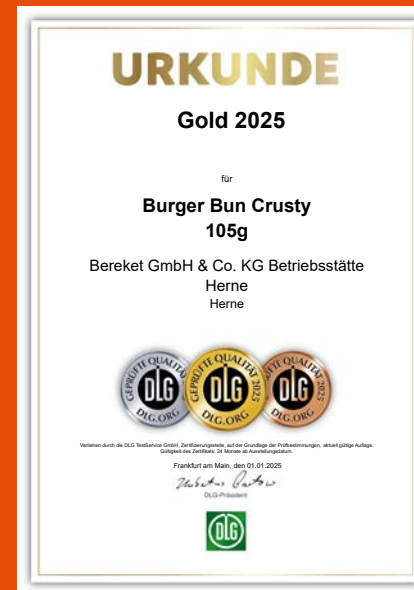
**Und vieles mehr**



# ZERTIFIZIERUNGEN

Qualität ist bei uns nicht nur ein Anspruch  
sie ist geprüft und zertifiziert:

- ▶ IFS Food – Höchstes Niveau
- ▶ DLG jährliche Auszeichnungen
- ▶ DLG Preis für langjährige Produktqualität
- ▶ und viele mehr



# LOGISTIK & LIEFERFÄHIGKEIT

## Verlässlich. Planbar. Lieferstark.

Unsere Logistik ist mehr als reine Auslieferung – sie ist ein zentraler Bestandteil unseres Qualitätsversprechens. Mit klar strukturierten Abläufen, eigener Fahrzeugflotte und moderner Tiefkühltechnik stellen wir sicher, dass unsere Backwaren jederzeit in einwandfreiem Zustand bei unseren Kunden ankommen.

Darüber hinaus setzen wir auf softwaregestützte Routenoptimierung in unserer Logistik. So optimieren wir Lieferwege, vermeiden unnötige Fahrten und reduzieren Emissionen gezielt. Das Ergebnis sind effizientere Abläufe, geringerer Ressourcenverbrauch und ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz – jeden Tag.

- EUROPAWEITE AUSLIEFERUNG
- TIEFKÜHL-LOGISTIK
- EIGENER FUHRPARK
- TERMINTREUE & NOTFALLPLANUNG



# NACHHALTIGKEIT

## Verantwortung endet bei uns nicht am Backofen.

Als Lebensmittelhersteller tragen wir eine besondere Verantwortung – gegenüber Mensch, Natur und den kommenden Generationen.

Nachhaltigkeit ist bei PanoBake deshalb kein bloßes Versprechen, sondern fest in unseren Prozessen verankert.

Wir denken vorausschauend, handeln ressourcenschonend und entwickeln uns stetig weiter – gemeinsam mit unseren Partnern, Mitarbeitenden und Lieferanten.

- ▶ **Regionale Rohstoffe**
- ▶ **Abfallvermeidung & Recycling**
- ▶ **Energieeffiziente Produktion**
- ▶ **Klimaschonende Lieferketten**

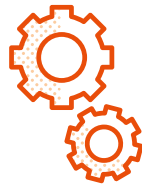


# INNOVATION & ZUKUNFT

Wir entwickeln uns stetig weiter – mit einem klaren Blick auf die Anforderungen von morgen:



Optimierung  
bewährter  
Produkte und  
Prozesse



Technologische  
Weiterentwick-  
lung der  
Produktion



Flexible  
Anpassung an  
Markt- und Kun-  
denbedürfnisse



Fokus auf nach-  
haltige Innova-  
tion entlang der  
Wertschöpfungs-  
kette

# UNSER TEAM – IHRE ANSPRECHPARTNER

Unser Erfolg ist **Teamarbeit** – und Ihr Projekt ist bei uns in besten Händen.

Ob Produktidee, Sortiment oder Lieferprozess:

Bei PanoBake stehen Ihnen engagierte Profis zur Seite, die zuhören, mitdenken und handeln.

**Menschen, die mitdenken. Ansprechpartner, die mitgehen.**



**Wolfgang Kühweg**

Key Account National, Österreich & Schweiz

Mobil: +49 (0) 1520 8679 911

Tel.: +49 (0) 2323 14736-13

E-Mail: w.kuehweg@panobake.de



**Stephanie Leppich**

Verkaufsleitung Innendienst

Tel.: +49 (0) 2323 14736-13

E-Mail: s.leppich@panobake.de



**Hakan Karabal**

Key Account Manager

Mobil: +49 (0) 1520 8679 910

Tel.: +49 (0) 2323 14736-24

E-Mail: h.karabal@panobake.de



**Metin Turan**

Key Account West & Benelux

Mobil: +49 (0) 1768 4457 229

Tel.: +49 (0) 2323 14736-26

E-Mail: m.turan@panobake.de

# INTERESSE GEWECKT?

Lassen Sie uns sprechen!

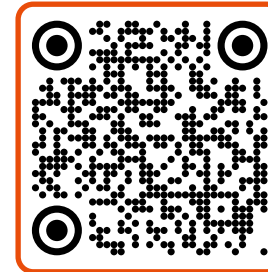
WhatsApp



Kontakt



Sortiment



PanoBake GmbH  
Rottstr. 128  
44653 Herne

E-Mail: [info@panobake.de](mailto:info@panobake.de)  
Tel.: +49 (0) 2323 14736 - 0  
Fax.: +49 (0) 2323 14736 - 29

[www.panobake.de](http://www.panobake.de)



 **PANOBAKE**®  
Mit uns kriegen Sie alles gebacken.

UNS KENNEN!

LERNEN SIE

