



Deutsche Innungsbäcker

# BäckmAn

BACKBUS  
AKTIONSLEITFADEN



In Kooperation mit der

**ESSEN •  
WISSEN**  
Stiftung Eildermann

# WIESO, WESHALB, WARUM

Hurra, hurra, der Backbus kommt! Mit einem umgebauten und speziell ausgestatteten Oldtimer-Doppeldecker-Bus tourt Bäckman durch Deutschland und besucht Bäckereien, Kindergärten, Grundschulen und Veranstaltungen. Sein Ziel: die Lust auf eine ausgewogene und leckere Ernährung zu wecken und das Bewusstsein für das Handwerk des Innungsbäckers zu schärfen.

Der Backbus lädt alle Kinder ein, sich bei einem gemeinsamen Frühstück zu stärken, über eine ausgewogene Ernährung zu plaudern und dann beim Kneten und Backen so richtig aktiv zu werden. So fühlen sich die Kinder wie **kleine Bäckerhelden**. Und wer weiß, vielleicht gibt es ja mit dem ein oder anderen Minibäcker eines Tages ein Wiedersehen in der Backstube?

Der Oldtimer-Backbus im Bäckman-Design ist mit seiner modernen Ausstattung ein **echter Hingucker** und Publikumsmagnet und zieht garantiert die Aufmerksamkeit von Groß und Klein auf sich.

Nutzen Sie als Innungsbäcker, Innung oder Verband die Möglichkeit, **Wissenswertes zum Beruf des Bäckers** und zu handwerklicher Qualität zu vermitteln. Buchen Sie den Backbus beispielsweise für Feste, Events und Messen oder auch für die Einweihung einer Bäckereifiliale und sorgen Sie so für mediale Reichweite, um Ihren Betrieb und unser Handwerk in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken.

Sorgen Sie für **regionale Aufmerksamkeit**, berichten Sie auf Ihrer Website und in Social-Media-Kanälen und laden Sie lokale Pressevertreter zur Aktion ein. Das Aktionsbüro des Bäckerhandwerks unterstützt Sie gerne bei Ihrer Anfrage.

Bestellen Sie jetzt das Highlight für die jüngsten Ihrer Kunden und zeigen Sie zusammen mit Bäckman, wie lecker Handwerk schmeckt und wie viel Spaß eine ausgewogene Ernährung macht!

## TIPP!

Nehmen Sie rechtzeitig Kontakt zu Schulen, Kindergärten oder Kitas auf.

Im Vorfeld können sich Pädagogen/innen mit unseren kostenfreien Lehrmaterialien unter [www.baeckman.de/fuer-paedagogen](http://www.baeckman.de/fuer-paedagogen) optimal auf die Backbus-Aktion vorbereiten.



# WISSENSWERTES ZUM BACKBUS

Der Doppeldecker verfügt über eine komplett ausgestattete Küche, inklusive Ofen. Dabei handelt es sich um einen Kombidämpfer, der nur für das einfache Aufbacken von Backwaren geeignet ist.

Im oberen Stockwerk haben Gruppen von insgesamt 22 Kindern Platz. Hier befinden sich Sitzmöglichkeiten sowie ein Tisch, um nach Herzenslust zu kneten und gemeinsam zu frühstücken. Aufgrund der niedrigen Raumhöhe können Erwachsene im oberen Stockwerk leider nicht aufrecht stehen.



## TECHNISCHE DETAILS

- Doppelstockbus SD 200
- Fahrzeugabmessungen: Länge 11,50 m, Breite 2,50 m, Höhe 4,00 m
- Gewicht: 15 Tonnen
- Baujahr: 1984
- Der Backbus hat nur sehr wenig Bodenfreiheit (keine steilen Zufahrten möglich) und einen begrenzten Wendekreis.

## ANFORDERUNGEN

- Durchfahrtsbreite: 3,50 m bei geraden Durchfahrten, ca. 5,00 m bei Kurven
- Durchfahrtshöhe: 4,30 m – unbedingt auf Bäume und deren Äste achten!
- Stellplatzbreite: 4,00 m (einschließlich Zugangsfläche für den Einstieg)
- Stellplatzlänge: 14,00 m (einschließlich Rangierfläche), entspricht Normparkplätzen: 3 längs oder 5 quer
- Beschaffenheit Boden: der Boden muss befestigt sein, ebene Stellfläche

## AUSSTATTUNG

- Arbeitsplätze: 22 Kinder + 2 Erzieher
- Gästeplätze: 4 – 5 Personen
- Backofen: Kombidämpfer
- Backbleche: 12 x ½ GN (325 x 265 mm) mit Backpapier
- Kühlschrank: 90 Liter (für den Teig)
- Anschluss: Starkstrom 400 V/16 A (35 m Verlängerung an Bord)
- Wasserversorgung: ein Frischwassertank (500 Liter) und ein Abwassertank (es ist also kein Wasseranschluss notwendig)

## BITTE BEACHTEN SIE...

Bei sommerlichen Temperaturen kann es im Backbus sehr warm werden – es empfiehlt sich daher, für den Backbus einen schattigen Parkplatz zu suchen.

# VOR DER AKTION

## PLANUNG

Die Aktion stößt besonders bei Kindern im Kindergarten- und Grundschulalter auf großes Interesse. Starten Sie Ihre Planung, indem Sie Kontakt zu Grundschulen oder Kindertagesstätten Ihrer Wahl aufnehmen und einen gemeinsamen Wunschtermin definieren.

Als Nächstes nehmen Sie Kontakt zu unserem Aktionsbüro auf, um Ihren Wunschtermin und die Verfügbarkeit des Busses abzustimmen. Das Aktionsbüro steht Ihnen außerdem für alle weiteren Fragen zur Verfügung und wird die Aktion mit Ihnen im Detail planen.

**Telefon: 030/206455 - 55**

**E-Mail: [gatermann@baeckerhandwerk.de](mailto:gatermann@baeckerhandwerk.de)**



## KOMMUNIKATION & PRESSE

Bewerben Sie die Aktion! Zum Beispiel auf Ihrer Website oder in Social-Media-Kanälen und laden Sie lokale Pressevertreter zur Aktion ein.

Eine Musterpressemitteilung finden Sie unter **[www.baeckman.de/backbus](http://www.baeckman.de/backbus)**. Auch hier sollten Sie rechtzeitig mit der Planung beginnen, damit die regionale Presse auch tatsächlich Ihr Angebot wahrnehmen kann.

## VORBEREITUNG

Kinder stehen unter der **Aufsichtspflicht** von Eltern oder Betreuungspersonen. Übernehmen Sie die Verantwortung nicht allein, damit Sie sich voll und ganz auf die Aktion konzentrieren können. Denken Sie also daran, eine erwachsene Begleitperson für die Kinder zu organisieren. Eine Innungsbäckerin oder ein Innungsbäcker sollte natürlich ebenfalls vor Ort sein.

Der **Versicherungsschutz** ist bei der Aktion ausreichend vorhanden – er wird über die Mietpauschale des Backbusses abgedeckt und mit der Rahmenvereinbarung abgeschlossen.

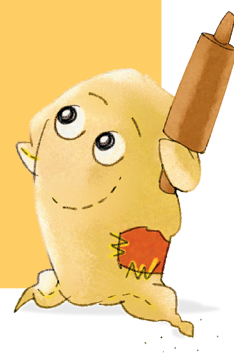
Achten Sie darauf, einen ausreichend großen **Stellplatz** für den Doppeldecker-Bus sowie einen **Starkstromanschluss** bereitzustellen.

## FOLGENDES MUSS VON IHNEN FÜR DIE AKTION VORBEREITET WERDEN:

- Für das Frühstück: pro Kind etwa ein Brötchen aus Ihrem Sortiment (Körner-, Dinkel-, Vollkornbrötchen) und natürlich Butter, Marmelade, Wurst, Käse etc.
- Ausreichend Teig zum Backen: zum Beispiel Quarkteig, denn dieser klebt nicht, lässt sich gut verarbeiten und schmeckt den Kindern.
- Bringen Sie ausreichend Tüten mit, damit die Kinder ihr selbst Gebackenes mit nach Hause nehmen können.
- Tolle Werbemittel finden Sie im Onlineshop unter **[www.baeckerhandwerk.de/service/werbemittelbestellung](http://www.baeckerhandwerk.de/service/werbemittelbestellung)**.

## BITTE BEACHTEN SIE...

Bei Anwesenheit von Pressefotografen müssen Sie Einverständniserklärungen zu den Bildrechten der Eltern und ihrer Kinder einholen. Vorlagen für die Einverständniserklärungen finden Sie ebenfalls im Internet unter **[www.baeckman.de/backbus](http://www.baeckman.de/backbus)**



# WÄHREND DER AKTION

## EINSATZ

Bei der gesamten Organisation und Durchführung des Einsatzes vor Ort unterstützt Sie der Fahrer des Busses. Je nach Bestimmungsort reist er am Vortag an und ist für die Geräte und Installationen verantwortlich. Der Zentralverband stellt den direkten Kontakt her.

## ABLAUF

Dem gemeinsamen Backen geht ein Frühstück voraus. Das Frühstück und das Backen sollten Sie um Wissenswertes zu den Themenfeldern „ausgewogenes Frühstück“ und „Bäckerhandwerk“ ergänzen, damit die Kinder die Wichtigkeit und den Facettenreichtum des Traditionsberufs kennenlernen.

Pro Gruppe sollten Sie eine Vorbereitungszeit von jeweils 15 Minuten zum Abräumen und Eindecken des Frühstücks einplanen. Ein Durchlauf mit einer Gruppe dauert etwa 45 Minuten.

Bitte beachten Sie, dass Sie besonders jüngeren Kindern beim Formen der Backwaren zur Hand gehen müssen.

Zum Abschluss des gemeinsamen Backens freuen sich die Kinder über ein selbst gebackenes Mitbringsel für ihre Eltern oder Geschwister. Damit bleiben Ihr Betrieb und die Aktion auch danach ein Gesprächsthema!

Außerdem freut sich jedes Kind über eine Bäcker-Urkunde für die erfolgreiche Teilnahme an der Backbus-Aktion. Die Urkunden erhalten Sie im Werbemittel-Onlineshop auf der Website des Bäckerhandwerks.



Falls der Bäckman (sog. „Walking-Act“) bei Ihrer Veranstaltung in Aktion treten soll, denken Sie daran, das Bäckman-Kostüm ebenfalls vorab zu buchen.

## NACH DER AKTION

Berichten Sie auf der eigenen Webseite über die Aktion und schicken Sie eine Pressemitteilung an die lokalen Medien! Eine Musterpressemittteilung finden Sie unter [www.baeckman.de/backbus](http://www.baeckman.de/backbus).

Wenn Sie Unterstützung wünschen, wenden Sie sich gerne an das Aktionsbüro.

## HINWEIS!

Um einen gelungenen Einsatz planen zu können, sollte die Veranstaltung frühstmöglich angemeldet werden. Je früher Sie für ein bestimmtes Datum anfragen, desto größer ist die Chance, dass Ihr Wunschtermin verfügbar ist. Manch einer fragt schon die Termine für das Folgejahr an...

# UNSERE ANGEBOTE FÜR SIE

## BACKBUS

**600 € JE EINSATZTAG**

für Einzeltage oder den ersten Tag einer Veranstaltungsreihe\*

**500 € JE EINSATZTAG**

für folgende, zusammenhängende Einsatz-tage einer Veranstaltungsreihe mit einer Entfernung von bis zu 50 km zwischen den Einsatzorten\*



\*Die Fahrtkosten betragen 1,00 €/km für Hin- und Rückfahrt (Heimatstandort Berlin). Fahrtkosten und eventuell anfallende Übernachtungskosten werden nach tatsächlichem Aufwand abgerechnet.



## BÄCKMAN „WALKING ACT“

**50 € JE EINSATZTAG**

zzgl. 200 € Pauschale für Anlieferung/  
Rücktransport/Reinigung

Verfügbarkeit: auf Anfrage

Körpergröße: 1,70 – 1,85 m bei „normaler“ Figur

Lieferumfang Maskottchen: Kopf mit Bäckermütze, Halstuch, Shirt mit langen Ärmeln, Schürze, karierte Bäckerhose, Korpus, 1 Paar Hände, 1 Paar Schuhe

Mitgeliefertes Zubehör: Maskottchen-Tragetasche, Wartungs- & Maskottchen-Entertainment-Anleitung. Im Kopf befindet sich ein eingebauter Ventilator für die Luftzirkulation.

## BÄCKMAN-URKUNDE

Die jungen Nachwuchs-bäckerinnen und -bäcker sind mächtig stolz, wenn ihre Teilnahme ausgezeichnet wird. Machen Sie den Kindern eine Freude und bestellen Sie die offizielle Bäckman-Urkunde gleich mit.



Um Ihre Aktion zusätzlich in Szene zu setzen, stehen Ihnen viele weitere Bäckman-Werbemittel zur Verfügung.

Sie finden diese in unserem Werbemittelshop unter [www.baeckerhandwerk.de/service/werbemittelbestellung](http://www.baeckerhandwerk.de/service/werbemittelbestellung).

## KONTAKT AKTIONSBÜRO

Tel. 030/206455-55

[gatermann@baeckerhandwerk.de](mailto:gatermann@baeckerhandwerk.de)

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin

## Impressum

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. wird vertreten durch das Präsidium: Roland Ermer, Jürgen Hinkelmann, Matthias Grenzer, Andreas Schmitt und Günter Wagner  
Vereinsregister beim Amtsgericht Berlin-Charlottenburg  
Vereinsregisternummer: VR 25404Nz  
Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE123383746

