



BASISINFORMATION

Daten und Fakten

Name	BAKELS Gruppe
Geschäftsleitung	Bakels Deutschland und Österreich: Kai Rohde, Patrick Gloggnier
Adresse	Paradiesstraße 206c 12526 Berlin
Gründungsjahr	1904
Gründer	Hendrik Adrianus und Bernardus Johannes unter dem Namen „BAKELS Senior“
Mitarbeiter (gesamt)	über 3.300 weltweit, davon 14 am Standort Deutschland
Tochtergesellschaft	Bakels Deutschland GmbH
Vertriebsgebiet	weltweit (120 Länder, 20 Produktionsstandorte weltweit) ca. 500 Kunden in Deutschland und Österreich
Vertriebsbereiche	Bäckerei und Konditorei, Industrie, Foodservice
Themenschwerpunkte	Herstellung, Vertrieb und technische Unterstützung hochwertiger Backzutaten für den globalen Backwarenmarkt
Produktpalette	– Aromen in unterschiedlichen Qualitäten ○ Compound Aromapasten – Brot und Brötchen ○ Backmischungen ○ Backmittel ○ Sauerteige – Clean-Label ○ FreshLock 206 ○ Füllungen – Dekore ○ Allround-Fondant Just Roll With ○ Chockex ○ Fondantpulver ○ Fudgice ○ Renshaw Creamy Caramel Vegan – Feine Backwaren ○ Alpha-Gel-Emulgatoren ○ Backmittel ○ Backpulver ○ Mischungen: • Käsekuchen Deluxe • Premium Cake Mix • Croissant Artisan 14% • Brandmasse Mix – Frischhalter ○ K-Reihe – Füllungen ○ Crememassen ○ Fruchtfüllungen ○ Remonce

	○ Renshaw Creamy Caramel Vegan ○ Trüffelcreme (Truffles Cremefüllmassen) ○ Wasserbasierte Cremefüllung ○ Wasserbasierte Soft-Cremes (kalte Anwendung) - Glasuren und Überzüge ○ Arofix ○ Äggin 200L ○ Chockex Premium Dark (kakaohaltige Fettglasur dunkel) ○ Cold Glazes: • Diamond Glaze ○ Hot Glazes: • Chocolate Glaze • Pearl Glaze • Donut Glaze Neutral • Saphire Glaze • Superglans ○ Tiger 2.0 - Malze und funktionelle Getreide ○ Malzextrakte ○ Malzmehle ○ Röstmalz ○ TTT-Produkte - Stärken und Fruchtfüllungen ○ Instant Starch ○ Kaltsaftbinder ○ Les Fruits in diversen Sorten - Trennmittel ○ Bandex-Trennmittel ○ Spezialöle 114 ○ Tarant
Meilensteine	- 1904: ○ Gründung von „BAKELS Senior“ durch Hendrik Adrianus und Bernardus Johannes in Amsterdam - 1940er: ○ Gründung von Nord BAKELS, South BAKELS, Irish BAKELS und British BAKELS - 1950er: ○ Gründung von BAKELS in Neuseeland, Simbabwe und Australien ○ Lancierung der heute populärsten Marken wie Masterfat, Rollex, Balec, Bacom, Voltem und Lecitex - 1960er: ○ Gründung der EMU AG in der Schweiz ○ Einführung von veresterten Glyceriden (Voltem), Eiercremes (Bavarian Supreme und Instant Kramess), Pettinice (als Stabilisierer für Fondant, später in gebrauchsfertig), Emulgator Ovalett - 1970er: ○ Lancierung der Vormischungen für Süßwaren auf der IBA 1971 ○ Einführung von Pettina Cheesecake und Tinglide ○ Gründung von BAKELS in Shanghai, China

	- 1980er: - o Gründung von BAKELS in Singapur, Malaysia, Fidschi und Finnland - o Lancierung flüssiger Massenzutaten und Enzyme in Backmitteln - o 1986: Gründung der EMU-Stiftung nach dem Tod von Bernard BAKELS zur finanziellen Sicherheit der Gruppe - 1990er: - o Spezialisierung auf Ölmischungen und Fette - o Lancierung von Lecitem in pumpbarer Form - o Gründung in Polen, Indien und Russland - 2000er: - o Gründung in Lateinamerika (u. a. in Chile, Ecuador, Peru und Brasilien), Präsenz der Gruppe in Indonesien, Thailand, den Philippinen, Belgien und Afrika - o Masterfat und andere Emulgatoren in „Bag-In-Box“-Verpackungen - 2010er: - o Akquisitionen von Aromatic und Nutribake - o Inbetriebnahme neuer Herstellungsanlage in Dalian, China - o Umzug von EMU und BAKELS Nutribake nach Rothenburg, Schweiz - 2023: - o Umfirmierung von Aromatic Marketing GmbH zu Bakels Deutschland GmbH - 2024: - o British Bakels übernimmt das Unternehmen Renshaw, ein international bekannter Hersteller für Dekore - o Die Marke „Renshaw by Bakels“ wird bei Bakels Deutschland eingeführt
Zertifizierungen	- Bio-zertifiziert - RSPO-Händlerlizenz - IFS Broker Zertifizierung

Stand: April 2026

Weitere Informationen: www.bakelsdeutschland.de

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 46
bakels-deutschland@kommunikationpur.com