

## Wie KI-Technologie den Alltag in der Backstube verändert

Mit ConvoSense präsentiert Convotherm auf der iba 2025 eine Lösung, die das Backen grundlegend verändern könnte. Statt manueller Programme erkennt das System selbstständig das Gargut und übernimmt den Prozess. Ein Blick in eine Zukunft, die näher ist, als viele denken.



Perfekt Backen mit Hilfe der KI. © Convotherm

Die **Digitalisierung** hat längst Einzug in Bäckereien gehalten – doch mit der Einführung von Künstlicher Intelligenz erreicht sie nun ein neues Level. **Automatisierung** und smarte Assistenzsysteme versprechen nicht nur Effizienz, sondern auch gleichbleibende Qualität bei minimalem Personalaufwand. Ein Beispiel dafür lieferte **Convotherm** auf der diesjährigen **iba 2025**: Mit dem KI-gestützten System **ConvoSense** zeigte das

Unternehmen eindrucksvoll, wie automatisiertes Backen in der Praxis aussehen kann.

## **Optical Cooking: Backen ohne manuelles Eingreifen**

Im Zentrum der digitalen Innovation steht die automatische Garguterkennung „**Optical Cooking**“. Dabei analysiert das System mithilfe einer Kamera, welches Produkt eingelegt wird, und startet automatisch das passende Programm – ohne dass Mitarbeitende etwas einstellen müssen. Diese Technologie reduziert nicht nur Fehlerquellen, sondern erleichtert auch den Personaleinsatz, insbesondere in Filialbetrieben und Snackshops, in denen nicht immer Fachkräfte zur Verfügung stehen.

„ConvoSense sorgt für standardisierte Ergebnisse und maximale Effizienz – unabhängig von der Qualifikation des Personals“, erklärt Claus Pedersen, Geschäftsführer von Convotherm. „Das eröffnet neue Perspektiven für die gesamte Branche, vom Handwerksbetrieb bis zur Systemgastronomie.“

## **Kompakt, intelligent, vernetzt: der mini pro**

Auch bei den Geräten selbst zeigt sich der digitale Wandel. Mit dem neuen **mini pro** bringt Convotherm den wohl kompaktesten und zugleich intelligentesten Kombidämpfer seiner Klasse auf den Markt. Mit einer Breite von nur 49,8 Zentimetern passt er in nahezu jede Bäckerei – und dank integrierter ConvoSense-Technologie auch in jedes digitale Konzept. Neben Optical Cooking verfügt der mini pro über eine digitale Vernetzungsfähigkeit und eine neu entwickelte Reinigungstechnologie, die von fest zu flüssig wechseln kann – für mehr Hygiene bei weniger Aufwand.

## **Weniger Energie, bessere Ergebnisse**

Ein weiterer Meilenstein ist der maxx pro BAKE ConvoSense. Er kombiniert intelligente Garprozesse mit hoher Energieeffizienz:

Das Gerät verbraucht bis zu 28 % weniger Strom, backt bis zu 18 % schneller und liefert dabei um rund 30 % bessere Ergebnisse als manuell gesteuerte Öfen. Die digitale Steuerung ermöglicht gleichbleibende Produktqualität, ein zentraler Faktor für Betriebe mit mehreren Filialen.

## **Antwort auf den Personalmangel**

Dass Digitalisierung in der Branche nicht nur ein Trend, sondern eine notwendige Antwort auf strukturelle Herausforderungen ist, zeigt sich deutlich: Der **Fachkräftemangel** trifft das Lebensmittelhandwerk hart. Systeme wie ConvoSense können dabei helfen, Abläufe zu automatisieren, Personal zu entlasten und zugleich die Produktqualität zu sichern. Was noch vor wenigen Jahren wie Zukunftsmusik klang, ist heute serienreif – und bereit für die Backstube.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**