

messe**kompakt**.de

NEWS zur südback 2013

südback 2013 mit Ausstellerrekord

Die südback macht Bäcker und Konditoren vom 19. bis 22. Oktober 2013 topfit für die Zukunft in ihrem Handwerk. Dazu trägt neben den Ausstellern in den Hallen ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm bei, das an allen vier Messetagen anregende Impulse zu hochaktuellen Themen aus der Praxis liefert. Darüber hinaus zeigen Preisverleihungen wie die des südback Trend Awards, welche Produktneuerungen die Branche künftig voran bringen werden

Zählte die südback 2011 erstmals über 500 Aussteller, kann die Neuaufgabe 2013 schon jetzt mit einem Rekord aufwarten: 592 Firmen, davon 88 aus dem Ausland, präsentieren sich auf 52.400 m² Fläche in den Hallen der Messe Stuttgart. Den größten Anteil haben die Anbieter von Arbeits- und Betriebstechnik (42,7%), gefolgt vom Bereich rund um Geschäftseinrichtungen, Ladenbau, Heißgetränke, Eis und Zubehör (24,6%). Einen traditionell großen Anteil nehmen auch die Hersteller und Lieferanten für Rohstoffe, Halbfabrikate, TK-Backwaren und Convenience ein (18,3%). Komplettiert wird das Angebot durch Vertreter branchenspezifischer Dienst- und Beratungsleistungen (12,8%) sowie Firmen für Bäckerfahrzeuge und mobile Verkaufseinrichtungen (1,7%).

Nach Eröffnung der Messe startet im L-Bank Forum (Halle 1) das Bäcker-Trend-Forum mit Live-Vorführungen in zwei Backstuben, einer Cafébar, einer Bäcker-Snack-Theke und in einem Café. Unter dem Motto „Backen ist sexy“ stellen die Meisterbäcker Jörg Schmid und Johannes Hirth, raffinierte Rezepte vor. (LMS)

Seite 3



Genuss ohne Reue – mit besten Zutaten und Rohstoffen

Wer zum Bäcker geht, will sich von appetitlicher Vielfalt verführen lassen, aber bitte ohne schlechtes Gewissen. Dies ist nur eines der Ergebnisse der jüngsten Brotstudie des österreichischen Nahrungsmittelherstellers Backaldrin (L-Bank Forum, Halle 1, Stand H51 & J51). Alles, was schmeckt und trotzdem gesund ist, erleichtert eine vernünftige Lebensweise im Alltag, die nicht von Verzicht geprägt sein müsse, heißt es darin.



„Genießen ist der Schlüssel zu einem neuen Gesundheitsverständnis“, sagt Food-Expertin Hanni Rützler, die die Studie betreut hat. Neben der regionalen Herkunft der Rohstoffe, einer handwerklichen, umweltverträglichen und transparenten Produktion, sollen die Produkte nachhaltig das Wohlbefinden befördern, etwa durch den Verzicht auf gehärtete Fette. Die südback bietet viel Inspirierendes sowie neue Lösungen rund um Rohstoffe und Zutaten. (LMS)

Seite 6

Erfolgreiche Konzepte für den Ladenbau

Erstklassige Bäcker sind ein Lichtblick im Alltag genussfreudiger Kunden. Dank hervorragender Produkte in einem bildschönen Rahmen. Die südback in Stuttgart zeigt wie ehrliche Imagepflege aussieht. Denn der Einkauf beim Bäcker dient nicht mehr nur der Versorgung mit Backwaren. (LMS)

Seite 4

Anzeigen



Halle 1 / Stand 1E11
www.addipos.com



Der Spezialist für genial einfache Rezepturwaagen

Halle 1 | Stand B19
www.gebertsystems.de



Halle 5 | Stand A01
www.frei-zeit-pep.de

Bäcker-Trend-Forum auf der Südback 2013

An allen Messetagen wird den Messebesuchern auf dem Trendforum des Bäckerhandwerks in Halle 1 ein spannendes und interessantes Fachprogramm aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Service im Bäckerhandwerk vorgestellt. (LMS)

Seite 14

Anzeigen

daxner
SCHUTTGUT-TECHNOLOGIE

Halle 1
(L-Bank-Forum)
Stand G51
www.daxner-international.de

Läderach
PROFESSIONAL

Halle 3, Stand A30

Sanftes Kühlen mit
Zeit für Geschmack

USK UNGERMANN
System - Kälte

Halle 5, Stand 5C71

Brote nicht nur präzise, sondern auch hygienisch schneiden

TREIF zeigt auf der Südback, wie hygienisch man Brote aufschneiden kann. Der Tischbrotschneider SIRIUS überzeugt durch das innovative Hygiene-Design, das bis ins Detail durchdacht ist: von der elastischen Gegenschneide im Austrage-Bereich, die den Reinigungsaufwand erheblich reduziert, über die leicht entnehmbare Krümel-Schublade bis hin zum einfach zugänglichen Vorschubsystem.



Bild: TREIF Maschinenbau

Das Vorschubsystem ist ganz nach hygienischen Gesichtspunkten konstruiert, um Verschmutzungen im Maschineninneren zu verhindern. Antrieb und Steuerung sind hermetisch vom Schneidbereich getrennt. Wie alle Brotschneider von TREIF verfügt die SIRIUS über zahlreiche Schlitzöffnungen im Brotentnahmebereich, die das rasche Ausfegen der Krümel ermöglichen.

Halle 3, Stand D19

Anzeige



Steigende Ökostromumlage:
ZDB sieht dringenden Handlungsbedarf bei der Politik

Die deutschen Bäckereibetriebe sehen sich in 2014 mit einem weiteren Anstieg der EEG-Umlage auf einen neuen Höchstwert von 6,3 Cent je Kilowattstunde konfrontiert. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks fordert daher dringend, das Thema Ökostromumlage auf die Agenda der anstehenden Koalitionsverhandlungen zu setzen.

„Die notwendige, grundlegende Überarbeitung des EEG wurde in den letzten Monaten schleifen gelassen, das muss sich ändern! Bisher sind noch keine Schritte unternommen worden, die dadurch verursachten, enormen und für kleine und mittelständische Betriebe existenzbedrohenden Kostenbelastungen zurückzunehmen“, kritisiert Verbandspräsident Peter Becker den Stillstand der Politik und Uneinigkeit der Parteien.

Der Zentralverband hat sich in den vergangenen Monaten immer wieder an die Politik gewendet und seine Position verdeutlicht: „Der Kostenanstieg durch das EEG ist für die energieintensiven Betriebe des Bäckerhandwerks derart gravierend ausgefallen, dass Kündigungen und Betriebs-schließungen drohen. Er ist unerträglich geworden. Die kleinen und mittelständischen Betriebe können die Kostensprünge der Energiewende auf Dauer nicht intern ausgleichen, zumal auch die Personal- und Rohstoffkosten drastisch gestiegen sind. Die Politik zieht dem Mittelstand und damit auch dem Bäckerhandwerk mit dem EEG in seiner derzeitigen Fassung den Boden unter den Füßen weg.“ (ZDB)

Seite 25



Peter Becker, Präsident des Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB)

Bild: ZDB

und damit auch dem Bäckerhandwerk mit dem EEG in seiner derzeitigen Fassung den Boden unter den Füßen weg. (ZDB)

Neue WP Kampagne „BesserBäcker“
Differenzierung ist das Herzstück des neuen WP Konzepts

Bäckereien im harten Wettkampf mit dem Lebensmitteleinzelhandel zu unterstützen – darauf



zielt das neue Konzept „BesserBäcker“ der WP BAKERYGROUP. Für den handwerklichen Bäcker gilt es, sich durch Premiumprodukte von der Einheitsqualität beim Discounter abzusetzen, nicht nur anders, sondern besser zu sein. Eben ein „BesserBäcker“!

Wie entlang des kompletten Produktionsprozesses hervorragende Qualitäten rational, kostengünstig und in gleichbleibend hoher Qualität herzustellen sind, zeigt die WP BAKERYGROUP auf ihrem Südback-Messestand F 51 in Halle 1.

Zu seinem 60. Jubiläum wird der legendäre Produktionsofen MATADOR mit einer kompletten Steinauskleidung präsentiert. Die Steinauskleidung macht es möglich mit abnehmender Hitze zu backen, in einer absolut ruhigen Backatmosphäre – wie in einem Holzbackofen. Das Ergebnis sind saftige, volumenreiche Backwaren mit zart splittiger Kruste. Anlässlich des Jubiläums wird der MATADOR auf der Südback in einer attraktiven Sonderedition angeboten.

Bild:
WP Bakerygroup

Eine weitere Innovation ist der erweiterte Gewichtsreich bei dem bewährten Brötchentegteiler MULTIMATIC. Der verfügbare Gewichtsreich wird auf 200 Gramm vergrößert. Damit erhöht sich der Teilbereich von 25 – 200 Gramm und macht das Einsatzspektrum dieser äußerst teigschonenden Maschine noch flexibler. Die aktuellen Anforderungen des Marktes werden von der MULTIMATIC mit dieser Neuerung voll erfüllt, beispielsweise beim Trend zum Minibaguette.

Halle 1, Stand F51

Fortsetzung von Seite 1

„Wilde Bäcker“ erobern Bäcker-Trend-Forum

An allen vier Messetagen bringen die selbsternannten Wild Bakers frischen Wind in die Backstube. Mit ihrem Vollmondbrot, Plunder am Stiel, Brot-Sushi und ihrer Liebe zu allerbesten Zutaten haben die Bäcker-Boys von sich reden und Appetit auf neue Ideen gemacht. Weiter im Programm geht es mit neuen Brotsnacks, modernen Brotkreationen, rustikalen Langzeitbrot und Spezialitäten aus dem Elsass von Claude Hammer. Das Fachprogramm gestalten die Württembergische Bäckerfachschule in Stuttgart, die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk sowie Gewerbeschulen aus Baden-Württemberg. Auf dem Bäcker-Trend-Forum bieten außerdem die Betriebsberaterinnen und Betriebsberater des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk und des Bäcker-Innungsverbandes Baden ihr umfangreiches Beratungsangebot für eine erfolgreiche Unternehmensführung an.



Konditoren-Trend-Forum in Festtagsstimmung

Auch im Konditoren-Trend-Forum des Landesinnungsverbandes des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg in Halle 7 stellen die Profis wieder Highlights für die feierlichen Momente im Leben vor. Zur Eröffnung wird am Samstag Baumkuchenkönigin Svenja Jordan ihre Aufwartung machen. Zuckerartist Joachim Habiger fertigt Zuckerdekorationen für die Festtage. Dank Bernd Siefert gelingt Cupcakes der Aufstieg zur Festtagsorte.

Die Experten der Fachschule Richemont aus Luzern zeigen unter anderem süße und salzige Fingerfood-Ideen. Konditorweltmeister Manfred Bacher kreiert weihnachtliche Schokoriegel. Verpackungsexpertin und Fachbuchautorin Sibylle Thierer macht vor, wie man Konditoreierzeugnisse prächtig und unwiderstehlich verpackt. Auch der Nachwuchs kann vorführen, was er zu bieten hat und sein Können beim Lehrlingswettbewerb für Konditoren und Fachverkäuferinnen auf die Probe stellen. Von Samstag bis Montag wird ein Tagessieger geehrt. Am Dienstag, dem letzten Messetag, wird der Hauptsieger des Carlo-Wildt-Pokals gekürt. Die Aufgabe in diesem Jahr: Dekorieren einer Klein-Torte zum Thema „Süße Träume“. (LMS)

Seite 8

Lindemann präsentiert erste palmöl-freie Produkte

Unter der Marke Westfalia NONPalm präsentiert Lindemann, einer der größten Anbieter für Margarine, Fette und Öle auf dem deutschen Markt, auf der südback in Stuttgart die ersten palmöl-freien Produkte. „Wir sind stolz auf diese Alternativen, denn aufgrund der besonderen Eigenschaften von Palmöl ist die Entwicklung von Alternativprodukten ohne Palmöl geradezu ein Quantensprung“, so Carsten Hoffmann, Geschäftsführer von Lindemann.



Bild:
Lindemann

Eine Umstellung des gesamten Produktportfolios auf palmöl-freie Produkte ist zurzeit rezeptorisch bedingt nicht möglich. Deshalb bekräftigt Lindemann nochmals sein Ziel, bis 2015 ausschließlich nachhaltig produziertes und zertifiziertes Palmöl und Palmölprodukte einzusetzen. Zu den neuen NONPalm-Produkten gehören ein Siedefett, eine Backmargarine sowie eine Zieh-margarine mit einem Transfettgehalt von max. 2%.

Halle 1, Stand E32

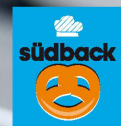
Anzeige

SIE kümmern sich um frische Backwaren... .. WIR uns zuverlässig um Ihre IT

(F)IT für die Zukunft

Profitieren Sie von unserer Kompetenz & Erfahrung seit 1976

- Zeitwirtschaft mit Personaleinsatzplanung
- Personalabrechnung und -management
- Finanz- und Rechnungswesen, Controlling
- Elektronische Archivierung
- ERP/Warenwirtschaft
- IBM Hardware Infrastruktur/Virtualisierung



Halle 7, Stand C40

COMP DATA
Lösungen | Netzwerke | Service

Eschachstr. 9 | 72459 Albstadt
Telefon: 07431 / 95 0-0 | vertrieb@compdata.de | www.compdata.de

Wenn es beste IT-Qualität sein soll.

**Leitlinie für eine
„Gute Lebensmittel-
hygiene-Praxis“**

Die vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. herausgegebene Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ in der aktuellen Auflage 5/2012 ist durch die EU-Kommission in das Register einzelstaatlicher Hygieneleitlinien aufgenommen worden.

Zuvor war nach Prüfung der zuständigen Bundes- und Landesbehörden sowie weiterer Prüfungsbeteiligter deren Zustimmung erfolgt. (ZDB)

Seite 24

Fortsetzung von Seite 1

**Einkauf beim Bäcker
soll Kunden Herkunft, Handwerk
und Qualität vermitteln**

Es geht auch um das Gesamtpaket, das Erleben und Empfinden der Handwerkskompetenz und Produktqualität und damit um das Gefühl, ein ehrliches Produkt zu kaufen. Deshalb gehört eine klare Positionierung, eine Geschichte rund um das Produkt – Stichwort Herkunft, Lokalität und Handwerk – zu den wichtigsten Herausforderungen an die Bäckerei der Zukunft. Warenqualität, Service und Atmosphäre sind entscheidende Erfolgsfaktoren, wenn es um die Konsumausgaben bei Backwaren und Außer-Haus-Verzehr geht. Die südback stellt die neuesten Trends und technischen Neuheiten in dem Bereich vor.

Bäcker-Bistro mit Drive-In

„Auf der südback möchten wir dazu anregen, sich mit der Frage nach einer starken Positionierung auseinanderzusetzen. Wie können Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz glaubhaft vermittelt werden? Was macht mich als Bäcker einzigartig?“ so Günter Muth, Leiter Marketing und Vertrieb bei Aichinger. Auf der südback zeigt der Ladenbauer einen Ausschnitt eines innovativen und anspruchsvoll gestalteten Bäcker-Bistros. „Der Ausschnitt, den wir auf der Messe präsentieren, ist Bestandteil eines sehr viel größeren Konzepts mit annähernd 200 Sitzplätzen. Das würde unsere Standfläche natürlich sprengen“ so Günther F. Wörnlein, Leiter Architektur und Design bei Aichinger. Auch ein Drive-In-Schalter wird auf der südback gezeigt.

Anzeige

REICH
Fördertechnik

Lagersensation!

- produktionsichernd
- bodenständig
- flexibel
- betriebsicher



REICH GmbH // Fördertechnik Anlagenbau
Kolbermoorer Straße 70c // D-83109 Großkarolinenfeld
Tel.: +49 (0)8031-809569-0 // Fax: +49 (0)8031-809569-50
Email: info@reich-gmbh.net // www.reich-gmbh.net
Halle 3, Stand 3E41

Licht macht (Kauf-)Laune

Das schwungvolle Ein-richtungskonzept zeichnet sich durch eine be-eindruckende Brot- und Backwarenpräsentation und ein Premium-Kaffeekonzept aus. Hochwertige Materialien, eine sorgfältige Verarbeitung und energieeffiziente Technik prägen das Bild, bei dem die Ware im Vordergrund steht. „Die Einrichtung ist die Bühne, auf der die Waren optimal präsentiert und verkauft werden. Der Sitzbereich schafft Ambiente und wartet mit einer hohen Aufenthaltsqualität auf. Das ist wichtig, denn wo die Menschen sich wohl fühlen, bleiben sie in der Regel länger und konsumieren mehr“, so Wörnlein.

Eine entscheidende Rolle kommt dabei dem Lichtkonzept von weshopligh zu. Neueste Technik setzt bei der Waren-ausleuchtung Maßstäbe und ausgefallene Leuchten verwandeln den Sitzbereich in eine Wohlfühl-oase. Neben Franke und Dallmayr im Bereich Kaffee bereichern weitere Partner den Auftritt: Unterstützt von der Hemelter Mühle, der Firma ovofit und der Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford bereiten die Experten von SBS Snacks direkt vor den Augen der Kunden zu. Für eine gelungene Warenpräsentation sorgen die Melaminschalen von Primeware, die Keramik täuschend ähnlich sehen.

Der Bäcker als Kaffeeröster

Eine ganz neue Komponente bringt Weber Packaging auf der südback ins Spiel: Der Bäcker wird zum Kaffeeröster. Möglich macht es der automatische Ladenröster von Weber. „Durch unsere langjährige Geschäftspartnerschaft mit dem Coffee Consulate in Mannheim – als Europa’s wohl renommiertestem Schulungszentrum für Bariste und Coffeologen – bieten wir zu unserem Sorglos-Paket fünf unterschiedliche fertige Bohnenmischungen in zwei Kilogramm Chargen passend für einen Röstvorgang an. Bereits ab einer Mindestmenge von nur 60 Kilogramm Rohkaffee ist es für interessierte Abnehmer möglich, ihnen eine individuelle Mischung fürs Kaffeerösten zu kreieren. Dafür lässt sich etwa das Röstprofil unserer Röstmaschinen sensorisch passend zum Duft einer bestimmten Art von Brotkruste oder anderer Back- oder Konditoreiwaren abstimmen“, sagt Geschäftsführer Stephan Weber. Zu einem original österreichischen Apfelstrudel, der per se sehr süß sei, passe beispielsweise als geschmacklicher Kontrast ein sehr pikanter Kaffee. Eine solche vom Aroma her eher spritzig-zitronige Komponente bietet der Single Estate Rohkaffee by Amarella von der Finca Hamburgo aus Mexico, den Weber im Sortiment hat. (LMS)

Seite 12

DAS WARTEN HAT EIN ENDE !



© Ljupco Smokovski

Die Bäckerkasse von **ADDIPOS** präsentiert sich auf der Südback gewohnt flexibel und individuell mit einem noch stärkeren Fokus auf Verkaufsunterstützung und Kundenbindung.

Die Kasse verfügt über eine selbsterklärende Oberfläche. Sie ist intuitiv und turboschnell nach einem immer wiederkehrenden, eingängigen Bild-Muster zu bedienen.

Sie optimiert die Abläufe und regelt auch die E-Mail Kommunikation zwischen Filiale/n und Zentrale. Dabei erfasst sie nicht nur Umsätze und Ausgaben, sondern speichert nahezu automatisch die Arbeitszeiten der Mitarbeiter, liefert die Planungsgrundlage für den Einkauf und analysiert das Kaufverhalten der Kunden.

Auch für Allergiker bietet die Bäckerkasse eine Lösung, denn für jedes Produkt können Informationen über die Inhaltsstoffe hinterlegt werden. So lassen sich die für allergische Kunden unbedenklichen Produkte herausfiltern.

Mit dem Kundenmodul wird der Traum von „lebenslanger Kundenbindung“ wahr. Auf der Kundenkarte sind alle relevanten Daten, Rabatte, Preisebenen und Buchungsmodi gespeichert. Über ein externes Medium werden die Daten direkt zur Kasse übermittelt. So ist auf einen Blick ersichtlich, welche Umsätze der Kunde macht und welche Produkte er bevorzugt. Über die Web-Anbindung gehen diese Informationen zeitgleich an alle Filialen.

Mit dem „Alles im Blick“ Modul kann man in Echtzeit mit jedem internetfähigen Endgerät die Umsätze aller Filialen überblicken, kontrollieren und auswerten.

Neugierig? Lernen Sie die Bäckerkasse persönlich kennen!



ADDIPOS -
Kompetenz in Kassenerwicklung

Halle 1
Stand 1E11
www.addipos.com



Bäckereiplanung – Schlüsselfertige Erstellung

Die Firma BWG-Bau und das angegliederte Architekturbüro Rudloff, Wild & Partner sowie das Haustechnikplanungsbüro BWG-Technik planen und bauen bundesweit individuell ausgearbeitete Komplettlösungen für Bäckereien.

Von der Planung über Statik, Haustechnik, SIGE – Koordination, Brandschutz bis hin zur schlüsselfertigen Erstellung kann alles von dem Firmentrio abgedeckt werden.

Die Unternehmen begleiten die Bauherren anhand eines kompletten Baumanagements von der Idee bis zur Fertigstellung seines Projektes.

Halle 7, Stand C11



Fortsetzung von Seite 1

Rohstoffe und Zutaten – der Schlüssel zu Genuss und Gesundheit

Siedegebäcke wie Berliner oder Krapfen zählen zu den unwiderstehlichen Klassikern des Bäckerhandwerks. MeisterMarken (Halle 5 Stand, C41 & D41) bietet Handwerksbäckern deshalb ein komplettes Siede-Konzept und präsentiert auf der Südback erstmals „Meister Berliner Next“. Das neue Produkt ohne Aroma, Farb- und Konservierungsstoffe sowie ohne gehärtete Fette überzeugt dank Effizienzformel durch eine hohe Verarbeitungstoleranz und lässt sich sehr gut maschinell verarbeiten. So entstehen Gebäcke mit sichtbar mehr Volumen. „Maßgeblich für die hohe Produktqualität sind unter anderem die eingesetzten Mehle, die über eine hohe Fallzahl und hohen Proteingehalt verfügen“, erklärt Nicole Gorcks, Produktmanager bei MeisterMarken – Ulmer Spatz.



Auch Vandemoortele (Halle 5, Stand B11) sagt den Transfetten den Kampf an. „Je nach Verwendungsvorliebe kann der Bäcker auf verschiedenste Rohstoffbasen für die Siedegebäckesaison zurückgreifen, die garantiert transfettsäurefrei sind und die dennoch die gewohnte exzellente Verarbeitungsqualität mit sich bringen“, sagt Sonja Bruning-Mescher, Category Manager für den Bereich Fette bei Vandemoortele. Bei den tiefgekühlten Backwaren sei das gesamte Sortiment ohnehin seit Jahren transfettsäurefrei. (LMS)

Seite 10

Anzeige

Rezepturwaage:

„Rezeptura Libra“ speziell für kleinere bis mittlere Bäckereien

Die Rezepturwaage „Rezeptura Libra“ von Gebert Systems wurde speziell für kleinere bis mittlere Bäckereien entwickelt. Die Waage ist zusammen mit einigen Bäckereien aus der Praxis entstanden und zeichnet sich durch eine besonders einfache Bedienung aus.



Alle Rezepturen sind immer aktuell und mit exakt berechneten Zutatenmengen verfügbar, ein Weiterschalten ist nur innerhalb individuell vorgegebener Toleranzen möglich. Somit werden Fehler durch Verwiegen und Verrechnen ausgeschlossen. Das Ergebnis sind Teigmischungen in gleichbleibend hoher Qualität – unabhängig vom Mitarbeiter.

Der Leistungsumfang orientiert sich maßgeblich an den Anforderungen einer modernen Backstube. So ist es z. B. möglich Rezepturen zwischenzuparken sowie Toleranzen in Gramm oder Prozent zu hinterlegen. Hefe- und Wassermengen können vom Teigmacher manuell angepasst werden. Die automatische Protokollierung aller Wiegevorgänge macht den Herstellungsprozess stets nachvollziehbar. Selbstverständlich kann die Waage an verschiedene Bäckereiprogramme angebunden werden.

Neuerungen: Ideal für kleinere Bäckereien ist die automatische Umrechnung von Mehlmengen in ganze Sackgrößen und einen zu verwiegenden Teil. Weiterhin steht nun auch eine Teig-in-Teig-Funktion zur Verfügung.

Auf der Südback wird eine neue innovative Wandhalterung und eine All-IN-One-Tischrezepturwaage vorgestellt. Weiterhin zeigen wir unsere neue Lightversion der Rezepturwaage „RezepturaLibra“.



Halle 1, Stand B19
www.GebertSystems.de

Läderach Professional als Partner für Fachkunden

So individuell wie nur handwerkliche Produkte sein können!

Mit der geplanten Umstellung auf die eigene neue, Schweizer Schokolade und der Einführung des neuen Sortiments hat die Confiseur Läderach Deutschland GmbH & Co. KG nun auch die Individualisierungslösungen erweitert.

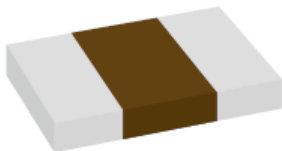


Bild:
Confiseur Läderach Deutschland

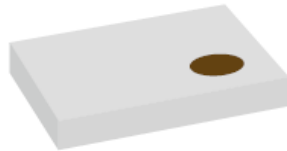
Bäcker, Konditoren sowie Fachhändler und Firmenkunden haben nun noch mehr Möglichkeiten Pralinés-Packungen im eigenem Stil in bester Qualität zu gestalten.

Mit der exquisiten Pralinés-Sortierung oder sogar mit individuellen Wunschpralinés, mit eigenem Logo, die Pralinés von Läderach Professional bieten beste Schweizer Qualität in handwerklicher Optik.

Das neue Verpackungskonzept macht mit seinem handwerklichen Charme individuelle Wünsche möglich. Der Kunde hat die Auswahl aus einer Vielzahl von Möglichkeiten: Entweder er wählt die bewährte Marke „Marc Antoine“ als Absender auf der Packung, oder eine neutrale Packung, die er ganz nach seinen eigenen Wünschen veredeln kann (z.B. mit einer Schleife oder seinem Firmen-Sticker).



Individuelle Banderole



Sticker



Schleife + Anhänger



Deckel

Mit der exquisiten Pralinés-Sortierung oder sogar mit individuellen Wunschpralinés, mit eigenem Logo, die Pralinés von Läderach Professional bieten beste Schweizer Qualität in handwerklicher Optik.

Bild: Confiseur Läderach Deutschland

Darüber hinaus gibt es auch ganz individuelle Kundenlösungen: Wer es ganz individuell mag, der kann mit Läderach Professional sein eigenes Design auf den Packungen umsetzen. Und dies schon ab kleinen Auflagen! Interessierte Kunden werden beim Design bis hin zum fertigen Druck der Packungen betreut. Dies bietet eine Vielfalt an individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.

Die dazugehörigen Preise werden nach Kundenvorgabe und -anforderungen individuell kalkuliert. Ob einzeln verpackte Pralinés oder getwistete Schokoladenhalbkugeln mit eigenem Logo –Läderach Professional ermöglicht, süßes Marketing auf höchstem Niveau mit Handwerkskunst zu kombinieren.

Läderach
PROFESSIONAL

Halle 3, Stand A30
www.laederachprofessional.de

Zukunftsorientiertes Gesamtpaket

Der Einkauf beim Bäcker dient nicht mehr allein nur der Versorgung mit Backwaren. Vielmehr geht es um das „Gesamtpaket“, das Erleben und Empfinden der Handwerkskompetenz und Produktqualität und damit um das Gefühl, ein ehrliches Produkt zu kaufen.



Bild: AICHINGER

Deshalb gehört eine klare Positionierung, eine Geschichte rund um das Produkt – Stichwort Herkunft, Lokalität und Handwerk – zu den wichtigsten Herausforderungen an die Bäckerei und Konditorei der Zukunft. Warenqualität, Service und Atmosphäre sind entscheidende Erfolgsfaktoren, wenn es um die Konsumausgaben bei Backwaren und Außer-Haus-Verzehr geht. Fresh Food Emotions heißt bei AICHINGER die dazugehörige Philosophie. „Auf der südback möchten wir dazu anregen, sich mit der Frage nach einer starken Positionierung auseinanderzusetzen. Wie können Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz glaubhaft vermittelt werden? Was macht mich als Bäcker einzigartig?“ so Günther Muth, Leiter Marketing und Vertrieb bei AICHINGER.

Bäcker-Bistro mit Drive-In

Auf der südback zeigt AICHINGER einen Ausschnitt eines innovativen und anspruchsvoll gestalteten Bäcker-Bistros. „Der Ausschnitt, den wir auf der Messe präsentieren, ist Bestandteil eines sehr viel größeren Konzepts mit annähernd 200 Sitzplätzen. Das würde unsere Standfläche natürlich sprengen“ so Günther F. Wörnlein, Leiter Architektur und Design bei Aichinger. Besonderheit dabei: Der Standort hat hohes Potenzial für einen Drive-In-Schalter, der ebenfalls auf der Messe gezeigt wird.

Halle 5, Stand D11

Fortsetzung von Seite 3

südback Trend Award:

Es geht immer noch besser

Dass manche Träume wahr werden, ist beim südback Trend Award 2013 zu erleben. Der Preis zeichnet innovative Produktentwicklungen im Bereich Technik, im Design oder in der Konzeption aus und wird seit 2002 im Rahmen der südback verliehen. Für die Bewertung kommt es besonders auf die Funktionalität oder funktionsgerechte Gestaltung des Produktes sowie auf dessen Benutzerfreundlichkeit und Betriebssicherheit an. Die Fachjury untersucht außerdem, ob die Vorschläge umweltverträglich sind und in einem wirtschaftlich vertretbaren Rahmen eingesetzt werden können. Zugelassen sind ausschließlich Produkte, Konzepte und Strategien, die höchstens ein Jahr im Markt eingeführt, beziehungsweise zur Marktreife entwickelt sind oder in Kürze eingeführt und auf der südback 2013 präsentiert werden.



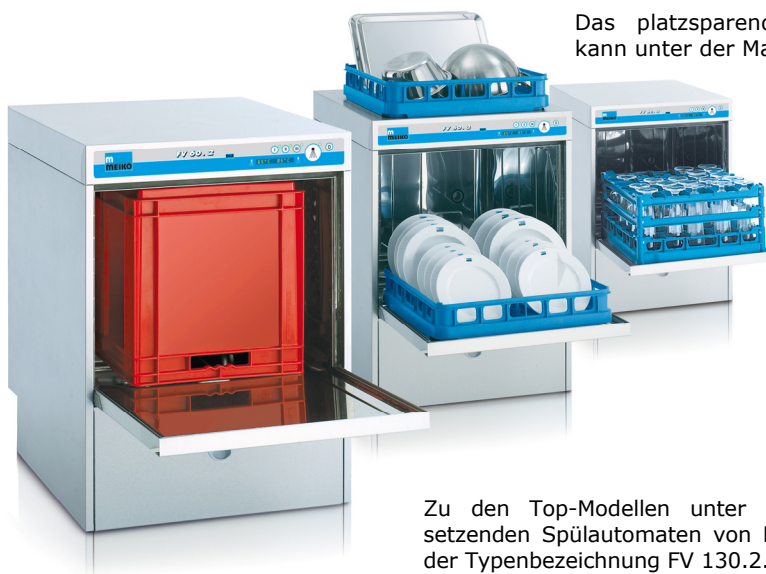
Ausgeschrieben wird der südback Trend Award von der Messe Stuttgart. Die Allgemeine Bäcker-Zeitung (ABZ) und das BÄKO-Magazin unterstützen als Partner diesen Wettbewerb. Die Jury setzt sich aus Vertretern der ideellen Träger, der Fachmedien sowie des Bäcker- und Konditorenbereichs zusammen. Und: Auch in diesem Jahr belohnt Meistermarken kreative Marketingideen, die das Image des handwerklich hergestellten Stollens fördern, mit dem „Stollen-Zacharias“. Drei Bäckereien wurden nach einer Finalrunde nominiert. Die in der Backbranche begehrte Auszeichnung wird am Messesonntag verliehen. (LMS)

Reinigungstechnik

Spülmaschinen die alle Hygieneparameter in Bäckereien abdecken

Um die für Bäckereien geforderten und vorgegebenen Hygieneparameter zu erfüllen bedarf es einer speziellen Reinigungstechnik. Der in Offenburg ansässige Hersteller von Spülmaschinen, Meiko, hat eigens dafür ein Maschinenportfolio entwickelt, die allen Ansprüchen an eine rationelle Reinigung des besonderen Equipments gerecht werden. Die Spülmaschine mit der Typenbezeichnung FV 60.2 ist in seiner Leistungskraft und Vielseitigkeit auf die Bedürfnisse in Bäckereien perfekt abgestimmt. Trotz seiner kompakten Außenmasse bietet er eine Ladefläche und Spülraumtiefe von 600 mm. Daher eignet sich diese Maschine besonders für das Reinigen von Transportkörben, Blechen, Café- und Bistrogeschirr und Auslageblechen.

Etwas kleiner stellt sich der Automat FV 40.2 dar. Er geht mit der Empfehlung in den Markt, Porzellangeschirr und Platten, Schüsseln und Arbeitsgeschirr in jedem Fall gründlich, hygienisch zu säubern. Ausgestattet mit Osmose-Technologie ist besonders im Bistro die Zeit die man für das Gläser- und Geschirrpolygonen aufwenden musste, Vergangenheit.



Das platzsparende GiO-Osmosemodul kann unter der Maschine, seitlich, hinter der Maschine oder in einem separaten Raum positioniert werden.

Bild:
MEIKO Maschinenbau

Zu den Top-Modellen unter den universell einzusetzenden Spülautomaten von Meiko gehören die mit der Typenbezeichnung FV 130.2. und FV 250.2.

Für beide Maschinen spricht die Dynamik mit der selbst schwierig zu spülende oder sperrige Arbeitsgeräte, Pfannen, Bleche, Töpfe, Schüsseln, Transportbehälter hygienisch gereinigt werden.
Halle 3, Stand C181 und Halle 7, Stand E71

„COOLTAB“ Steuerung

Neue Generation von Anlagensteuerungen

Ungermann stellt mit der neuen COOLTAB Steuerung den Einstieg in eine ganz neue Generation von Anlagensteuerungen vor. COOLTAB nutzt das von modernen Handys und Tablet Computern bekannte ANDROID System. Die Bedienung wird dadurch sehr intuitiv und hat vielseitige Möglichkeiten Funktion und Arbeitsablauf der Anlagen darzustellen.

„Unsere bisherige Steuerung ist robust, leistungsstark und sehr zuverlässig. Die Bedienfunktionen konnten aber nicht mehr mit der Vielzahl der Einstellungen mithalten, die unsere anspruchsvollen Bäckereikunden bei Ihren ausgefeilten Kühlprozessen beeinflussen wollten. Mit der neuen Steuerung kann man ganz einfach auf jedes kleinste Detail zugreifen und sich am Bildschirm einen maßgeschneiderten Temperatur- und Feuchteablauf zusammenstellen. Wo man vorher durch Menüs hangeln musste, tippt und wischt man nun auf der beeindruckenden Bedienoberfläche wie auf einem Handy“ erklärt Wolfram Ungermann.

Hintergrund dieser Erweiterung ist die Vielfalt der Anwendungen für Ungermann Kühl- und Gärtechnologie. So können über Steuerprogramme ganz individuelle Produktions-, Lager – und Reifeprozesse für den Kunden maßgeschneidert werden, „Ein Kunde bäckt zentral, der andere hat Chargen für die Backstube und Chargen für die Filialen, der nächste entnimmt Teiglinge vorne während hinten schon neue Teiglinge produziert werden. „Wir müssen in der Beratung für jeden die richtige Lösung finden und die Anlage so programmieren, dass das bestmögliche Ergebnis entsteht. Das war früher recht aufwendig. Jetzt passiert es fast spielerisch gemeinsam mit dem Kunden am COOLTAB“ sagt Robert Prokop, selber Bäcker und Kundenberater bei Ungermann.

Die COOLTAB Steuerung ist für Einzelanlagen aber auch für Anlagenkombinationen und Verbundsysteme verwendbar. Das System hat sich in 2013 bereits bei einer Reihe kleiner und großer Anlagen bewährt und damit die Einführungsphase schon hinter sich. Neben der einfachen Bedienbarkeit für den Kunden hat das System aber auch handfeste technische Vorteile: „Mit COOLTAB haben wir auch für uns Techniker ein paar Neuheiten eingebaut“, erklärt Kai Ungermann, Kälteanlagenbauermeister bei Ungermann.“ Das COOLTAB lässt uns an der Anlage oder aus der Ferne sehr tief in die Anlagentechnik hineinsehen. Nahezu jedes aktive Teil der Anlage kann durch den Steuercomputer kontrolliert und bedient werden.

Zusätzlich erhalten wir umfangreiche Laufzeitdaten, aus denen wir die Funktion der Anlage analysieren können. Das gibt unseren Technikern bereits aus der Ferne wichtige Informationen. Ein Service Einsatz kann so sehr gut vorbereitet, oft sogar durch Fernunterstützung vermieden werden. Für unsere Kunden sinken so Störungszeiten und Servicekosten.“

Besonders ist auch, dass die Fernbedienung ein 1:1 Abbild der Anlagensteuerung ist. Vor Ort sieht man exakt das Gleiche, wie man es per Fernzugriff auf dem Laptop sieht. Da ist kein zusätzliches Windows Programm oder ähnliches erforderlich, in das man sich wieder einarbeiten muss. Auch Kunden können so ohne Umlernen die Anlage im Büro genauso wie direkt am Gerät bedienen. Gerade bei Filialisten oder mehreren Produktionsstandorten ist das eine gesuchte Funktion. Mit COOLTAB steigt UNGERMANN in die Internet Technologie ein. Die Oberfläche des ANDROID Systems ist wesentlich vielfältiger als alles, was traditionelle Steuerungen bislang zeigen konnten. Auch die Vernetzung der Anlagen untereinander ist jetzt wesentlich leistungsfähiger. Das bestätigt sich vor allem beim Fernzugriff durch Techniker oder die Zentrale der Bäckerei durch verzögerungsfreie Reaktion und Bedienkomfort. Die Bedienung ist leicht verständlich und benötigt kein Studieren der Bedienungsanleitung. „Für COOLTAB war aber die Zeit und die Technik jetzt reif. Deshalb haben wir investiert. Wir sind überzeugt, hier für den Kunden und für unsere Techniker wieder einen Vorteil erarbeitet zu haben, an dem wir viel Freude haben werden.“



**USK UNGERMANN
SYSTEM-KÄLTE**

**Halle 5, Stand 5C71
www.ungermann.de**

Rabattaktionen – gefährden Ihre Existenz

Fast jedes Großunternehmen setzt auf Prämienaktionen, weil sie wissen, ihre Umsätze erhöhen sich und die Mund zu Mund Propaganda wird unterstützt.



Kunden kaufen bevorzugt in den Geschäften, wo sie ein Prämien-geschenk erhalten.

Bild: SCHENKEN & WERBEN

Verschenken Sie niemals eigene Produkte. Sie kalkulieren nur Ihren Selbstkostenpreis, berechnen aber Ihre tatsächlichen Kosten nicht. Rechnen Sie mit: Beispiel Brotkarten - Kunde kauft 12 x Brot, erhält das 13. geschenkt. Bei ca. 2,50 Euro je Brot ist das ein Umsatz von 30,- Euro, hierauf verschenken Sie 2,50 Euro, das sind 8% Rabatt. Sie hätten das Brot verkaufen können. Bei 500 Kunden x 2,50 Euro verschenken Sie 1.250,- Euro.

Kundenkarte mit steuerlich absetzbaren Prämien-geschenken

500 Kunden erhalten ein Prämien-geschenk bis durchschnittlich 1,50 Euro ergibt 750,- Euro. Die Umsatzsteigerung erreichen sie mit einer Kundenkarte die erst bei 4,- Euro Einzelumsatz gestempelt wird. Ihr Umsatz würde sich von 30,- Euro auf 60,- Euro erhöhen. Können Sie darauf verzichten?

Befragungen bestätigen - Kunden kaufen bevorzugt in den Geschäften, wo sie ein Prämien-geschenk erhalten und sind bereit mehr einzukaufen, um in den Genuss eines Geschenkes zu kommen. Unsere Artikel sind im Handel um ein vielfaches teurer, oder gar nicht erhältlich, sagt die Firma Schenken und Werben in Heilbronn. Ihr Kunde schätzt das Geschenk deshalb höher ein. Nachrechnen und ausprobieren - ein geringer Aufwand, der sich lohnt. Falsche Rabattaktionen können Ihre Existenz gefährden.

Halle 1, Stand D24

Fortsetzung von Seite 6

Neue Ernährungsbedürfnisse als Chance

Und dann wären da noch die wachsende Zahl an Veganern, Vegetariern und Lebensmittelunverträglichkeiten, worauf sich das Bäckerhandwerk mit alternativen und attraktiven Angeboten im Sortiment einstellen sollte. Dawn Foods (Halle 3, Stand C11) reagiert auf diese Entwicklung mit seiner gelatinefreien Sahnestabilisierungstechnologie „Pablo“: zwei pulverförmige Sahnefonds, die frei von Gelatine, Konservierungsstoffen und Aromen sind. „Pablo ist gefrier- und auftaustabil mit hervorragender Schnittfestigkeit. Beide Fonds sind neutral im Geschmack und können nach Belieben mit Fruchtpürees, Aroma- und Fruchtpasten aromatisiert werden. Das Mundgefühl ist gleich wie bei den gelatinehaltigen Produkten“, versichert Jochen Falk, Marketing Manager bei Dawn Foods. Auch backaldrin hat sich Gedanken zum Thema Sahnefonds gemacht: Erhältlich ist Sahnissimo in drei Geschmacksrichtungen: Neutral, Erdbeer und Schoko – ganz ohne künstlichen Farb- und Aromastoffe und lässt sich problemlos einfrieren und auftauen.



Hannes Peherstorfer, Leiter der backaldrin-Konditorei sagt: „Alleine durch die simple Zugaben von hauseigenen Zutaten wie Früchte, Quark oder Sirup lassen sich raffinierte Desserts ausführen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.“ Das neue Rezeptheft „Dessert und mehr“ zeigt weitere Sahnissimo-Ideen vom Nuss-Kuss über die Mangoschnitte bis zur Himbeer-Schoko-Creme.

Snack Cuisine

Das Brötchen für Frauen

Am Messestand von Backaldrin erwartet die Fachbesucher darüber hinaus Berliner-Variationen und warme Imbiss-Kreationen von Snack Cuisine, aber auch das speziell für Frauen entwickelte ballaststoffreiche Gebäck „Mamma Mia“, angereichert mit Vitaminen und Mineralstoffen, mit denen der weibliche Körper oft unterversorgt ist. Neben klugen Problemlösungen bieten die Hersteller der Branche neue Produkte, die sich fürs „Front Baking“ oder als „Fast convenience to go“ eignen. Die TK-Experten von Goldfrost (Halle 5, Stand C41 & D41) haben zwei neue herzhaft Blätterteig-Snacks entwickelt: die Geflügelrolle & Currysauce und den Hotdog deluxe. Auf der südback zeigen die Profis außerdem am Beispiel verschiedener Spezialitäten, wie aus Gebäcken und frischem Belag im Handumdrehen unwiderstehliche Snacks entstehen. (LMS)

Seite 26

„Agiloline B 100“

Die Präzisionsbrotschneidemaschine für Bäckereien und Caterer

Während der Produktentwicklung der Agiloline B 100 haben die Ingenieure neue Hard- und Software-komponenten eingebaut und die Messerdrehzahl optimiert. Sie sei nun nicht mehr konstant, erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing: „Wir alle kennen das vom manuellen Schneiden zuhause, wenn wir nach dem Anschneiden den Druck auf das Messer erhöhen und wieder senken, sobald das Brot fast durchgeschnitten ist. Vergleichbar arbeitet die Agiloline: Die Messerdrehzahl wird während des gesamten Schneidvorgangs variabel geregelt, um die optimale Schnittqualität zu gewährleisten.“ Die Maschine erziele dadurch bessere Schneid-ergebnisse und laufe auch wesentlich leiser. „Wir haben die Lautstärke um fünf Dezibel auf 71 dB gesenkt. Dadurch ergibt sich ein neues Klangbild, das für Kunden und Verkaufspersonal weniger beeinträchtigend ist.“

Die Agiloline B 100 ist für nahezu alle Brotsorten geeignet. Der Messerdurchmesser beträgt 250 mm, somit lassen sich Produkte mit einer maximalen Schneidgutgröße von 300 mm Breite x 150 mm Höhe schneiden. Aufgrund des sehr breiten Schneid-gutschachts können sogar zwei oder gar drei Brote gleichzeitig geschnitten werden, was die Ausbringungsmenge erheblich erhöht. Die Maschine halbiert und viertelt Lang- und Rundbrote, kann aber auch Baguettes quer aufschneiden, schneidet warme und weiche Krusten ebenso gut wie dicke Schwarzbrot- und Vollkornkrusten und teilt selbst ganze Nüsse, anstatt sie durch das Brot zu drücken.

Halle 7, Stand B52



Bild:
BIZERBA

Touch the Future:

Mit Innovation und Tradition in die Zukunft - Hefele- und AT-Systeme für das Rohstoffhandling

Mit der Übernahme von AT Hefele im Jahr 2008 ergänzte Daxner sein Leistungsprogramm für Industriebäckereien um die auf Handwerksbäckereien spezialisierten Lösungen. Damit bietet Daxner seinen Kunden ein lückenloses Leistungsspektrum für Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen, mit dem Daxner individuell effizienteste Anlagen für seine Kunden konfiguriert. Durch die Fortführung und Weiterentwicklung der Hefele- und AT-Techniken, bleibt Daxner den Traditionen verbunden und sorgt dafür, dass diese bewährten Bäckerei-Techniken, gepaart mit Daxner-Innovationen zukunftsfähige technische Lösungen für unsere Kunden bilden.

Daxner-Silos stehen am Anfang der Rohstoff-Aufbereitung im geschlossenen System. Sie ermöglichen die rationelle und wirtschaftliche Rohstoff-Anlieferung per Tankwagen und sind Startpunkt einer praktisch staubfreien Produktion. Brückenbildungen und unhygienische Ablagerungen werden durch konstruktive Merkmale der Daxner-Austragungssysteme vermieden. Die Daxner Silos sind als Innen- oder Außensilos in geschweißter Version verfügbar; die Rechtecksilos (Hefele) und Rundsilos (AT) in Segmentbauweise runden unser Lieferprogramm ab. Diese standardisierten Normsilos in geschweißter Ausführung oder in Segmentbauweise, werden mit leistungsgerechten Fördersystemen, Siebmaschinen und Wiegestationen versehen und mit Dosiersteuerungen kombiniert und stellen damit die Produktion unserer Kunden sicher.

Die Fortführung der traditionellen Techniken verdeutlichen wir mit diversen Exponaten während der Südback auf unserem Messestand. Daxner zeigt auf der rechten Seite des Messestandes die traditionellen Hefele-Komponenten: Rechtecksilos in Segmentbauweise, ein Fördersystem NW 65 mit Inline-Siebmaschine TSM 5000v2 und Mehlförderwaage. Auf der linken Seite des Messestandes, stellen wir ein AT-Förder- und Wiegesystem aus: Rundsilo in Segmentbauweise, Fördersystem NW 80 mit Inline-Siebung mit einer Wirbelstrom-Siebmaschine Typ WM30DD und Zuführung des Produktes in eine Wiegestation.



**Halle 1, Stand G51
(L-Bank-Forum)**

www.daxner-international.de

Bundestag muss Kostenanstieg beim Strom sofort stoppen

Die Höhe der Umlage auf den Strompreis nach dem Erneuerbare Energien Gesetz (EEG) wurde festgesetzt. Dazu erklärt der Generalsekretär des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH), Holger Schwannecke: „Der Deutsche Bundestag muss unverzüglich eine rasch wirkende Kostenbremse im Rahmen der Stromsteuer beschließen – unabhängig von laufenden Koalitionsverhandlungen. Denn die zum 1. Jan. 2014 bevorstehende Anhebung der EEG-Umlage auf 6,24 Cent pro Kilowattstunde bedeutet eine massive Zusatzbelastung insbesondere für kleine und mittlere Betriebe, darunter das Handwerk, und Privathaushalte.“

Als Entlastungsmaßnahme schlägt das Handwerk die Einführung eines Freibetrags bei der Stromsteuer vor: Für Privathaushalte sollten 2.000 kWh von der Stromsteuer befreit werden, für kleine und mittlere Unternehmen 4.000 kWh. Die auf die EEG-Umlage erhobene Mehrwertsteuer bietet hierfür eine tragfähige Finanzierungsgrundlage. Mit einer solchen Entlastung können die Fraktionen des Deutschen Bundestags ihre Bereitschaft unter Beweis stellen, dass sie es mit einer Entlastung kleiner Betriebe und der Verbraucher ernst meinen. Im Koalitionsvertrag einer neuen Bundesregierung muss dann eine grundsätzliche Neuausrichtung des Erneuerbare-Energien-Gesetzes und der Strommarktarchitektur ebenso wie die Beschleunigung der energetischen Gebäudesanierung festgelegt werden.“ (ZDH)

Fortsetzung von Seite 4

Frühstücks- und Snackgeschäft

Schlicht beeindruckend

Der Trend geht also weiter in Richtung Frühstücks- und Snackgeschäft und einem umfangreichen Kaffeeangebot. „Dennoch sollte die Einrichtung nicht abhängig sein von aktuellen Modetrends“, sagt Silke Schmidberger von Schweitzer Ladenbau. Um dieses Angebot auch entsprechend präsentieren zu können, sei man als Ladenbauer gefordert. Snacks benötigen eine spezielle Kühlung und können nicht nur in die Theke gelegt werden. Hygiene und Haltbarkeit dieser



empfindlichen Waren sind ansonsten nicht gegeben. Auf der südback wird Schweitzer deshalb einen neuen Thekentyp präsentieren. „Diese Theke wird optisch und technisch ein Highlight sein. Ausgeklügelte Technik und eine grandiose Präsentation zeichnen dieses neue Möbel aus“, kündigt Silke Schmidberger an. Im Bereich Design und Materialien werde derzeit die Klarheit und Natürlichkeit der Materialien wie Glas, Stein, Holz und Mineralwerkstoffe bevorzugt. Das Präsentationsmöbel sollte schlicht sein und das Produkt in den Vordergrund stellen. Schweitzer empfiehlt dazu eine unaufdringliche, aber effektive Beleuchtung, die mit Hilfe der LED Technik ausgezeichnet gestaltet werden kann. Das Thema Licht gilt in jeder Hinsicht als grundlegend, egal ob es um die richtige Ausleuchtung der Waren geht oder um optisch ansprechende Lösungen mit verschiedenen Formen und Farben der Beleuchtungskörper. Auch für den Kaffeebereich ist eine gesonderte Planung wichtig. Das Kaffeekonzept sollte nicht nebensächlich, sondern als eigener Aufgabenkreis behandelt werden und auch dementsprechend in der Einrichtung auftreten, empfiehlt Schweitzer.

Neues aus der BÄKO Ideenbackstube

Der Anspruch der Kunden an die Hochwertigkeit und Originalität der Produkte wird immer größer. „Die Ausrichtung des Backwarensortiments an den beiden stärksten Verzehrtrends Genuss und Convenience sowie eine hohe Backwarenqualität sind wesentliche Schlüsselfaktoren für den unternehmerischen Erfolg der Backbetriebe. Daher lautet unser diesjähriges südback-Motto: Wer Qualität sät, wird Erfolg ernten“, sagt Holger Knieling, geschäftsführender Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland eG.

Die Ideenbackstube ist zur südback eines der Kompetenzzentren auf dem Stand des Fachgroßhandels. Auf vergrößerter Fläche und konzeptionell optimiert, zeigen die Spezialisten neue und attraktive Anregungen rund um ein hochwertiges Backwaren-Sortiment. Verarbeitet werden hochwertige Bio-Mehle oder die „Schätze der Natur“ der BÄKO.

Letztere gelten als Multitalente unter den Veredelungszutaten: Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl, Paprika und Chili in Öl, geschnittene Oliven, Bärlauch in Öl oder auch Bio-Sprossen werden dem Teig erst ganz zum Schluss beigefügt. So lässt sich ein Grundteig für viele Backspezialitäten verwenden. Das schafft wirtschaftliche Effizienz und dennoch Vielfalt im Backwaren-Sortiment. (LMS)

Seite 20

Bizerba stellt die Systemlösung „Samuelson“ vor

Samuelson und Bizerba haben einen Partnerschaftsvertrag geschlossen. Auf der K-Kompaktkassenwaage und der K-flex, einem modularen Kassen- und Waagensystem von Bizerba, läuft zukünftig BackShop von Samuelson, eine bewährte Kassensoftware für Bäckereien. Filialen können mit dieser Systemlösung ihre Ware flexibel nach Gewicht abrechnen und das Give-away der Überkalibrierungen einsparen.

„Wir haben nach einem Software-Partner gesucht, der auf die Backbranche spezialisiert ist. Mit Samuelson haben wir einen Partner, auf den die Kunden vertrauen“, erklärt Rainer Maase, Geschäftsbereichsleiter Retail in Deutschland. „Gemeinsam bieten wir Bäckereien jeder Größe eine kostengünstige und verlässliche Systemlösung an, mit der sie gleichzeitig wiegen und kassieren können. Diese Lösung besteht aus bewährter Bizerba Kassen- und Waagenhardware und der Kassen-Software BackShop von Samuelson.“

Halle 7, Stand B52



Die Kompaktkassenwaage KH II 100

Bild: BIZERBA

Personalplanungssoftware

Was können sich Backfilialisten in Zukunft sparen?

Die Entwickler aus dem Hause Complevo in Berlin Stefan Pillasch, Rico Gujjula und Karsten Friedrich haben eine Personalplanungssoftware speziell für das Back- und Konditorenhandwerk entwickelt, die der Konkurrenz weit überlegen ist, weil sie mitdenkt und -lenkt. „Frei Zeit“ lautet der ebenso kreative wie zielführende Name der neuen Software, die individuelle, verlässliche und überzeugende Lösungen mitliefert.

Frei Zeit, die Software für bessere Personalplanung, funktioniert fast automatisch per Knopfdruck und bringt dem Unternehmer zahlreiche Vorteile und Arbeitserleichterungen bei der Mitarbeiterinteilung. Dabei wird auch das große Branchenproblem Überstunden offensiv angegangen.

Karsten Friedrich von Complevo sagt: „Die Software funktioniert automatisch auf Knopfdruck und sorgt so dafür, dass der Anwender mehr freie Zeit hat, um auf andere Belange des Unternehmens zu schauen.“



Eine Personalplanungssoftware speziell für das Back- und Konditorenhandwerk entwickelt, die der Konkurrenz weit überlegen ist, weil sie mitdenkt und -lenkt.

Bild: COMPLEVO

Stefan Pillasch ergänzt: „Dazu kommt eine emotionale Seite, denn wer freut sich nicht über mehr Freizeit und weniger Aufwand?“ Das können viele Inhaber von Backbetrieben, die die Software einsetzen, bestätigen.

Frei Zeit geht aber noch einen Schritt weiter. Es wurden zehn Themenfelder identifiziert, die sich Unternehmer sparen können – Stress, Hektik, Überstunden, Laster, Angst, Krankheit, Ärger, Geiz, Unzufriedenheit und Demotivation. Diese negativen Einflüsse werden mit der „Frei Zeit Erfolgsformel von 100 auf 0“ minimiert und damit eingespart.

Wenn Sie wissen wollen, was Sie sich alles sparen können, dann holen Sie sich „Das etwas andere Sparbuch“ direkt am Frei Zeit Messestand in Halle 5, Stand A01. Besucher können sich über Frei Zeit und die Einsparungspotentiale informieren und Benutzer der Software kennenlernen.

Hier erfahren Sie mehr:

FREI  **ZEIT**
SOFTWARE FÜR BESSERE PERSONALPLANUNG

Halle 5, Stand A01
www.frei-zeit-pep.de

COMPLEVO GMBH | Marie-Elisabeth-Lüders-Str. 1, 10625 Berlin
Telefon: +49.(0)30.590 083 310 | Telefax: +49.(0)30.590 083 311 | E-Mail: kontakt@frei-zeit-pep.de

**Bäckereitechnik:
„Kleingeräte ganz groß“**

... ist das Motto der Firma Christian Weiße Bäckereitechnik. Auch in diesem Jahr präsentiert Firmeninhaber Rainer Hochauf allen qualitätsbewussten Bäckern, Konditoren und Hotelbesitzern die selbstgebauten Maschinen.



Bild:
Christian
Weiße

Unsere elektrische Gebäckfüllmaschine (EGF), die sich zum Füllen von Berlinern und Pfannkuchen mit verschiedenen leichten Massen, wie Marmelade und Creme eignet, ist jetzt noch flexibler im Einsatz. Zusätzlich zum Anschluss einer Füllpistole mit Schlauch, die ein Befüllen der Gebäckstücke direkt im Wendekorb erlaubt, gibt es nun auch die Möglichkeit, mittels Fußschalter und Adapter die Gebäckstücke am Gerät zu befüllen, dabei kann der Kunde zwischen dem Einsatz von Einzel- oder Doppelspitze wählen.

Kleine Stückzahlen – kein Problem mit unseren Handgebäckfüllern GF und GFS. Möchte der Bäcker seinen Kunden Abwechslung bieten und verkauft Gebäck mit verschiedenen Füllungen, kann er mittels schnell austauschbarer Trichter und dem Wechselset die Massen variieren.



Bild:
Christian
Weiße

Besondere Spezialitäten kann der Bäcker mit unseren Mohnmühlen zaubern. Durch die Bearbeitung des Mohns nach dem Quetschprinzip, wird das Mohnkorn nicht einfach zerschlagen sondern aufgerissen, wodurch das Mohnöl aus dem Kerninneren in die Schale gepresst wird.

Halle 1, Halle K79

Fortsetzung von Seite 1

Bäcker-Trend-Forum

**Spannendes und
interessantes Fachprogramm**

Die Präsentationen finden im Trendforum mit zwei Backstuben, einer Brottheke und einem Bäckercafé statt. Das Fachprogramm umfasst Vorführungen für die Produktion in einer Bäckerei und in diesem Jahr auch Vorführungen zum Thema Bäckersnack, sowie interessante „Rezepte“ für einen guten Bäckerkaffee.

Das Fachprogramm gestalten die Württembergische Bäckerfachschule, Stuttgart, die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Weinheim, und ein Barista.

Am Montag und Dienstag präsentieren folgende Gewerbeschulen ihre regionalen Spezialitäten und Bäckersnacks:

- Gewerbeschule Backnang, Backnang
- Lycée des Métiers André Siegfried, Haguenau/FRANKREICH
- Peter-Bruckmann-Schule, Heilbronn
- Gewerbeschule Durlach, Karlsruhe
- Oscar-Walcker-Schule, Ludwigsburg
- Justus-von-Liebig-Schule, Mannheim
- Alfons-Kern-Schule, Pforzheim
- Kerschensteiner Schule, Reutlingen
- Gewerbliche Schule Schwäbisch Gmünd, Schwäbisch Gmünd
- Gewerbliche Schule Sigmaringen, Sigmaringen
- Gewerbliche Schule Im Hoppenlau, Stuttgart
- Ferdinand-von-Steinbeis-Schule, Ulm

Auf dem Bäcker-Trend-Forum bieten außerdem die Betriebsberaterinnen und Betriebsberater des Landesinnungsverbandes für das Württ. Bäckerhandwerk und des Bäckerinnungsverbandes Baden allen Messebesuchern ihr umfangreiches Beratungsangebot für eine erfolgreiche Unternehmensführung an. (LMS)

Das vollständige Programm finden Sie unter: www.baecker-bw.de/de/section_273.php

**Bäcker haben die Wahl
zwischen zwei MAJA-Eissorten**

Backwarenproduzenten vertrauen bei der Teigherstellung auf die kühlenden Eigenschaften von Eis. Besonders in den Sommermonaten sorgt Eis kostengünstig und effektiv für eine kontrollierte Teigtemperatur.



Bild: MAJA Maschinenfabrik

MAJA bietet zwei unterschiedliche Eiserzeuger-Typen zur Bereitstellung von Bäckereis: Schon seit Jahrzehnten bewähren sich in der Backbranche die MAJA-Scherbeneiserzeuger. Diese sind immer dann die erste Wahl, wenn der Hygieneaspekt an erster Stelle steht, eine große Leistungsbandbreite und individuelle Anpassungen gewünscht werden.

Sie sind erhältlich mit Tagesleistungen von 85 kg bis 12 t, mit oder ohne Kälteaggregat bzw. als Split-Lösung mit getrennt aufzustellendem Kälteaggregat.

Außerdem stehen zahlreiche Optionen zum Eistransport und zur Lagerung bis hin zur automatischen Dosierung zur Verfügung. Das wichtigste Argument für MAJA-Scherbeneis bei der Produktion von

Lebensmitteln ist jedoch der Hygieneaspekt. Hier sind die Scherbeneiserzeuger der HY-GEN-Baureihe vorbildlich: Der Eiserzeuger kann mit wenigen Handgriffen zu Reinigungszwecken geöffnet werden. So kommt man bequem an das Herzstück, die herausnehmbare Verdampferwanne, was die regelmäßige Reinigung erheblich vereinfacht.

Wer beim Reinigen Zeit und da mit Kosten sparen will, sollte seinen Scherbeneiserzeuger mit MAJA-SCS ausstatten lassen, dem patentierten Verdampfer-Selbstreinigungssystem. Alle reinigungsrelevanten Bauteile werden in frei programmierbaren Zyklen vollautomatisch gereinigt und entkalkt, so dass stets ideale Hygienebedingungen für die Herstellung von Scherbeneis bestehen.

Halle 1, Stand E37

Läderach Professional als Partner für Fachkunden

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit

Gerade jetzt zum Start der Weihnachtszeit kommen Schokoladenliebhaber voll auf Ihre Kosten. Neben losen Pralinés und Truffles für die Frischetheke, begeistern vor allem verpackte Produkte mit ihrem edlen Design.

Die neuen Weihnachtspackungen sind zeitlos, elegant und eignen sich besonders gut als hochwertiges Geschenk während der Festtage. Der besondere Trick dieser außergewöhnlichen Weihnachts-Packungen liegt jedoch darin, dass neutrale Standard-Packungen von einer weihnachtlichen Pergamin-Banderole umschlossen sind. Auf diese Weise lässt sich die Pergaminbänderole mit den Weihnachtsmotiven nach der Saison einfach entfernen und Restbestände können regulär abverkauft werden.

Die Pralinés-Packungen eignen sich aber auch besonders gut als Firmenpräsent. Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter und Geschäftspartner zur Weihnachtsfeier mit einem edlen Pralinen-Präsent. Zeitlos elegant in modernem Pergamin-Einschlag und mit eigenen Logo-Pralinés.



Bild: Confiseur Läderach Deutschland

Nur das Beste aus der Schweiz und Deutschland unter Läderach Professional

Läderach konzentriert sich wieder auf seine Ursprünge. Das gesamte Sortiment ist überarbeitet und das Beste aus beiden Produktionsstandorten in Deutschland und der Schweiz in ein gemeinsames, artisanales Sortiment überführt worden. Dank der neuen Schokoladenfabrik in Bilten besitzt Läderach die wertvolle Möglichkeit, die Qualität von der Auswahl der Rohstoffe bis zu den finalen Kreationen vollständig zu kontrollieren. "Es sind die hohen Ansprüche an die Qualität, die uns mit unseren Kunden und Berufskollegen als Profi verbinden" sagt Johannes Läderach, Geschäftsführer der Confiseur Läderach Deutschland GmbH & Co.KG.

Individuell, modular, handwerklich authentisch: Marc Antoine Pralinés- und Truffles-Packungen

Das neue Design unterstreicht mit seinem frischen Gesamtauftritt und den artisanalen Pralinenzeichnungen die handwerkliche Premiumqualität der Pralinés und Truffles.



Bild: Confiseur Läderach Deutschland

Läderach
PROFESSIONAL

Halle 3, Stand A30
www.laederachprofessional.de

Hans Bolten auf Galaabend des UIBC zum Weltbäcker ernannt

Hans Bolten wurde auf dem Galaabend, der die Gründungssitzung des UIBC (Internationale Union der Bäcker und Konditoren) abrundete, zum Weltbäcker ernannt.



Hans Bolten

Bild: ZDB

Peter Becker, der amtierende Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. und neu gewählter Weltpräsident des UIBC, nahm die Auszeichnung Hans Boltens persönlich vor.

Mit dieser Auszeichnung wurde sein außerordentliches Engagement für das internationale Bäckerhandwerk gewürdigt. Hans Bolten verfügt über fünf Jahrzehnte berufliche Erfahrung im Bäckerhandwerk und blickt auf ebenso lange Aktivitäten in der Innungs- und Verbandspolitik des deutschen und internationalen Bäckerhandwerks zurück. Der gelernte Bäcker- und Konditormeister gründete 1956 seinen Betrieb in Duisburg, die Bäckerei Bolten, die sich zu einem erfolgreichen Unternehmen mit 40 Filialen und 360 Mitarbeitern entwickelt hat. In den sechziger Jahren übernahm Hans Bolten über die Geschäftsführung seines Unternehmens hinaus Ämter wie die Mitgliedschaft im Aufsichtsrat der Bäko, den Vorsitz des Landesinnungsverbandes des Rheinlandes und wurde schließlich 1991 zum Präsidenten des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gewählt. Darüber hinaus war Hans Bolten während seiner Amtszeit auch Vizepräsident des UIBC, des internationalen Bäcker- und Konditorenverbandes, und setzte sich aktiv für die internationalen Beziehungen des Bäckerhandwerks ein. (ZDB)

Highlights der Zukunft

Konditoren-Trend-Forum

Im Konditoren-Trend-Forum in Halle 7 des Landesinnungsverbandes des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg inspirieren Sie die Konditorenprofis mit der Vorstellung neuer Techniken und Ideen.

Für den Erfolg in Handwerk und Verkauf sind Innovation und Kreativität unerlässlich. Da das Außer-Haus-Geschäft immer wichtiger wird, werden auch im Konditoren-Forum neue Snack-Ideen vorgestellt. Die moderne Warenpräsentation setzt Produkte perfekt in Szene – beim Konditoren-Trend-Forum werden auch hier neue Impulse gesetzt. Das abwechslungsreiche Programm befasst sich außerdem mit den neuesten Trends für Kaffeespezialitäten und Schokoladen-Kreationen. (LMS)

Konditoren-Trend-Forum | Halle 7 | 19.10. bis 21.10.2013

10.00 – 10.30 Uhr	„Zuckerdekorationen zu den Festtagen“ Joachim Habiger Zuckerartist Fachschule Süß Deko
10.45 – 11.15 Uhr	„Die Cupcakes als Festtagstorte“ Bernd Siefert Weltmeister der Konditoren
11.30 – 12.00 Uhr	„Fingerfood – süß & salzig“ und „Feinbäckerei“ Fachschule Richemont/Luzern Thomas Schwarzenberger, Abteilungsleiter/Konditorei – Confiserie Werner Hürlimann, Leiter Fachtechnische Beratung Hanspeter Wälchli, Fachlehrer
12.15 – 12.45 Uhr	„Weihnachtliche Schokoriegel“ Manfred Bacher Weltmeister der Konditoren
13.00 – 13.30 Uhr	„Konditoreierzeugnisse als Präsent – festlich verpackt“ Sibylle Thierer, Verpackungskünstlerin / Fachlehrerin / Fachbuchautorin
13.45 – 14.15 Uhr	„Zuckerdekorationen zu den Festtagen“ Joachim Habiger, Zuckerartist, Fachschule Süß Deko
14.30 – 15.00 Uhr	„Fingerfood – süß & salzig“ und „Feinbäckerei“ Fachschule Richemont/Luzern Thomas Schwarzenberger, Werner Hürlimann, Hanspeter Wälchli
15.15 – 15.45 Uhr	„Die Cupcakes als Festtagstorte“ Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren
16.00 – 16.30 Uhr	„Weihnachtliche Schokoriegel“ Manfred Bacher, Weltmeister der Konditoren
16.45 – 17.15 Uhr	„Konditoreierzeugnisse als Präsent – festlich verpackt“ Sibylle Thierer, Verpackungskünstlerin / Fachlehrerin / Fachbuchautorin
17.30 Uhr	Siegerehrung: „Carlo Wildt Pokal“ Tagessieger

Konditoren-Trend-Forum | Halle 7 | 22.10.2013

10.00 – 10.30 Uhr	„Zuckerdekorationen zu den Festtagen“ Joachim Habiger Zuckerartist, Fachschule Süß Deko
10.45 – 11.15 Uhr	„Die Cupcakes als Festtagstorte“ Bernd Siefert Weltmeister der Konditoren
11.30 – 12.00 Uhr	„Fingerfood – süß & salzig“ und „Feinbäckerei“ Fachschule Richemont/Luzern Thomas Schwarzenberger, Werner Hürlimann, Hanspeter Wälchli
12.15 – 12.45 Uhr	„Weihnachtliche Schokoriegel“ Manfred Bacher, Weltmeister der Konditoren
13.00 – 13.30 Uhr	„Zuckerdekorationen zu den Festtagen“ Joachim Habiger, Zuckerartist, Fachschule Süß Deko
13.45 – 14.15 Uhr	„Die Cupcakes als Festtagstorte“ Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren
14.30 – 15.00 Uhr	„Fingerfood – süß & salzig“ und „Feinbäckerei“ Fachschule Richemont/Luzern Thomas Schwarzenberger, Werner Hürlimann, Hanspeter Wälchli
15.30 – 16.00 Uhr	„Weihnachtliche Schokoriegel“ Manfred Bacher, Weltmeister der Konditoren
16.30 Uhr	Siegerehrung: „Carlo Wildt Pokal“ Konditor/in & Fachverkäufer/in

(LWBH)

Alle Angaben ohne Gewähr!

Änderungen vorbehalten!

Prozessleittechnik für Bäckereibetriebe: *daxBak*

Höchste Flexibilität mittels intelligentem Produktionssteuerungssystem

Mit dem innovativen Produktionssteuerungssystem namens „daxBak“ stellt Daxner dem Publikum der Südback 2013 eine eigene Steuerungslösung vor.

Dadurch positioniert sich Daxner International noch stärker als Komplettanbieter und FULL-SERVICE-Partner für die backende Branche.

„daxBak“ basiert auf der über 20-jährigen, intensiven Partnerschaft zwischen Daxner und dem Steuerungs-spezialisten ESA Elektronische Steuerungs- & Automatisierungs GmbH aus Österreich.

Die gemeinsame Erfahrung aus zahlreichen Projekten bei namhaften Kunden in der Lebensmittel-industrie floss in die Entwicklung von „daxBak“.



Ergebnis ist eine datenbankbasierende Prozessleittechnik, die maßgeschneidert auf die Anforderungen der Bäckerei-, Konditorei und feinen Backwarenindustrie abgestimmt wurde und gleichzeitig den Ansprüchen an höchste Flexibilität gerecht wird.

Im Prozessleitsystem kann eine frei wählbare Anzahl von Linienmodulen eingerichtet werden, auf die über mobile Bedienterminals zugegriffen wird. Das System verfügt über eine automatische Temperaturberechnung, eine Materialverfügbarkeitsprüfung, eine mehrstufige Vorteigsteuerung mit Zeitprogramm und eine E-Mail-Benachrichtigung bei Anlagenstörungen.

Im daxBak Manager wird die gesamte Verwaltung und Konfiguration des Produktionsablaufes gesteuert. Er registriert die Produkteinlagerungen und gewährleistet eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Chargen. Ausgehend vom daxBak Manager findet die zentrale Benutzerverwaltung statt. Alle Parameter können vom Kunden individualisiert werden. Abfragen von historischen Lagerbeständen oder statistische Auswertungen zu Komponentenverbrauch, Produktionsmengen, Schichtprotokolle etc. ermöglichen einen Überblick über den gesamten Produktionsprozess und liefern damit die Basis für gezielte Eingriffe zur Effizienzsteigerung. Der modulare Systemaufbau des daxBak Prozessleitsystems basiert auf Komponenten, die nach höchstem Industriestandard ausgeführt sind und jederzeit erweitert werden können.



**Halle 1, Stand G51
 (L-Bank-Forum)**

www.daxner-international.de

**Bundestagung:
Im Mittelpunkt des
Konditorenhandwerks**

Zentrales Thema war die künftige Organisationsstruktur des Deutschen Konditorenbundes. Von der Bundestagung in Hannover gehen richtungweisende Vorgaben aus. Wir werden in Kürze berichten.

Der Informationstag für alle Innungsmitglieder am Montag beinhaltete Workshops zu den Themen Speiseeis, Süße Snacks und Desserts.

Der Tag bot allen Kolleginnen und Kollegen trendmäßige Neuheiten und praxisorientierte Produktionsvarianten an, die im eigenen Betrieb umgesetzt werden können. Darüber hinaus wurde den Innungsmitgliedern ein Gesamtpaket unserer Kooperationspartner präsentiert: Marketing für den Konditoreibetrieb. (DKB)

**Peter Becker wird Weltpräsident
der neuen Internationalen Union der
Bäcker und Konditoren**

An der Spitze des neugegründeten Weltverbandes der Bäcker und Konditoren steht ein



Deutscher! Der Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (ZDB), Peter Becker, wurde am Wochenende auf einem Kongress in Granada (Spanien) zum Präsidenten des neuen Weltverbandes „Internationale Union der Bäcker und Konditoren“ (UICB) gekürt.

Unter diesem Dach schließen sich mit Wirkung zum 1.1.2014 die Internationale Union der Bäcker (UIB), der Becker bereits vorstand, und die Internationale Union der Konditoren (UIPCG) zusammen. Mit dem Zusammenschluss der bisher getrennten Verbände möchte man zukünftig Synergien noch besser nutzen. Die UIB und die UIPCG werden ihre Arbeit bis Ende 2013 fortsetzen.

Peter Becker

Bild: ZDB

Der neue Weltverband UICB repräsentiert damit ab kommendem Jahr mehr als 300.000 Bäckereien und Konditoreien, die mehr als 4 Mio. Menschen in 45 Ländern auf den fünf Kontinenten der Erde beschäftigen. (ZDB)

Impressum / Imprint

messe**kompakt**.de

EBERHARD print & medien
agentur gmbh

Anschrift	EBERHARD print & medien agentur GmbH Mauritiusstraße 53 56072 Koblenz / Germany	Tel. 0261 / 94 250 78 Fax: 0261 / 94 250 79 HRB Koblenz 67 63	info @ messekompakt . de www.messekompakt.de IHK Koblenz/Germany
Geschäftsführer	Reiner Eberhard	eberhard @ messekompakt . de	
Redaktion	Thorsten Weber (tw) (V.i.S.d.P.) Erika Marquardt	redaktion @ messekompakt . de marquardt @ messekompakt . de	
Verkaufsleitung	R. Eberhard	anzeigen @ messekompakt . de	

Bilder/Logos/Texte

A. Saumweber GmbH, ADDIPOS GmbH, Adolf Darbo AG, AHA! Einrichtungen GmbH, AICHINGER GmbH, ARCTIS Tiefkühl-Backwaren GmbH, BIZERBA GmbH & Co. KG, BWG - Bau GmbH, Christian Weiße Bäckereitechnik Inh. Dipl. Ing. R. Hochauf e.Kfm., C. Siebrecht Söhne KG, CompData Computer GmbH, COMPLEVO GmbH, Confiseur Läderach Deutschland GmbH & Co. KG, Daxner International GmbH, DéliFrance Deutschland GmbH, Deutscher Konditorenbund (DKB), DL Lebensmittelmodule Inh. Domenic Landgraf, Dreidoppel GmbH, Eipro-Vermarktung GmbH & Co. KG, Fortuna Maschinenbau Holding AG, Franke Coffee Systems GmbH, Frisch Spitzmatic GmbH, Gebert Systems Inh. Jürgen Gebert, Goliath Trans-Lining KG, GRAEFF Container GmbH, Guggenberger Reinigungstechnik e.K., Hipp GmbH & Co., IsernHäger GmbH & Co. KG, konzeptwerkstatt merge GmbH & Co. KG, Korte Einrichtungen GmbH, Landesinnungsverband Württembergische Bäckerhandwerk e.V. (LWBH), Landesmesse Stuttgart GmbH (LMS), Lebema GmbH, MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH & Co. KG, Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Marktkontor GmbH, MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG, Meyer/Stemmler AG & Co. KG, O.K. Software & Beratung GmbH (OK), Reich GmbH, Rudolf, Wild & Partner, Schenken & Werben e.K. Barbara Schwarz, TREIF Maschinenbau GmbH, Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG, WEISSE BACKTECH (siehe Christian Weiße Bäckereitechnik), Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co. KG (USK), WP BAKERYGROUP, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (ZDB), Zentralverband des Deutschen Handwerks e. V. (ZDH), Archiv

Haftungsausschluss

Die EBERHARD print & medien gmbh prüft Werbeanzeigen von Ausstellern bzw. sonstigen Inserenten in diesem Newsletter nicht und haftet unter keinerlei rechtlichen, insbesondere nicht unter wettbewerbsrechtlichen Gesichtspunkten für den Inhalt sämtlicher in diesem Newsletter veröffentlichten Werbeanzeigen. Das gleiche gilt für die veröffentlichten redaktionellen Berichte sowie für die redaktionell gestalteten Anzeigen unter dem Namen des jeweiligen Ausstellers (Firmenname/Verfasser wird in den einzelnen Berichten aufgeführt); diese Einträge hat das einzelne Unternehmen / der jeweilige Aussteller (Halle/Stand) eigenverantwortlich veranlasst.

Disclaimer

EBERHARD print & medien agentur gmbh accepts no liability for statements by exhibitors or the content of advertising. EBERHARD print & medien agentur gmbh does not examine the advertisements by exhibitors and other advertisers in this newsletter and is not liable under any aspect of law - and particularly the law on competition - for the content of any advertisements published and editorial advertisements in this newsletter. The same applies to the entries listed under the names of the respective exhibitors (hall, booth); these entries have been actuated by the respective exhibitors on their own authority.

Gerichtsstand Koblenz / Germany

Neuigkeiten zeigen sich bei CompData im Detail

Branchenexperte präsentiert praxisorientierte Weiterentwicklungen und neue Funktionalitäten

Vom 19. bis zum 22. Oktober 2013 präsentiert CompData das bekannte, bäckereispezifische Paket aus integrierten IT-Anwendungen auf der südback in Stuttgart, jedoch mit neuen Funktionalitäten in allen Bereichen.

In Halle 7 am Stand C 40 können sich Interessierte vom Service- und Lösungsangebot persönlich überzeugen und vom Expertenteam zu individuellen Fragestellungen beraten lassen.



Bild:
CompData

Mit spezialisierten Lösungen im Bereich ERP/Warenwirtschaft, Personal-Management/Zeitwirtschaft sowie Personaleinsatzplanung stellt CompData sicher, dass die Informationsverarbeitung im Bäckereibetrieb reibungslos abläuft.

Die vollständige Integration der Anwendungen untereinander über punktgenau abgestimmte Schnittstellen ermöglicht einen kontinuierlichen Betriebsablauf. Mit den Lösungen im Bereich Controlling sowie Finanz- und Rechnungswesen kann eine höchstmögliche Effizienz und Entscheidungssicherheit durch optimale Auswertungen und Planungen gewährleistet werden.

Die CompData Computer GmbH wurde 1976 mit dem Ziel gegründet, als verantwortlicher Dienstleistungspartner IT-Technologie auch mittelständischen Unternehmen zugänglich zu machen. Heute betreut das System- und Softwarehaus unter dem Leitsatz „Lösungen | Netzwerke | Service“ Unternehmen mit professionellen IT-Produkten.

Dabei liegt der Schwerpunkt auf der ganzheitlichen Betreuung der Kunden im Bereich der Hardware-Infrastruktur und des Services durch das über 55 Mitarbeiter umfassende Team. Laufende Zertifizierungen und intensive Weiterbildungsmaßnahmen stellen auch in Zukunft Innovation und Kompetenz sicher.

COMP DATA
Lösungen | Netzwerke | Service

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:

Halle 7 Stand C40
www.compdata.de

Deutschland steht vor wirtschaftlichem Aufschwung

Die Wirtschaftsforschungsinstitute haben heute in Berlin ihre erste Gemeinschaftsdiagnose in neuer Zusammensetzung vorgestellt. Nach ihrer Einschätzung steht Deutschland gegenwärtig am Beginn eines konjunkturellen Aufschwungs. Die günstigen binnenwirtschaftlichen Rahmenbedingungen kämen in einem freundlicheren wirtschaftlichen Umfeld wieder mehr zum Tragen. Der Rückgang der Unsicherheit im Euroraum, günstige Finanzierungsbedingungen sowie eine sich leicht belebende Weltwirtschaft würden die Investitionen beflügeln. Die weitere Zunahme der Beschäftigung und die steigenden Einkommen förderten den privaten Konsum. Angesichts der schwachen Entwicklung im Winterhalbjahr 2012/2013 erwarten die Institute für das Jahr 2013 einen Zuwachs des Bruttoinlandprodukts von preisbereinigt 0,4%. Für das kommende Jahr 2014 rechnen die Konjunktexperten dann mit einem deutlichen Anstieg der Wirtschaftsleistung um 1,8%. Im Aufschwung verbessere sich auch die Lage der öffentlichen Haushalte. Die Institute raten zu einem verantwortungsvollen Umgang mit den zu erwartenden Überschüssen. (BMW)

Nachhaltige Werbung - Qualitätsprodukte richtig bewerben

Nach einer Umfrage des Dima Marktforschungsinstitutes, Darmstadt, erreichen Werbeatikel 88% der Bevölkerung. Mit Blick auf Kundenkontakte liegt das Werbemedium unangefochten auf dem Spitzenplatz, denn es schafft positive Erinnerungswerte.

Auf billige Werbeatikel von schlechter Qualität sollten Sie jedoch verzichten. Damit haben Sie einen Platz im Bewusstsein des Beschenkten erobert, der jedoch mit Sicherheit negativ besetzt ist. Werbeatikel sollten branchenspezifisch gewählt werden. Für Nahrungsmittelbetriebe eignen sich Werbeatikel aus dem Bereich Haushalt.

Eine große Auswahl an nachhaltigen Haushalts-Werbeatikel finden Sie in Halle 1 bei der Firma Schenken und Werben in Heilbronn

Halle 1, Stand D24

Fortsetzung von Seite 12

Brotsticks mit den „Schätzen der Natur“

Anregungen für die Tageszeitenbäckerei

Immer mehr Kunden bevorzugen handliche Gebäcke, die sich bequem unterwegs verzehren lassen. Eine gute Gelegenheit für Backbetriebe, neue Snackmöglichkeiten anzubieten. So zeigen die Spezialisten der BÄKO die Herstellung von Brotsticks, veredelt mit den „Schätzen der Natur“ und aufgearbeitet durch den Teigteiler der französischen Firma Merand, der auch für kleinere handwerkliche Betriebe die Chance eröffnet, hochwertiges Brot-Fingerfood rationell herzustellen.



Im Mittelpunkt der praxisnahen Präsentation des Snackexpress' der BÄKO stehen neue Anregungen für die Tageszeitenbäckerei, zum Beispiel Brotvariationen, offen und geschlossen belegt, Fladenbrote in neuen Geschmacksrichtungen und feine Dips für Brotsnacks. Dazu gibt es praktische Vorführungen zur Herstellung und Präsentation neuer Frühstücksangebote sowie die Gestaltung und Umsetzung von Thementagen im Snackbereich.

Snack

Das Topping als Krönung

Was jeden Snack zu einem kulinarischen Highlight macht, sind Toppings. Die BÄKO hat eine eigene Serie speziell für Snacks und Bäckerei-Gerichte entwickelt. Die Toppings gibt es in vier Geschmacksrichtungen, so zum Beispiel eine milde Joghurt-Variante mit feinen Kräutern oder das frisch-würzige Topping „Caesar“ mit italienischem Hartkäse und Knoblauch. Mit besonderen Zutaten lassen sich außergewöhnliche Snacks kreieren – von individuell bis international. Die perfekte Möglichkeit für Backbetriebe, sich von den Mitbewerbern abzuheben und die Kunden zu verwöhnen. Die Besucher können sich auf der südback über die verschiedenen Möglichkeiten informieren und die Leckereien testen. (LMS)

Seite 22

Premium-Backwaren

Pâtisserie-Kunst à la Délifrance

Die Kunden mit original französischen Gaumenfreuden verwöhnen? Kein Problem! Dank des Teams der Délifrance Deutschland GmbH, Mülheim/Ruhr, können jetzt auch deutsche Bäcker und Konditoren ganz unkompliziert traditionelle, französische Pâtisserie-Kunst in ihr Sortiment aufnehmen.

Auf der Fachmesse Südback präsentiert das Unternehmen einen echten Klassiker: das Palmier.

Palmier – eine süß-knusprige Versuchung

Das Palmier erhielt seinen Namen aufgrund seiner Form, die an ein Palmblatt (französisch: Palmier) erinnert.

Das zarte Blätterteig-Gebäck wird mit Butter hergestellt und ist mit einem Zucker-Topping versehen, das nach dem Backen den angenehm süß-knusprigen Karamell-Geschmack erzeugt.

Das Palmier aus dem Hause Délifrance wiegt 80 g. Es ist nach 25 Minuten im 200 Grad heißen Backofen servierfertig. Die Bestelleinheit liegt bei 50 Stück pro Karton.

Darüber hinaus hält Délifrance für die Bäcker und Konditoren auf der Südback 2013 weitere Premium-Backwaren nach original französischer Rezeptur bereit, die unvergleichliche Geschmackserlebnissen bieten.

Halle 7, Stand C61



Ein echter Klassiker der traditionellen französischen Pâtisserie: das Palmier

Bild: Délifrance Deutschland

Restbrot-/Restteigverarbeitung daxRec

Professionelle Verarbeitung von verbleibendem Brot oder Teig

daxRec stellt eine Innovation in der Verarbeitung eines Rohstoffes dar, der die Frischhaltung und den Geschmack wesentlich verbessert: Dem Restbrot. Dieser Rohstoff liegt in fast jedem Betrieb und in bester Qualität (da selbst produziert) vor. Die von Daxner International entwickelte Verfahrenstechnik mit Feinstzerkleinerung ermöglicht es, das Restbrot optimal für den Einsatz in der Produktion von Backwaren vorzubereiten. Diese Technik kann auch für die Bearbeitung von Restteigen eingesetzt werden, welche in der Produktion von Stanzgebäcken oder in der Pizzaproduktion in nicht geringen Mengen anfallen und deren Rückführung häufig problematisch ist.

Restbrotverarbeitung:

Grundsätzlich erzielt der Einsatz von Restbrot in der Herstellung von Brot- und Backwaren eine erhebliche Qualitätsverbesserung: Der Geschmack wird intensiver und eine höhere Wasseraufnahme führt zu einer längeren Frischhaltung. In der Weizenbrotherstellung wird die Krume aufgehellt, da mit sehr wenig Wasser gearbeitet wird. Das Mischungsverhältnis Brot zu Wasser beträgt ca. 1 : 1,5. Mittels einer speziellen Technik der Feinstzerkleinerung in einem Rotor-Stator-System entsteht eine extrem feine Suspension, die sich nicht mehr entmischt und daher die Lagerung der fertigen Brotmaische wesentlich vereinfacht. Ein zusätzlicher Vorteil ist der höhere freie Anteil von Wasser in der Brotrezeptur, der eine bessere Kühlung der Teige ermöglicht. Neben den qualitativen Verbesserungen entstehen deutliche Kalkulationsvorteile durch höhere Rückführungsmengen, höhere Teigausbeuten und die Einsparung von Backmitteln. Dies bei verhältnismäßig geringem Aufwand.

Restteigverarbeitung:

In der Produktion von Backwaren, welche ausgestanzt bzw. ausgestochen werden, fällt Restteig in nicht unerheblicher Menge an. Somit stellt sich die Frage einer Verwertbarkeit des anfallenden Restteiges, die es ermöglicht den Rohstoff - in einer sauberen Form und einer größeren Menge - in die Produktion zurückzuführen. Bis heute zeigt sich dabei das Problem, dass - wird der Restteig direkt dem neuen Teig zugeführt - dies nur in sehr begrenzter Menge möglich ist, ohne den neuen Teig zu schädigen (zäher Teig, schnurrende Teige in der Aufarbeitung usw.).

Eine Alternative stellt die Verflüssigung des Restteiges dar. Bei den bisher bekannten Techniken wird jedoch eine große Menge Wasser benötigt, das als freies Wasser in der Rezeptur nicht mehr zur Verfügung steht. Zudem ist die Pufferung des verflüssigten Teiges schwierig, da sich dieser schnell wieder entmischt und eine gleichmäßige Weiterverarbeitung somit nicht möglich ist. Mit daxRec hat Daxner International eine Lösung für diese Problematik entwickelt. Durch ein besonderes Verfahren wird der Restteig mit einem Minimum an Wasser zerkleinert und verflüssigt. Es entsteht eine Suspension die, noch pumpfähig, sich nicht mehr entmischt, was eine Bevorratung erst möglich macht. Auf Grund des geringen Wasseranteils der Suspension kann nun der Restteig in größeren Mengen den neuen Teigen zugesetzt werden, ohne Qualitätseinbußen zu erleiden.



**Halle 1, Stand G51
(L-Bank-Forum)**

www.daxner-international.de

HOME-Baldachin: Eine selbsttragende Lösung

Das Baldachin HOME ist eine selbsttragende Lösung mit höchster Regensicherheit, die von Funktionalität und Design charakterisiert ist.



Bild: Hipp

HOME kann mit 4 oder 6 Trägern mit einem Aluminiumgestell installiert werden, um den Wasserabfluss zu ermöglichen.

Das Baldachinsystem verfügt über eine eingebaute Dachrinne mit Wasserabfluss innerhalb der Stützen. Die rechteckigen Tragprofile machen das Ganze leicht, elegant und proportioniert. HOME lässt sich elektrisch über einen Elektroantrieb ansteuern.

Die Bespannung ist 100% wasserdicht. Das im Rahmen befindliche Verbundglas lässt sich bei Wunsch zur Seite schieben.

Sonnensegel mit Motor

Sonnensegel mit Motor sind durch den Einsatz von hochwertigen Materialien für den dauerhaften Einsatz im Außenbereich als Sonnen- und Wetterschutz bestens geeignet.



Bild: Hipp

Überzeugendes Design und ausgereifte Technik ermöglichen enorme Freiheiten bei der Schattengestaltung bis zu 100 m² Fläche und bietet Ihren Gästen Schutz vor Sonne und Regen. Der einzigartige Mechanismus der federgelagerten Masten ermöglicht einen kontinuierlichen Regenwasserablauf.

Halle 1, Stand J18

Fortsetzung von Seite 20

Bäcker-Gastro-Konzept

Fühl- und sichtbare Frische

„Ein attraktives Bäcker-Gastro-Konzept in guter Lage mit einem entsprechenden Wohlfühlambiente wird sich immer als rentabel erweisen. Auf der anderen Seite ist ein guter Standort ohne entsprechendes Konzept oft zum Scheitern verurteilt“, bilanziert Thomas Korte, Geschäftsführer der Korte Einrichtungen GmbH. Neben all diesen Kriterien gehört heutzutage die Präsentation eines Tages- und Uhrzeitbezogenen Sortimentes zu den Standardvoraussetzungen für einen erfolgreich agierenden Bäckereibetrieb. Korte wird auf der südback sein „Living Bakery“-Konzept vorstellen. „Frische soll hier für den Verbraucher fühl- und sichtbar sein“, sagt Korte.



Der mobile Kauf-Verführer

Aber wie wird man diesen Ansprüchen gerecht, wenn man mit einem Verkaufsmobil unterwegs ist? „Bei den Verkaufsmobilen sind effektive Kühlungen und verführende Beleuchtungen die wichtigen Erfolgsfaktoren“, sagt Dominik Bornhorst von BSK Verkaufsmobile. Beim Innenausbau werde immer mehr Rücksicht auf regionale Produkte genommen. Der Fahrzeugbauer berät darüber hinaus seine Kunden mit Unterstützung von Experten bei der Tourenplanung und bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen. Immer wichtiger wird dabei auch die Energiebilanz des Verkaufsfahrzeuges selbst. Als Partner von Mercedes-Benz wird Bornhorst auf der südback den neuen Sprinter als Basis für seine Verkaufsmobile vorstellen. Neben einem attraktiven Facelift wartet das Fahrzeug mit neuen Sicherheitsassistenten, aber auch neuen kompakten Kühlungen mit doppeltem Thermo-Sichtglas auf. (LMS)

Erfolgskonzept

„Living Bakery“ auf der „südback“

Der Druck auf den Bäckereimarkt aus dem Handel wird zunehmend größer. Die Handelsunternehmen werden weiter pre-bake Stationen in ihren Märkten einführen bzw. ausbauen. Durch diese Entwicklung werden die Verkaufspreise für Backwaren bei steigenden Kosten auch zukünftig weiterhin sinken. Die Reaktion der handwerklichen Betriebe hierauf muss ganz klar in die Richtung von hoher handwerklicher Qualität erfolgen.

Korte Einrichtungen unterstreicht mit dem „Living Bakery“-Konzept in Halle 1, dass Erlebnisbacken nicht nur eine Floskel sein darf, sondern wirklich gelebt werden muss.

Bild:
Korte Einrichtungen



Frische soll hier für den Verbraucher fühl- und sichtbar sein. Produktqualität und Professionalität gepaart mit einem zum Verweilen animierenden Ambiente sind die Eckpfeiler des Erfolges.

„Ein attraktives Bäcker-Gastro-Konzept in guter Lage mit einem entsprechenden Wohlfühlambiente wird sich immer als rentabel erweisen. Auf der anderen Seite ist ein guter Standort ohne entsprechendes Konzept oft zum Scheitern verurteilt“, weiß Thomas Korte, Geschäftsführer der Korte Einrichtungen GmbH.

Neben all diesen Kriterien gehört heutzutage die Präsentation eines Tages- und Uhrzeitbezogenen Sortimentes zu den Standardvoraussetzungen für einen erfolgreich agierenden Bäckereibetrieb. Korte Einrichtungen GmbH unterstützt die Bäcker auf Ihrem Weg zur erfolgreichen Umsetzung neuer Herausforderungen nicht nur im Hinblick auf innovative Ladeneinrichtungen sondern bietet darüber hinaus kompetente praktische Unterstützung zur Durchsetzung einer Gesamtkonzeption.

Halle 1, Stand E21

REICH GmbH Fördertechnik - Anlagenbau:

Weltneuheit und Lagersensation! Automatische Leerbehälterpufferung so flexibel und kostengünstig wie noch nie!

Bisherige Nachteile von Korblagersystemen, die z.B. erst über vier Meter Raumhöhe kostengünstiger und effektiv sind, oder viel Geld durch viel technische Grundstruktur verschlingen, werden mit der neuesten Entwicklung von REICH zur Geschichte. Das neue System ist flexibler, kostengünstiger und betriebssicherer als alles bisher auf dem Markt erhältliche.

Flexibler, weil es keine besonderen Ansprüche an Lagerraumgröße und Höhe erhebt. Das neue, von Reich zum Patent angemeldete, System nutzt bereits kleine Räume ohne große Infrastruktur, um Ihre Körbe dichtest gepackt zwischenzulagern. Die Raumhöhe ist dabei kein limitierender Faktor mehr. Somit ist es speziell für Mittelstandsbetriebe hoch interessant.

Kostengünstiger, weil das neue Lagersystem lediglich einen ebenen, sauberen Boden im vorgesehenen Lagerraum benötigt. Die Investition ist unabhängig von der Menge der einzulagernden Körbe. Späteres Wachstum eingeschlossen.

Betriebssicherer, weil es auf komplizierte Robotik verzichtet. Die verwendete Technologie ist cleverer Mix aus moderner Elektronik und solider Mechanik. Wie bei allen Anlagen von REICH war bei der Konstruktion Zuverlässigkeit, einfache Wartung, sowie Zukunftssicherheit oberste Prämisse. „Meine Konstrukteure hatten eine harte Zeit. Doch es hat sich für die Kunden gelohnt!“, so Konrad Reich, Federführender bei der Entwicklung des neuen Lagersystems.



Auf dem Messestand der Firma REICH gibt es aber noch mehr! Interessenten können sich zum Beispiel über die hauseigene Korbwaschanlage informieren. Selbst ein Teil des intralogistischen Kreislaufs der Körbe ist aufgebaut. Anhand dieser kleinen Demo-Anlage können Sie die Personal-Effizienz verstehen, die Qualität und Robustheit erleben und die vielfältigen Möglichkeiten der Firma REICH entdecken.

REICH
Fördertechnik

**Halle 3
Stand E41
www.reich-gmbh.net**

Die neuen Darbo Fruchtpasten

Für die neuen Darbo Fruchtpasten werden ausschließlich sorgfältig ausgewählte Früchte bester Qualität konzentriert, sodass sie sich durch einen natürlich fruchtigen Geschmack auszeichnen.



Bild: A. Darbo

Sie sind in den acht attraktiven Sorten Erdbeere, Himbeere, Orange, Mango, Banane, Maracuja, Ananas und Zitrone erhältlich und eignen sich hervorragend, um Sahne, neutralen Füllungen, Keksen, Kuchen, Käsekuchen, Eiscremes und Milch- bzw. Fruchtsakes einen fruchtigen Kick zu verleihen, auch in Kombination mit frischen Früchten. Sie eignen sich auch zum Verfeinern von herzhaften Soßen und Salsas. Der Einsatzbereich ist äußerst vielfältig, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Einfache Verarbeitung durch leichtes Einrühren

Die direkt einsetzbaren Darbo Fruchtpasten bieten den Vorteil einer einfachen Verarbeitung durch ein leichtes Einrühren in die zu verfeinernde Masse. Neben dem unverkennbaren Geschmack verleihen sie den Produkten ein natürlich frisches Aussehen. Außerdem sind die mit den Darbo Fruchtpasten hergestellten Fruchtkreationen sowohl gefrier- als auch taustabil.



Bild:
A. Darbo

Erhältlich in handlichen 1,1 kg Dosen (Kartons à 6 Stück bzw. Paletten à 594 Dosen).

Halle 7, Stand C60

Fortsetzung von Seite 4

Leitlinie für Lebensmittelhygiene

Gutes Instrument um sich am Lebensmittelhygienerecht zu orientieren

Mit Weiterleitung der Bundesregierung an die EU-Kommission gilt die Leitlinie damit weiterhin als offiziell von der EU anerkannte Branchenleitlinie zur Erfüllung der hygienerechtlichen Anforderungen.



Die zuletzt 2006 überarbeitete Leitlinie wurde 2012 vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. im Design angepasst und erfuhr neben der grafischen Überarbeitung eine Ergänzung in Form einer Broschüre.

Dieses Heft enthält Informationen zu den Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (u.a. die regelmäßige Mitarbeiterbelehrung) sowie zur Systematik des nationalen und europäischen Hygienerechts und bietet daher eine wichtige Hilfe in der alltäglichen Praxis.

Die Leitlinie, die in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachung in Deutschland entwickelt wurde, ist seit Jahren bei den Betrieben des Bäckerhandwerks ein anerkanntes und viel genutztes Instrument, um sich am geltenden Lebensmittelhygienerecht zu orientieren. Praxisnah und anschaulich stellt sie die branchenspezifischen Vorgaben dar, bei deren Einhaltung die Betriebe die allgemeinen Anforderungen des Hygienerechts erfüllen. Die Leitlinie kann beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bezogen werden. (ZDB)

Kreative Ideen zur Südback

Konzeptionelle Ausstattung und Beratung rund um das Gast- und Bäckereigewerbe

Die Marktkontor GmbH, Wardenburg, ist der professionelle Partner für die konzeptionelle Ausstattung und Beratung rund um das Gast- und Bäckereigewerbe. Das umfangreiche Sortiment des Unternehmens umfasst alles, was zur Ausstattung und den Service notwendig ist (Berufskleidung, Porzellan, Filialausstattung).



Bild: Marktkontor

Auf der Südback wird das Unternehmen neben den bewährten Produkten auch viele Neuheiten vorstellen.

Ein Schwerpunkt der Messeaktivitäten werden die hochwertigen Kunststoff-Korbwaren, Marke Saleen der Firma Westmark, sein, für die Marktkontor als autorisierter Fachhändler den Vertrieb im Bereich Bäckerei übernommen hat.

Diese Kunststoffkörbe werden mit einem besonderen Flechtmaterial aus Polypropylen hergestellt und sind von Haptik und Optik kaum von Naturprodukten zu unterscheiden. Dieses Kunststoffgeflecht ist wasserfest, hygienisch, lebensmittelecht, spülmaschinengeeignet, UV-stabil und hitzebeständig (bis 70 °C).

Das Angebot umfasst Systemkörbe für Theke und Regal in verschiedenen Größen, Korbschütten, verschiedene Präsentationsschalen, Präsentationstablets sowie Tischkörbe in verschiedenen Formen. Alle Korbwaren sind in verschiedenen Farben (beige, braun und hellbeige) erhältlich. „Wir präsentieren die Korbwaren nicht nur auf der Messe, sondern geben unseren Kunden zudem wertvolle Informationen über die Gestaltungsmöglichkeiten der Theken mit diesen Körben“, erklärt Marktkontor-Inhaberin Heike Brandes.

Zweiter Messeschwerpunkt des norddeutschen Unternehmens sind Gläser mit Firmendruck. In den meisten Back- und Gastrobetrieben werden unterschiedliche Gläser für Heiß- und Kaltgetränke eingesetzt, sodass eine umfassende Vorratshaltung notwendig ist. Diese Tatsache ließ die Verantwortlichen bei Marktkontor nicht ruhen und man überlegte, wie man dieses Problem im Sinne der Kunden lösen kann.

Halle 3, Stand B81

Kernkompetenz Brot
**Warenpräsentation
mit Möblierung optimieren**

Die ursprüngliche Kernkompetenz des Bäckers „Das Backen von frischem Brot als Grundnahrungsmittel“ wird im Fokus der Öffentlichkeit immer unklarer wahrgenommen, denn in vielen Innenstadtstandorten wird der Verzehr und die Aufenthaltsqualität in einer Bäckereifiliale als wichtiger eingeschätzt.



Bild: konzeptwerkstatt merge

Brotregale werden kleiner, bei gleicher Warenvielfalt oftmals auch unübersichtlicher und trotz ordentlicher Produktqualität zeigen viele Bäcker nicht mehr das, was sie am Besten können sollten. Die konzeptwerkstatt merge hat eine Verkaufspräsentation für Backwaren entwickelt, welche beim Endverbraucher die Wahrnehmung der Bäckerei als „Fachgeschäft für Brot- und Teigwaren“ erzeugt bzw. wiederherstellt. Im Mittelpunkt steht das große Brot-Präsentationsregal. Fünf Auslagehöhen und über fünf Abteile in der Breite erzeugen 25 „Fächer“ und ein beeindruckendes Warenbild. Die geringe Auslagentiefe reduziert hier gleichzeitig den Wareneinsatz im Verhältnis zum Gesamtbild. Senkrechte und waagerechte Unterteilungen, sowie klappbare Auflagen ermöglichen punktuelle Betonungen einzelner Warenbereiche und schaffen einen klaren Überblick beim Endverbraucher. Auch bei hohem Abverkauf kann sich in jedem „Fach“ noch Ware befinden, womit der Bäcker besonders am Abend punktet.

Halle 1, Stand G37

**Kostenlast der
Energiewende vernünftig
und gerecht verteilen**

Für die Zukunft sollte schnellstmöglich zu einer Steuerfinanzierung der Energiewende übergegangen werden, ohne dass es zu einer zusätzlichen Steuerbelastung der Verbraucher und Unternehmen kommt. Die Kostenlast der Energiewende muss vernünftig, gerecht und für alle bezahlbar verteilt werden; Ausnahmen darf es nicht geben. Denn die Energiewende ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die von allen gesellschaftlichen Gruppen getragen werden muss“, so Peter Becker. „Zumal das EEG erheblichen europarechtlichen Bedenken ausgesetzt ist. Ein Erster Schritt sollte sein, die EEG-Umlage von der Umsatzsteuer zu befreien, da es sich um keinen umsatzsteuerrelevanten Leistungsaustausch handelt“, ergänzt Hauptgeschäftsführer RA Amin Werner. (ZDB)



Die neue Generation

„SPECTRA“ präsentiert sich im attraktiven Design

Zur Südback präsentiert Franke Coffee Systems die Weiterentwicklung der beliebten und bewährten Modellreihe Spectra. Eine Vereinfachung der Reinigung beim Milchsystem erhöht die Benutzerfreundlichkeit wodurch sich die Reinigung noch schneller durchführen lässt. Ab sofort ist die Spectra Black Edition ohne Aufpreis erhältlich und lässt die neue Generation in jedem Ambiente elegant aussehen.

Mit der einfacheren Reinigung beim Milchsystem CF2 fällt der Zeitaufwand für die Reinigung deutlich kürzer aus. Das Clean+Clever System führt das Wasser bei der Milchreinigung automatisch hinzu, und sorgt somit für eine einwandfreie und einfache Reinigung für Hygiene und Pflege auf höchstem Niveau.

Modernes und zeitloses Design zeichnet die Modelreihe Spectra aus. Dabei ist ab sofort auch Schwarz, neben Silber, eine der beiden Standardfarben und ohne Aufpreis erhältlich. Damit passt die Spectra in jedes Ambiente. Auch die Farbe der Rahmenbeleuchtung kann individuell ausgewählt werden. **Halle 5, Stand C31**



Bild: Franke Coffee Systems

Neue Generation besonders kleiner Tischbrottschneider

Lebema legt besonderes Augenmerk auf die Entwicklung von besonders kleinen, platzsparenden Brotschneidern für Bäckereifilialen und Verkaufswagen. Neben der leichten Bedienbarkeit und dem konstruktiv bedingt geringen Reinigungs- und Wartungsaufwand zeichnen sich die Lebema-Maschinen durch ein besonders günstiges Preis-/Leistungsverhältnis aus.



Bild:
Lebema

Gegenwärtig sind zwei dieser besonders kleinen Tischmaschinen von Lebema verfügbar, die Orion small (600 mm breit, max. Brotlänge 450 mm) und die Orion 600 (800 mm breit, max. Brotlänge 600 mm).

Halle 3, Stand A18

Fortsetzung von Seite 10

Ernährung

Im Reinen mit sich selbst

Verbraucher sehnen sich in puncto Ernährung nach Ursprünglichkeit und Authentizität. Das hat Ulmer Spatz erkannt und mit dem Hildegard-von-Bingen-Brot ein Konzept geschaffen, das diesen Trend optimal bedient. Auf der südback werden jetzt erstmals auch die Hildegard-von-Bingen-Brötchen vorgestellt. Dank bester Zutaten wie den Urgetreiden Emmer, Einkorn und Dinkel befriedigen die Gebäcke das Bedürfnis der Kunden, sich etwas Gutes tun und – wie Hildegard von Bingen – „im Reinen mit sich selbst“ zu sein.



„Auch in diesem Jahr werden wir der Fachwelt wieder mit kreativen Brotkonzepten neue Impulse geben, die Marktchancen bieten“, kündigt Tanja Rumm von der Geschäftsleitung der Neu-Ulmer Uldo Backmittel GmbH (L-Bank Forum, Halle 1, Stand J11). Eines der Highlights wird die zur Grillsaison eingeführte Brötchenspezialität „Kartoffel Rustic“ sein, das Tradition und modernste Backverfahren vereint. Mit seiner gerissenen Kruste und dem ungleichmäßigem Porenbild darf das deftige Knollen-Gebäck Kante zeigen. Es enthält Kartoffelflocken, Weizenvollkornsauerteig, Malzmehl und Malzextrakt - plus Weizengrieß als Topping. Dagegen ist es frei von Phosphatzusätzen und DAWE-Backmitteln.

Ein Teig für alle Fälle

Mit „Scoop & Bake“ von Dawn Foods kann der Bäcker seiner Kundschaft ganz unkompliziert frisch im Ladenofen gebackene Waren anbieten. Die tiefgefrorenen Teige im 2 kg-Behälter werden aufgetaut, entnommen, portioniert, gebacken und dann verkauft. So entstehen daraus Muffins, runde oder kastenförmige Kuchen, Blechkuchen, Cupcakes und vieles andere. Zu haben sind die Teige in den Geschmacksrichtungen Double Chocolate, Vanilla und Blueberry. Mit getrockneten Früchten oder Cerealien, können die Gebäcke individuell gestaltet werden, genauso wie mit Glasuren, Dekorationen und leckeren Füllungen. Die südback ist eben auch erste Adresse für die süßen Seiten des Lebens. (LMS)

Neue Maßstäbe in der Ladenplanung mit neuer Thekentechnik, Lichtinnovation und Design

AHA! Einrichtungen setzt mit neuer Thekentechnik, Lichtinnovation und Design auf der südback 2013 neue Maßstäbe in der Ladenplanung 2020. Erstmals wird die patentierte multifunktionelle AHA!-Theke vorgestellt. Mit einer noch nie dagewesenen Möglichkeit, der perfekten Warenpräsentation.

Neben einer eindrucksvollen Bühne für eine absatzgewinnende Produktinszenierung garantiert die AHA! Theke ablaufoptimierte Lösungen in allen Bereichen. Durch ein sehr klares und feines Design lässt sich die Theke in jedes maßgeschneidertes AHA!-Konzept problemlos integrieren. Die Bäckerei der Zukunft zeigt durch hohen Warendruck 100%-ige Bäckerkompetenz authentisch, regionaltypisch und echt! Mit dem branchenbekannten AHA!-Gespür für Architektur, Farben und Materialien entsteht eine eindrucksvolle inszenierte Erlebniswelt.



Auch im puncto Licht steht die optimale Warenpräsentation im Fokus. Ins richtige Licht rückt die Produkte dabei, das neu entwickelte AHA!-LED-System. Neben der unvergleichlichen Energieeffizienz gewährleistet die AHA!-Micro-LEDs eine optimale Farbechtheit.

Halle 5, Stand E51

Bild: AHA! Einrichtungen

Infinity-Bandanlage

Neue Bandanlage ist interessant für Bäckereien als auch für Snackbetriebe

Mit der Infinity - Bandanlage stellt Frisch Spritzmatic GmbH eine Neuheit vor, die sowohl im Veredelungsbereich als auch im Snack- und Cateringbereich von Bedeutung ist. Streichen, füllen, überziehen – das sind die Adjektive mit denen die Infinity punktet. Durch den minimalen Platzbedarf kann die Infinity alle Bereiche abdecken und überzeugt durch ihre Leistungsfähigkeit.

Die Infinity ist, wie alle Frisch-Bandanlagen, modular aufgebaut. Jedes Unternehmen kann sich die Anlage speziell für seine Bedürfnisse zusammenstellen. Hierdurch können Produkte geschaffen werden, wie sie vorher entweder gar nicht oder nicht wirtschaftlich herzustellen waren.

Was macht die Infinity? Die Infinity ist mit einem drehbaren Kopf ausgestattet an deren Unterseite sich verschiedene „Werkzeuge“ montieren lassen. Somit ist es z.B. möglich, mittels einer Drehbewegung gleichzeitig schwarz / weiß aufzutragen. Dies natürlich mit einem sehr sauberen und akkuraten Rand wie es mit einem Pinsel nicht möglich wäre.

Bild:
Frisch Spritzmatic



Auch im Füllbereich macht die Infinity eine gute Figur. Egal ob Eclairs oder gefüllte Produkte. Mittels eines ausgetüftelten Nadelsystems kann die Infinity verschiedene Medien gleichzeitig injizieren. Hierdurch lassen sich z.B. interessante Geschmackskompositionen zusammenstellen. Durch die innovativen Möglichkeiten ist die Infinity auch im erweiterten Snack- oder Cateringbereich einsetzbar. Da dies für immer mehr Bäckereien zutrifft, wird der Break Even wesentlich früher erreicht.

Halle 7, Stand B01

Innovative Lösungen für jede Betriebsgröße

Auch in diesem Jahr präsentiert die Fortuna Maschinenbau Holding AG auf der südback wieder zahlreiche Neu- und Weiterentwicklungen, die Betriebe jeder Größe dabei unterstützen, Qualität und Produktivität zu steigern. Mitaussteller auf dem Fortuna-Messestand C51 in Halle 5 ist die GBT GmbH aus Villingen-Schwenningen. Gemeinsam bieten die beiden Unternehmen ein breites Spektrum an Maschinen und Anlagen zur rationellen Herstellung von Brot und Kleingebäck.

Im Mittelpunkt des Fortuna-Messeauftritts steht eine kombinierte Brötchenanlage vom Typ Premium K, die in puncto Produktvielfalt keine Wünsche offenlässt. Angefertigt für einen Kunden aus der Schweiz, produziert sie verschiedenste bestreute und unbestreute Sorten wie Weckmänner, Kaiserbrötchen, Doppelsemmeln, Tessiner, Brezeln, Brioches, Zöpfe, Sandwiches und Hamburger – um nur einige zu nennen. Die Anlage mit einer Arbeitsbreite von 800 mm stellt im fünfreihigen Betrieb je nach Produktart bis zu 6.000 Teiglinge pro Stunde her. Kurze Rüstzeiten machen den Produktwechsel besonders einfach.

Bild:
Fortuna Maschinenbau



Ein weiteres Exponat auf dem Fortuna-Stand ist die neue Kopfmachine Primus Pro – angemeldet zum südback Trend Award 2013. Die Teigteil- und Wirkmaschine ist eine Weiterentwicklung der bewährten Kopfmachine Primus. Mit einem Gewichtsbereich von 30 bis 100 Gramm und einer Leistung von bis zu 8.000 Stück pro Stunde verarbeitet sie unterschiedlichste Teige gleichermaßen schonend und präzise. Durch das modulare Wechselkolbensystem lässt sich der Gewichtsbereich optional auf 130 Gramm erweitern, was die Bandbreite der Maschine deutlich erhöht. Die flexible Kopfmachine mit vier bis sechs Reihen ist komfortabel zu bedienen und durch die Trennung von Antriebs- und Teigbereich sehr leicht zu reinigen.

Halle 5, Stand C51

Reinigungstechnik bei geringem Platzbedarf

Guggenberger Reinigungstechnik e.K. zeigt auf der Südback 2013 eine BASIC aus der letzten Serie, sowie die bekannte und bewährte ECO Flex – geeignet zum ebenerdigen Aufstellen bei geringstem Platzbedarf.



Bild: *Guggenberger Reinigungstechnik*

Inzwischen verfügt diese Maschine bei den Ausführungen mit Schleuder über einen fast vollkommen geschlossenen Schleuderkorb, so dass Beschädigungen durch unsachgemäß eingebrachtes Waschgut nahezu ausgeschlossen sind. Eine weitere Option ist die neu entwickelte und intelligent ins Waschprogramm integrierte Dampfklappe. Kombiniert mit einer Unterdruck erzeugenden Absaugung beschleunigt sie die Resttrocknung.

Halle 1, Stand D12



OK GmbH übernimmt Djucom

Zum 1.10.13 hat die OK Software & Beratung GmbH alle Produkte der insolventen Djucom GmbH übernommen.

Somit ist für alle DjuPEP Anwender und Interessenten eine zuverlässige Weiterführung gewährleistet, denn ab sofort wird die Betreuung der Kunden und die Weiterentwicklung der Produkte von OK gewährleistet. Damit hat die OK GmbH ab sofort außer der sehr erfolgreichen Bäckereisoftware BBN, und den sich schon sehr gut im Markt etablierten BBN Kassen, nun auch alles zum Thema Planung und Zeiterfassung im Programm. Alle Kunden werden über die künftige Organisation, bzw. die Pläne noch persönlich informiert. Alle Produkte werden auch schon auf der Südback in Halle 7 (Stand B38) in Stuttgart zu sehen sein. (OK)

Imageaktion fürs Handwerk

Der innovative Verpackungspartner der Bäckerbranche, Meyer/Stemmler nutzt die Südback zur Premiere der 3. Edition von Backen ist Kunst.

Zum zweiten Mal wurde auf vielfachen Wunsch wieder mit dem überregional bekannten Künstler Otmar Alt zusammen gearbeitet. Entstanden sind neue, künstlerische Bäckermotive im bunten, unverkennbaren Otmar Alt Stil.



Bild: Meyer/Stemmler

Die Imageaktion fürs Handwerk wird auf der Südback in Halle 3 präsentiert. Neben einem umfangreichen Verpackungssortiment sind dekorative Artikel für die Verkaufsläden sowie tolle Give-Aways für die Bäckereikunden enthalten. Alle Standbesucher erwartet ein Gewinnspiel mit kunstvollen Preisen sowie Messetaschen im Otmar Alt Exklusivdesign.

In einer stimmungsvollen rot, grünen Umsetzung warten Verpackungs- und Werbeartikel, Give-Aways und Dekoartikel auf ihren Einsatz.

Halle 3, Stand B71

Backpavillons

Impulsgeber für Ladengeschäfte und Cafés

Mit der Teilnahme an der südback 2013 unterstreicht die GRAEFF Container GmbH die Bedeutung, die das Unternehmen der Bäckereibranche beimisst. GRAEFF hat mit seinen Pavillons bei Bäcker-



reien aller Betriebsgrößen einen Trend bewirkt: weg vom Massivbau, hin zum Modulbau mit flexiblen, wirtschaftlich überzeugenden Bauten, die starke Kaufimpulse auslösen. Die Palette der von GRAEFF erbauten Räume reicht dabei von temporär genutzten, einfachen Verkaufspavillons bis zum hochwertigen Bäckereicafé, das, ganz nach der Vorstellung des Bauherrn, leger oder extravagant ausgestattet sein kann. Bei der südback bietet sich die Gelegenheit, mit den Fachleuten von GRAEFF über alle Fragen zu Planung, Bau und Ausstattung zu sprechen.

Halle 5, Stand A20

Bild: GRAEFF Container

Lebensmittelhygiene

Die robuste Beschichtung für Lebensmitteltransporter

Stop! ... heißt es immer öfter für Lebensmitteltransporter, die bei Fahrzeug- und Verkehrskontrollen von amtlichen Veterinärämtern oder dem Bundesamt für Güterverkehr durchgeführt werden.



Nach den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG-VO 852/2004 muss das Fahrerhaus vom Laderaum getrennt sein und die Laderaumoberflächen frei von unzugänglichen Nischen sein, denn in diesen können sich Brutstätten für Schimmel und Bakterien bilden.

Zugleich erfordert die verlangte Hygiene des Laderaums eine häufige Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion.

Bild: Goliath Trans-Lining

Die Hygieneauskleidung des Unternehmens Goliath Trans-Lining KG erfüllt die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und daraus resultierenden Anforderungen.

Halle 1, Stand K31

Alternative zum Verkaufsanhänger

Satteldach mit Werbefläche

Ab dem 1. Nov. steht unseren Kunden für jedes Backwaren-Verkaufsmodule auf Wunsch ein Satteldach zur Verfügung. Dieses wurde speziell für unsere Einzelmodule entwickelt. Das Satteldach bedarf keiner Montage sondern wird mit dem Bordkran einfach auf das Modul aufgesetzt und arretiert. Durch das Satteldach bieten Sie ihren Kunden eine noch ansprechendere Optik und über die zusätzlich angebrachte Werbefläche (3 m x 0,5 m) über dem Dachgiebel können Sie sich nach beiden Seiten besser präsentieren. Das Unternehmen DL-Lebensmittelmodule bietet deutschlandweit individuell zugeschnittene und optisch ansprechende Backwaren-Verkaufsmodule an.



Bild: DL Lebensmittelmodule

Bei einem Umbau stellen sie eine attraktive Alternative zu herkömmlichen Verkaufsanhängern dar.

Halle 5, Stand B81

Neu

Das Ei in Top-Form: als Omelett und Omelett-Röllchen

„Gesunder Genuss“ ist der Food-Trend 2014. Für Profis ist es immer wieder eine Herausforderung, den Ansprüchen der Gäste an die Speisen gerecht zu werden. Kreative und kompetente Unternehmen wie die Eipro-Vermarktung GmbH & Co. KG unterstützen sie dabei mit innovativen und sicheren Eiproducten von höchster Qualität. Auch im Herbst 2013 präsentiert Eipro wieder neue Ideen für eine gesunde moderne Ernährung rund um die Uhr.

Optisch ein Hingucker und auf dem Teller einfach lecker sind die neuen Omeletts und Omelett-Röllchen aus dem Hause Eipro. Für die Herstellung werden nur frische Eier aus Bodenhaltung verwendet. Der locker und luftig aufgeschlagene Teig ist so natürlich im Geschmack wie selbstgemacht. Und natürlich sind die Omeletts und Omelett-Röllchen frei von Konservierungs- und Farbstoffen sowie Geschmacksverstärkern. Diese Produkte sind also nicht nur für Vegetarier ein Genuss. Die Omeletts gibt es in der Classic-Variante und mit Schnittlauch, in zwei Größen (85 g + 130 g), zum selber Füllen oder bereits mit einer leckeren Champignonfüllung und alle traditionell geklappt. Sie bereichern die Speisekarte rund um die Uhr: zum Frühstück, als Snack oder Hauptgericht.

Gleicher Teig, gleich lecker, aber einzigartig gerollt sind die neuen Omelett-Röllchen. Sie wiegen nur 40 g pro Stück. Ob als attraktive Beilage oder Fingerfood, diese Röllchen machen eine gute Figur.

Bei den Profis in der Außer-Haus-Verpflegung, den Food & Beverage-Managern, Köchen und Bäckern punkten diese fertig gegarten und tiefgekühlten Convenienceprodukte mit ihrer attraktiven Form und der absoluten Gelingsicherheit. Sie müssen nur erwärmt werden und gelingen am besten im Kombidämpfer mit Dampf.

Halle 3, Stand B72



Bild:
Eipro-Vermarktung

Anregendes von Siebrecht zur Südback 2013

Eines der Hauptthemen auf dem Siebrecht-Stand in der Halle 3, Stand-Nr. 3 C89 ist die handwerkliche Brotherstellung. Insbesondere von



rustikalen Schweizer Broten wie dem traditionellem Bûezerbrot, dem Tessiner, oder dem St. Galler Brot. Darüber hinaus präsentiert Siebrecht Brotspezialitäten mit erheblichem Differenzierungspotenzial und ursprünglichem und unverfälschtem Geschmack.

Ein weiterer Schwerpunkt ist der Bereich AHK. Hier zeigt das Unternehmen in erster Linie Sushi aus Brotteig, die Tulpicanos - pikante Snacks in Tulpenform, Gustinettes mit leckeren Auflagen sowie die für das Abendgeschäft konzipierten Tartinos.

Mit dem eigens entwickelten Rezept Cragels, die Antwort auf den amerikanischen Cronut, ist auch für den süßen Appetit gesorgt. Die Cragels werden in unterschiedlicher Optik und Geschmacksrichtungen angeboten.

Alle Brot-, Snack- und Gebäckideen stehen zur Verkostung bereit. Last but not least: der Besucher kann direkt am Stand auf Schatzsuche gehen. Als Hauptpreis lockt eine spektakuläre Reise in die Berge.

Halle 3, Stand C89

Bild: C. Siebrecht Söhne

Neue Anlagentechnik für das Handwerk

Isy Vorteig 100 – das Einsteigermodell

Temperierbare Anlage für Roggen- oder Weizenvorteig in leichter Bauweise mit einem



Fassungsvermögen von 100 Liter. Einfach zu bedienende Steuerung zur Einstellung der Temperatur, Zeiten und Rührgeschwindigkeiten.

Weizen Compactline – für individuelle Weizenvorteige

Die neu entwickelten Anlagenvarianten ermöglichen jetzt eine völlig flexible Herstellung von Weizenvorteigen.

Egal ob variable Temperaturführung, individuelle Rührgeschwindigkeiten oder Ruhezeiten, bei dieser Anlagenreihe bleiben keine Wünsche offen



Aromaanlagen – Simple oder Comfort

Erstmals bietet Isernhäger die Aromaanlagen zur Herstellung von geschmacksbildenden Vorteigen, wie z. B. Brühstück, Quellstück und AromaStück®, in zwei Ausführungen an.



Bilder:
Isernhäger

Der Kunde kann wählen zwischen der kostengünstigen A300 Simple und der komplett ausgestatteten A300 Comfort. Wie Vorteige die Gebäckqualität verbessern, schmecken Sie auf dem Isernhäger.

Halle 7, Stand C32

**ARCTIS
mit neuen
Tiefkühlhighlights**

Cronuts – so lecker wie Donuts und Croissants zusammen - jetzt sind die Cronuts auch in Deutschland angekommen - zwar gibt es die Originale nur in New York aber Dank der neuesten Kreationen aus dem Hause ARCTIS Tiefkühl-Backwaren GmbH ist das köstliche Kultgebäck jetzt auch bei uns zu haben. Natürlich mit eigener Rezeptur und unter eigenem Markennamen.

Die Gelegenheit zur Verkostung am ARCTIS-Messestand sollten sich die Besucher der südback jedenfalls nicht entgehen lassen. Ein weiterer Schwerpunkt der ARCTIS-Warenpräsentation auf der südback wird das neue Produktsortiment an glutenfreien Backwaren sein. Die Nachfrage nach glutenfreien Produkten wächst. Nicht mehr nur Zöliakiepatienten ernähren sich glutenfrei. Auch ihre Familienangehörigen sowie immer mehr Allergiker und Gesundheitsbewusste bevorzugen glutenfreie Speisen. Dementsprechend wächst der Markt für glutenfreie Lebensmittel in Deutschland jährl. um 10-15%.

Für dieses hochinteressante Marktsegment ist es dem schwäbischen Unternehmen ARCTIS Tiefkühl-Backwaren GmbH mit Sitz in Ehningen (Landkreis Böblingen) gelungen ein Produktsortiment zu entwickeln und erfolgreich auf den Markt zu bringen.

Von dem neuen Spezialsortiment sollen insbesondere Bäckereien profitieren, weil sie mit dem innovativen Produktkonzept in der Lage sind, bequem und wirtschaftlich glutenfreie Backwaren auf allerhöchstem Qualitätsniveau anbieten und verkaufen zu können.

Halle 1, Stand H11



Saumweber, Spezialist für Öle und Fette seit 1902

Ausgewählte Premiumprodukte

„Finella Gold - Premiumsiedefett“ für feine Genußbackwaren



Siedegebäcke, die in „Finella Gold“ gebacken werden, sind bekömmlich und machen Lust auf weiteren Genuß. Am Saumweber in Halle 1 kann man sich selbst überzeugen, frisch Ausgebackenes steht zur Verkostung bereit.

„Finella Gold“ wird aus sorgfältig ausgewählten ungehärteten, pflanzlichen Fetten, Ölen hergestellt. Für den zarten Schmelz und einen dezenten feinen Buttergeschmack wird Butterreinfett hinzugegeben. Sparsam im

Verbrauch enthält es keine umstrittenen industriell erzeugten Transfettsäuren und unterstützt eine schnelle Krustenbildung im Gebäck.

„Finella Sandwichcreme“ für 100% Natur im Snacksortiment

„Finella Sandwichcreme“ ist gezielt als „Clean Label-Brotaufstrich“ entwickelt worden, der modernen, Zusatzstofffreien Ansprüchen gerecht wird. Neben dem hervorragenden Geschmack zeichnet es die gute Streichfähigkeit direkt aus dem Kühlschrank aus.



„Buta Plus Back CL“- die erste Clean Label-Margarine mit 25% Butteranteil



„ButaPlus Back CL“ ist ideal zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Streusel, ein butterfeines und dabei laktosefreies Backvergnügen ohne künstliche Zutaten.

Es beinhaltet sorgfältig ausgewählte ungehärtete, pflanzliche Fette, den natürlichen Emulgator Sonnenblumenlecithin und ein natürliches Butteraroma, dass ausschließlich aus Milchfett gewonnen wird.

„Cuisine d'Or Pflanzencreme“ - die deklarationsfreundliche Backcreme für professionelle Anwender

Die flüssige, cremige Konsistenz und seine feine butterige Note bietet eine gesunde Ergänzung in der modernen Zubereitung von Backwaren. Im Verbrauch ist Cuisine d'Or um 20% ergiebiger als eine herkömmliche Margarine.

Halle 1, Stand J68

Natürlich: NATÜRLICH.

**Dreidoppel präsentiert
3 neue Aromen für Backwaren**

Mit den neuen Aromen für Backwaren begegnet Dreidoppel der verstärkten Nachfrage nach natürlichen Qualitäten. Insgesamt drei neue Aromenprodukte präsentiert Dreidoppel während der Südback 2013. „Die neue Vanille Bourbon Europa ist ein natürliches Vanille Bourbon Aroma“, erklärt Yvette Vaessen, Senior Produktmanagerin, „mit diesem Produkt können auch unter Berücksichtigung der Leitsätze für feine Backwaren Gebäcke kreiert werden, die die Bezeichnung: „Vanille“ haben sollen.“ Der hochwertige Extrakt stammt aus Madagaskar und ist für den samtigen balsamischen und schotigen Geschmack verantwortlich.

Zusätzlich bietet Dreidoppel auch das neue natürliche Backaroma Rum Martinique Europa im Sortiment. Das Produkt beinhaltet 15% feinen Rum von der Karibikinsel Martinique. Dieser Rum wurde anteilig in Holzfässern gelagert und zeichnet sich durch seinen feinen abgerundeten Geschmack aus. Unterstützt durch die natürlichen Aromaextrakte findet dieser ausgezeichnete Geschmack jetzt seinen Weg in die Gebäcke.

Das Kuchenaroma Europa bietet Dreidoppel seit Beginn des Jahres 2013 im Sortiment. Das natürliche Backaroma besteht aus einer Vielzahl natürlicher Aromastoffe, welche insbesondere für die süße Mandelnote und die sahnige Vanillenote verantwortlich sind. Die Abrundung besteht aus kaltgepressten Citrusölen, die aufgrund hoher Backstabilität, das komplette fruchtige Profil von Zitronen und Orangen wiedergeben.

Halle 1, Stand E49



Bild:
Dreidoppel

Neues von Braun auf der Südback 2013

Crossynuts Manhattan-Donut ist die Antwort von Braun auf den Megatrend aus New York – die originelle Kombination aus Croissant und Donut. Das neue, gleichnamige Convenience-Feinbackmittel wurde speziell zur Herstellung von feinblättrigem Croissantteig konzipiert, der sich ideal im Siedefett ausbacken lässt. Zur Herstellung des Teiges wird nur noch Hefe, Wasser und Ziehfett eingesetzt. Das Ergebnis sind knusprige, unwiderstehliche Gebäcke mit einer zarten Blätterung.

Torten-Couture - süße Kreationen in höchster Vollendung

Der Begriff Torten Couture oder international Cake Couture steht für edle Gebäcke, die in kunstvoller Handarbeit zu kleinen Kunstwerken detailgetreu hergestellt und besonders liebevoll individuell ausdekoriert werden. Diese Idee ist ursprünglich in Paris und London geboren, mittlerweile vertreten aber viele Patissiers in den Metropolen weltweit diesen Anspruch. Torten-Couture ist ein weiteres Motto auf dem Messestand: Kuchenkreationen von schlicht-elegant bis verspielt-blumig, die alle Herzen von Groß und Klein, Alt und Jung höher schlagen lassen. Genau das Richtige als originelles Geschenk, aber auch für den eigenen Genuss mit einer Portion Luxus.

Saisongebäcke: Der Jahreszeit entsprechend dürfen herbstliche Gebäckideen im Angebot nicht fehlen. Auf die Saison stimmen Kokosmakronen ein - von klassisch bis kreativ veredelt mit winterlichen Aromen zu den originellen „Winterbergen“ oder Stollen mal anders zum Beispiel mit einer fruchtigen Orangenfüllung.

Halle 1, Stand H32



Bild: Martin Braun Backmittel und Essenzen KG

NEU:

Eipro erweitert Ei-Buffer Range um das Spiegelei

Klar, ein Spiegelei kann doch jeder – denken Sie! Im Prinzip ja, aber ... es gibt gute Gründe, das Braten eines Spiegeleis den Profis zu überlassen und auf Nummer sicher zu gehen. Da wäre zum Beispiel der Faktor Hygiene zu nennen. Oder die Faktoren Zeit und Aufwand. Für optimale Ergebnisse im GV-Bereich bietet Eipro mit dem convenienten Spiegelei jetzt die Lösung.

Ein Spiegelei ist leicht, lecker und schnell serviert. Es kann solo ein Genuss und bei vielen Rezepturen wie Spinat, Strammer Max oder Labskaus sogar die Krönung sein. Doch damit das so ist, erfordert ein Spiegelei „sunny side up“ vom Koch gekonntes Aufschlagen und gefühlvolles Braten. Es darf weder glibberig noch zu trocken und sollte optisch in Form sein, wenn es perfekt sein soll. Dies ist in erster Linie eine Zeitfrage, die in GV-Küchen aber meist nur begrenzt vorhanden ist. Auch birgt ein von Hand aufgeschlagenes Ei die Gefahr der Verunreinigung der Speise durch Keime, die an der Eierschale haften. In der Gemeinschaftsverpflegung wäre das der „worst case“; ein Risiko, das unbedingt vermieden werden muss.



Bild: Eipro-Vermarktung

Die jüngste Ergänzung der Ei-Buffer Range von Eipro - das fix und fertig gebratene Spiegelei ist deshalb die sicherere Lösung sowohl für Profi-Köche als auch für Bäckereien. Da die Ei-Buffer Spiegeleier aus frischen Eiern hergestellt sind, lässt sich leicht an der gleichmäßigen Form des Eiweißes und der relativ mittigen Platzierung des Eigelbes erkennen. Schonend gegart und sofort tiefgefroren, sind die fertigen Spiegeleier dann einzeln und nach Bedarf entnehmbar. Werden sie vor dem Servieren noch kurz im Kombidämpfer (mit Dampf wird das beste Ergebnis erzielt) oder in der Mikrowelle erwärmt, ist der Genuss mit Sicherheit perfekt! Angeboten werden die Spiegeleier fertig gegart und tiefgekühlt zu 50 Stück im Karton verpackt.

Halle 3, Stand B72

French Toast – einfach raffiniert! Renaissance eines kulinarischen Frühstücks-Klassikers

„Kenn' ich doch irgendwoher“, denken Sie? Richtig! French Toast ist der amerikanische Name für „Arme Ritter“, jenes uralte Rezept aus Weißbrot in Ei, das viele Gäste sicher nur aus ihrer Kindheit kennen. In den USA gehört der French Toast zum klassischen täglichen Frühstücksangebot – und dank Eipro bereichert er jetzt auch die europäischen Frühstücksbuffets.

Die Rezeptur ist absolut international, aber in Europa ein wenig aus der Mode gekommen. Schon die Römer haben trockenes Weizenbrot in verschlagenes Ei getaucht, in der Pfanne gebacken und mit Honig beträufelt verzehrt. Die Engländer nennen es „Poor Knight of Windsor“, in der Schweiz heißen sie „Fotzelschnitten“ und in Österreich „Pavesen“.

Doch jetzt erlebt der Klassiker eine Renaissance. Dank Eipro hält French Toast als fix und fertiges, tiefgekühltes Convenienceprodukt nun auch Einzug auf den europäischen Frühstücksbuffets. Für F&B-Manager und Bäcker das ideale Produkt, weil es schnell zubereitet und absolut gelingsicher ist. Außerdem: keine heiße Pfanne, kein Bratgeruch und trotzdem jederzeit frisch zubereitet.

Statt Weißbrot bildet heute feines, locker luftiges Brioche die Basis und duftet herrlich nach Gebäck. Ein süßer Mantel aus frischem Ei fängt den Duft ein. Nur kurz im Kombidämpfer, Backofen oder Kontaktgrill erwärmt, ist der French Toast genussbereit. Da kann man nichts falsch machen.

Halle 3, Stand B72



Bild: Eipro-Vermarktung

Anzeige

Jetzt auch für iPhone, iPad und Co.

Nutzen Sie unser Online-Messemedium für Ihre Unternehmens- und Produktkommunikation zu nationalen und internationalen Fachmessen.

Zukünftig ist messe**kompakt**.de auch iPhone, iPad und Co. kompatibel und steht Ihnen immer und überall zur Verfügung.

igeho Basel 2013 • INTERNORGA 2014
BioFach 2014 • Grüne Woche 2014
InterCool|InterMeat|InterMopro 2014
Internationale Handwerksmesse 2014
EuroShop 2014 • ISM 2014 • IBA 2015



messe**kompakt**.de



Unser Beitrag zum Umweltschutz:

Neben unseren Büros werden auch unsere Internetseiten mit Strom aus erneuerbaren Energiequellen betrieben.

