

„iba-summit 2012“: Internationales Gipfeltreffen der Backbranche

Welche Einflüsse hat der Wandel der Gesellschaft auf das Verhalten der Verbraucher? Was bedeutet die zunehmende Nachfrage nach Biokraftstoff für die Brotpreise? Vor welchen Herausforderungen steht das internationale Backgewerbe in den kommenden Jahren? Antworten auf diese Fragen geben Experten beim iba-summit. (ZDH)

Seite 4

Anzeigen



Software | Kassen | Lösungen

Halle B4 | Stand 131



**Halle B3
Stand 460**
www.ISYbe.de

Bäckereimaschinen- produktion überschreitet erstmalig 500 Mio. Euro

2011 haben die Hersteller von Bäckereimaschinen einen vorläufigen Rekordwert bei der Maschinenproduktion erzielt. Insgesamt stieg das Produktionsvolumen um 17% auf 517 Mio. Euro. Im Detail wuchs die Produktion der Herstellungsmaschinen um 32% auf 264 Mio. Euro. (VDMA)

Seite 7

„iba-cup“ 24 Bäckermeister kämpfen um den Titel

„And the Winner is ...“ 24 Bäckermeister aus 12 Ländern würden sich nichts sehnlicher wünschen, als dass ihre Namen diesen Satz beschließen. Denn dann haben sie ihr Ziel erreicht: den Gewinn des iba-cup der Bäcker. Ein Titel, der in der internationalen Backbranche als „inoffizieller Weltmeistertitel“ angesehen und nur alle 3 Jahre anlässlich der iba vergeben wird. (GHM)

Seite 12

iba 2012 in München

Tag der Entscheidung: Wer ist der beste deutsche Bäcker?

Sie sind die besten Bäckermeister Deutschlands: Die vier Finalteams bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister. Für das Finale auf der iba am 19.9. (Beginn: 9:30 Uhr) haben sich Teams aus Bayern, Hessen und Baden-Württemberg qualifiziert. Dabei treten die Mannschaften, die jeweils aus zwei Bäckermeistern bestehen, in den Backstuben in Halle B3 gegeneinander an. Dem Sieger winkt die Aufnahme in die deutsch-Backnationalmannschaft.

Die Erfahrenen: Birgit Günther, die einzige Frau im Finale, geht mit der längsten Berufserfahrung ins Rennen. Die hessische Bäcker- und Konditormeisterin tritt gemeinsam mit ihrem Angestellten Michael Rühl an. „Die meisten Teilnehmer kommen direkt von der Meisterschule, haben den Kopf noch frei und sind fast zwanzig Jahre jünger als mein Partner und ich“, sagt Günther schmunzelnd, Inhaberin der Konditorei & Bäckerei Günther. Diesem Altersunterschied setzt die 47-jährige Alsfelderin jedoch ihre Erfahrung aus mehr als zwei Jahrzehnten Berufspraxis dagegen. „Wir werden im Vergleich zur Vorentscheidung mit neuen Ideen im Finale antreten. Jeder in meinem Betrieb konnte sich mit eigenen Vorschlägen einbringen. Alle waren mit Leib und Seele dabei. Diese Motivation gibt uns hoffentlich den richtigen Rückenwind. Am Ende wird meiner Meinung nach das Team mit den besten Ideen und der ausgefallensten Präsentation gewinnen.“ (GHM)

Seite 2



For English Reports See Page 14 + 17



The world of baking iba is the fastest way to export success

iba plays host to the world of baking. Over 680 companies from outside Germany will be flying the international flag in Munich. Companies from 55 different countries and from all five continents will be taking part, which means iba will represent the entire global baking market. This international range of brands and technologies ensures that each business is sure to find the right solution, regardless of company size. From 16 to 21 September 2012, guests can see 1,255 exhibitors on an area totalling 132,000 square metres. Approximately 80,000 bakers and confectioners from all over the world are expected to attend the trade fair during its six day run.



Most of the businesses exhibiting at iba come from Germany. Amongst the top 8 nations that follow are Italy, the Netherlands, France, the USA, Austria, Turkey, Great Britain and China. As host, Germany will be held in high esteem by foreign companies as here, at the heart of Europe, each exhibitor will be able to access a multitude of strong export markets. This is an important draw, especially in light of the unstable situation for some domestic markets, as a large number of companies are becoming increasingly reliant on exports. (GHM)

Continued on page 14

Anzeigen

**KOMPETENZ
IN LOGISTIK
UND HYGIENE**

Wir freuen uns Sie auf der
iba 2012, Halle B1,
Stand B1.370
begrüßen zu dürfen.

www.wvgkainz.de

wvgkainz

AFFELDT 4

**Zähl-,
Wiege- und
Verpackungs-
maschinen**

**Halle B1
Stand 361**



Startschuss für die DIAE-Deutschen Initiative zur Ernährungssicherung

Mit der Unterzeichnung des Gründungsdokuments wurde am 6.6.12 in Berlin die Deutsche Initiative für Agrarwirtschaft und Ernährung in Schwellen- und Entwicklungsländern (DIAE) offiziell ins Leben gerufen. Durch ihre Teilnahme an der Initiative haben sich zahlreiche deutsche Unternehmen, die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit und das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung zu einem gemeinsamen internationalen Engagement zur Ernährungssicherung verpflichtet. (VDMA)

Seite 3



Export von Bäckereimaschinen hat nochmals kräftig zugelegt

2011 haben die Exporte von Bäckereimaschinen nochmals kräftig zugelegt. Laut Statistischen Bundesamtes stiegen die Auslandslieferungen von Bäckereimaschinen (ohne Backöfen) im Jahr 2011 um 27,5% auf 249 Mio. Euro. Beflügelt wurde dieser Rekord durch mehrere Großaufträge unter anderem aus Afrika. (VDMA)

Seite 8

Anzeige

iba 2012 Hallenplan



16.9. bis 21.9.12

Messegelände
München

Quelle: GHM

Fortsetzung von Seite 1

Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister findet auf iba statt

Das Heimspiel: Als Lokalmatadoren reisen Georg Hermann aus Altötting und Fabian Gerum aus Landsberg nach München. Nach der soeben erfolgreich bestanden Meisterprüfung steht den beiden Bayern nun der nächste Leistungstest in diesem Jahr ins Haus. Sobald es die Zeit in den elterlichen Bäckereien zulässt, teilen Hermann und Gerum am idealen Back-Repertoire. Hieran arbeitet Hermann mit seinem Partner seit Mai: „Seit mehreren Wochen probieren wir unterschiedliche Brot- und Backwaren aus. Dabei tauschen wir uns ständig über unterschiedliche Formen aus und starten Backversuche. Wir wollen auf den Punkt genau das Beste zeigen.“

Allen Teilnehmern stehen sieben Stunden zur Verfügung, um eine lange Liste an geforderten Brot- und Backwaren sowie süßen Teilen herzustellen. Dabei steht den Teilnehmern die Interpretation der Aufgaben „kreative Brote“, „Brötchen“, „Plunderstücke“, „Flechtgebäcke“ sowie ein „Schaustück nach eigener Wahl“ vollkommen offen. Insgesamt wird der Wettbewerb die ganze Vielfalt zeigen, für die das Bäckerhandwerk steht. „Die größte Herausforderung sehe ich darin, in der kurzen Zeit ein breites Sortiment herzustellen. Dabei müssen wir hochkonzentriert sieben Stunden eine Topleistung zeigen. Das wird anstrengend werden. Aber irgendwie gibt uns dieser spezielle Wettkampfdruck auch den nötigen Adrenalinschub, eine tolle Leistung abzuliefern“, so Hermann. (GHM)

Seite 20

iba-cup der Bäcker

Welcher Stern erstrahlt in der Mehlstraße am hellsten?

And the Winner is ... 24 Bäckermeister aus zwölf Ländern würden sich nichts sehnlicher wünschen, als dass ihre Namen diesen Satz beschließen. Denn dann haben sie ihr Ziel erreicht: den Gewinn des iba-cup der Bäcker. Ein Titel, der in der internationalen Backbranche als „inoffizieller Weltmeistertitel“ angesehen und nur alle drei Jahre anlässlich der iba vergeben wird. Vom 16. bis 18. September 2012 wird Backkunst in Perfektion und auf Weltniveau dargeboten. Dann heißt es in der Backarena mit seinen vier gläsernen Backstuben die kreativsten, geschmackvollsten und vielfältigsten Brot und Backwaren zum Thema „Musik“ in einem vorgegebenen Zeitrahmen herzustellen. Drei Tage lang werden folgende Backnationalmannschaften um den Titel wetteifern: Chile, die Niederlande, die USA, China, Dänemark, Australien, Polen, Luxemburg, Ungarn, Japan, Titelverteidiger Frankreich sowie Deutschland. (GHM)

Seite 12

Meilenstein im Dinkel-Trend

Die SchapfenMühle, seit Jahren der Spezialist im Bereich der Dinkel-Verarbeitung, hat vor 10 Jahren mit „Schapfen SchwabenKorn – das Echte“ – einen Meilenstein im Trend rund um den Dinkel gesetzt. „Schapfen SchwabenKorn“ wurde zur erfolgreichsten Dinkelbrotssorte am Markt. Bestechend ist dabei seine einzigartige Zusammensetzung und die konstant hohe Produktqualität. Als Dinkelspezialist achtet die SchapfenMühle besonders auf die geeigneten Sorten. Mit der Sorte „Franckenkorn“ hat die SchapfenMühle u. a. eine sehr gute Wahl getroffen. Diese Sorte spielt im Anbau eine tragende Rolle und wie wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen, handelt es sich um eine der „reinsten“ Dinkelsorten. Dass Dinkel gut schmeckt und gut tut, zeigt auch sein ausgewogenes Verhältnis von Eiweiß, Kohlenhydraten, Mineralstoffen und Spurenelementen. Diese anspruchsvolle Getreidesorte schont die Umwelt und das Dinkelkorn ist durch seine Umhüllung, dem Spelz, vor weiteren Umwelteinflüssen geschützt. Regionale Anbaukontrakte sichern die Qualität und leisten durch kurze Wege einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.



„Schapfen
SchwabenKorn“

Bild:
Schapfen Mühle

Schapfen SchwabenKörnle – Modernes Produkt für geschmackvolle Brötchen

Mit dem Produkt Schapfen SchwabenKörnle ergänzt die SchapfenMühle ihre erfolgreiche Marke „SchwabenKorn“. Es ist eine Komposition, speziell für die Herstellung von leckeren Dinkel-Brötchen – ein Brötchen reell im Volumen und mit leicht kerniger Struktur. SchwabenKörnle ist ein kernig-leckeres Dinkel-Brötchen, das nur mit Dinkelmehl und ganz ohne Zugabe von Weizen gebacken wird. Weitere Zutaten sind Sonnenblumenkerne und Leinsamen. Sie bringen die kernige Note und ergänzen den mild-aromatischen Geschmack. Knusprige Saaten geben das appetitliche Aussehen und den kernigen Biss.

Halle A3, Stand 564

Holger Fiedler ist neuer Referent für den ZDH in Büssel

Holger Fiedler vertritt seit April 2012 die Interessen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. (ZDH) auf EU-Ebene.



Bild: ZDH

Zu seinen Zuständigkeitsbereichen zählen öffentliches Auftragswesen, Wettbewerbs- und Beihilfepolitik, Gesundheits- und Verbraucherpolitik sowie Lebensmittelpolitik. Die Mehrheit der relevanten Entscheidungen für das Lebensmittelhandwerk werden heute in Brüssel getroffen. Daher ist ein Referent vor Ort von unschätzbarem Wert.

Bäckerhandwerk stärkt seine Interessenvertretung

„Wir sind froh, in Holger Fiedler einen fähigen und klugen Kopf gefunden zu haben, der mit den Feinheiten des Europäischen Rechts vertraut ist“, kommentiert Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks die Entscheidung für den 37jährigen Juristen. (ZDH)

Seite 9

Fortsetzung von Seite 2

Startschuss für die DIAE –

VDMA-Fachverbände sind Gründungsmitglieder einer deutschen Initiative zur Ernährungssicherung

Schirmherr der DIAE ist Bundesentwicklungsminister Dirk Niebel. „Ich messe dieser Initiative große Bedeutung bei. Denn staatliche Entwicklungspolitik kann immer nur Anstöße geben und zur Verbesserung wirtschaftlicher Rahmenbedingungen beitragen – dauerhafte Entwicklung ist jedoch ohne unternehmerischen Mut und privatwirtschaftliches Handeln undenkbar. In der DIAE holen wir die Privatwirtschaft mit an Bord – wo immer möglich wollen wir die Initiative künftig als strategischen Partner bei bilateralen Maßnahmen im Agrar- und Ernährungssektor mit einbeziehen - von der Konzeption bis zur Umsetzung“, so Niebel.



Bild:
Deutsche
Gesellschaft für
Internationale
Zusammenarbeit

Mit Beginn der aktuellen Legislatur ist das Thema „Ländliche Entwicklung und Ernährungssicherung“ zu einem Schwerpunkt des BMZ-Engagements avanciert. Dies spiegelt sich nicht nur in einem deutlich gestiegenen Finanzvolumen wider, sondern auch in der Förderung neuer Partnerschaften mit Wissenschaft, Zivilgesellschaft und insbesondere der Privatwirtschaft.

Entwicklung der Agrar- und Ernährungsbranche

„Wir versprechen uns gemeinsame Projekte über das Netzwerk der DIAE, die es auch KMU ermöglichen, bestimmte Märkte zu erschließen.“ erläuterte Christian Traumann, stellvertretender Vorstand des VDMA-Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen.

Aus Sicht der Privatwirtschaft ermöglicht es die Initiative, strategische Projekte in Entwicklungs- und Schwellenländern über das Netzwerk zu koordinieren und so gemeinsam zu einem langfristigen Erfolg zu führen. Die Unternehmen bringen ihre jeweilige Expertise ein. So unterstützen sie eine Entwicklung der Agrar- und Ernährungsbranche, die politische Ziele wie die Ernährungssicherung der Bevölkerung mit nachhaltiger Wirtschaftlichkeit verbindet.

Weitere Mitglieder der DIAE sind Unternehmen, Unternehmensstiftungen, Verbände und Förderbanken wie zum Beispiel BayerCrop Science, BASF, Syngenta, Mars, METRO, die Zuckerverbände, GLOBALGAP, DEG sowie der BDI. Derzeit zählt die Initiative rund 35 Mitglieder. (VDMA)

Anzeige



ENTDECKEN SIE DIE WP SCHÄTZE AUF DER IBA

Live-Stream von der iba: www.wp-iba.de

WP Haton
WP Kemper
WP Bakery Technologies
WP Industrial Bakery Technologies
WP BAKERYGROUP

Handwerks- konjunktur bleibt im 2. Quartal intakt

„Trotz der Schuldenkrise im Euro-Raum und ihren Unwägbarkeiten für die deutsche Wirtschaft herrscht bei unseren Handwerkern weiterhin ungebrochener Konjunktur-Optimismus. In den letzten eineinhalb Jahren ist der Geschäftsklimaindex im Handwerk von 80 auf 89 Punkte geklettert. Eine solche Steigerung haben wir seit 20 Jahren nicht mehr erlebt“, betonte Handwerkskammerpräsident Heinrich Traublinger, MdL a. D., bei der Präsentation der Zahlen für das 2. Quartal. Allerdings müsse man mit der Beurteilung der Daten vorsichtig sein, so Traublinger. „Zum einen hat sich in der Vergangenheit gezeigt, dass das Handwerk der allgemeinen Konjunkturentwicklung immer etwas hinterherhinkt, zum anderen kann heute niemand sagen, wie sich die Eurokrise auf unsere Volkswirtschaft auswirken und die Binnenkonjunktur beeinflussen wird, von der das Handwerk weitgehend abhängig ist.“



Heinrich Traublinger, MdL a. D.,
Präsident des Bayerischen
Handwerkstages (BHT).

Bild: BHT

Für die kommenden Monate sind die Handwerksbetriebe im Kammerbezirk zuversichtlich: 89% erwarten eine gute oder befriedigende Geschäftslage. Das sind zwei Prozentpunkte mehr als vor Jahresfrist. Der durchschnittliche Auslastungsgrad der oberbayerischen Handwerksbetriebe war mit 80% so hoch wie vor einem Jahr. Auch der Auftragsbestand bewegt sich weiterhin auf einem erfreulichen Niveau: Im 2. Quartal 2012 hatten die Betriebe im Durchschnitt Aufträge für 6,9 Wochen in Reserve – 0,2 Wochen mehr im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. 83% registrierten eine steigende oder gleichbleibende Auftragsentwicklung. Die Quote bewegte sich damit fast auf dem Niveau des Vergleichszeitraums.

Seite 24

Fortsetzung von Seite 1

iba-summit 2012:

Renommierte Experten diskutieren über Trends im internationalen Backgewerbe

Experten beantworten Fragen beim iba-summit 2012, der einen Tag vor Beginn der iba, der Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren, in München stattfindet. International renommierte Referenten aus Wirtschaft und Politik werden auf dem iba-summit am 15.9.12 über die Herausforderungen für die Backbranche sprechen. Dabei wagen sie auch einen Blick über den Tellerrand hinaus und diskutieren, welche Folgen globale Entwicklungen auf Bäcker und Konditoren haben.



Dr. David Bosshart
Geschäftsführer des Gottlieb
Duttweiler Institute for
Economic and Social Studies
GDI

Bild: GDI

„Die Ernährung befindet sich weltweit in einem tiefgreifenden Wandel“, sagt beispielsweise Dr. David Bosshart. Der Geschäftsführer des Gottlieb Duttweiler Institute for Economic and Social Studies GDI in Rüschlikon/Zürich wird auf dem iba-summit über „Trends im internationalen Backgewerbe“ sprechen.

Dazu gehören nicht nur die Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs, die Nachfrage nach internationalen Speisen und gesundheitsbewusster Ernährung. Verbraucher, so Bosshart, nähmen Nahrungsmittel immer stärker auch als Lifestyle-Produkte wahr - mit positiven Auswirkungen für die Bäcker. Denn Backwaren hätten ein grundsätzlich sympathisches Image. Zudem seien neue Trends sehr leicht zu integrieren. „Zwischen zwei Scheiben Brot“, sagt Bosshart, „lässt sich so gut wie alles umsetzen“.

Gemeinsam mit Prof. Dr. Bernhard van Lengerich, Chief Science Officer und Vice President Technology Strategy, General Mills Inc., und Prof. Dr. Angel Gil von der Fakultät für Biochemie und Molekularbiologie der Universität Granada wird Bosshart zudem über den Wandel der Gesellschaft diskutieren und erklären, welche Auswirkungen dieser auf das Verbraucherverhalten hat.

Als „Trend-Detektive“ zeigen sie kommende Entwicklungen in der Lebensmittelbranche auf. Auf dem iba-summit, vom Zentralverband als globale Dialogplattform organisiert, präsentieren weitere internationale Top-Referenten. Darunter sind unter anderem John Dalli (EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz), Prof. Dr. Klaus Töpfer (Vizepräsident der Welthungerhilfe) und Prof. Dr. Hans-Werner Sinn (Präsident des ifo-Instituts für Wirtschaftsforschung). Alle Beiträge auf dem iba-summit werden simultan ins Deutsche, Englische und Spanische übersetzt. (ZDH)

Weitere Informationen und das

komplette Programm sind zu finden unter: www.iba.de/iba-summit



Espresso trifft weiße Schokolade

Melitta SystemService lockt auf der Iba 2012 mit einer verführerischen schwarz-weiß-Kombination. „Whitepresso“ heißt die köstliche Versuchung aus weißer Schokolade und schwarzem Espresso, die Messebesucher auf Knopfdruck genießen können.

Der „Whitepresso“ ist ein neues Rezept von Melitta System Service, das kürzlich schon beim „Fizz Award“ Gastromomen der „Szenen- und Trendgastronomie“ in Versuchung führte: Zunächst trifft ein doppelter Espresso (55ml) in einem Latte-Macchiato-Glas auf eine Tassenmenge weiße Schokolade. Dann setzt luftiger Milchschaum der schwarz-weißen Verführung eine köstliche Krone auf.

„Whitepresso“ auf Knopfdruck genießen? Der Kaffeevollautomat Melitta bar-cube mit integriertem Schoko-Modul macht es möglich. Kombinieren lassen sich mit dem kompakten Profi von Melitta zwei Bohnensorten, zwei Schoko-Varianten, Frischmilch oder Milchkpulver. 30 Getränkepezialitäten können auf dem Grafikdisplay gespeichert werden.

Die neue Version der Melitta bar-cube garantiert perfekte Zubereitung von Kaffee-, Milch- und Schokospezialitäten. Sie ist ausgelegt für einen Tagesbedarf bis zu 150 Tassen, schafft diese Menge aber auch pro Stunde, wenn es die Rushhour erfordert. Viele Bäckereien und Snack-Bars, Back Shops und Convenience Shops sind damit bestens gerüstet für ein florierendes Kaffeespezialitäten-Geschäft.

Halle A4, Stand 340



Verführerischer Kaffee genuss für die
iba-Besucher: Melitta SystemService
präsentiert „Whitepresso“ auf Knopf-
druck aus dem Vollautomaten
Melitta® bar-cube.

Bild: Melitta SystemService

iba-Cup der Konditoren zeigt Patissierhandwerk der Spitzenklasse in München

Mission Gold beim iba-cup der Konditoren – diesen Traum wollen Michael Stahl und Sebastian Nietzsch Wirklichkeit werden lassen. Doch die beiden Patissiers treffen im Finale auf die Teams aus Taiwan und Südkorea, die sich ebenfalls große Chance auf diesen internationalen Titel ausrechnen. Der iba-cup läuft von Donnerstag bis Freitag (20.9. + 21.09.; Beginn: 9:30 Uhr) im Rahmen der Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren, der iba. Vor den Augen des Messepublikums und der Medien werden die teilnehmenden Konditoren Patissierprodukte herstellen.

Bei der Siegerehrung am Messesamstag (21.9.) um 15 Uhr wissen dann die beiden Deutschen, ob sich das Training in den letzten Wochen ausgezahlt hat. (GHM)

Seite 13

Anzeige

Kostenloser Newsletter!

Sichern Sie sich die kostenlosen NEWS von messe**kompakt**.de zu nationalen und internationalen Fachmessen.

Schicken Sie uns eine Email und Sie erhalten zu den wichtigsten Branchenmessen die „messe**kompakt**.de NEWS“ direkt auf Ihren Laptop oder ins Büro an Ihren Schreibtisch.



Kontaktieren Sie uns unter:

info@messekompakt.de

Folgende Newsletter
sind in Planung:

hogatec 2012, InterCool 2012,
INTERNORGA 2013, hoga 2013,
ProSweets 2013, ISM 2013,
SACHSENBACK 2013, südback 2013,
diegenuss 2013 etc.

Erfolg für das Bäckerhandwerk:

BMF kippt Steuerforderungen für Lebensmittelspenden an Bedürftige

In letzter Zeit sind einzelne Finanzämter dazu übergegangen, Umsatzsteuer auf Backwaren zu erheben, die von Bäckereien als Spenden an die örtlichen Tafeln abgegeben werden. Diese neue Praxis der Finanzämter führte in vielen Betrieben zu erheblicher Verunsicherung.

Am 20.7.12 hat das Bundesministerium der Finanzen (BMF) hierzu Klarheit geschaffen und entschieden, dass bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit abläuft, der Wert nach Ladenschluss regelmäßig 0,- Euro betragen soll, so dass keine Umsatzsteuer anfällt. Das BMF will nun mit den Ländern eine gemeinsame Sichtweise in vorgenanntem Sinne abstimmen.

Zuvor hatten sich der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. und der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) wegen des Themas an das BMF gewandt.

„Wir freuen uns über diese Wendung. Sie stellt einen Erfolg für das Deutsche Bäckerhandwerk dar. Von ihr profitieren nicht zuletzt aber auch die Tafeln und die Bedürftigen. Wir erwarten, dass sich die Länder der Sichtweise des BMF nun sehr rasch anschließen, damit die um sich greifende Verunsicherung rasch beendet werden kann“ begrüßt Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. die Entscheidung des BMF. (ZDH)



Peter Becker, Präsident des
Zentralverbandes des Deutschen
Bäckerhandwerks e. V.

Bild: ZDH

Anzeige

AFFELDT Maschinenbau präsentiert die neuesten Zähl-, Wiege- und Verpackungsmaschinen für Backwaren

Die Anforderungen an Backprodukte bei den Endverbrauchern werden immer größer. Die AFFELDT Maschinenbau GmbH bietet Verpackungsanlagen, die perfekt auf **individuelle Kundenerfordernisse** abgestimmt sind. Backwaren und Teiglinge müssen sicher, schonend und ohne Ausfallzeiten verpackt werden.

Aus diesem Grund entscheiden sich immer mehr Großbäckereien mit komplexen Produktionsstraßen für AFFELDT Maschinen.

Das Unternehmen mit Sitz in Neuendorf bei Elmshorn steht dabei für ein Plus an Zuverlässigkeit, Hygiene und Produktionssicherheit, basierend auf der Erfahrung von mehr als 40 Jahren, in denen Verpackungsmaschinen projektiert, entwickelt und gefertigt wurden.

So konzipiert AFFELDT u. a. Lösungen zum Wiegen und Zählen der Backprodukte in Kartons und Folienbeutel, prüft die Qualität der Produkte per Kamerasystem und projektiert komplette Verpackungslinien als Turn-key Projekte.

Auf Stand 361, Halle B1, wird eine 45 Grad geneigte Schlauchbeutelmaschine mit Kamerazähleinheit gezeigt.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Halle B1, Stand 361
www.affeldt.de

Das Konditorenhandwerk ist auf der iba 2012 aktiv dabei

Sechs Tage lang wird die iba der größte globale Treffpunkt unter Kollegen aus der Branche sein. Die iba wird 12 Hallen mit 132.000 m² komplett belegen. Die über 1.255 Ausstellern geben einen kompletten Überblick über den Markt. Auf der Messe findet man alles vom Rohstoff bis zum Ladenbau. In allen Bereichen sind wieder zahlreiche Neuentwicklungen zu erwarten, die die Branche für die nächsten drei Jahre prägen und beeinflussen.



Bild: Deutscher Konditorenbund (BIV)

Auf dem modernen und repräsentativen Messestand des Deutschen Konditorenbundes und auf dem Konditoren-Forum in Halle B3 erleben die Besucher wie kreativ das Konditorenhandwerk sein kann:

Fernando Santoianni – Handwerksmeister, Make-up Artist, Maskenbildner und Künstler – schafft per Airbrush Schokolade direkt auf die Haut Lebende Körperkunst.

Der bekannte Zuckerkünstler und Konditormeister Joachim Habiger fertigt Zuckerkunst auf höchstem Niveau - und Das Auge isst mit.

Sibylle Thierer, Verkaufsleiterin und Fachlehrerin an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau, zeigt verschiedene Arten der Verpackungstechniken und Verpackungsideen.

Konditormeister László Zila aus Ungarn hat die „Zila Tortenform-Familie“ auf den Markt gebracht. Das Ziel von László Zila ist, mit diesen besonderen Silikonformen etwas Wertvolles für die Fachwelt zu schaffen. Einen weiteren Höhepunkt bildet der iba-Cup: In dem vom Deutschen Konditorenbund und dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. präsentierten Wettbewerb, treten internationale Konditoren-Teams in gläsernen Backstuben gegeneinander an. (BIV)

Weitere Informationen
finden Sie unter:

www.konditoren.de/aktuell/iba/leben.de.html

Die neue Trinkflaschengeneration

ISYbe® - Die ausgezeichnete und schadstofffreie Trinkflasche

Die schadstofffreie Trinkflasche wurde als einzige auf dem Markt LGA-zertifiziert und von Öko-Test als beste Kunststoffflasche getestet.

Wer sich für eine ISYbe®-Trinkflasche entscheidet, setzt auf Sicherheit und Nachhaltigkeit für sich und seine Kinder. Das ist nun amtlich, denn die Prüfer der LGA (Landesgewerbeanstalt Bayern) haben die Flaschen nach deutschem Lebensmittelrecht geprüft und zertifiziert.



Auch Öko-Test hat der geruchs- und geschmacksneutralen Flasche in der Ausgabe 04/11 hervorragende Eigenschaften bescheinigt und sie als beste Kunststoffflasche mit „gut“ bewertet. Komplettschadstofffrei und durch einen Spezialverschluss langfristig auslaufsicher, selbst bei kohlensäurehaltigen oder warmen Getränken bis 80 °C - das macht die Flasche für den gesunden und robusten Gebrauch in Kindergarten und Schule oder beim Sport perfekt. Anders als bei Aluflaschen entstehen hier keine Dellen, und da die Flasche spülmaschinenfest ist und die Getränke behalten also selbst bei langem Gebrauch der Flasche ihren ursprünglichen Geschmack.

Das nachhaltige Allroundtalent: Vorteile auf der ganzen Linie

Für ökologisch bewusste Menschen bietet die ISYbe®-Flasche sorgenfreien Trinkgenuss. Zum einen ist sie gesundheitlich völlig unbedenklich, da sie keinerlei Schad- und Zusatzstoffe wie Weichmacher, Bisphenol A (BPA) oder andere bedenklichen Zusatzstoffe enthält. Zum anderen schon sie nachweislich Ressourcen, Umwelt und Geldbeutel. Sie ist nämlich besonders langlebig, da sich das modulare Verschlusssystem komplett auseinanderbauen lässt und Einzelteile wie ein von Kindern zerkauter Verschluss kostengünstig nachgekauft werden können. Die ISYbe®-Flasche ist daher ein langfristiger Begleiter, was der Hersteller durch 10 Jahre Garantie untermauert.

Prominente Fürsprecher

Nicht umsonst wird die ISYbe®-Flasche sogar von umweltbewussten Unternehmen und Institutionen wie dem Bund Naturschutz Bayern, dem WWF, Demeter, Naturland, memo und Waschbär - Der Umweltversand, für die ISYbe Trinkflaschen fertigt. Auch für Schulen und Kindergärten stellt ISYbe individuelle Trinkflaschen her, um Kinder langfristig und kostengünstig mit sauberem Wasser zu versorgen.

Die ISYbe®-Flasche wartet mit einer Auswahl von mehr als 50 trendigen Varianten in Größe, Farbe und Design auf. Und mit der neuen stylischen Thermohülle aus Neopren ist das gesunde Trinkaccessoire auf bestem Wege, zum „Trinktrend“ des Sommers zu avancieren. Die Trinkflasche wird aber auch als individuell produzierte Flasche zu Events oder einfach als besonderes Geschenk als „gesunde Visitenkarte“ und „nachhaltige Flaschenpost“ für Firmen oder öffentliche Institutionen produziert. Die Flasche wird nach Ihren Vorgaben hochwertig und kurzfristig bedruckt (bereits ab 200 Stück).

Mit der individualisierten Trinkflasche bieten Firmen ihren Kunden oder Mitarbeitern Endkunden die gesündeste Werbesäule im täglichen. Die Flaschen können auch mit Flyern, Gutscheinen oder Produktproben als gesundes Flaschenmailing befüllt werden. Für Messen und Aktionen, aber auch zum messen von Aktionen. Treten Sie in Interaktion mit Ihren Kunden.



Halle B3, Stand 460

Weitere Informationen und Kontakt:

ISYbe, Stefan Hammer

Zur Brunnenstube 31, 97357 Pichsenstadt

E-Mail: info@isybe.de

Internet: www.isybe.de

Stiftung Warentest bescheinigt Toastbroten hohe Qualität

Die Stiftung Warentest hat 28 Toastprodukte getestet – und es gab nur die Qualitätsurteile „Gut“ für zwei Drittel der Proben bzw. „Befriedigend“ für das restliche Drittel. „Besonders erfreulich aus unserer Sicht ist, dass die mikrobiologische Qualität bei den Tests oft als sehr gut bewertet wurde“, erklärte der Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien, Armin Juncker. Auch bei maximaler Ausnutzung der Aufbewahrungsfristen traten keine Schimmelprobleme auf. Schadstoffe waren ebenfalls kein Thema. Untersucht wurden Buttertoast, Mehrkorntoast und Toast mit Saaten sowie Vollkorntoast und zwei Toastbrötchen. Im Einzelnen wurden Aussehen, Geschmack, Geruch, Textur und Mundgefühl, sowie Schadstoffe, die mikrobiologische Qualität, Verpackung und Deklaration begutachtet. (VDG)

Der Test von Toastbrot ist in der August-Ausgabe der Zeitschrift „test“ veröffentlicht.

Link: www.test.de/toastbrot

Feinste Macarons sind beliebter denn je

Das Feingebäck Macarons aus Mandelmehl kommt ursprünglich aus Italien und Frankreich und hat längst einen Siegeszug in die edelsten Patisseries rund um den Globus angetreten.



Bild: Martin Braun Gruppe

Der venezianische Begriff „macarone“ bzw. „maccherone“ bedeutet feiner Teig. Das neue Braun-Produkt Macaron ist ein Convenience-Backmittel, bei dem nur noch Wasser hinzugegeben wird. Verpackt ist es im praktischen 1 kg-Beutel, was eine optimale Frischhaltung gewährleistet. Auf Basis des neuen Produkts werden auf dem Messestand fantasievolle Varianten vorgestellt: von fruchtig-frisch für den Sommer bis Schoko oder Zimt für Weihnachten. Macarons können ideal auf jede Jahreszeit abgestimmt werden, sie sind rationell herzustellen und haben eine gute Wertschöpfung.

Halle A4, Stand 450

Fortsetzung von Seite 1

Backmaschinenhersteller

Rekordwert bei der Maschinenproduktion: Produktionsvolumen steigt um 17 %

Die Produktion von elektrischen Backöfen zeigte ein Plus von 5%, die Produktion von nicht-elektrischen Backöfen verfehlte den Vorjahreswert um 6%. Ebenfalls zweistellig wuchs die Produktion von Einzel- und Ersatzteilen auf 47 Mio. Euro.

Maßgeblich für das starke Produktionswachstum war die starke Auslandsnachfrage. Diese legte in 2011 um 20% zu. Einige Großaufträge aus dem Ausland, darunter aus exotische Märkte wie der Demokratischen Republik Kongo und Nigeria, beeinflussten den Exportzuwachs maßgeblich. Der Inlandsabsatz der deutschen Bäckermaschinenhersteller stieg um 9% an. Die Importe dagegen gingen um 19% zurück. Damit lag die Inlandsnachfrage nach Bäckereimaschinen in 2011 insgesamt bei 196 Mio. Euro und nur ein Prozentpunkt unter dem Vorjahresniveau. (VDMA)

Anzeige

Software

„BackNet Cobas“ - Die clevere Kassenlösung für Bäckereien, Konditoreien und Cafes

Die BackNet E&S GmbH stellt auf der Iba in München die Bäcker Software „BackNet Cobas“, die Kassenlösung Cash Pro mit verschiedenen Kassenmodellen und Cash Pro Connect zur Ansteuerung der CASH Pro Kassensysteme ohne eigenes Warenwirtschaftssystem vor.

In dem Bereich der Abrechnungsoftware Cobas werden neben vielen kleinen Verbesserungen auch der neue Wareneinkauf, die Lagerhaltung und das neue mobile Auswertungssystem Cobas Mobile für Apple und Android Smartphones vorgestellt.

Dabei kann Cobas Mobile direkt auf die standardmäßig hinterlegten Auswertungen als Liste oder Grafik zugreifen. Das bedeutet, dass man keine Einschränkungen in den mobilen Auswertungen hat und auch keine Sonderanpassungen für spezielle mobile Auswertungen benötigt.



Ein entsprechender Schutz sorgt dafür, dass alle Zugriffe personenspezifisch erfolgen. Da alle Auswertungen „just in Time“ sind, hat Ihr Außendienst immer aktuelle Zahlen zur Hand. Im Bereich Kassensysteme stellt BackNet das erste Mal das Reinigungs- und Hygieneprotoll vor. Damit werden alle filialspezifischen Reinigungs- und Wartungsaufgaben direkt auf der Kasse bearbeitet und zusätzlich in der Filiale dokumentiert. Über den Drucker werden für die Ordnungsämter die notwendigen Unterlagen direkt gedruckt. In der Zentrale können alle Aufgaben schnell am Bildschirm eingesehen werden, ohne erst alle Listen manuell zu kontrollieren.

Der Funktionsumfang des Kundenkartensystems ist in Zusammenarbeit mit unseren Anwendern deutlich erweitert worden. Im Bereich Kassenhardware stellen wir auf mehrfachen Kundenwunsch ein neues Kassenmodell mit einem 10“ Kundenmonitor vor.

Wir freuen uns auf Sie!

BackNet E & S GmbH

Halle B4, Stand 131

www.BackNet.de

BackNet

Software | Kassen | Lösungen

Finest Belgian Chocolate - Bei Kunden mit dem Thema Nachhaltigkeit punkten

Seit über 100 Jahren vertrauen Chocolatiers und Konditoren auf den großartigen Geschmack der Finest Belgian Chocolate von Callebaut®. Ein Geschmack, der mit viel Erfahrung und Leidenschaft perfektioniert wurde, angefangen bei den besten Kakao-bohnen. Die Wahrung dieses wertvollen Rohstoffs ist daher eine wichtige Voraussetzung für den belgischen Schokoladen-spezialisten, um sein Qualitäts-versprechen von der Bohne bis zur Schokolade halten zu können.

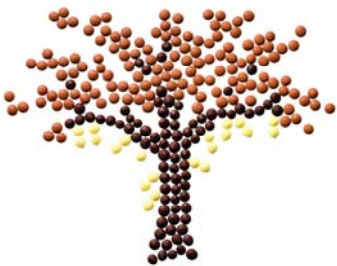


Bild: © Barry Callebaut

Aktuell zeigt sich jedoch ein steigender Weltbedarf an Kakao, der rückläufigen Anbaumengen gegenüber steht. Ausgedünnte Böden, mangelhafte Anbaumethoden und der Anbau ertragreicherer Nutzpflanzen sind Gründe für den Rückgang der Anbaumenge. Um eine Veränderung in den Ursprungs-ländern zu bewirken, hat Callebaut das Programm Growing Great Chocolate initiiert. Es basiert auf einer direkten Partnerschaft zwischen den Kakaobauernkooperativen und Callebaut®. Mit Schulung der Kakaobauern in besseren Anbaumethoden, Einrichtung von Baumschulen und mehr engagiert sich Callebaut in den Anbauregionen. Das Ergebnis sind ertragreichere Ernten mit höherer Qualität, die die Kakaobauern zu nachhaltig höheren Einkommen befähigt und die Lebensbedingungen der Gemeinden verbessert. Auf diese Weise profitieren alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette.

Betriebe, die die Premiumschokolade verarbeiten können durch das neue Programm bei ihrer Kundschaft mit dem Thema Nachhaltigkeit punkten. Produkte können mit dem Hinweis „Hergestellt mit Kakaobohnen aus nachhaltigem Anbau“ beworben werden. Ein echter Mehrwert – vom Kakaobauern bis zum Endverbraucher.

Halle A3, Stand 161

Fortsetzung von Seite 2

Bäckereimaschinen: Exporte 2011 überflügeln Rekordwert aus 2010

2011 haben die Exporte von Bäckereimaschinen nochmals kräftig zugelegt. Laut Statistischen Bundesamtes stiegen die Auslandslieferungen von Bäckereimaschinen (ohne Backöfen) im Jahr 2011 um 27,5% auf 249 Mio. Euro. Beflügelt wurde dieser Rekord durch mehrere Großaufträge unter anderem aus Afrika. Gemäß diesen Sonderentwicklungen wurde die Liste der Top 10 Absatzmärkte 2011 angeführt von der Demokratischen Republik Kongo, Nigeria und China. Es folgen Russland, Schweiz, Großbritannien, Frankreich, USA, die Vereinigten Arabischen Emirate und Polen.

Hinzu kommen die Backöfen: Die Auslandslieferungen von elektrischen und nichtelektrischen Backöfen blieben 2011 auf dem hohen Vorjahresniveau und beliefen sich insgesamt auf rund 83 Mio. Euro. Exportiert wurde in gewohnter Weise vorwiegend in europäische Länder. Als einziges nichteuropäisches Land ist USA unter den Top 10 Absatzmärkten (Rang 3) zu finden. Insgesamt ergab sich für die Branche ein Exportwert von fast 350 Mio. Euro. Damit übertrafen die Hersteller den bereits als Rekordwert ausgelobten Export aus 2010 um 26%. (VDMA)

Anzeige

Die WP Schätze entdecken

Unter dem Motto „Entdecken Sie die Schätze von WP - Discover the WP Treasures“ präsentiert die WP BAKERYGROUP auf der iba 2012 in München zahlreiche Innovationen.

Insbesondere wird der hohe Qualitätsanspruch, den WP an die eigenen Maschinen, Anlagen und Konzepte stellt, in seiner ganzen Bandbreite für die Kunden auf einen Blick erkennbar – durch die neu entwickelten Qualitätssiegel.

Eines ist das CleanTec Label, das Anlagen mit besonderem hygienischen Design kennzeichnet. Passend dazu stellt WP auf der diesjährigen iba eine weitere Stufe seiner CleanTec Philosophie vor.



Sie umfasst:

- die Automatisierung bei der Teigherstellung und der anschließenden Reinigung,
- den vermehrten Einsatz von Wasser in der Maschinenreinigung,
- innovative Komponentenpakete, die speziell auf bestimmte Hygieneanforderungen ausgerichtet sind.

Die Schätze, die WP auf der iba zeigen wird, sind vielfältig. Beispielsweise können Bäckereien mit der WP Kemper Evolution Anlage den Restteig auf ein Minimum reduzieren und somit Ressourcen und Geld einsparen.

Ein weiterer Schatz ist die Qualität der Endprodukte: Das patentierte Aroma Verfahren und der Matador Ofen sorgen für eine besonders knusprig ausgeprägte Brotkruste. Die neuen Qualitätslabel weisen auf weitere Schätze wie Benutzerfreundlichkeit und Energieeffizienz hin. Darüber hinaus werden auch neue und weiter entwickelte Geschäftsfelder präsentiert.

„Schätze sind wertvoll und individuell, genau wie unsere Innovationen und Lösungen, die wir unseren Kunden auf der iba präsentieren. Wir werden ein besonderes Erlebnis bieten, das alle Sinne anspricht!“, so Jürgen Horstmann, geschäftsführender Gesellschafter der WP BAKERYGROUP.



WP Bakerygroup
Halle B4, Stand 110
www.wp-bakerygroup.com



Weniger Unternehmensinsolvenzen im 1. Halbjahr

Im 1. Halbjahr 2012 meldeten die deutschen Amtsgerichte 14.776 Unternehmensinsolvenzen. Das waren nach Angaben des Statistischen Bundesamtes (*Destatis*) 3,1% weniger als im 1. Halbjahr 2011. Die Zahl der Verbraucherinsolvenzen lag im 1. Halbjahr 2012 mit 49.750 Fällen um 3,9% niedriger als im 1. Halbjahr 2011. Zusammen mit den Insolvenzen von anderen privaten Schuldner und Nachlässen summierte sich die Gesamtzahl der Insolvenzen auf insgesamt 76.968 Fälle, das waren 4,2% weniger als im 1. Halbjahr 2011.

Die voraussichtlichen offenen Forderungen der Gläubiger beliefen sich für das 1. Halbjahr 2012 nach Angaben der Gerichte auf 28,3 Mrd. Euro. Im 1. Halbjahr 2011 lagen sie bei 15,8 Mrd. Euro. Der Anstieg der Forderungen – bei gleichzeitigem Rückgang der Zahl der Unternehmensinsolvenzen – ist darauf zurückzuführen, dass im 1. Halbjahr 2012 mehr Insolvenzen von wirtschaftlich bedeutenden Unternehmen von den Gerichten gemeldet wurden als im 1. Halbjahr 2011. Im Juni 2012 wurden 2.367 Insolvenzen von Unternehmen (-6,1% gegenüber Juni 2011) und 8.284 Insolvenzen von Verbrauchern (+1,3%) registriert. Insgesamt verzeichneten die Gerichte 12.634 Insolvenzen, 1,6% weniger als im Juni 2011. (*Destatis*)

Pneumatische Saugwiegesysteme

Mit diesen Saugwiegesystemen werden mehrere Linien beschickt. Dies können zum einen kontinuierliche Knetter, Chargenknetter, Vorteiganlagen, Sauerteiganlagen oder Streumehlanlagen sein. Entsprechend der Rezeptur werden die Mehle von den Außensilos in die Förderwaagen über den Knetern, den Teiganlagen oder über der Streumehlanlage gesaugt. Hierzu wird durch einen Unterdruckerzeuger ein Unterdruck in der Förderwaage erzeugt. Dieser pflanzt sich bis zu den Außensilos fort und saugt dort das Mehl in die entsprechenden Linien. Nach demselben Prinzip werden danach, wieder rezepturabhängig, die vorgewogenen Chargen von der Zutatenstation in die Förderwaagen gesaugt. Nachdem sich nun die komplette Charge in einer Förderwaage befindet, wird diese an den nachfolgenden Prozess, seien es Kontinknetter, Chargenknetter, Vorteiganlage oder Sauerteiganlage, übergeben.

Halle B5, Stand 445

Fortsetzung von Seite 3

Holger Fiedler vertritt die Interessen des Deutschen Bäckerhandwerks in Brüssel

Holger Fiedler wurde am 12.2.1975 in Braunschweig geboren und wuchs in Wolfsburg auf. Nach seinem Studium der Rechtswissenschaft und Europastudien in Bonn und Aachen war er von 2006 bis 2011 als Referent in der Rechtsabteilung der GLOBALE Rückversicherungs-AG in Köln tätig. Seit Januar 2012 verstärkt er das Europabüro des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks (ZDH). Im Zuge der engen Zusammenarbeit mit dem ZDH als Dachverband des Deutschen Handwerks übernimmt er darüber hinaus auch die Interessenvertretung für den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

„Wir wünschen Herrn Fiedler viel Erfolg bei seinen neuen Aufgaben. Das Deutsche Bäckerhandwerk stärkt damit seine Interessenvertretung auf EU-Ebene“, begrüßte RA Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks den neuen Referenten. Die Verbandsvertretung in Brüssel ermöglicht dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks die Mitwirkung in relevanten Beratungsgremien und Anhörungen auf europäischer Ebene. (ZDH)



Holger Fiedler

Bild: ZDH

Neuaufgabe des IsernHäger Innovations-Forums

Das Innovations-Forum mit Trendthemen der Vorteigtechnologie zur Fermentationsoptimierung, intelligenten Steuerungen, Zeit- und Kostenersparnis und Qualitätsverbesserung präsentiert IsernHäger in Halle A1.



Bild: IsernHäger

Erleben Sie an allen Messetagen ein spannendes und abwechslungsreiches Programm der IsernHäger Vorteigexperten mit nutzenbringenden Lösungen aus den Bereichen Technologie und Technik für Industrie, organisierte Filialisten bis hin zum Handwerk. Die praktische Umsetzung der jeweiligen Vorteigtechnologien erfahren Sie live und schmeckbar auf dem IsernHäger Messestand.

Zwei multimediale Infopoints zeigen alle IsernHäger Systeme, Technologien und Dienstleistungen auf einen Blick. Qualitätsberatung und technologischer Support kann der Messebesucher hier via Livestream bei der Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess und der Steuerung der Vorteigprozesse beim Kunden verfolgen. **Halle A1, Stand 360**

IsernHäger Innovations-Forum

Fermentationsoptimierung im laufenden Prozess (Ze)

Steuern war gestern – Regeln ist heute durch die IsernHäger Kernkompetenz Flurimat

Betriebsleitung Ihrer Vorteigprozesse – Wir machen das! Steuerung mit Intelligenz durch IsernHäger Kernkompetenz Systemintegration

Hochleistungssport im Vorteigbereich

Schnellere Produktion, kostengünstiger und einfache Kapazitätserweiterung durch IsernHäger Kernkompetenz Mischpumpentechnologie

Ein Sauerteig kommt selten allein (Vz)

Erleben Sie den Geschmacks-Kombinationsweltmeister mit all seinen Vorteilen – IsernHäger Kerntechnologie Brotfermentation

Die Spielwiese für Ihr Gebäckaroma (Bre)

Außergewöhnlicher Geschmack mit vielen Kombinationsmöglichkeiten durch die IsernHäger Kerntechnologie AromaStück®

Der feine Unterschied für Ihre Weizengebäcke (Ze->Wa)

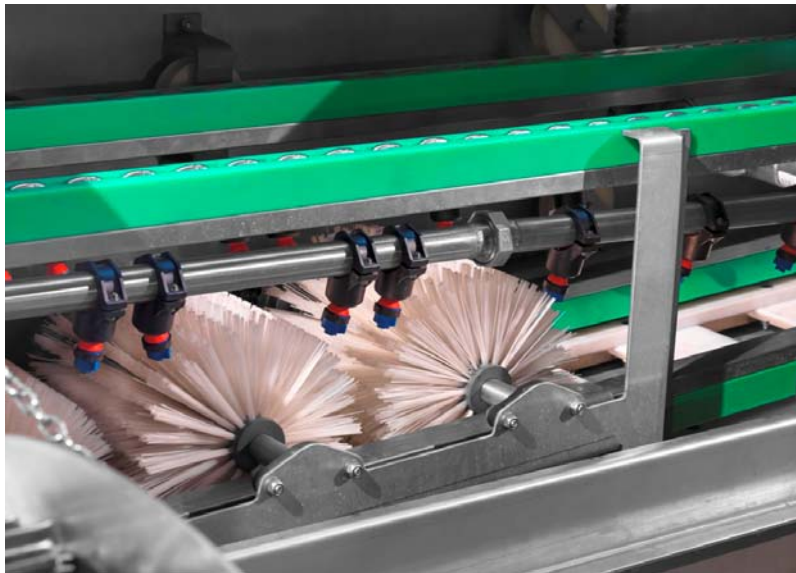
Optimierung und Geschmacksabrundung durch die IsernHäger Kerntechnologie Weizensauer Mild

Der besondere Charakter für Ihre Weizengebäcke (Wa)

Einzigkeit durch die IsernHäger Kerntechnologie Weizensauer Strong

Umfassende Systemlösungen und hochwertige Einzelkomponenten für die Backindustrie

Die Bedeutung von individuellen Lösungen für Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik wächst nicht zuletzt durch die strengen Vorgaben der europäischen Union immer mehr. Auch die Verunsicherung der Endverbraucher durch diverse Hygieneskandale zwingen zu sicheren Lösungen.



Effizienz, möglichst 100%ige Hygiene und umfassender Service sind die Vorgaben an Entwickler und Hersteller von Anlagen und Einzelkomponenten, die nur wenige in der Branche in dieser Komplexität erfüllen können. Die oberbayerische WVG Kainz ist eine dieser Firmen. Aufbauend auf traditionellem Handwerk, langjähriger praktischer Erfahrung und visionärem Erfindertum gilt die WVG Kainz GmbH heute in ihrer Gesamtkompetenz für Intralogistik mit Beratung, Planung, Bau, Installation und Service von Anlagen für Mehrweggebinde als führend in der Lebensmittelindustrie.

Maßgeschneiderte Komplettlösungen

Es gibt wohl kaum eine Firma weltweit, die diese umfassende, jahrelange Erfahrung als Komplettanbieter der vollständigen Logistik im Lebensmittelbereich aus einem Haus hat wie WVG Kainz. So plant und liefert die Firma aus eigener Produktion die gesamte Palette aller Maschinen und Anlagen, die für Logistik, Transport, Lagerung und Hygiene von Euro-Normkisten, Bäckerkisten und Teiglingsdielen notwendig sind: Elevatoren, Be- und Entstapelanlagen, Palettierer und Depalettierer, Waschanlagen, Trockner, Leer- und Vollkistenlager (RBG und KKS, Pickregale), Sorter, Kommissionieranlagen und die verbindende Fördertechnik.

In dieser schnelllebigen Zeit, in der Ware teilweise zur Sicherstellung absoluter Frische mehrmals täglich zu den Kunden geliefert werden muss, werden die Bestellzyklen entsprechend kürzer. Daher werden schnelle und flexible Logistikzentren mit automatisierten Sortern und Kommissionieranlagen zunehmend wichtig. Und die Lösungen dafür bietet die WVG Kainz. Im einfachsten Fall ergibt sich ein Kreislauf, der Gebinde von der Produktion in die Vollkistenlager oder die Kommissionierung führt.

Der nächste Weg führt, wenn die Gebinde wieder leer, aber gebraucht sind, in die Wasch- und Trocknungsanlage, in der

sie hygienisch sauber gereinigt werden und von dort in einen Leerkistenpuffer, der saubere Kisten für die Produktion zur Verfügung stellt.

Modular und jederzeit ergänzbar aufgebaut, genügen die Komplettsysteme der WVG Kainz auch höchsten Ansprüchen.

Zielgerichtet und individuell werden Systemlösungen für den Bedarf jedes Kunden gesucht. Ein erfahrenes Mitarbeiterteam entwickelt zusammen mit dem Kunden eine ideal abgestimmte, modulare Lösung für den jeweiligen Bedarf. Erweiterungsmöglichkeiten sind selbstverständlich stets inbegriffen.

Alltägliche Firmenabläufe werden so optimiert: Von der einfachen Waschanlage, die dennoch bei geringem Wasser- und Energieverbrauch beste Hygiene liefert, bis zu komplexen Logistikanlagen, die über ein Netz von Förderstrecken das gesamte Werk überall wo nötig mit sauberen Kisten versorgt, volle Kisten zum gewünschten Ziel abtransportiert, gebrauchte Kisten zur Waschanlage fördert und sauber wieder einlagert.

So können sich die Kunden der WVG Kainz voll auf ihre eigentliche Kernkompetenz, die Produktion und Distribution von Brot- und Backwaren konzentrieren. Die lästigen aber notwendigen Nebenprozesse von Logistik und Hygiene automatisiert die WVG Kainz so, dass die Mitarbeiter ihrer Kunden produktiv tätig sein können und möglichst viel der zur Verfügung stehenden Fläche für die Produktion verwendet werden kann.

Kombiwaschmaschine für Backbleche und Kunststoffkisten

Die Behälterwaschanlagen der WVG Kainz GmbH sind seit über 30 Jahren ein Garant für höchste Hygiene. Jetzt wurde eine kombinierte Waschanlage für Backbleche und Kisten entwickelt, mit der der Kunde bis zu 1.200 Backbleche bzw. Kisten in chaotischer Reihenfolge waschen kann. Um die Backbleche auch von festgebackenen Brotresten zu befreien, werden diese mit Bürsten vorgereinigt. Durch eine Schräglage von 75° gibt es eine geringste Wasserverschleppung. Im Sinne der Nachhaltigkeit erhält der Kunde auch mit dieser Waschmaschine ein bestes Reinigungsergebnis bei sparsamem Wasser- und Energieverbrauch!

Kombinieren läßt sich diese Waschanlage mit der ganzen Palette von Produkten aus dem Hause WVG Kainz, die der Kunde für Logistik, Transport, Lagerung und Hygiene braucht, z.B. einer Waschanlage für Backblechwagen.

Mehr dazu können Sie in einem persönlichen Gespräch auf der iba 2012 in München erfahren.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Halle B1, Stand 370
www.wvgkainz.de

Geprüfte Kennzahlen für 2.250 Messen in Europa

Geprüfte Kennzahlen für 2.250 Messen und Ausstellungen in Europa enthält die Broschüre „Euro Fair Statistics 2011“, die der Welt-Messeverband UFI im Juli 2012 herausgegeben hat. Sie umfasst Daten von 12 Prüforganisationen, die in 21 europäischen Ländern tätig sind, darunter die deutsche FKM. Mit dieser Messestatistik wollen die beteiligten Länder vor allem europaweit tätigen Unternehmen die Messeplanung und die Messe-Erfolgskontrolle erleichtern. Erstmals sind Messen aus der Türkei im Bericht enthalten. Der Bericht verzeichnet geprüfte Messen mit insgesamt 602.681 Ausstellern, 62,6 Millionen Besuchern und 22 Millionen Quadratmetern registrierter, vermieteter Fläche, darunter 36% Fachbesuchermessen, 31% reine Publikumsveranstaltungen und 33% Messen mit Fach- und Privatbesuchern. Die UFI schätzt, dass der Bericht 45 % des europäischen Marktes repräsentiert. (FKM)

Leistungsstark! Back-Trennmittel

Gleich vier Produkte wurden aktuell einem Relaunch unterzogen. Die leistungsstarken Back-Trennmittel sind rein pflanzlich und bieten für jeden Einsatzzweck das passende Produkt. Egal welches Sie verwenden, bei allen stehen Eigenschaften wie Qualität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit im Vordergrund. Es versteht sich von selbst, dass die Produkte anwenderfreundlich und bei richtiger Verwendung sparsam im Verbrauch sind.



Bild: Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co.KG

Das neue leistungsstarke Paket setzt sich zusammen aus:

- Trenn pro L50DT, Trenn pro L55DT und Trenn-Emulsion L60E im 15 Liter Kanister
- Gleit-/Schneidöl L45GS und dem bewährten Trennwachs in der 10 Liter Bag-in-Box-Verpackung
- sowie dem anerkannten Trenn-Spray in der 600 ml Dose

Halle A3, Stand 135

Verband Deutscher Großbäckereien Bundesehrenpreise 2012 an deutsche Bäckereien verliehen

Bei der diesjährigen Verleihung der Bundesehrenpreise an Bäckereien haben Mitgliedsbäckereien des Verbandes Deutscher Großbäckereien (VDG) erneut erfolgreich abgeschnitten. Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung für Betriebe der deutschen Backwarenbranche.



Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien

Bild: VDG

Damit werden die jeweils zwölf Betriebe, die bei den DLG-Qualitätsprüfungen des letzten Jahres die besten Gesamtergebnisse erzielten, prämiert.

Erneut große Erfolge für Mitgliedsbäckereien des Verbandes

Der Preis wird vom Bundesministerium für Ernährung verliehen. „Von den sechs ausgezeichneten Bäckereien in der Kategorie mit 100 und mehr Beschäftigten sind vier Mitglied unseres Verbandes“, betonte Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien. „Mit den beiden anderen Bäckereien verbinden uns enge Kontakte.“

Die vier Mitgliedsbetriebe sind die Biebelhausener Mühle in Ayl-Biebelhausen sowie die Harry-Brot Betriebe in Hannover, Ratingen und Schenefeld. Hinzukommen in der Kategorie große Betriebe Kronenbrot aus Würselen und der Gebäckhersteller Griesson-de Beukelaer aus Polch. (VDG)

„Forbo Movement Systems“ Transportbänder für mehr Lebensmittelsicherheit

Forbo Siegling präsentiert auf der iba 2012 Produkte, die den hygienischen Anforderungen von Lebensmittelproduzenten und Anlagenbauern gerecht werden: Siegling ProLink Modulbänder für Lebensmittel: Die FDA-, EU- und USDA-konformen Kunststoffmodulbänder bieten höchstmögliche Effizienz hinsichtlich Prozesssicherheit und Reinigung. Optimale Produktablösung, speziell beim Transport von klebrigen Teigen, garantiert die neue negative Pyramidenstruktur der Serie 4.1-0.

FullSeal: Durch einen besonderen Gewebeaufbau bieten diese Transilon Bandtypen geschlossene Bandkanten ohne zusätzliche Versiegelung und können durch ihre Beständigkeit gegen das Eindringen von Lebensmitteln höchste Hygieneanforderungen erfüllen.

SmartSeal: Diese Bandkantenversiegelung (patentiertes Verfahren) der Gewebe-Transportbändern reduziert durch ihre besonderen Vorteile die Zersetzung der Bandkante und den Verschleiß des Bandes, ohne die mechanischen Eigenschaften des Bandes zu beeinträchtigen.

Elastische Bandtypen: Die elastischen, homogen aufgebauten Bänder sind geeignet für kleinformatige Anwendungen wie z.B. Spreizbänder für Kopfmaschinen oder auch Wäge-, Labeler- und Etikettieranlagen. Besonders in der Teigverarbeitung, wo nur sehr kleine oder keine Spannwege zur Verfügung stehen.

Die Frayfree-Produkte: Diese Transilon-Bandtypen minimieren durch ihren konstruktiven Aufbau das Ausfransen der Bandkanten und dadurch die Kontaminierung von Lebensmitteln.

Forbo Siegling ist durch sein besonderes Produktprogramm und fundiertes anwendungstechnisches Know-how hervorragend aufgestellt, um Kunden aus der Teigverarbeitungsindustrie bei der Erreichung und Einhaltung der hygienischen Standards zu unterstützen.

Halle B6, Stand 360



Forbo Movement Systems (ehemals Siegling) beschäftigt weltweit mehr als 1.800 Mitarbeitende an 8 Produktionsstandorten und in 25 Landesgesellschaften. Forbo Transportbänder und Antriebsriemen werden in nahezu allen Industrien, aber auch in Handel und Dienstleistungsgewerbe eingesetzt. Schwerpunkte sind die Food- und Verpackungsbranche, Logistik und Flughäfen sowie die Druck-, Papier- und Rohstoffindustrie.

Bild: Forbo Siegling

Neuer Geschäftsführer bei Wolf ButterBack

Christian Tomasch hat am 1.6.12 die Position des Sprechers der Geschäftsleitung der Wolf ButterBack KG (WBB) in Fürth, zuständig für den Bereich Marketing und Vertrieb, übernommen.



Christian
Tomasch

Bild: WBB

Christian Tomasch kann über 19 Jahre Erfahrung in Marketing und Vertrieb vorweisen und war in verschiedenen leitenden Funktionen in Unternehmen der Lebensmittelindustrie tätig, zuletzt in der Geschäftsleitung von Campbell's Deutschland. Die Martin Braun-Gruppe gewinnt mit Christian Tomasch einen gestandenen Fachmann, der Wolf ButterBack beherzt in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft begleiten wird. (WBB)

Bäckereitechnik - „Kleingeräte ganz groß“

Das ist auch das Motto der Dresdner Firma Christian Weiße Bäckereitechnik. Die Produktpalette setzt sich aus Spritzkuchenformgeräten, Mohnmühlen, handbetriebenen und elektrischen Gebäckfüllern, Schlag- und Rührmaschinen sowie Zellenrad-



Bild:
Christian
Weiße
Bäckerei-
technik

schleusen zusammen. Das Highlight der Maschinenauswahl ist das Spritzkuchenformgerät (Donut Maker), welches als Hand- und Elektrogerät angeboten wird. Der Donut Maker ist ein Dosiergerät zur Herstellung von verschiedenem Siedegebäck aus Brandmasse bzw. Fertigmehl oder ähnlichen Massen gleicher Konsistenz.

Mit Hilfe eines umfangreichen Stempelsortiments können Spritzkuchen, Donuts, Krapfen und Quarkbällchen geformt und direkt in das heiße Fettbad abgesetzt werden. Das Gerät zeichnet sich desweiteren durch die einfache Bedienung und Handhabung aus.

Halle A3, Stand 231

Fortsetzung von Seite 2

Bäckernationalmannschaften aus zwölf Ländern treten zum iba-cup an

Die deutschen Farben werden die beiden Bäckermeister Siegfried Brenneis (Mudau-Schlossau) und René Krause (Dresden) vertreten. Beim iba-cup sind die Aufgaben vorgegeben. Jede Teilnehmer-nation verfügt in ihrer Backstube über die gleiche Ausstattung. Maschinen, Anlagen und Öfen sind genauso identisch wie die zu verwendenden Rohstoffe. Den zwölf Nationen ist freigestellt, wie sie das iba-cup-Thema „Musik“ interpretieren. Über Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen können die Teilnehmer frei entscheiden. Hergestellt sind Brote, Klein- und Partygebäcke, Plundergebäcke sowie ein gebackenes Schaustück. An jedem der drei Tage beginnt der Wettkampf mit der Öffnung der iba um 9:30 Uhr und dauert bis 16 Uhr. Pro Tag treten 4 Nationen gegeneinander an.

Erst am 18.9. (Di.) greift die deutsche Nationalmannschaft mit Brenneis und Krause ins Wettkampfgeschehen ein. Seit 2008 ist Brenneis und seit 2009 Krause Mitglied der deutschen Bäckernationalmannschaft, die insgesamt aus acht Personen besteht. (GHM)

Seite 19

Anzeige

iba Messefeeling bis in die Backstuben

Führender Hersteller innovativer Bäckereitechnik verbindet digitales und reales Messeerlebnis

Die WP BAKERYGROUP geht neue Wege, um Bäcker mit Informationen von der iba 2012 in München zu versorgen.

Messefeeling live kommt in die Backstuben überall auf der Welt über die eigens eingerichtete Website www.wp-iba.de mit einem Livestream direkt vom Messestand.

Für diejenigen, die nach dem Messebesuch bei der WP BAKERYGROUP die Innovationen noch einmal Revue passieren lassen wollen, hat sich der Bäckereimaschinenhersteller etwas ganz Besonderes ausgedacht: einen digitalen Messestand. Dort genügt ein Klick und die Innovationen werden in einem Video anschaulich erklärt.

Auch auf dem Messestand können Besucher mit neuen Medien experimentieren: Durch das Abfotografieren der QR Codes auf den verschiedenen Maschinen und Anlagen erhalten Messebesucher ein Erklärungsvideo zu den Besonderheiten der jeweiligen Exponate.

Während der Messe werden Abonnenten des Newsletters täglich über die Highlights auf der iba unterrichtet und bekommen damit an allen Messetagen wichtige Neuigkeiten. „Unsere neue cross-mediale Kommunikationsstrategie ist eine bislang einzigartige Möglichkeit sich auf verschiedenen Wegen zu informieren und macht unseren Messestand real genauso wie digital zu einem sehr interessanten Erlebnis. Wir freuen uns auf das Feedback unserer Kunden“, so Ansgar von Garrel, Leiter Marketing Kommunikation bei WP zu den neuen Kommunikationsmaßnahmen.

Interessenten können sich unter www.wp-iba.de kostenlos für den Email Newsletter registrieren.



WP Bakerygroup
Halle B4, Stand 110
www.wp-bakerygroup.com



Waffelbackanlage - Bis zu 1.200 dicke Waffel- rollen in der Stunde

Zur diesjährigen IBA in München präsentiert die Firma Grossmann eine neue Variante der Grossmann SW-R Waffelbackanlage.



Bild: Grossmann

Die Maschine produziert bis zu 1.200 dicke Waffelrollen in der Stunde. Diese Waffelrollen sind von besonders hoher Stabilität und eignen sich bestens zum Füllen mit Sahne oder Creme. Aufgrund einer speziellen Geometrie der Backplatten entstehen an den Waffelrollen gerade Außenkanten – ohne Schneiden und außerdem eine gerade Abschlusskante nach dem Wickeln der Waffelrolle. Durch ein neu entwickeltes Abnahmesystem ist es möglich, Waffelblätter mit einer Gravurtiefe von bis zu 1,5 mm problemlos zu verarbeiten bzw. zu wickeln. Dadurch werden neue Waffelprodukte in außergewöhnlicher Qualität möglich.

Seit mehr als 60 Jahren entwickelt und fertigt Grossmann Waffelbackanlagen und Formautomaten für Waffelhersteller in der ganzen Welt. Fachliches und technisches Know-how, in Verbindung mit großer Erfahrung und hohem Qualitätsdenken, haben das Unternehmen zu einem der führenden Hersteller in diesem Bereich gemacht.

Halle A6, Stand 184

Urschel® Modell N - Granulator für Nüsse, Kekse und Cracker sowie Früchte

Mit dem Urschel Modell N können Nüsse, Kekse und Cracker granuliert und gefrorene oder dehydrierte Früchte aufgeschlitzt werden. Die Schnittgröße wird über die Schneidkammer, Zufuhrrolle und Abstreiferkamm, die einstellbar sind, bestimmt.



Bild: URSCHEL

Da das Produkt geschnitten u. nicht zerhackt oder gequetscht wird, werden weniger Feinanteile produziert

und das Ergebnis liegt innerhalb der vorgegebenen Schnittgröße. Das Modell N bietet kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb und ist einfach zu reinigen und zu warten.

Halle B4, Stand 184

Fortsetzung von Seite 5

Die Verführungskünstler - iba-Cup der Konditoren

Konditoren aus Deutschland, Taiwan und Südkorea treten bei diesem Wettkampf gegeneinander an

Schließlich haben Stahl und Nietzsche neben ihrem Job als Chefpatissier und Demi Chef Patissier im 5-Sterne-Hotel Intercontinental Berchtesgaden Resort jede freie Minute zum Training genutzt. „Trotz der tollen Unterstützung von Seiten unseres Arbeitgebers mussten wir viel nach Feierabend



ausprobieren, denn in den letzten Monaten herrschte im Hotel Hochbetrieb“, erklärt Stahl, der seit fünf Jahren die Hotelgäste mit süßen Kreationen verwöhnt. In den Tagen vor dem Wettkampf werde nun noch viel Zeit nötig sein, um an den Rezepten zu feilen und die statische Planung für das große Schaustück zu perfektionieren. „Vom Schaustück, das eine landesspezifische Torte werden muss, gibt es derzeit nur gezeichnete Pläne. Auf jeden Fall haben wir für diese Torte spezielle Früchte und Aromen ausgewählt“, beschreibt Stahl. „Leider wissen wir jedoch noch nicht, ob hier die in der Theorie ausgedachten Zutaten und Tortenaufbauten in Wirklichkeit zueinander passen. Das werden wir jetzt erst noch austesten müssen.“ Dabei ist das Schaustück nur eine der beim iba-cup der Konditoren geforderten fünf Aufgaben. Alle Teams müssen ein Dekorstück aus Zucker, Schokolade, Nougat oder Marzipan, drei unterschiedliche Petits Fours, ein Sortiment von drei verschiedenen Pralinsorten sowie acht Figuren herstellen. An Erfahrung mangelt es den beiden Deutschen jedenfalls nicht, um diese Prüfungen mit Bravour meistern zu können. Denn beide haben bereits in den besten vier bis fünf Sterne Hotels im In- und Ausland gearbeitet.

Beim iba-cup werden alle Produkte durch die Jury nach Aussehen, Geschmack sowie Vielfalt/Kreativität bewertet. Nach Ansicht des 45-jährigen Stahl liegen die Siegchancen bei 50:50: „Asiatische Konditoren sind sehr stark in den filigranen Modellierarbeiten und in der Dekoration. So zählen unsere Konkurrenten aus Taiwan und Südkorea zu den Meistern in den Zuckertechniken und belegen nicht umsonst bei internationalen Wettbewerben stets die vorderen Plätze. Unsere Stärke ist hingegen die Kunst mit der Schokolade. Wir achten ganz stark darauf, dass bei unserem Handwerk der Geschmack im Vordergrund steht und weniger die Dekoration.“

Einen großen Fan haben Stahl und Nietzsche bereits jetzt schon für sich gewonnen: Gerhard Schenk, den Präsidenten des Deutschen Konditorenbundes. „Wir freuen uns, dass der iba-cup nach 2006 nun zum 2. Mal im Rahmen der iba stattfindet. Dieser Wettbewerb ist eine ideale Plattform, um einem großen internationalen Publikum neue Patissier-Trends und Ideen vorzustellen.“ Schenk, selbst Konditormeister und Inhaber eines Konditorei-Café in Augsburg, weiß um den hohen Stellenwert dieses Wettbewerbs. (GHM)

„Qualität ist das beste Rezept“

Handwerkliche Tiefkühl-Konditoreiwaren

Auf der IBA 2012 präsentiert die Konditorei Brommler unter dem Motto „Qualität ist das beste Rezept“ wieder erstklassige Tiefkühl-Konditoreiwaren. Neben den Klassikern wie der Schachbrett-Torte oder der Prinzregenten-Torte werden passend zum Thema aktuelle Neueinführungen angeboten. Zu den Produktneueinheiten gehört unter anderem die „Mousse-au-Chocolat-Paris-Torte“. Diese Torte garantiert mit einer zarten Schokoladenmousse mit hohem Kakaoanteil puren Schokoladengenuss. Ein Überzug aus feinsten Canache-Trüffelmassen rundet das Schokoladenerlebnis ab. Mit Hingabe und Leidenschaft werden seit über 100 Jahren neue Rezepte und süße Köstlichkeiten von der Familie Brommler entwickelt.

Dem hohen Anspruch „Brommler bietet Besonderes“ folgend, garantiert das Familienunternehmen allerfeinste Rezepturen und Zubereitungen. Grundlage dafür ist das traditionelle Handwerk und die damit verbundene hochwertige Qualität. Trotz steigender Stückzahlen und rationalisierter Fertigung produziert das Unternehmen immer noch mit hohem handwerklichem Aufwand, was die Produkte zu einmaligen Kunstwerken macht.

Die Torten sehen nicht nur handwerklich aus, sie sind auch von Hand hergestellt – von Meisterhand. Das ausgezeichnete Sortiment an erstklassigen Sahne- und Cremetorten, Kuchen, Desserts und Dauerbäck hebt sich damit deutlich von der industriellen Massenware ab. **Halle A6, Stand 215**



Bild: Konditorei Brommler

Discover the master bakers and pâtisiers of Munich

From the famous Münchner Freiheit square in the north of the city, to Haidhausen quarter south east from the old town, Munich has an incredible array of sights to take in. iba, which will take place from 16 to 21 September 2012 at the Munich Trade Fair Centre, is offering its guests a rather special tour through the Bavarian capital this year. In addition to the usual historical buildings and squares, the tour will also take in countless specialist bakeries, pâtisseries and bakery shops steeped in tradition. It is a specialist Munich tour that combines history, craftsmanship and tradition. From the famous Münchner Freiheit square in the north of the city, to Haidhausen quarter south east from the old town, Munich has an incredible array of sights to take in. iba, which will take place from 16 to 21 September 2012 at the Munich Trade Fair Centre, is offering its guests a rather special tour through the Bavarian capital this year. (GHM)

Continued on page 15

DEBAG is an established and renowned market leader in the oven industry

DEBAG products and services focus on the manufacturing of both baking and cooling equipment as well as accessories for handicraft bakers, chain stores, food retailers and the hotel and gastronomy industry. DEBAG products are innovative, energy-efficient and high-quality products with technology that ensures the conditions for high-quality baking. DEBAG is globally active, with branches in France and Poland and service partners in more than 30 countries.



Image: DEBAG

At this year's "iba", DEBAG will exhibit its entire range, including deck and rack ovens, shop baking ovens, cooling and proving equipment, control and networking software, and related DEBAG services.

Hall A3, Booth 281

Continuation page 1

iba is the fastest way to export success

A global baking market: 59 % of the 1,255 exhibitors are from outside Germany

iba is a good place to start: the fair will be visited by specialists from around 150 countries who are looking to make an investment in machines and technologies that will help them save energy, optimise processes, manufacture high-quality products and boost their turnover over the next three years.

Furthermore, iba will once again include several country pavilions featuring international guests. Participants from Brazil, China, Great Britain and the USA have registered to take part in these stands. A new feature this year will be a joint booth including both Croatia and Czech Republic.

The 135-square-metre Croatian stand – supported by the Chamber of Commerce and the Ministry for Agriculture – will be manned by six companies that mostly specialise in the fields of raw materials and technology. The Czech Republic's stand, on the other hand, will feature five companies and is being funded by the national Ministry for Industry. (GHM)



Marketing ideas, information and solutions tailored to companies of all sizes

"Only at iba will you gain a proper overview of what the investment goods sector has to offer your bakery. Only here will you find marketing ideas, information and solutions tailored to companies of all sizes. And only here will you meet colleagues from around the world", promises Peter Becker, President of the German Bakery Trade Association.



Peter Becker, Chairman of the Germans Baker's Confederation (left) and RA Amin Werner, CEO (right)

Image: ZDH

Day-by-day, the trends Munich will be focussing on are becoming more and more visible, with topics ranging from energy-saving innovations and production process optimization to quality improvements in the field of kneading technology, or from hygiene to appealing shop fitting concepts with an increased focus on gastronomy.

As a prelude to the iba 2012, the first iba-summit expert congress will be held on the 15th of September. "Unjustifiably, bread and bakery products play a far too little role in the public sphere, unless when prices rise. We want to make a change to this state of affairs. After all, in the western world at least, bakery products are important parts of both diets and culture," says Peter Becker.

"Participants can look forward to a whole host of exciting topics, with first-class speakers from around the world." The iba-summit will focus on three core sets of topics. Against a background of global population growth and climate change, the food safety topic cluster will look at future supplies of raw materials, availability and price structuring. The food versus fuel dilemma and raw material speculations at stock exchanges will also be discussed in detail.

A second emphasis will be on "trends". Where are mainstreams or worldwide developments to be found? Which changes in taste or behaviour will define the next 10 or 20 years of bakery products? Which pastries are future-proof and how will all parties involved – machine manufacturers, raw material suppliers and bakers – cope with new developments?

Future-proof marketing strategies form the third emphasis of the summit. Since the success of a business mostly relies on the point of sale, we will be presenting new and exciting concepts: from shopping centres to supermarkets to online retail. The iba-Cup is an exciting highlight of this year's trade fair and will be held on the first three days of the fair. This year's slogan is "music", with teams from Australia, Chile, China, Denmark, Germany, France, Japan, Luxembourg, the Netherlands, Poland, the USA and Hungary competing for the title. National team members Siegfried Brenneis and René Krause will be taking the helm for the German team.

"We're always thinking about how we could make the iba even more compelling, which is why we introduced the iba-Cup competition in 2006. In 2012, we're introducing the iba-summit. To schedule the summit on the day before makes perfect sense, as the congress nicely leads into the opening ceremony. To that extent I believe the date is ideal. Everything fits perfectly", says Peter Becker. (ZDH)



A place where good ideas triumph!

The premiere of the joint stand of the German Federal Ministry of Economics and Technology (BMWi) at iba. Nine young and innovative businesses have been selected for this special "Made in Germany" space. For most of these companies, this will be the first time they present their portfolio in front of an audience of international specialists as large as the one expected at iba, which runs from 16 to 21 Sep. 2012. Many of them will also be introducing new and innovative developments at the fair. The participating companies pre-senting these developments co-ver a wide spectrum of products and services, ranging from raw materials and machines to packaging and process optimisation. The draft layout for the stands in Hall B3 shows the participation of the following companies: Backservice Gaux GmbH, Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG, food IT Consulting e. K., MaWe-Pack, Novoroaster GmbH, PBP Premium Baking Products GmbH, Smartwurst GmbH and system-arena GmbH.



Know what you're eating: from Dec. 2014, customers buying products from a bakery or a confectioner

will have the right to know what is in each food item. In accordance with the new EU regulation No 1169/2011, so-called 'loose goods', such as bread and baked goods, will also have to be specially labelled from this date onwards. This label should tell customers which bread and baked goods will trigger an allergic reaction or which items could affect those individuals with a food intolerance. The presence of ingredients such as gluten, nuts or lactose must be indicated by placing separate symbols on price signs or menus. food IT Consulting will be demonstrating just how this labelling system will work at the BMWi stand. The company will also be revealing how bakers and confectioners can win points with customers by providing them with sound, comprehensive allergy advice at the till point: news will soon spread of the shop's great service, which can lead to an increase in a business' customer base. (GHM)

Continued on page 17

Continuation page 14

Discover the master bakers and pâtissiers of Munich Visitors from more than 160 countries set to experience a "sea of 1.000 aromas" at iba

In addition to the usual historical buildings and squares, the tour will also take in countless specialist bakeries, pâtisseries and bakery shops steeped in tradition. It is a specialist Munich tour that combines history, craftsmanship and tradition.

The tour begins at the Münchner Freiheit, the traffic interchange and hub of the Schwabing district, which was home to writers such as Thomas Mann and Bertold Brecht at the end of the 19th Century. The tour first takes in the Biobäckerei Brotraum (www.brotraum.de), not far from the Münchner Freiheit. In his bakery showroom in the Herzogstraße, master baker Fridolin Artmann demonstrates his craft right before the eyes of customers. All the products are baked in large wood-fired natural stone ovens. According to Artmann, one of the bakery's specialities is the Kornraum (literally translates to 'grain dream'), which is a wholemeal bread made with spelt.

The tour then heads into the city along the Leopoldstraße, the street that leads from the Münchner Freiheit square to the Siegestor (Victory Gate). Leopoldstraße is home to large number of bars and pubs, making it one of the places for going out in the city. It is where tourists and locals come together for a night out and at the weekend. At the Siegestor, the tour turns right into Akademiestraße, home of the Akademie der Bildenden Künste (Academy of Fine Arts), where the spectacular architecture of Coop Himmelb(l)au meets neo-renaissance buildings from the 1880s. Even today, the Akademie der Bildenden Künste remains one of the most prestigious art colleges in Germany; Lovis Corinth, Wassily Kandinsky, Paul Klee and Franz Marc are among the alumni. Turning left off the Akademiestraße into Türkenstraße, there is a bakery to your right that was established at the end of the 19th Century, the Bäckerei Huber. Opened in 1886, the bakery is currently being run by the fourth generation in the form of proprietor Thomas Huber. Even today, the bakery continues to make all their baked goods, including their speciality, pretzels, bread, rolls and sweet treats, by hand from old recipes. Thomas Huber is always happy to show interested visitors and new customers around the bakery, which is located in a cellar under the shop. (GHM)

Continued on page 17



Chilling and freezing solutions for the bakery industry

At the trade fair iba, GEA Refrigeration Technologies will present its chilling and freezing solutions for the bakery industry. Several products in the GEA freezer range will be shown at the GEA stand: for example, visitors can examine GEA Q-belt™ technology as shown in GEA Maxi-Stack spiral freezers and coolers. GEA Q-belt™ is a self-stacking belt system that offers the advantage of eliminating conventional belt-supporting rails – which means greater freezing output with the same footprint. GEA will furthermore demonstrate the GEA E-Tec series. These spiral freezers are designed to assure flexibility and great reliability for cooling and freezing applications. GEA E-Tec freezers are pre-assembled in factory to minimize installation time by up to 40 percent.

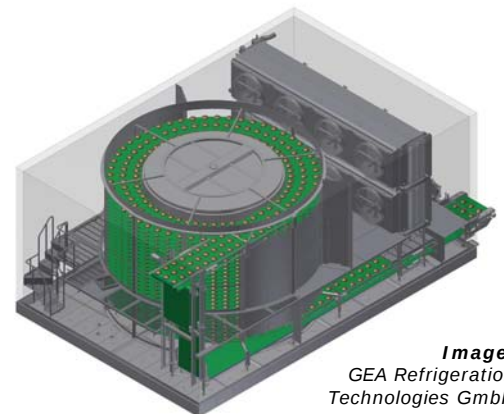


Image:
GEA Refrigeration
Technologies GmbH

The new direct-drive system for GEA A-Tec and GEA E-Tec spiral freezers and coolers is especially designed for sensitive food. They feature the Intralox Direct-Drive System, in which Acetal conveyor belts are directly geared to the drive drum. These new direct-drive systems will primarily benefit the manufacturers of deep-fried and sugar-glazed products. The benefit arises from the fact that, with conventional spiral freezers (i.e., low-tension freezers), it is possible for sugar or fat to drip and decrease the friction between the drum and the conveyor belt – which can lead to jerking. Direct-drive systems eliminate this problem. The conveyor runs flat without tension variations, the food during cooling or freezing remains in place on the conveyor belt, and no deformations can occur because of a change in position.

Hall A5, Booth 585



The DIAE has been launched

The signing of the founding document on June 6, 2012 in Berlin marked the initial launch of the German Initiative for Agribusiness and Food Security in Emerging and Developing Countries (GIAF). By participating in this initiative, numerous German enterprises, the Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) and the Federal Ministry for Economic Cooperation and Development (BMZ) committed themselves to joint international efforts for food security; the VDMA Associations Food and Packaging Machinery and Agricultural Machinery are among the founding members. (VDMA)
Continued on page 17

Horizontal cutting machine with rotating ultrasonic round blade

As a recognised partner for cutting solutions with ultrasonic, Döinghaus responds to the complex customer specific requirements with innovative system engineering. Perfect cuts and a high level of hygiene in both food industry and manufacturing companies, help shape the subsequent product quality through exceptional material properties.

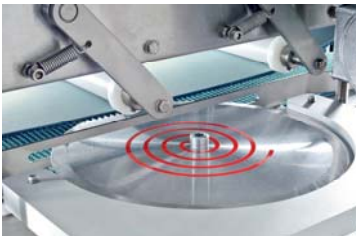


Image: Döinghaus cutting and more

Based on our many years of experience, in dialogue with our customers we develop individually plant solutions that automate processes and ensure safety and precision.



Image: Döinghaus cutting and more
Döinghaus will exhibit his new developed rotating ultrasonic round blade in a horizontal cutting machine.

Hall B3, Booth 485

Continuation page 15

Master bakers and pâtissiers are waiting to welcome guests at the trade fair and in the city

The tour continues along the Türkenstraße, through the university quarter of the city, past the well-known Brandhorst Museum – with one of the largest Andy Warhol collections in Europe – and on to Brienner Straße. Here you will find Cafe Luitpold, run by master baker Stephan Meier and opened in 1888. Guaranteed to catch your eye in this cosmopolitan coffee house, complete with palm garden, is the 15-metre long chocolate display cabinet, which contains more than 60 different types of praline made on-site by the cafe's own confectioners. Tortes, cakes and pralines are made in-house as they have been for the past 122 years, while the bread and pastries are made by Stephan Meier's family business.



Leaving Cafe Luitpold behind, the tour proceeds along Brienner Straße and on to Odeonsplatz. After turning right into Theatinerstraße, iba visitors will need to walk around 700 metres to reach the Marienplatz, with its Mariensäule (Marian column) and Rathaus (Town hall), which is definitely worth seeing. Marienplatz is the central square in Munich and the heart of the pedestrianised zone. Just a few metres from here you will find St Peter's Church, or "Alte Peter" (Old Peter) as it is affectionately called by the locals.

The tower of St Peter's, the oldest parish church in Munich, offers one of the most popular vantage points over the city. After climbing a good 300 or so steps, your efforts are rewarded with a unique view out as far as the Alps.

Not far from the church, at the Viktualienmarkt square, you'll find the Bäckerliesl, a branch of the bread manufacturer Schmidt, run by husband and wife team Markus and Sonja Schmidt. One of their specialties is a crusty bread known as "Bauernkrustenbrot". All in all, the couple employ 90 confectioners, bakers, sales assistants and drivers across their six branches. At this point, there is the option of going past the Isartor, down the Zweibrückenstraße to the Isar. The head office of bread manufacturer Schmidt, in the district of Haidhausen, awaits you at the other side.

Just 650 metres from here, iba visitors will come to the unique Obori bakery and pâtisserie (at Lothringer Straße 15), a treat not to be missed. Master baker Michitoshi Obori and master pâtissier Hinako Obori have been running their bakery here since 2007. The two of them came to Germany from Japan in 1996, completed their training and qualified in their trade, then opened their own small shop, with a café adjacent. From the shop counter, customers can catch a glance into the bakery with its selection of wholemeal breads, rolls, tarts and cakes, not to mention croissants and baguettes. (GHM)

IT-Systems

Specific branch solutions for the bakery and food industry

In September normally the main focus of Munich is concentrated on the "Oktoberfest", but first of all everybody is focused on the latest news of industrial baking and food industry this year. From September 16 till 21 the iba will take place in Munich – the leading fair for bakers and confectioners. At its own trade fair stand in Hall A2 ProLeiT will display on-site specific branch solutions for the bakery and food industry. On the basis of realised reference projects is shown impressively how flexible all production processes can be controlled, monitored and connected to ERP systems via integrated interfaces by only one single IT-system - from dough production through the baking process to packaging of the finished product. Also because of the easy connection of all subordinate semi and fully automated process areas, the innovative process control system Plant iT has now established itself successfully in large industrial bakeries.



Image: ProLeiT AG

Glockenbrot Bäckerei GmbH & Co. oHG – comprehensive and system-wide process control technology

Glockenbrot, which is part of the REWE Group, has expanded its production capacity. To this end the bakery decided to use Plant iT from ProLeiT AG, which is already in operation at several of its other production sites, at its new facility in Bergkirchen, Germany. The trade fair exhibit shows the process areas of the control unit, dosing and mixing, as well as the integration of auxiliary plants.

Hall A2, Booth 365

Continuation page 15

Nine young Businesses have been selected

MaWe-Pack will be presenting a new packaging solution for food items at iba. The Dettingen-based company has gained a good reputation with its eco-friendly and organic packaging. One range that MaWe-Pack offers bakers and confectioners are products made of wood. Not only are these baking tins sustainable, they also look good; and are sure to catch the eye of every customer. MaWe-Pack even has an eco-friendly solution for the increasing demand for a good-quality cappuccino. Their coffee cups are made using cellulose and coated with corn starch, making them 100% biodegradable.

When it comes to coffee, Novoraster GmbH, a company based in the harbour town of Lübeck, definitely knows a thing or two; at iba they'll be introducing their fully-automatic, hot-air roaster, a device which takes up hardly any space. This product makes the entire coffee-roasting process look like child's play – from inserting the raw coffee to the finished roasted bean.

Dreamy baked goods à la "Arabian Nights"

Customers will be able to watch the roasting process live in person, where the smell of freshly-roasted coffee will be enough to have them salivating. This product will make any baker or confectioner stand out from the crowd. It also has another benefit that bakers and confectioners can take advantage of; roasting coffee in-house can reduce costs as raw coffee is cheaper to purchase than pre-roasted coffee.

Dreamy baked goods à la 'Arabian Nights': that's what the new Premium Oriental-Kruste baking mixture has to offer at iba, being presented by PBP Premium Baking Products GmbH. This mixture offers bakers a simple way to expand their everyday selection of bread and biscuits by including Asian flatbread or baked snacks – perfect for off-trade sales. To ensure the resulting range of products is a success, the company from Sassenberg has opted to use a combination of various raw ingredients in its ready-mix which will be receiving its first showing at iba. Suitable ingredients have been used to guarantee the right flavour. They range from dried vegetables, such as pepper, tomato or wild garlic, to fruit powders like pineapple and mango. (GHM)

Continuation page 16

The DIAE has been launched

VDMA Associations are founding members of a German Initiative for Food Security

German Development Minister Dirk Niebel is patron of this Initiative. "I attach great importance to GIAF, because the government's development policy can only make suggestions and create momentum, it can only help improve the economic environment. Without the private sector's readiness to embark on new endeavours and take action, no lasting development can be attained. Through GIAF, we're bringing the private sector on board. Wherever possible, we want to include the Initiative as a strategic partner in bilateral efforts in the agricultural and food sector, all the way from project design to implementation," Niebel said.

Since the beginning of the current parliamentary term, rural development and food security have become an important priority of the BMZ's work. This is not only reflected in considerably higher levels of funding but also in efforts to promote new partnerships with academia, civil society and, in particular, the private sector.

"We are confident to see joint projects initiated via the DIAE Network, which will make it possible for small and medium-sized enterprises as well to develop certain markets," explained Christian Traumann, Vice-President of the Food and Packaging Machinery Association within VDMA.

From the private sector's perspective, the Initiative will facilitate the coordination of strategic projects in developing and emerging economies through the network, thus enabling the participants to jointly achieve success in the long term. The enterprises are sharing their specific expertise. In that way, they foster development in the agribusiness and food sector, linking political goals such as food security for the people with the goal of sustainable economic viability. (VDMA)



The DIAE has been launched – VDMA Associations are founding members of a German Initiative for Food Security

Image: GIZ

Process belts

Steel belts, baking & more ...

Berndorf Band is one of the world's leading manufacturers of high-quality process belts for the food industry. Our main focus is to ensure that our customers receive the very best support.



Image:
Berndorf Band GmbH

When it comes to baking, steel belts are exposed to extreme mechanical and thermal stress. Berndorf Band steel belts are made to match these high requirements. They prove high quality and reliability even at fluctuating operating temperatures and a high number of load cycles. During each production step in our workshop all steel belts are run in endless condition between two drums. The results of this production method are perfect tracking and best belt straightness.

For you as a customer this means less down time resulting from tracking problems and longer belt life due to less belt damage. Furthermore steel belts from Berndorf Band show the most excellent flatness leading to improved product quality and less scrap. They do not only meet strictest hygienic requirements but they are also easy to clean. Comprehensive technical customer service, development of special tools and engineering services related to conveyor improvements all ensure that our customers achieve highest quality.

Berndorf Band Engineering, a daughter company of Berndorf Band, has long term experience in engineering, design, operation and maintenance of steel belt production machines and steel belt systems of their customers.

Take advantage of the specialists' experience!

This adjustable support roller was developed by Berndorf Band Engineering. Precise belt tracking is ensured by vertical adjustment of the rollers. The active proportional belt tracking system monitors belt tracking continuously. The compact design provides for easy installation and start-up. Installation and commissioning can be carried out on site by your own staff. The bernmatic® BTRV Belt Tracking Roller can be seen at our booth.

Hall A6, Booth 324

Lagern und Sieben von Mehlen

Die Außensilos aus Aluminium sind mit Befüllleitungen ausgestattet, in die Vorschuttsiebe integriert sind. Für die sicherere und gleichmäßige Austragung sorgen Vibrationsböden in Verbindung mit Zellradschleusen im Zargenbereich. An einem nachgeschalteten Metallabscheider werden eventuell vorhandene Metallspäne aus dem Produkt ausgeschieden. Danach erfolgt noch eine Kontrollsiebung mit einer Wirbelstrom-Siebmaschine, bevor die Mehle auf die einzelnen Knetter gefördert werden. Sämtliches Grobgut wird in ein Grobgutbehälter ausgeschieden, der in jeder Schicht gewechselt wird. So ist sichergestellt, dass keinerlei Verunreinigungen in die Produktion gelangen.



Bild: AZO

An mehreren Silos kann das Produkt über Zuteiler in zwei Förderleitungen eingeschleust werden. Die Verteilung auf die Zuteiler erfolgt über ein Verteilgefäß. „Wir setzen die Wirbelstrom-Siebmaschinen von AZO im freien Fall ein, d. h. das Produkt wird der Siebmaschine dosiert über eine Schleuse zugeführt und am Feingutauslauf über eine Schleuse in die Förderleitung zum Saugwiegesystem eingeschleust.“

Halle B5, Stand 445

Hochwertige Fruchtpürees

Im März wurde der französische Fruchtpüreehersteller Capfruit in die Martin Braun-Gruppe übernommen.



Bild: Martin Braun Gruppe

Nun wird das Premium-Fruchtpüreesortiment „Le Gourmet“, bestehend aus 17 verschiedenen Sorten, in Deutschland eingeführt und erstmalig auf der iba vorgestellt. Darunter klassische Sorten wie Erdbeere, Birne oder Sauerkirsche, aber auch exotische Varianten wie Ananas oder Passionsfrucht.

Halle A4, Stand 450

Gewinnspielfieber am Stand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks

Ein Stopp beim Stand des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. auf der iba lohnt für alle Messebesucher. Jetzt kommt ein weiterer Grund dazu: Täglich im Wechsel wird an dem Stand entweder ein iPad3 oder ein iPhone 4S verlost. Innungsbäcker haben zudem die Chance, einen Holzbackofen HABO Rondo zu gewinnen, wenn sie bis zum 21.9.12, 11 Uhr ihre ausgefüllte Teilnahmekarte in die Lostrommel werfen.

Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., wünscht schon jetzt allen Besuchern des Standes viel Glück bei der Auslosung: „Bei uns ist jeden Tag eine Menge los. Unsere attraktiven Preise sind lediglich die Würze in der Suppe. Wer sich für das Deutsche Bäckerhandwerk interessiert, findet an unserem Stand alle wichtigen Informationen und kompetente Ansprechpartner.“ (ZDH)

Der Exportspezialist für Bäckerei- und Konditoreirohstoffe

European Gourmet Export ist ein auf den Export von Bäckerei- und Konditoreirohstoffen aller Art spezialisiertes Handelshaus. Seit über fünf Jahren beziehen Importeure aus allen Kontinenten der Welt von European Gourmet Export: Brot- und Brötchenmischungen, Backmittel, Kuchenmischungen, Cremes, Geleeguß, Fruchtzubereitungen, Schokolade, Aromen, Dekore sowie sonstige Rohstoffe



Bild: European Gourmet Export

Kundenwünsche und deren Erfüllung stehen im Mittelpunkt der Aktivitäten. European Gourmet Export verfügt über umfangreiche Marktkennntnisse, so dass bislang stets alle gesuchten Produkte versandt werden konnten. Kleine und mittelständische Unternehmen aus Deutschland und der EU sind die bevorzugten Handelspartner, die zuverlässig ihre Produkte liefern, die so in die ganze Welt verkauft werden.

Die Produkte werden unter dem Markennamen der Hersteller, unter Kunden Private-Label oder unter dem European Gourmet Export Namen verkauft.

In Frankfurt laufen alle Fäden zusammen. Von dort werden Kundenbestellungen koordiniert und wenn nötig konsolidiert. Doch vor allem wird dafür Sorge getragen, dass die Lieferungen mit den korrekten Etiketten versehen sind und von den notwendigen Exportpapieren begleitet werden um problemlos die jeweiligen Grenzen und Importformalitäten zu passieren.

Halle A4, Stand 155

CARIMALI Kicco

„Kraftpaket im trendigen Look“

Die CARIMALI Kicco macht das Bedienen einer Espressomaschine zum Vergnügen. So schwungvoll wie Sie mit Tassen und Gläsern hantieren und vor den Augen Ihrer Gäste köstliche Kaffeespezialitäten kreieren, so schwungvoll zeigt sich auch das Design des Trendsetters. In der weißen Ausführung werden die eleganten weißen Seitenteile und die Brühgruppen durch modernste LED-Technik beleuchtet. Hier können Sie für Ihre individuelle Atmosphäre aus 5 Farben wählen. Die KICCO mit den roten Seitenteilen ist nicht beleuchtet.

Beide Varianten punkten durch ihre Variabilität. Zur Auslaufhöhe von 145 mm kommen klappbare Tassentische und auch für das Milchaufschäumen bietet die CARIMALI Kicco die passende Lösung: manuelles Dampfschwert, automatischer Cappuccinatote oder optionaler Barista-Steam (Dampfhahn mit Temperaturfühler). Neu ist die weiße KICCO als Multiboilerversion. Diese Version steht für professionelles Arbeiten mit extrem konstanten Temperaturen - einzeln und flexibel einstellbar für jede Brühgruppe.

Halle A4, Stand 221



Bild:
Coffema International

Kompromisslose Hygiene Neues Hygiene-Design der TREIF-Brottschneider

„Kompromisslose Hygiene“ – unter diesem Motto stellt TREIF auf der IBA das neue Hygiene-Konzept für seine Brottschneider vor. Dank des neuen Hygiene-Designs können die Universal-Brottschneider jetzt noch effektiver und schneller gereinigt werden. Zusätzliche Schlitzöffnungen im Brotentnahmebereich ermöglichen das rasche Ausfegen der Brotkrümel. Eine leicht entnehmbare Krümelschublade reicht aus, um die Krümel sicher aufzufangen. Möglich wird dies u.a. mit Hilfe von Leitblechen. Die Schublade lässt sich im Handumdrehen entleeren und ausfegen.



TREIF-
Brottschneider
„DISKUS 400+“

Neues Hygiene-Design der TREIF-Brottschneider macht die Reinigung noch leichter und effektiver

Bild: TREIF Maschinenbau GmbH

Über das innovative Hygiene-Design verfügen jetzt alle Brottschneider von TREIF. Die Brottschneider von TREIF sind alle mit Kreismesser ausgestattete Universalmaschinen, die selbst beim Schneiden ofenfrischer Brote komplett ohne Messerbeulung auskommen. Die Teflon beschichteten Messer sind mit einer besonderen Verzahnung und einem Spezialschliff versehen. Das Messer wird durch ein Planetengetriebe angetrieben. Dieses erzeugt in Kombination mit der besonderen Beschaffenheit des Messers eine sehr lange Schneidlänge. Dadurch wird das Brot nicht nur präzise, sondern auch sehr schonend geschnitten. Die Kreismesser – das „Herzstück“ der Maschinen – fertigt TREIF selbst in der hauseigenen Abteilung für Messerfertigung.

Halle A3, Stand 580

Fortsetzung von Seite 12

Die besten Bäcker aus der Welt kämpfen um diesen internationalen Titel

„Es ist ein tolles Gefühl vor heimischer Kulisse unser Handwerk präsentieren zu können. Die Vorbereitung auf einen solchen Wettkampf ist sehr intensiv: Seit einem Dreivierteljahr trainieren wir auf diesen Höhepunkt hin. Zudem gibt es ja auch noch einen gewissen Erwartungsdruck vor dem einheimischen Publikum gut abzuschneiden“, sagt der Teamkapitän Brenneis. Der 47-jährige ist Backstubenleiter der Bäckerei Munkel in Mudau-Schlossau. Sein Partner Krause ist Inhaber der gleichnamigen Bäckerei in Dresden. Für den iba-cup hat sich laut Krause das badenwürttembergisch/sächsische Team viel vorgenommen: „Jetzt sind wir dabei und wollen natürlich nach den Sternen greifen. Aber ich zähle zum engeren Favoritenkreis fast acht Nationen. Wir dürfen uns also keinen Fehler erlauben. Es kommt letztlich auf die Tagesform an und welchen Herstellungs-Schwierigkeitsgrad die anderen Länder zeigen.“

In den letzten Wochen wird das Training nochmals gesteigert. Das ist manchmal gar nicht so einfach, denn nebenher müssen sie darauf achten, dass das Geschäft in den eigenen Bäckereien weiter läuft. Kurz vor dem Wettkampf zieht sich die deutsche Nationalmannschaft aber nochmals für ein paar Tage ins Trainingslager zurück. Ideale Bedingungen finden sie in der Bäckerfachschule in Weinheim vor. „Die große Herausforderung ist das knappe Zeitfenster und die große Produktvielfalt. Jetzt heißt es in erster Linie: Alle Arbeitsabläufe vom Schnitt bis zur richtigen Ofeneinstellung müssen perfekt sitzen, sie müssen automatisch laufen. Man muss sich auf den Partner blind verlassen können. Und daher werden wir in Weinheim noch einmal alles akribisch trainieren, und noch einmal und noch einmal – bis wir uns hundertprozentig sicher sind“, berichtet Brenneis.

Das Thema des iba-cup kommt beiden deutschen Teilnehmern entgegen. „Musik ist ein tolles Motto“, so Krause. „Es kann klassisch oder auch modern interpretiert werden. Sicher ist: Wir werden nichts Alltägliches backen, sondern uns ein bisschen mehr einfallen lassen, als einen Notenschlüssel aus Teig herzustellen.“ Brenneis ergänzt schmunzelnd: „Und vielleicht ist es ja ein gutes Omen, dass wir uns häufig in der Mitte der Wegstrecke zwischen Dresden und Mudau-Schlossau zum Training getroffen haben – nämlich in der Wagnerstadt Bayreuth. Vielleicht gelingt uns ja ein bäckertlicher Walküreritt“. (GHM)

CARIMALI Kicco

„Kraftpaket im trendigen Look“

Die CARIMALI Kicco macht das Bedienen einer Espressomaschine zum Vergnügen. So schwungvoll wie Sie mit Tassen und Gläsern hantieren und vor den Augen Ihrer Gäste köstliche Kaffeespezialitäten kreieren, so schwungvoll zeigt sich auch das Design des Trendsetters. In der weißen Ausführung werden die eleganten weißen Seitenteile und die Brühgruppen durch modernste LED-Technik beleuchtet. Hier können Sie für Ihre individuelle Atmosphäre aus 5 Farben wählen. Die KICCO mit den roten Seitenteilen ist nicht beleuchtet.



Bild:
Coffema International

Beide Varianten punkten durch ihre Variabilität. Zur Auslaufhöhe von 145 mm kommen klappbare Tassentische und auch für das Milchaufschäumen bietet die CARIMALI Kicco die passende Lösung: manuelles Dampfschwert, automatischer Cappuccinatote oder optionaler Barista-Steam (Dampfhahn mit Temperaturfühler). Neu ist die weiße KICCO als Multiboilerversion. Diese Version steht für professionelles Arbeiten mit extrem konstanten Temperaturen - einzeln und flexibel einstellbar für jede Brühgruppe. **Halle A4, Stand 221**

Comitrol® Processor Modell 1700

Mahlen, Granulieren, Flocken schneiden oder Pürieren bei hohen Kapazitäten

Der Comitrol® Processor wird weltweit als effektive Lösung eingesetzt, wenn es um Zerkleinerungsanwendungen im Bereich von trockenen, cremigen oder flüssigen Produkten geht. Verschiedene Maschinenausführungen sind für unterschiedliche Einsätze verfügbar. Das Modell 1700, die vielseitigste Maschine dieser Baureihe, bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hohen Kapazitäten.

Die Maschine ist leicht zu reinigen und zu warten. Zu den Standard-Anwendungen gehören: Granulieren, Flocken schneiden, Mahlen, Verflüssigen, Pürieren und Dispergieren.

Das Wort „Comitrol“ bedeutet kontrollierte Zerkleinerung. Die Comitrol-Maschinen arbeiten mit dem Prinzip der sukzessiven Abtrennung. Das Produkt wird, während es kontinuierlich mit hohen Drehzahlen im Schneidkopf rotiert, effizient und einheitlich geschnitten und aus dem Schneidkopf heraus geleitet. **Halle B4, Stand 184**



Bild:
URSCHEL International

Technik und Optik, die fasziniert!

Die Firma Sächsische Bäckereibacköfen Wilsdruff GmbH hat sich auf die Entwicklung, die Herstellung und den Handel von Bäckereibacköfen und dessen Zubehör spezialisiert.



Bild: Sächsische Bäckereibacköfen Wilsdruff GmbH

Sie betreut den Vertrieb, Entwicklung und Kundendienst von Friedrich Etagenbacköfen in Nord-Ost. Um den steigenden Energiekosten entgegenzuwirken, stehen qualitativ und optisch hochwertige, energiesparende Etagenbacköfen für Konditoren und Bäcker im Vordergrund. Ausstellungsschwerpunkt auf der iba 2012 werden diesmal Nostalgiebacköfen mit der neuen Computersteuerung TCM-PICTO-ECO sein. Bäcker und Konditoren zeigen großes Interesse an der dafür überarbeiteten Software V4.06. Jede Backetage wird bei den C-PICTO-All Modellen mit Pictogrammsteuerung ausgestattet was die Bedienung für den Kunden erheblich erleichtert und im ECO-Modus kann der Bäcker oder Konditor bares Geld sparen. Die optimale Kombination für eine ansprechende Optik in Ihrer Filiale.

Halle B2, Stand 400



Fortsetzung von Seite 2

Meisterschaft der Bäckermeister findet auf iba statt

4 Finalteams ermitteln in einem Backwettbewerb den deutschen Meister der Bäckermeister

Die zweite Chance: Die Devisen des baden-württembergischen Teams um Jörg Schmid (Bäckerei Schmid in Gomaringen) und Johannes Hirth (Bäckerei Hirth in Bad Friedrichshall) ist klar: „Wir wollen besser abschneiden als 2009!“ Beide sind bei der Deutschen Meisterschaft so etwas wie „Wiederholungstäter“. Denn vor drei Jahren waren sie schon mal dabei und belegten damals von 6 Teilnehmerteams den 4. Platz. Auf die Frage „Weshalb Sie trotz der schwierigen Rahmenbedingungen – beide wohnen 120 km voneinander entfernt – die ganze Vorbereitung auf sich nehmen?“, gibt es für Schmid eine einfache Antwort: „Wir haben beide beim letzten Wettbewerb so viel Erfahrung gesammelt, von der wir im Alltag oder auch in unserem Eventbackteam profitieren. Dies hat uns für unseren Beruf sehr viel gebracht. Und es gibt einen weiteren wichtigen Grund: Das tolle Feedback von unseren Kunden spornt uns an, es in diesem Jahr noch einmal zu versuchen. Jetzt heißt es für uns das Beste rauszuholen und die Jury von unserer Art des Backens zu überzeugen.“



Preisträger 2009: 1. Platz von René Krause (Bäckerei Krause, Dresden) und Alexander Schellenberger bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister.

Bild: Bäckerei & Konditorei
Bäckermeister Falk Schellenberger

Die Brottütler: Ebenfalls aus Baden-Württemberg stammt das vierte Finalistenteam: Ingmar Krimmer aus Herrenberg sowie Raphael Springmann aus Schenkenzell. Beide haben sich auf der Meisterschule Weinheim kennengelernt und beschlossen, um den Deutschen Meistertitel mitzubacken. Seitdem treffen sich Krimmer und Springmann einmal pro Woche und besprechen Backplanung, Rezeptentwicklung und Taktik. Springmann verrät bereits jetzt, was er mit seinem Partner in der Backstube auf der iba „zaubern“ wird: „Wir werden unter anderem mit den zwei Brotspezialitäten an den Start gehen. Hier haben wir uns für das Tomaten-Rosmarin-Brot sowie das Speckbrot entschieden. Wir hoffen, dass wir mit unserer Rezeptur vorne mitspielen können!“

Wer am Ende die Nase vorne hat, entscheidet sich am 19.9.12. Das Einzige, was man jetzt schon sagen kann: Es wird einen neuen Deutschen Meister geben. Denn die Titelverteidiger René Krause und Alexander Schellenberger (Dresden/Aue) aus dem Jahr 2009 treten nicht mehr an.

Insgesamt haben sich für den Einzug ins Finale 14 Backteams beworben. Bei drei Vorentscheiden in Dresden, Lochham und Weinheim haben sich vier Teams für die Endrunde qualifiziert. Die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister findet zum zweiten Mal und nur anlässlich der Weltleitmesse für Bäcker und Konditoren, also alle drei Jahre, statt. Die Siegerehrung beginnt um 17:30 Uhr am Stand 230 in der Halle B3. (GHM)

Gärgutträger

Hygienisches und sauberes Arbeiten in Bäckereien und Konditoreien

Cleanbake ermöglicht mit seinen antihafbeschichteten, wasser- und schmutzabweisenden sowie schimmelvermeidenden Gärgutträgern ein hygienisches, sauberes Arbeiten in Bäckereien und Konditoreien. Unter dem Motto „Einfach. Sauber. Gesund.“ präsentiert Cleanbake auf der iba 2012 in München den Messebesuchern an seinem Stand erstmals die erweiterte Produktpalette. Neben Fluididiergeweben, die bei der pneumatischen Förderung oder der Auflockerung von Schüttgütern, wie etwa Mehl, zum Einsatz kommen, wurde das Sortiment zudem um textile Filtergewebe und Transportbänder erweitert. Erhältlich als Meterware oder nach individuellen Bedürfnissen gefertigt können auch die neuen Textilien auf Wunsch mit der Cleanbake-Technologie ausgestattet werden. Dank dieser speziellen Oberflächenbeschaffenheit kann im gesamten Produktionsprozess auf Mehl verzichtet werden. Gleichzeitig bleiben die Textilien wesentlich länger sauber. So können störende Wartungsintervalle reduziert und die Effizienz bei niedrigerem Mehlverbrauch gesteigert werden. **Halle A1, Stand 221**



Neben den bewährten Gärgutträgern umfasst Cleanbake-Sortiment ab sofort auch Fluididiergewebe, textile Filtergewebe und Transportbänder.

Bild: Cleanbake

Frucht trifft auf Schokolade

Morgens das Frühstück zum Mitnehmen, nachmittags und abends die Nascherei to go: Süße Backwaren werden zunehmend unterwegs genossen.

Durch das wachsende Angebot achtet der Verbraucher dabei immer stärker auf hochwertige Backwaren. Die drei neuen Plunderkreationen Chocolation Frucht von HIESTAND ermöglichen es daher Bäckern und Backshop-Betreibern, sich mit außergewöhnlichen Premium-Backwaren zu differenzieren.

Bei Chocolation Frucht umhüllt feinblättriger Plundererteil als Tasche jeweils zwei Füllungen: eine aus reiner Zartbitterschokolade und eine Fruchtfüllung aus feinherber Orange, Schwarzer Johannisbeere oder Kirsche. Als erster Hersteller von Tiefkühl-Backwaren bietet HIESTAND diese Kombination an.

Halle 3, Stand 184

BalanceButterPlatte -

Eine neue fettreduzierte Tourierbutterplatte

Auf der diesjährigen IBA in München präsentiert die Hoche Butter mit der BalanceButterPlatte eine neue fettreduzierte Tourierbutterplatte mit 60% MilCHFett, die ab Herbst das bewährte Hoche Buttersortiment für das Backhandwerk ergänzen soll und auf der Messe erstmals vorgestellt wird.



Hoche Butter GmbH präsentiert BalanceButterPlatte, eine neue fettreduzierte Tourierbutterplatte, auf der IBA in München

Bilder:

Uelzena eG/Hoche Butter GmbH

Mit der neuen BalanceButterPlatte ist es jetzt für den handwerklichen Bäcker durch einfachen Austausch gegen die bisher verwendete Butterplatte ganz leicht - ohne Rezepturumstellung - fettreduzierte Croissants, Plundergebäck und Pasteten zu backen, wobei der typische feine Buttergeschmack erhalten bleibt. Durch ihre geschmeidige, plastische Konsistenz lässt sich die neue fettreduzierte Butterplatte wie die übrigen Butterplatten von Hoche Butter hervorragend verarbeiten. Der Schmelzpunkt liegt bei 32° - 34° C. Die mit der neuen BalanceButterPlatte hergestellten Gebäcke überzeugen mit einem sehr guten Volumen, einer typischen Blätterung, einem guten Feuchteindruck sowie einer zarten Krume. Machen Sie den Test - gerne stellen wir Ihnen Muster für Backversuche zur Verfügung. **Halle A2, Stand 540**



Impressum / Imprint

messekompakt.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.)	redaktion @ messekompakt . de	
Anzeigen	R. Eberhard und E. Marquardt	anzeigen @ messekompakt . de	

Bilder / Logos / Texte

AFFELDT Maschinenbau GmbH, AICHINGER GmbH, AZO GmbH + Co. KG, BackNet Entwicklung & Support GmbH, Bäckerei & Konditorei Bäckermeister Falk Schellenberger, Barry Callebaut Deutschland GmbH, Berndorf Band GmbH, BWT water+more Deutschland GmbH, Bayerischen Handwerkstages - (BHT) „Das bayerische Handwerk“ (bH), Christian Weiße Bäckereitechnik, Coffema International GmbH, CompData Computer GmbH, DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH (DEBAG), D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), Deutscher Konditorenbund (BIV), Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG, European Gourmet Export Heideleore Knirr GmbH, FKM - Gesellschaft zur Freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen (FKM), Forbo Sieglings GmbH, FUNK GmbH, GEA Refrigeration Technologies GmbH, GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM), GROSSMANN Maschinenbau GmbH, Handwerkskammer für München und Oberbayern (HWKMO), Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH, HOBART GmbH, Hubert Langheinz Kältetechnik, Isernhäger GmbH & Co. KG, ISYbe Stefan Hammer, ITT - International Technical Textiles GmbH, Konditorei Brommler GmbH, Lebema GmbH, Lechnermühle Josef Lechner, MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen KG, Melitta SystemService GmbH, naturkornmühle Werz GmbH & Co. KG, Walter Rau Neusser Öl und Fett AG, ProLeit AG, REICH GmbH, Schapfenmühle GmbH & Co. KG, Schrutka-Peukert GmbH, Sächsische Bäckereibäcköfen Wilsdruff GmbH, Statistischen Bundesamtes (Destatis), STEFAN STEINMETZ GmbH & Co. KG, Stern-Wywiol Gruppe Holding GmbH & Co. KG, TREIF Maschinenbau GmbH, Uelzena eG / Hoche Butter GmbH, URSCHER International Limited, Vandemoortele Deutschland GmbH, VDMA Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. (VDMA), Verband Deutscher Großbäckereien e.V. (VDG), Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG, Wissensforum Backwaren e.V., Wolf ButterBack KG (WBB), WVG Kainz GmbH, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks 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

Clean und handwerklich - das Trendbrot Tarragona

Mit drei Erfolgsfaktoren zugleich überzeugt unser neues 425 Gramm schweres Weizenbrot „Tarragona“: Natürlichkeit, Rustikalität und Mediterranes stehen bei immer mehr Konsumenten im Vordergrund. Dieser Neuzugang der Produktfamilie Clean Label enthält keinerlei Zusatzstoffe und erfreut auch gesundheitsbewusste Verbraucher und Allergiker. Tarragona durchläuft bei der Herstellung unter Einsatz von Sauerteig drei Gärungen von insgesamt sechseinhalb Stunden.



Bild: D. Entrup-Haselbach

Die mit heutigen Technologien erzielte Ursprünglichkeit in Geschmack und Textur siegte bereits bei dem Wettbewerb „The Grand Award for Innovation“. Mit seiner goldgelben, knackig-röschigen Kruste, der grobporigen Krume und seinem handwerklichen Charakter überzeugt unser neues halbgebackenes Weizenbrot „Tarragona“.

Puddingschleife - Die süße Acht

Unsere neue Puddingschleife ist ein besonderer Hingucker. Die 150 Gramm schwere Achterform ist mit goldgelbem Pudding gefüllt und oben mit zwei süßen Kaiserkirschen dekoriert.



Bild: D. Entrup-Haselbach

Der typisch blättrige Plunderteig ist gleichmäßig gelockert und verstreut einen süßlichen Duft. Das Produkt ist bereits fertig gebacken und nach dem Auftauen sofort verkaufs- und verzehrfertig.

Plunderteiggebäck - Schoko-Haselnuss-Krokant

Das süße 95 Gramm schwere Plunderteiggebäck ist mit einer Creme aus Haselnuss-Krokant gefüllt und bereits vorgegart. Dekoriert mit gehobelten Haselnüssen und Schokoplättchen, lädt das goldbraune Gebäck zum Genießen ein.

Halle B3, Stand 211

Abzocker machen keinen Urlaub - Handwerkskammer warnt vor Adressverzeichnissen

Die Handwerkskammer für München und Oberbayern warnt vor offiziell aussehenden Schreiben, mit denen beispielsweise nur die Adressdaten des Betriebs überprüft werden sollen. Doch stattdessen droht möglicherweise ein teurer Vertragsschluss. Betroffene sollten das Kleingedruckte deshalb genau durchlesen und sich im Zweifelsfall fachlichen Rat bei den Experten der Handwerkskammer einholen.

Vor allem bei Schreiben von scheinbar offiziellen Gewerberegistern, Branchenbüchern oder Adressbuchverlagen ist Vorsicht geboten. Die Anschreiben dieser Firmen sehen aus wie ein Erfassungsbogen und enthalten die Adressdaten des Betriebs. Diese Angaben sollen ergänzt oder korrigiert und dann unterschrieben zurückgesendet werden. Im Kleingedruckten verbergen sich jedoch häufig monatliche Zahlungspflichten und mehrjährige Vertragslaufzeiten, die sich ohne Kündigung automatisch verlängern. Reagiert der Angeschriebene nicht, erhält er oftmals Mahnungen, in denen er unter Fristsetzung zur Einsendung aufgefordert wird. Dadurch wird der falsche Eindruck erweckt, man sei verpflichtet, auf das Schreiben zu reagieren.

Eine weitere Form der Abzocke sind Rechnungen mit Zahlungsaufforderung, die den unzutreffenden Eindruck erwecken, es sei bereits ein Vertrag zustande gekommen. Der Werbeeinfluss eines Eintrags in scheinbar offiziellen Gewerberegistern, Branchenbüchern oder Adressbuchverlagen sollte vorher genau überprüft werden. Meist landen die Daten in einem Adressgrab, dessen Nutzen in keinem Verhältnis zu den geforderten Preisen steht.

Expertenrat zu diesem Thema erteilen bei der Handwerkskammer Holger Scheiding (Tel. 089/5119-160 und Betty Leinert (Tel. 089/5119-162. (HWKMO)

Vielfältiger Genuss dank neuer Brotgerste

GerstenWonne ... mein Herzstück wurde auf Basis einer neuen Brotgerste mit einzigartigen Eigenschaften entwickelt. Das Besondere an der Brotgerste ist ein erhöhter Beta-Glucangehalt, viel Amylopektin in der Stärke und eine roggenähnliche Backeigenschaft.

Um das natürliche und korneigene Beta-Glucan zu erhalten, sind ein hohes Maß an fachlichem Können und der Einsatz modernster Mühlentechnik erforderlich. Ebenso bilden die mühlenfrischen Gersten- und Dinkelprodukte eine wertbestimmende Grundlage von GerstenWonne. Sie sind naturbelassen, liefern den erhöhten Ballaststoffgehalt und garantieren eine konstante Produktqualität. Backaktive Komponenten, Gersten- und Dinkelsauerteig sowie Ölsaaten und Honig sind weitere Zutaten. Die Vorzüge dieses attraktiven Gersten-Dinkelbrots ist das gesundheitsorientierte und günstige Nährwertprofil. Das Brot schmeckt ausgewogen harmonisch, sehr saftig und wird ohne Weizenanteil hergestellt. **Halle A3, Stand 564**



Bild: SchapfenMühle

Neues Zeitalter der Backmargarinen

Wer die Revolution sucht, der findet sie 2012 auf der Internationalen Backausstellung in München.

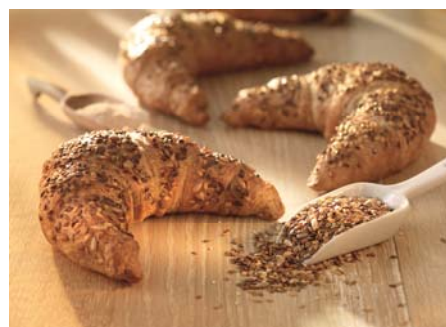


Bild: Vandemoortele Deutschland GmbH

Vandemoortele enthüllt ein neues Zeitalter der Backmargarinen – und das mit einem Big-Bang am Eröffnungstag. Mehr wird nicht verraten. Dabei sein ist also alles.

Bei den tiefgekühlten Backwaren zeigt das Unternehmen zartblättrige Mehrkorncroissants, neue Kuchenkonzepte aus der American Bakery Range The Originals, üppig gefüllte neue Muffin-Varianten und ein um sechs Sorten erweitertes Steinofen-Brot-sortiment.

Ein weiteres Messe-Highlight ist die Ehrung des Back-Star-Contest-Gewinners 2012. Der Vandemoortele-Nachwuchswettbewerb für Bäcker und Konditoren wird im iba-Jahr besonders groß inszeniert. Das finale

Live-Backen der Etappengewinner für die Fachjury stand bei Redaktionsschluss noch aus. Daher bleibt der Spannungsbogen bei allen Beteiligten bis zum 16.9.2012 um 16 Uhr erhalten. Das Vandemoortele-Team lädt zu Sekt und Verkostung der Siegerrezepte an seinen neu gestalteten Messestand in Halle 3. **Halle A3, Stand 341**

MÜHLOMAT 300 „Tornado Jet“

Der Mühloamat 300 Tornado Jet wurde ganz neu überarbeitet. Mit dem neu eingesetzten Jet-Filter ist die Mühle jetzt wartungsfrei, das anfallende Filtermehl wird durch die Durchblasschleuse auf das Mahlgut aufgegeben.



Bild:
Lechnermühle Josef Lechner

Durch die neue Konstruktion kann der gesamte Mahlscheibensblock aus dem Mühlengehäuse herausgehoben werden. Die Mahlleistung wurde nochmals erhöht und die Hygiene erneut perfektioniert. Durch die Konstruktionsänderung ist es nun möglich, dass in Kürze der Mühloamat 500 Tornado Jet und der Mühloamat 1000 Tornado Jet auf dem Markt angeboten werden kann. Die Mühloamat Serie ist nach Aussagen von Fachleuten die Nummer 1 in den modernen Backstuben.

Halle B4, Stand 421

Steinmetz Mehl ist die Alternative für alle Bäcker

Stefan Steinmetz der Ernährungsreformer und Erfinder des Nassschälverfahrens zur optimalen Reinheit von Brotgetreide war 1892 seiner Zeit voraus.

120 Jahre nach seiner spektakulären Erfindung für die verbesserte Gesundheit der Bevölkerung, hat sich sein Urenkel Tobias Steinmetz entschlossen, die bekannte Marke Steinmetz völlig neu im Weltmarkt des Backens zu positionieren.

Ziel ist es auf der IBA den weltweiten Vertrieb der Marke. Stefan Steinmetz zu intensivieren und die vorhandenen Vertriebsgebiete in Amerika und Asien auszuweiten. Steinmetz erwartet zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland, die sich über Stefan Steinmetz Mehl informieren wollen. Es hat sich zwischenzeitlich herum gesprochen, dass Steinmetz die Alternative für alle Bäcker ist, die auf Hygiene, Alleinstellung und deutsche Spitzenqualität Wert legen.

Halle A3, Stand 100

Gebäckfüllgeräte für Pfannkuchen, Berliner & Co.

Die Gebäckfüllgeräte der Firma Christian Weiße Bäckereitechnik eignen sich zum Füllen von verschiedenem Gebäck, wie Pfannkuchen und Berliner mit glatter Marmelade oder ähnlichen Massen gleicher Konsistenz. Sie sind einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und wartungsarm.

Erhältlich sind die Gebäckfüller als Hand- (GF und GFS) oder Elektrogeräte (EGF), wobei sich das Elektrogerät durch seine hohe Arbeitsgeschwindigkeit und seinen Bedienkomfort auszeichnet. Die Gebäckstücke müssen nicht in die Hand genommen, sondern können



Bild:
Christian Weiße Bäckereitechnik

mittels der Füllpistole, die mit einem flexiblen Schlauch ausgerüstet ist, direkt im Wendekorb befüllt werden, bis zu 3000 Stück in der Stunde (beim Einsatz der Doppelspitze sogar bis 6000 Stück). Die Pistole arbeitet sehr sauber und tropft nicht nach. Der Bäcker hat die Möglichkeit, die Menge der Füllmasse stufenlos bis zu einem Maximum von 40 Gramm zu verstellen. Die mit der jeweiligen Masse gefüllten Trichter aus unzerbrechlichem Kunststoff sind schnell und unkompliziert austauschbar, dadurch ergibt sich die Möglichkeit effektiv mit mehreren Massen zu arbeiten. Trichter mit Masseresten können mit einem Verschlussstab verschlossen und mit einem Deckel geschützt zur späteren Verwendung zwischengelagert werden. Wann die neue Masse die Pistole erreicht, kann man unkompliziert durch den durchsichtigen Schlauch erkennen. **Halle A3, Stand 231**

Mit Eiswasser neue Kunden gewinnen

Jeden Tag gleichbleibende hohe Qualität- das ganze Jahr über- dann kommen Ihre Kunden gerne wieder. Doch schwankende Leitungswassertemperaturen im Jahresverlauf erschweren die korrekte Einhaltung der Teigtemperatur. Der Rohstoff Wasser ist etwas ganz besonderes, da er sehr einfach dosiert und vor allem gekühlt werden kann. Neben der Aufgabe die Eigenschaften des Mehls zu entfalten, trägt Eiswasser maßgeblich zur Kühlung des Teiges bei.



Bild:
Hubert Langheinz
Kältetechnik

Flüssiges eiskaltes Wasser von der Mischphase an ist die beste Voraussetzung für eine optimale Stärkequellung. Das mit der Stärke verquollene Wasser ist die Grundlage für die Verkleisterung der Krume im Backofen. Dadurch wird ein sehr hoher Feuchtanteil in den Backwaren gebunden, die wiederum zu einer langen, duftenden Frischhaltung führt. Die Firma Langheinz aus Starzach ist seit vielen Jahren auf genau diesem Gebiet spezialisiert. Präsentiert werden Eiswasseranlagen, Wassermisch- und Dosiergeräte „Made in Germany“. Flüssiges Eis für die handwerkliche Bäckerei ist die neueste Innovation von Langheinz Kältetechnik. Alles Wissenswerte über dieses wichtige Thema erfahren Sie auf dem Stand der Firma Langheinz. **Halle A1, Stand 375**

Messeneuheit

Ultraschall-Schneidemaschine mit Langklinge

Als leistungsstarker Partner für Schneidlösungen mit Ultraschall beantwortet Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG die vielschichtigen kunden-spezifischen Anforderungen mit innovativen System-techniken. Perfekte Schnitte und ein Höchstmaß an Hygiene prägen in der Lebensmittelindustrie sowie bei Produktionsunternehmen mit außergewöhnlichen Materialeigenschaften die spätere Produktqualität.

Basierend auf den langjährigen Erfahrungen konzipiert das Unternehmen im Dialog mit seinen Kunden individuelle Anlagenlösungen, die Prozesse automatisieren, Sicherheit und Präzision gewährleisten. Die Ultraschall erregte, 700 mm lange Klinge wird auf der IBA in einer Schneidvorrichtung präsentiert. Ultraschall-Langklingen können je nach Anwendung bis zu einer Länge von 1600 mm eingesetzt werden. Die Langklinge ermöglicht das Schneiden von unterschiedlichen Produkten in horizontaler und vertikaler Richtung, mit nur einem Ultraschall-Schneidkopf. **Halle B3, Stand 485**



Bild:
Döinghaus
cutting and more

Kakao-King - Königlicher Genuss

Der 87 Gramm schwere Kakao King ist optisch und geschmacklich kaum zu übertreffen! Die sichtbare Schokocreme-Füllung zieht sich spiralförmig über das goldbraune vorgegarte Croissant und durch mehrere Schichten im Inneren.



Bild: D. Entrup-Haselbach

Als Verkaufstipp empfehlen wir Ihnen auch einen aufgeschnittenen Kakao King zu präsentieren um die aufwendig verarbeitete Füllung noch deutlicher darzustellen – Ein royaler Hingucker in jedem Verkaufsregal!

Halle B3, Stand 211

Bellannossa, die Crème de la Crème

Zum Füllen von feinen Maracons, aber auch für Pralinen oder zum Überziehen von Gebäcken, stellt Braun die neue zartschmelzende Nougat-Creme Bellannossa vor. Die 100% gebrauchsfertige Creme in Premiumqualität zeichnet sich durch knusprige, zerkleinerte Kakaobohnen im Produkt aus sowie durch beste Zutaten, wie schonend geröstete Haselnüsse und hochwertigen Kakao.



Bild: Martin Braun Gruppe

Der Bogen von klassisch bis future

Zentrales Thema auf dem Braun-Stand ist die Vielseitigkeit von Kaffeehauskonzepten. Über das Klassische Café mit traditionellem Angebot über Modern Café mit Trendgebäcken wie Cupcakes oder Macarons bis hin zum Future Café mit absolut visionären Konzepten im spacigen Ambiente.

Halle A4, Stand 450

Fortsetzung von Seite 4

Handwerkskonjunktur bleibt im 2. Quartal intakt Handwerksbetriebe verzeichnen gestiegene oder gleich bleibende Umsätze

85% der Handwerker in Oberbayern konnten im 2. Quartal 2012 gestiegene oder gleich bleibende Umsätze vermelden. Das entspricht exakt dem Vorjahreswert. Insgesamt setzten die von der amtlichen Statistik erfassten Handwerksunternehmen im 1. Halbjahr 2012 13,3 Mrd. Euro um. Das ist gegenüber dem Vorjahreszeitraum ein Zuwachs von nominal 3,5%. Preisbereinigt verbleibt ein Plus von 1%. Obwohl die niedrigen Zinsen ein sehr günstiges Finanzierungsklima boten, gaben die Handwerker im 2. Quartal 2012 weniger Geld für Investitionen aus als noch vor einem Jahr.

Insgesamt wurden 255 Mio. Euro investiert. Der Rückgang von 2% ist zum einen auf die außergewöhnlich hohe Investitionssumme aus dem Vorjahr zurückzuführen. Zum anderen könnte die Verunsicherung über den Fortgang der Schuldenkrise die Handwerker dazu veranlasst haben, größere Anschaffungen vorerst zurückzustellen. 34% der Betriebe haben im Berichtszeitraum in Ausrüstungsgütern und Bauten investiert. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht das einer Zunahme von einem Prozentpunkt. Dies ist Beleg dafür, dass zumindest die nötigen Ersatzinvestitionen weiterhin getätigt werden.

Zur Jahresmitte beschäftigten die oberbayerischen Handwerksunternehmen 268.000 Personen. Das entspricht im Vorjahresvergleich einem Zuwachs von 1%. In vielen Handwerksberufen klappt inzwischen eine große Lücke zwischen gemeldeten Stellen und Arbeitslosen. Besonders in der Elektrobranche sowie in den Sanitär-, Heizungs- und Klima-Berufen werden dringend Fachkräfte gesucht. Vor diesem Hintergrund bemühten sich im 2. Quartal 2012 79% der Inhaber, ihre Belegschaft zu halten. 14% stellten Mitarbeiter ein, 7% bauten Personal ab. Die Zahl der Handwerksbetriebe in Oberbayern stieg zur Jahresmitte auf über 77.000, 2% mehr als im Vorjahr. Für das Gesamtjahr 2012 rechnet das oberbayerische Handwerk mit einem nominalen Umsatzzuwachs von mindestens 3%, die Zahl der Beschäftigten dürfte sich um ca. 0,7% erhöhen. (HWKMO)

Ladenbau

Der neue Zeitgeist in der Brotkultur

„Die Herausforderung im Ladenbau wird in Zukunft mehr sein, als „nur“ schöne Läden bauen zu können. Vermehrt werden Fähigkeiten gefragt sein, die weit über planerische und technische Lösungen hinausgehen. Unsere Kunden stehen vor Aufgaben, die sich nicht mehr allein nur mit einer schönen und funktionierenden Einrichtung lösen lassen. Discounter, Coffee-Shops, Vapiano & Co – die Bandbreite der Wettbewerber ist vielfältig. In dieser Marktsituation muss sich der Bäcker in Zukunft mit seiner Kernkompetenz – dem Brot – profilieren und gleichzeitig seine gastronomischen Anteile weiter ausbauen. Diesen Spagat mit dem besten Konzept, der dazugehörigen Technik und einem breiten Netzwerk kompetenter Partner zu unterstützen – darin sehen wir bei Aichinger unsere Aufgabe“ so Günter Muth, Leiter Vertrieb bei AICHINGER. „Fragen, die über den eigentlichen ‚Ladenbau‘ hinausgehen, werden unseren Auftritt auf der iba nachhaltig prägen. Unsere Kunden profitieren von Antworten rund um die Themen Wirtschaftlichkeit, Finanzierung, Personal oder Speisekartengestaltung.“



Das Kernprodukt „Brot“ wird auf der iba im Mittelpunkt stehen. Im PANEVARI®-Brotregal können Brot und Backwaren perfekt inszeniert werden.

Bild: AICHINGER

Handwerklichkeit + Qualität

„Immer mehr Menschen wird bewusst, dass Geiz nicht geil ist, sondern schädlich für uns alle. Wenn den Konsumenten Qualität und Regionalität der Produkte deutlich vor Augen geführt wird, steigt auch die Preisbereitschaft“ so Günter Muth.

Aber wie lässt sich dieses Bewusstsein erreichen? Welches Konzept passt zu welchem Standort? Wo ist beispielsweise eine Schaubackstube sinnvoll, für die enorme logistische und personelle Ressourcen nötig sind? Welche anderen Wege gibt es, die Produktqualität des Bäckers für den Konsumenten begreifbar zu machen? – „Unser Ziel setzt genau hier an: die Kernkompetenz des Bäckerhandwerks – das Brot – den Kunden glaubhaft nahe zu bringen und die Vielfältigkeit und den (Kultur-)Wert dieses Grundnahrungsmittels in den Fokus zu stellen. Damit werden wir dem Zeitgeist absolut gerecht“ so Günther F. Wörnlein, Leiter Architektur und Design bei Aichinger.

Halle A2, Stand 251

Öko-Holzbackofen auf der iba 2012 in München

Ein besonderes System hat Bäckermeister Karl-Otto Werz aus Heidenheim entwickelt. Das Feuer verteilt sich wie vorgeschrieben zum Aufheizen im ganzen Backraum. Schamottplatten, Steinplatten und Isolierung speichern die Hitze. Jedoch im Vergleich zu anderen Systemen gibt es einen Unterschied: Durch ein System von Klappen und Rauchgas-Führung wird die Hitze der Holzglut beim Backen weiter genutzt, um die Temperatur zu halten.



Bild: Naturkornmühle Werz

Es kann auch problemlos nachgeheizt werden. Nach rd. 90 Min. Aufheizphase ist die erste Beschickung möglich. Durch den Wegfall der großen Speichermasse wie bei herkömmlichen Holzbacköfen braucht der Werz-Öko-Holzbackofen eine sehr geringe Menge Heizmaterial.

Durch die gute Ausnutzung der Rauchgase kommt es zudem zu einer geringeren Geruchs- und Umweltbelastung. Eine zusätzliche gute Isolierung trägt zudem zur Energieeffizienz bei.

Die Öfen sind in vier Größen von 0,6 m² bis 2,2 m² Backfläche am Markt. Angeboten werden sie zum Komplettpreis inklusive Dach zum Aufstellen im Freien. Sie sind gut transportierbar und bieten sich somit zum Backen auf Festen oder vor den Filialen an. Ideal für einen Betrieb ist, wenn der Ofen fahrbar ist. Bäckermeister Georg Oesterlein in Kronach bäckt zum Beispiel vor seiner Haustür auf der Straße. Auf einem Anhänger hat er einen Öko-Holzbackofen von der Firma Werz stehen. Montags und freitags wird der Backofen eingeeheizt, das Brot aus der Backstube hinausgetragen und vor dem Laden gebacken. Auch an den anderen Tagen bleibt der Holzbackofen vor dem Laden stehen.

Halle 3, Stand 484

Wissensforum Backwaren präsentiert neue und bewährte Fachinformationen über Backzutaten

Wissenschaftlich fundierte und verständliche Fachinformationen über Backzutaten gehören seit Jahren zum Kernangebot des Wissensforums Backwaren: 30 Fachbroschüren hat der Fachverband in den vergangenen Jahren publiziert und wiederholt aktualisiert. Erst im August 2012 erschien unter der Nummer 30 der neuste Titel im Angebot des Wissensforums als Print- und Online-Version: „Backhefe – natürlich rein“.

Die Fachbroschüren über Schokoladenüberzugsmassen, Sauerteig und die Bestandteile von Backmitteln und Backmischungen werden auf der iba 2012 mit aktualisierten Inhalten und im neuen Layout präsentiert. Darüber hinaus finden Besucher der Weltleitmesse für die Bäckerei und Konditorei am Messestand des Wissensforums altbewährte Fachbroschüren, etwa über Fehler von Brot und Kleingebäck oder über warenkundliche Themen wie Backmittel und Bio-Backwaren.

„Wer sich regelmäßig über die Welt des Backens oder auch über lebensmittelrechtliche Entwicklungen informieren möchte, sollte auch unsere Fachpublikation „backwaren aktuell“ lesen. Sie kann kostenlos als Print- oder Online-Version bezogen werden“, sagt Christof Crone, Geschäftsführer des Wissensforums Backwaren. „backwaren aktuell“ erscheint vierteljährlich und richtete sich an Fachexperten aus der Backwaren-Branche genauso wie Auszubildende, Berufsschullehrer, Journalisten oder interessierte Verbraucher. Die Fachpublikation stellt komplexe Sachverhalte so dar, dass sie von Jedermann verstanden werden können. Sie informiert unter anderem über Rohstoff- und Warenkunde, Backwarenkultur, Markt und (Konsumenten-)Studien und das Lebensmittelrecht.

Halle B3, Stand 225



Neue und aktualisierte Fachbroschüren auf einem Blick

Bild: Wissensforum Backwaren

Beim Spülen sparen!

Innovative Spül-Lösungen senken Betriebskosten für Bäcker und Konditoren

Bäckereibetriebe stehen wegen der stetig steigenden Energiepreise unter hohem Kostendruck.



Stikkenwagenwaschanlage

Bild: HOBART

HOBART hat darauf die richtigen Antworten und präsentiert auf der Fachmesse iba 2012 innovative Spül-Lösungen für Bäcker und Konditoren, von der kleinen Filiale bis hin zum Großbetrieb.

Die Maschinen des weltweit größten Herstellers gewerblicher Spültechnik erzielen dank innovativer Technologien ein verbessertes Spülergebnis und verbrauchen deutlich weniger Energie, Wasser und Reiniger als vergleichbare Modelle. Das führt zu einer erheblichen Reduzierung der Betriebskosten. Zu der finanziellen Entlastung kommt eine Schonung der Umwelt, weil ein geringerer Energieverbrauch auch weniger CO₂-Ausstoß bedeutet.

Ein Paradebeispiel dafür ist die Stikkenwagenwaschanlage von HOBART, bei der die Betriebskosten maximal 3 Euro pro Stikkenwagen betragen. Dabei erreicht die Anlage mittels einer innovativen Verfahrenstechnik hervorragende und hygienisch einwandfreie Spülergebnisse. Ein weiterer Vorteil:

Die Anschlusswerte der robusten und zuverlässigen Anlage betragen bei einem Warmwasseranschluss lediglich 5 kW.

Bei der Universalspülmaschinen-Serie UX für das wirtschaftliche Spülen von Utensilien, Körben und Blechen reinigt das innovative Filtersystem GENIUS-X² die Waschlauge bereits während des Waschvorgangs, Schmutzpartikel werden sofort mit Beginn der Waschphase abgepumpt. Dadurch wird das Waschergebnis verbessert und gleichzeitig wird der Reinigerverbrauch um bis zu 30 Prozent gesenkt.

Halle A3, Stand 241

Besuchsberichte erweitern mobile just-in-time-Bewertung der Filialen

CompData bietet mit „COMELEO“ die erste Bäckerei-App zur Beurteilung einer detaillierten Filialsituation am mobilen Endgerät von Apple an. Die Anwendung generiert auf Grundlage der Kassensinformationen täglich aktuelle Übersichten, die an iPhones oder iPads festgelegter Mitarbeiter übertragen werden. Neben dem Abruf der Kennzahlen sind auch Funktionen wie Besuchsberichte und Notizen direkt in der Anwendung möglich. Die Bewertung vor Ort wird als Begehungliste am mobilen Endgerät ausgefüllt. Die erfassten Werte können anschließend abgespeichert oder weitergeleitet werden, um beim nächsten Besuch für den Vergleich der Ergebnisse zur Verfügung zu stehen und die Filialentwicklung darzustellen.

Halle A2, Stand 440

Traditionalist in kompakter Form

Die CARIMALI Cento bereitet rund um die Uhr eine breite Auswahl an köstlichen Espressospezialitäten. Und das in Spitzenqualität. Dazu punktet der kompakte Siebträger mit traditionellen Formen. Klare Linien und gekonnt gesetzte Retro-Akzente entfalten ihre Wirkung in edlem Weiß oder elegantem Schwarz. Die Cento ist als 1-, 2- oder 3-gruppige Ausführung zu haben.



CARIMALI Cento

Bild: Coffema International

Alle Komponenten sind hochwertig gefertigt und überzeugen durch ihre Leistung: automatische Dosiersteuerung, doppelte Dampfhebel (ab 2-gruppiger Ausführung), Heißwasserentnahme (zwei Dosiermengen programmierbar) und stabile Wassertemperaturen durch elektronische Überwachung des Boilers. Die breite Tassenablage aus Edelstahl kann standardmäßig beheizt werden. Mit all diesen Features beweist die CARIMALI Cento: Großartige Qualität braucht keine großen Abmessungen.

Halle A4, Stand 221

Revival des Filterkaffees

Bestes Wasser fürs Bäckerhandwerk

Mit Wasser in Gourmetqualität – ob für Kaffeemaschinen oder Backöfen – ist BWT water+more Bäckern und Konditoren seit Jahren ein innovativer und zuverlässiger Partner. Unter dem Motto



Bild: BWT water+more

„Technology goes Flavour“ präsentiert der Wasserfilterhersteller zur iba 2012 neue und bewährte Produkte, die bestes Wasser für alle Bedürfnisse im Bäckerhandwerk liefern: Die Allround-Filtrationslösung BWT bestmax für aromatischen Kaffee und leckere Backwaren, den patentierten Magnesium-Filter BWT bestmax PREMIUM für Kaffeespezialitäten in Spitzenqualität sowie BWT bestsave und BWT bestcup als Kalkschutz speziell für kleinere Kaffeemaschinen in Bäckerei-Filialen. Mit allen Sinnen genießen können Besucher des Messestandes das Revival des Filterkaffees in einer neuen Geschmacksdimension: Welche Faktoren für den perfekten Brühkaffee zusammenspielen, zeigen und zelebrieren die Experten aus der Barista World.

Neben Espresso und Co. wird traditioneller Brühkaffee neu interpretiert, das ist eines der Highlights am iba-Messestand von BWT water+more. Spezialisten aus dem Team der Barista World rund um Nana Holthaus-Vehse, deutsche Barista-Meisterin SCAE von 2009, zaubern Filterkaffee in Vollendung für die Messegäste. Das klassische Kaffeegetränk feiert zurzeit mit neuen Zubereitungsarten und verfeinerten Brühmethoden eine Renaissance, von der auch Bäcker und Konditoren profitieren können. Der Trend um die Kaffee-Brühkunst findet bereits in einer neuen Disziplin bei den Barista Meisterschaften ihren Ausdruck: dem Brewers Cup, der 2012 zum 2. Mal national und international ausgetragen wurde.

BWT bestmax:

Allround-Lösung für Kaffee und Backwaren

Ein wahrer Alleskönner für Bäckereien und Konditoreien ist BWT bestmax. Die Allround-Filtrationslösung stellt qualitativ hochwertiges Kaffeewasser und optimalen Reindampf für Backöfen zur Verfügung. Reines, gefiltertes Wasser als Basis für den feinen, richtig temperierten Wasserdampf ist die beste Voraussetzung für innen lockere und außen knusprige Croissants, Brezeln und Baguettes. BWT bestmax unterstützt die Backvorgänge bestmöglich, indem die kompakte Filterkerze Kalk und andere unerwünschte Stoffe im Wasser dauerhaft ausfiltriert. Die Endprodukte weisen so eine gleichbleibend hohe Geschmacks-Qualität auf, und auch die Leistung der Backöfen bleibt dauerhaft hoch. Die neue High-Efficiency-Technology (HET) von BWT water+more steigert die Effektivität der Wasserfiltration für Kaffeemaschine und Backofen zusätzlich um bis zu 25%.

Halle A4, Stand 224

Platzsparende Brotschneider für Bäckereifilialen und Verkaufswagen

Lebema legt besonderes Augenmerk auf die Entwicklung von platzsparenden Brotschneidern für den Einsatz in 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.

Die kleine Standmaschine Orbis small und das kleine Tischmodell Orion small verarbeiten bis zu 40 cm lange Brote und sind nur 596 mm breit. Die etwas größeren Modelle Orbis 600 und Orion 600 sind ihren kleineren „Geschwistern“ in Aufbau und Funktion sehr ähnlich, schneiden jedoch bis zu 60 cm langes Brot offenfrisch. Wie alle Lebema-Kreismessermmodelle werden sie ab Werk mit speziell Wolframgehärteten, teflonbeschichteten Rundmessern ausgestattet. Dadurch können auch große Schnittmengen ohne Messerwechsel bewältigt werden und besonders weiche Brotsorten werden länger exakt geschnitten.

Abgerundet wird das Lebema-Programm durch die Sichelmessermaschine Aurea 400, welche sich aufgrund ihrer hohen Schnittgeschwindigkeit besonders für den Einsatz im Großküchenbereich empfiehlt. Alle Maschinen von Lebema sind aus Edelstahl gefertigt und schneiden ölfrei. Die Brotführungen sind nach dem Öffnen der einteiligen Klarsichthauben an beiden Seiten und von oben durchgängig offen, so dass es keine Schmutzcken gibt. Die vollständige Reinigung des Maschineninnenraums kann an Ort und Stelle erfolgen, die Geräte müssen hierfür nicht bewegt oder mittig aufgeklappt werden.

Halle B3, Stand 110



Bild:
Lebema GmbH

Die Tageszeiten-Bäckerei im Fokus

Ein Fachgeschäft mit Bäcker-gastronomie, das sich tagsüber, aber auch saisonal den Kundenwünschen anpasst.

„Sie müssen mit Ihrem Fachgeschäft flexibel auf Kundenwünsche reagieren“, zeigt Mario Herbst, Geschäftsführer von Schrutka-Peukert seine Erfahrungen auf. Daraus resultierend hat der Kulmbacher Ladenplaner und –einrichter einen Baukasten an Theken und Funktionsmöbeln entwickelt, mit denen sowohl den Tag über, als auch über das Jahr und Sortiment immer kunden-gerecht präsentiert werden kann.



Bild: Schrutka-Peukert

Schrutka-Peukert zeigt auf der Leitmesse der backenden Branche das Motto „Tageszeiten-Bäckerei.“ Für die Branche ist dies nicht unbedingt ein neues Thema. Mario Herbst: „Was vielen Betrieben allerdings fehlt, ist die passende Technik, die im entsprechenden Ladenambiente eingebunden ist.“ Wohl als erster Anbieter hat deshalb Schrutka-Peukert ein Gesamtkonzept an Technik-Bausteinen entwickelt, die flexibel in die Ladenplanung einbezogen werden. Zumal damit nicht nur tageszeitlich ein flexibles Angebot im Fachgeschäft präsentiert, sondern auch saisonal variiert werden kann.



Bild: Schrutka-Peukert

Auf der iba werden Teile eines Ladens ausgestellt, den die Bäckerei Rock in Aabenborg erhält. Die Bäckerei hat ein breites Angebot mit qualitativ hochwertigen Backwaren. Lange Teigführungen sind beispielsweise ein Baustein des Erfolges. Ergänzt wird das traditionelle Sortiment der Bäckerei, durch Gastroangebote vom Frühstück, über den kleinen Mittagstisch mit Salatbar bis hin zum klassischen Kaffeehaussortiment mit bestem Kaffee, Kuchen und Eis.

Halle B3, Stand 535

Professionelle Scherben-eiserzeugung für das Bäckerhandwerk: Mit FUNK®-Technologie zu konstanter Qualität!

Gesunder Genuss – und mehr Effizienz in der Produktion: Nicht nur die Geschmackstrends der Verbraucher, sondern auch der technische Fortschritt führt in Bäckereien und Konditoreien zu spürbaren Veränderungen. Für den wirtschaftlichen Erfolg ist es wichtig, mit diesen Entwicklungen sowie den Qualitätsanforderungen der Kunden permanent Schritt zu halten. Zukunftsorientierte Bäcker setzen hierfür auf erfahrene Partner – in Sachen Scherben-eiserzeugung beispielsweise auf die renommierte Marke FUNK®!



Bild: FUNK GmbH

Exakt eingehaltene Teigtemperaturen sind für eine gleich bleibende Qualität von besonderer Bedeutung. Scherben-eis kühlt den Teig, schnell und gleichmäßig. In vielen Backstuben wird daher fast jedem Teig ein Anteil an Scherben-eis zugegeben – selbst in den Wintermonaten. Bedarfsgerechte Konzepte für eine effiziente Scherben-eiserzeugung werden unter der renommierten Marke FUNK® entwickelt und realisiert. Mit Erfolg: FUNK® aus dem badischen Kehl ist heute in rund 100 Ländern weltweit erfolgreich unterwegs.

Immer im Mittelpunkt stehen dabei die Scherben-eiserzeuger FUNK EasyClean®. Das bewährte Leicht-Reinigungsprinzip ist ein serienmäßiges und prägendes Merkmal aller Scherben-eiserzeuger der Marke FUNK®. Dank seiner intelligenten Konstruktion werden mit dem Erfolgssystem optimale Hygiene-Verhältnisse in der Scherben-eis-Produktion geschaffen.

Branchen-Experten schätzen dieses Prinzip vor allem wegen der gesparten Zeit beim Reinigen: „Für meine Backwaren erhalte ich dünnes und gut dosierbares Scherben-eis. Zudem ist die leichte Reinigung des Eiserzeugers hervorzuheben: Die wasser- und eisführenden Teile sind leicht zugänglich und einfach zu reinigen“, so ein überzeugter FUNK-Kunde. **Halle A3, Stand 474**

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 noch mehr zu sehen. Der gesamte intralogistische Kreislauf der Körbe ist „en miniature“ aufgebaut. Beginnend mit den Aufgabeebändern für Retouren-Stapel aus den Filialen über die automatisierte Zuführung zur REICH Korbwaschanlage weiter zum neuartigen Lagersystem bis zur Abgabe der Korbstapel an den Anlagenbediener. Anhand dieser kleinen Demo-Anlage können Interessenten die Personal-Effizienz verstehen, die Qualität und Robustheit erleben und die vielfältigen Möglichkeiten der Firma REICH entdecken. **Halle B4, Stand 531**



Bild: REICH GmbH

Ladenschluss -

Traublinger: „Ausweitung bedroht den Mittelstand“

Auf völliges Unverständnis beim bayerischen Handwerk stoßen die Äußerungen von Bayerns Wirtschaftsminister Martin Zeil, wonach das geltende Ladenschlussrecht „rückständig“ und „mittelstandsfeindlich“ sei. Zeil fordert wieder einmal die Lockerung des Ladenschlussgesetzes. Der Präsident des Bayerischen Handwerkstages (BHT), Heinrich Traublinger, MdL a. D., betont, Zeils Einschätzung gehe an der Realität vorbei und sei gerade in der Auswirkung auf den Mittelstand auch sachlich falsch.



Heinrich Traublinger Bild: ZDH

Traublinger: „Jede weitere Liberalisierung der Ladenschlusszeiten würde sich gerade für die kleinen und mittleren Betriebe negativ auswirken. Jegliche Ausweitung der Öffnungszeiten brächte insbesondere für die konsumnahen, mit Ladengeschäften ausgestatteten Gewerke massive Wettbewerbsverzerrungen mit sich.“ So sei es einem Großkonzern ohne weiteres möglich, mit geschickten Personaldispositionen zu jeder Zeit offen zu haben, während ein inhabergeführter Handwerksbetrieb keinesfalls in der Lage sei, die jetzigen Öffnungszeiten noch weiter auszuweiten. Betriebsinhaber und mitarbeitende Familienangehörige sowie die in Handwerksbetrieben im Verkauf Beschäftigten würden durch die aktuell geltenden Ladenschlusszeiten schon genug belastet. „Da eine zusätzliche Arbeitszeitverlängerung für diese Unternehmen nicht mehr machbar ist, würden bei einer weiteren Ausdehnung der Öffnungszeiten einzig und allein Umsatzanteile zu Lasten von Handwerk und Mittelstand zu Gunsten von Großunternehmen und Innenstadtstandorten umverteilt werden“, so der BHT-Präsident. „Der Bayerische Handwerkstag ist grundsätzlich der Meinung, dass beim Thema Ladenschluss keinerlei Handlungsbedarf besteht“, betont Traublinger. Die Ladenschlussdebatte sei ein politischer Nebenschauplatz, die eigentlich drängenden Probleme seien Steuerbelastung, Lohnzusatzkosten die Energiepolitik und die Auswirkungen des demographischen Wandels. Das Handwerk spreche sich deshalb klar gegen eine Ausweitung der Öffnungszeiten aus. (BHT)

Backwarenhersteller profitieren von der Ingredients-Kompetenz der Gruppe

Die dynamisch wachsende Stern-Wywiol Gruppe präsentiert sich auf der iba 2012 mit sechs von elf Spezialbetrieben. Am Gemeinschaftsstand von Stern Ingredients stellen die Schwestergesellschaften Mühlenchemie, DeutscheBack und SternEnzym sowie Sternchemie, HERZA Schokolade und OlbrichtArom attraktive Neuheiten für die Backwarenindustrie vor. Unter dem Motto „Stern Ingredients – turning science into ingredients“ bündeln die Spezialbetriebe ihre Kompetenzen. Die Kunden profitieren von dieser vernetzten Zusammenarbeit der Firmen. Es entstehen maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. Der Service reicht von der Beratung und der gemeinsamen Produktentwicklung mit dem Kunden über anwendungstechnische Versuche bis hin zur Herstellung der funktionellen Ingredients.



Bild: Stern-Wywiol Gruppe

Synergien nutzen durch interdisziplinäre Zusammenarbeit

Kunden der Stern-Wywiol Gruppe profitieren einerseits von der vernetzten Zusammenarbeit der Schwestergesellschaften in den Bereichen Produktentwicklung und Anwendungsberatung, andererseits vom internationalen Vertriebsnetz mit 13 Auslandsfilialen. Im Technologiezentrum in Ahrensburg bei Hamburg ist die umfangreiche Anwendungsforschung der einzelnen Unternehmen konzentriert. Das Technologiezentrum wurde 2012 auf 3.000 m² Laborfläche erweitert und bietet den Kunden mit seiner Ausstattung sowie der Vielfalt an Versuchsmöglichkeiten einen besonderen Mehrwert. Die breite, kundenorientierte Anwendungstechnik ist das Herz der inhabergeführten Unternehmensgruppe. Ein weiterer Faktor für den internationalen Erfolg ist die moderne Produktion in Wittenburg bei Hamburg. Dank der umfangreichen Kapazitäten können die sechs unterschiedlichen Mischnlinien jährlich bis zu 40.000 Tonnen Ingredients herstellen. Für Enzyme und Vitamine stehen gesonderte Produktionseinheiten zur Verfügung.

Halle B5, Stand 461 + 424

Individuelle Lösungen im Bereich Backfette

Die „iba“ in München wird in diesem Jahr wieder bereichert: Der Spezialist für individuelle Lösungen im Bereich der Backfette, die Firma „Walter Rau Neusser Öl und Fett AG“, ist erstmalig auf der Messe vertreten. Die iba, die seit 1949 alle drei Jahre ihre Tore öffnet, zeigt in brillanter Gesamtheit die Vielseitigkeit der Bäcker- und Konditorenbranche, bei der der bedeutende Hersteller von Backfetten nicht fehlen darf. Für ein Unternehmen wie die „Walter Rau Neusser Öl und Fett AG“ ist gerade die internationale Plattform der iba, die alle Sektoren und Angebote für Café-Inhaber, Gastronomen, Konditoren und Bäcker präsentiert, genau der richtige Ort, um die Entscheidungsträger und Fachbesucher aus diesen Bereichen mit ihren hochwertigen Produkten, hauptsächlich auf den Gebieten für Back- und Frittieranwendungen, bekannt zu machen.



Bild: Walter Rau Neusser Öl und Fett AG

Vor über einhundert Jahren begann die Erfolgsgeschichte der Firma mit der Gründung der Ölmühle Simons & Söhne in Neuss. Nach der Umfirmierung in „Walter Rau Neusser Ölwerke AG“ hat sich das Unternehmen konsequent der Entwicklung zum Fettspezialisten verschrieben. Ab dem Jahr 1999 arbeitet der Betrieb, der jetzt „Walter Rau Neusser Öl und Fett AG“ heißt, als Profit Center innerhalb „Cremer“, einer in Hamburg ansässigen Firma, die einen weltweiten Handel mit Rohstoffen, wie Ölsaaten und Getreide betreibt. Der Vorteil dieser internationalen Netzwerkgemeinschaft besteht nicht nur in dem Zugang zu globalen Ressourcen, sondern bietet gleichermaßen Effekte des Zusammenwirkens, von dem auch die Kunden außerordentlich profitieren.

Die gesamte Firmenphilosophie beinhaltet vor allem auch die Nachhaltigkeit, was sich nicht nur in der Produktverantwortung sondern auch in Bezug auf die ökologische und ökonomische Fürsorglichkeit niederschlägt. Die Nachhaltigkeit des Unternehmens beginnt bei der „Walter Rau Neusser Öl und Fett AG“ bereits bei der Auswahl der Rohstoffe. Der besondere Fokus wird auf weiteres Wachstum in Verbindung mit wirtschaftlich sozial verträglichen und ökologischen Handlungsweisen gelegt.

Halle 4, Stand 172