

iba 2015: Großes Heimspiel für das deutsche Bäckerhandwerk

Sie ist das wichtigste Ereignis für deutsche Handwerksbäcker und findet direkt vor ihrer Haustür statt: Vom 12.9. bis 17.9.15 stellt die iba die Trends, Innovationen und technischen Entwicklungen der Branche für kleine und mittelständische Betriebe vor. 2015 bietet die Messe in München ein maßgeschneidertes Angebot und viele Services für Handwerksbäcker mit zahlreichen Programmhilights, exklusiven Messtouren und dem brandneuen „HandwerksGuide“.



Bild: GHM

Egal, ob Einzel- oder Filialbetrieb – mit ihm findet jeder Handwerksbäcker unter den 1.200 Ausstellern die Firmen, die für ihn relevante Produkte auf der Messe zeigen. „Viele Unternehmen haben passende Lösungen und spannende Neuheiten – insgesamt mehr als 60% der Exponate – speziell für kleine und mittelständische Betriebe im Gepäck, die sie dem Messepublikum sechs Tage lang live präsentieren“, sagt Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. (GHM)

Seite 2

The Whole World of Coffee: “COFFEE WORLD” at the iba 2015

“The coffee market is experiencing a boom worldwide. In many countries such as China, Japan, Australia and New Zealand, but also in North and South America, the development is literally sensational”, says Bernd Braune. He is a board member at the German Coffee Association, and CEO of the German coffee-roasting establishment Supremo, with whom the iba's special exhibition “COFFEE WORLD” (Hall A4) was conceptualised. Supremo's head office is in Unterhaching, close to Munich; the company is a part of a global network of speciality coffee-roasters and exports its coffee products all over the world. Braune and his team of coffee specialists are the perfect advisors for bakers and confectioners who want to learn more about coffee.



Supremo Kaffeerösterei Image: GHM

“A baker or confectioner must stay on the ball and continue to develop in this field, because the potential is huge”, Braune is convinced. (GHM)

Continued on page 16

For English
Reports See
Page 16 – 17



Süße Kreativität: iba-UIBC-CUP „Konditoren“

Spitzenkonditoren aus Asien und Europa treffen Mitte September in München zusammen: Beim iba-UIBC-CUP „Konditoren“ wetteifern vier Teams um die Goldmedaille. Der Wettbewerb findet im Rahmen der iba 2015 statt. Rund 1.200 Aussteller präsentieren ihre Neuheiten und die kommenden Trends der Back- und Konditorbranche. Sie beherrschen die Kunst der süßen Verführung, die Konditoren-Teams aus Südkorea, Taiwan, Norwegen und Deutschland, die beim iba-UIBC-CUP „Konditoren“ um den Titel konkurrieren.



Bild: GHM

Alle drei Jahre findet der internationale Wettbewerb im Rahmen der iba auf dem Messegelände München statt – und bildet diesmal den Höhepunkt zum Abschluss der Messe auf dem Forum in Halle B3. (GHM)

Seite 21

Die iba is(s)t so frei: Trends bei Rohstoffen

Ob aus gesundheitlichen oder aus Lifestyle-Gründen, immer mehr Menschen achten verstärkt auf die Inhaltsstoffe ihrer Lebensmittel. Vegane Kuchen, laktosefreie Backwaren, Brot ohne Gluten: „frei von“-Backwaren und -Snacks sind mehr denn je gefragt. (GHM)

Seite 4

Anzeigen



Kältetechnik für Bäcker
Halle B6.360
www.ice-cool.eu

HOBART

Innovative
Spüllösungen
Halle A3 | Stand 239
www.hobart.de



MOVEMENT SYSTEMS

Halle B6, Stand 400
www.forbo-siegling.com

Halle B4-490



Wärmerückgewinnung
www.exodraft.de

„SnackTrends“ auf der iba 2015 zeigen enormes Potenzial

Mehr als 200 m² für eines der Trendthemen der Branche: Auf der neuen Themenfläche „SnackTrends“ präsentiert die iba 2015 alles Wissenswerte rund um das Thema „Snack“.

Mit Live-Vorführungen, Workshops, Beratungsgesprächen und Informationen von Ausstellern ist sie Anlaufstelle für alle, die ihr Snack Business vorantreiben wollen. (GHM)

Seite 8

Kassensysteme für backende Betriebe von BackNet

Die BackNet E&S GmbH stellt auf der IBA 2015 in München die Bäcker Software „BackNet Cobas“, die Kassenslösung „Cash Pro“ mit verschiedenen Kassensystemen und „Cash Pro Connect“ zur Ansteuerung der Cash Pro Kassensysteme vor.



Bild: BackNet E & S GmbH

Besondere Schwerpunkte werden die Verbesserungen des Kundenkartensystems, die Erweiterungen des Reinigungs- und Hygieneprotokolls für die Kassensysteme und die Anpassungen im Rahmen der neuen Kennzeichnungsverordnungen mit dem überarbeiteten Preisauszeichnungs- und Etikettenprogramm sein.

Halle B4, Stand 452

Anzeige



Fortsetzung von Seite 1

Tag der Deutschen Bäcker am Messesonntag

Premiere in diesem Jahr feiert der Tag der Deutschen Bäcker am Messesonntag, 13. September 2015. An diesem dreht sich alles um das deutsche Bäckerhandwerk und dessen Belange. Von



Rohstoffe Brot, Fa. Bakels

Bild: GHM

Beratungen für Handwerksbetriebe bis hin zu Fachvorträgen und speziellen Vorführungen auf dem iba-Forum bietet dieser Tag viele Services und Programmhilfen gebündelt an einem Tag. Erstmals haben die kleinen und mittelständischen Betriebe die Möglichkeit, an geführten Messtouren teilzunehmen, die auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Dabei präsentieren Experten des Zentralverbands des deutschen Bäckerhandwerks an zehn unterschiedlichen Stationen Lösungen, die sich im eigenen Betrieb umsetzen lassen und das Geschäft voranbringen. Während der rund 90-minütigen Messtour durchlaufen die Teilnehmer die komplette Prozesskette einer Bäckerei, so dass jeder die für den eigenen Betrieb relevanten Informationen mit nach Hause nehmen kann. Die Messtouren sind kostenfrei und finden am Sonntag, 13.9., um 11 und 15 Uhr statt.

Sonderschauen, Themenflächen und Vorträge für Handwerksbäcker

Am Tag der Deutschen Bäcker ist um 14 Uhr zudem Johann Lafer zu Gast auf der iba. Im Vortrag „Handwerk, nutze Dein Können!“ erklärt der Sternekoch im iba-Forum (Halle B3), warum er sich für das deutsche Bäckerhandwerk so stark einsetzt. Jörg Schmid und Johannes Hirth, Mitglieder



der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft, stellen, ebenfalls am Messesonntag, um 10 Uhr auf dem iba-Forum verschiedene Frühstückssnacks und neue Rezeptideen vor. Und auch Snackprofi und Buchautor Jürgen Rieber wird zeigen, wie man mit neuen Snackkreationen das eigene Geschäft ankurbeln kann. Ohnehin sind Snacks auf der diesjährigen iba ein Schwerpunktthema.

Rohstoffe Brot, Fa. Bakels

Bild: GHM

Neben zahlreichen Ausstellern, die unter anderem im neuen „SnackGuide“ zusammengefasst sind, können Handwerksbäcker in der gläsernen Backstube des Zentralverbands und auf der neuen Themenfläche „SnackTrendS“ (Halle B3) zusehen, wie frische Snacks entstehen. Dort stehen zudem Snackberater Rede und Antwort und besprechen gemeinsam mit dem Handwerksbäcker ein auf den jeweiligen Betrieb ausgearbeitetes Snackkonzept. Beratung wird auch auf der Sonderschau „COFFEE WORLD“ (Halle A4) großgeschrieben. Hier können sich Messebesucher informieren, ihre Kompetenz erweitern, Maschinen in Aktion sehen, Kaffeesorten kennenlernen, verkosten und vergleichen. Im Lounge-Bereich unterstützen Kaffee-Experten bei der Erstellung des passenden Kaffee-Konzepts für das eigene Geschäft.

Handwerksbäcker, die am Messesonntag keine Zeit haben, finden aber auch an den anderen fünf Messetagen ein exklusives Programm auf der iba. So bieten iba-Forum, Sonderschauen und Themenflächen an allen Tagen zahlreiche Aktionen, Vorträge und Fachdemonstrationen von Profis für Profis. Hier erfahren Handwerksbäcker alles über Trendthemen, die die Branche bewegen. Website und iba-App bieten unter der Rubrik „Programm“ einen schnellen und umfassenden Überblick.

Bäcker backen um die Goldmedaille

Inspiration und Spannung versprechen auch zahlreiche Wettbewerbe auf der iba, bei denen sich die Besten ihres Fachs aus aller Welt messen. Beim iba-UIBC-CUP „Bäcker“ vom 12.9. bis 14.9. bsw. treten Teams aus zwölf Ländern in Schaubackstuben in Halle B3 gegeneinander an. Die besten deutschen Bäckermeister ermitteln am 15.9. ihren Meister. In einem siebenstündigen Wettkampf zeigen vier Teams ihr Können, die sich in bundesweiten Vorentscheiden für das Finale in München qualifiziert haben. (GHM)

iceCool ... geht dem Markt voran!

Der Name iceCool steht für Innovationsfreude und Fortschritt in der Bäckerei-Kältetechnik.

Kernpunkte sind der Bau energieeffizienter Kälte- und Gäranlagen nach dem **"iSave"**-Konzept. So laufen seit 2012 hochmoderne iceCool-Kälteanlagen im Markt, die anstatt über Luft, mit Erdwasser über Erd-Sonden gegengekühlt werden. Darüber hinaus wird schon bei vielen iceCool-Gäranlagen die sonst über Strom erzeugte Prozesswärme aus kostenloser Abwärme der Kältemaschinen gewonnen.

Ebenso werden heute schon bei vielen iceCool-TK- und Schock-Anlagen die Abtauprozesse über zurückgewonnene Abwärme, ohne Einspeisung von Heiz-Strom, durchgeführt.

Den Einsatz umweltfreundlicher Low-GWP-F-Gase und natürlicher Kältemittel, wie CO₂, hat iceCool als einer der Ersten betrieben. Und das mit großem Erfolg! - Zuletzt wurde iceCool zu internationalen Fachkongressen in Lissabon und Nürnberg geladen, um seine innovativen Projekte der Fach-Öffentlichkeit vorzustellen. Hier steht iceCool mit Kälteunternehmen aus der ganzen Welt im Wettbewerb um den Innovationspreis des Jahres!



Über allem technischen Innovationsgeist steht allerdings die Top-Qualität des Endproduktes, das die Bäckerei-Betriebe aus den iceCool-Kälteanlagen heraus produzieren! Stellvertretend hierfür steht die Verdunstungsbefeuchtung **„softSteam“** und die innovative **iceCool-Computersteuerung** mit einem großen 12" Touch-Screen-Panel.



Hiermit können iceCool-Kälteanlagen automatisch Informationen übers Internet an verschiedene Empfänger verschicken. Außerdem ist der Zugriff auf die iceCool-Kälteanlagen von außen per Mobil-Telefon praktisch von jedem Ort der Welt aus möglich!

Zur IBA 2015 präsentieren sich die Kälte-Spezialisten in ultramodernem Design, sehr robust und im iceCool-typischen **„Hygienic-Design“**.

Die neue Generation Magnet-Türen **„iMag“** bietet glatte und hygienische Türfronten nach HACCP.

Die Schließung ist wesentlich gleichmäßiger und sicherer als bei herkömmlichen Drehriegeln.

Für Gärunterbrecher **„Sempra“** und Schockanlagen **„icePower“** zeigt iceCool einen wandbündigen Edelstahl-Wanneboden ohne Hohlräume und ohne Schmutzleisten.



Ein weiteres **High-Light** bildet das neue Stikkenwagen-Fördersystem mit dem Namen **„intraCart“**. Es ermöglicht den Bäckereien, ihre Stikkenwagen voll-automatisch durch verschiedene Temperatur-Zonen zu transportieren, ohne dass eine menschliche Hand eingreift. Neben Arbeitszeitersparnis ist die definierte Qualität und Reproduzierbarkeit der Backwaren ein weiterer Vorteil. Neu bei **„intraCart“** ist auch die hohe Flexibilität. Die jeweiligen Transportstrecken können bei iceCool voll- oder teilautomatisch betrieben werden. Auch Hand-Entnahmen nach Teilstrecken sind kein Problem!



Halle B6.360
www.ice-cool.eu



Ditsch: Noch größer – noch mehr Genuss

Neu im Sortiment der Brezelbäckerei Ditsch sind eine 170 g Laugenbrezel nach bayerischer Art und ein XL-Laugencroissant.



Bild: Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Die Laugenbrezel kommt in ihrer Rezeptur ohne eine Verwendung von Fett aus und punktet mit ihrer – für bayerische Art typischen – rustikalen, aufgerissenen Oberfläche. Außen kross, innen zart bietet ihre kräftige Laugen-Rösche pure Gaumenfreude – nicht nur zur Biergartenzeit! Aufgrund der „dicken Ärmchen“ eignet sich die bayerische Brezel ideal zum Belegen.

Auch viele andere Laugenspezialitäten von Ditsch eignen sich ideal zum individuellen Belegen. Manche Produkte wie der Laugen-Burger Bun sind schon fertig gebacken und bereits vorgeschnitten, so dass sich das Personal ganz auf das individuelle Veredeln konzentrieren kann.

XL-Laugen- croissant für Liebhaber



Bild: Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Croissant-Liebhaber und welche, die es werden wollen, kommen mit dem saftig lockeren XL-Laugencroissant auf ihre Kosten. Ob herzhaft oder süß belegt, oder einfach nur pur – immer ein Genuss.

Halle A3, Stand 119

Fortsetzung von Seite 1

Trends bei Rohstoffen

iba präsentiert Lösungen um die Kundenwünsche zu bedienen

Auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, erfahren Bäcker und Konditoren, wie sie mit neuen Produkten bei ihren Kunden punkten. Workshops, Vorführungen, Rezeptideen, Produktneheiten und viele weitere Anregungen erwarten sie in den Münchner Messehallen vom 12.9. bis 17.9.15.



Bild: GHM

Während neuesten Forschungen zufolge etwa 3% der Menschen in Deutschland unter einer Lebensmittelallergie leiden, beklagen rund 30% eine Lebensmittelunverträglichkeit. Neben dem notwendigen spielt aber auch der freiwillige Verzicht, zum Beispiel auf tierische Produkte, eine Rolle. „Bäcker und Konditoren haben die einzigartige Voraussetzung, dank ihres Könnens und ihres reichhaltigen Produktsortiments flexibel auf die Kundenwünsche zu reagieren“, sagt Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. Auch auf neue Ernährungstrends und Diätwellen müssten sie sich zunehmend einstellen. Auf der iba finden sie Lösungen, um diese Wünsche zu bedienen.

Brot 2.0: Ernährungstrends als Chance für die Backbranche

Nüsse, Gluten, Eier oder Milch: 14 Inhaltsstoffe hat die Europäische Kommission aufgelistet, über deren Einsatz auch Bäcker seit Dezember 2014 ihre Kunden informieren müssen. Denn die Zahl der Allergiker und Kunden mit Lebensmittelintoleranz steigt und die Nachfrage nach entsprechenden Produktalternativen wächst. Peter Becker sieht diese Ernährungsumstellung als Chance für die Backbranche: „Bäcker müssen auf diese Nachfrage reagieren und entsprechende Angebote in ihrem Sortiment haben“. Anstatt herkömmlichen Weizenmehls zum Beispiel gibt es verschiedene Zutaten, die kein Gluten enthalten und als Getreideersatz verwendet werden können. Ganz im Trend liegt derzeit die Chia-Saat. Die Samenkörner aus Südamerika haben gesundheitsfördernde Eigenschaften, machen die Teigverarbeitung komfortabler und stellen ein großes Potential für das Bäckerhandwerk dar.

Tipps zum Einsatz von Chia-Samen und Rezeptideen gibt unter anderem die Firma Chia bia aus der **Hamburger Vorstadt Schenefeld** (Halle B4, Stand 553), die sich erstmals auf der iba präsentiert. Zusammen mit **Bäcker Martin Günthner** aus Bruckberg hat das Unternehmen Anfang 2014 erste Rezepte für Chia-Brote entwickelt. Inzwischen hat ein Chiabia-Rezeptwettbewerb fast 100 Rezepte für Brot, Kekse und Riegel hervorgebracht, die, zusammengefasst in einer Broschüre auf der iba erhältlich sind. Die Produkte aus verschiedenen Bäckereien können zudem am Messestand probiert werden.

Die **Martin Braun KG** (Halle A4, Stand 351) präsentiert auf der iba neben innovativen Gebäckrezepten einen neuen Service für die Fachbesucher: den Infopoint Allergene. (GHM)

Seite 10

Neumärker

Helios Vertikal-Backsystem mit Waffo-Biss

Auf der diesjährigen IBA, der führenden Leitmesse für das Bäckerei- und Konditoreihandwerk, präsentiert sich Neumärker auf einem außergewöhnlich großzügigen Stand in der Halle B4.

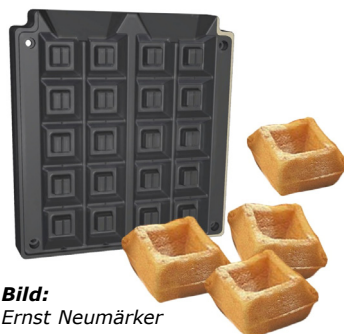


Bild:
Ernst Neumärker

Neben dem Diamant Grill, auf dem sich Brot, Pizza, Flammkuchen oder Kuchen im aromatischen Rauch natürlicher Holzkohle backen lassen, präsentiert Neumärker das Helios Vertikal-Backsystem mit Waffo-Biss, der neuen Waffelkreation, die sich Häppchenweise portionieren lässt.

Live-Vorführungen der X-Waffel, gefüllt mit fruchtigen Überraschungen, runden das Standkonzept von Neumärker ab.

Halle B4, Stand 200



Roll it, pull it, push it! – Das Geschäftskonzept eines Transportsysteme-Herstellers aus Baden-Württemberg.

Wer kennt das nicht: Schwere Last ist träge, unhandlich und in größeren Mengen auch lästig zu transportieren. Es geht auf den Rücken, verlängert psychisch die Transportwege, verlangsamt den Prozess und raubt vorallem Zeit. Und unsere Zeit ist wertvoll, die Gesundheit ein hohes Gut. Darüber hat sich das Unternehmen »plastbox – Handelskontor GmbH« schon vor über 25 Jahren Gedanken gemacht und hat Systeme entwickelt, die den Transport um ein vielfaches vereinfachen.

Auf einer Produktionsfläche von rund 300 m² werden in Eigenmontage Transportroller, Gitterrollwagen, Rollenbahnen, Möbelroller sowie einige Zusatzartikel hergestellt oder versandfertig gemacht. So unterschiedlich die Anforderungen auch sind, so flexibel ist das Angebot der plastbox Handelskontor GmbH. Mit ihren Produkten beliefert die plastbox seit Jahrzehnten die Bäckerbranche in den unterschiedlichsten Ausführungen. Doch eines haben alle Transportsysteme gemeinsam: Höchste Anforderung an Qualität und Konstruktion zu günstigen Preisen in allen Segmenten.

Zu den Kunden zählen erfolgreiche Unternehmen europaweit aus der Industrie, dem Handel, dem Handwerk sowie aus der Lebensmittelbranche. Dazu zählen auch die Schweiz, Island, Belgien, Tschechien und zahlreiche weitere Länder. Die Vision des neuen Geschäftsführers Stephan Neuwöhner ist, schon bald in jedem angrenzenden Land eine Partnerfirma zu haben, um weitere kundenspezifische und innovative Transportsysteme anzubieten. Tausende von Transportrollern werden alleine für die Bäckerbranche pro Jahr montiert und versendet. Denn bei plastbox gibt es Markenqualität in Kombination mit ausgeklügelten Konstruktionen. Der cool-30 ist eine solche Weiterentwicklung. Bei -30° bietet dieses Rollermodell Stabilitätseigenschaften welche sonst bei Zimmertemperatur erreicht werden – daher ist Tiefkühltauglichkeit gewährleistet, bei geringerer Bruchgefahr. Die Kunststoffrahmen werden »Made in Germany« gespritzt und verfügen über materialintensive Verstärkungen, die in Eigenentwicklung der Firma plastbox entstanden



roll it, pull it, push it.

sind. Bruchsicherheit, Belastbarkeit und eine lange Lebensdauer sind das Ergebnis. Räder und Rollen der Transportsysteme stammen ebenfalls von führenden Herstellern aus Deutschland und wurden an der einen oder anderen Stelle nach Kundenwunsch optimiert, mit Präzisionskugellager versehen oder für die Lebensmittelbranche verzinkt und in Edelstahl gefertigt.



Auch die Umwelt wird geschont, durch die Verwendung von 100 Prozent recyclebaren Materialien. plastbox ist immer offen was Optimierung angeht. Es wird vorausschauend gehandelt und das Sortiment regelmäßig erweitert, vorallem durch die direkte Zusammenarbeit mit Kunden und die Ausarbeitung derer Wünsche. Beispielsweise wurde zuletzt die LEANpalett® eingeführt. Eine Neuaufnahme zur Erleichterung des innerbetrieblichen Warenverkehrs. Eine Palette zur Lagerung von Ware in Transportrollern. Vorteile: kein Verpackungsaufwand; umweltfreundlich, da ressourcenschonend; Lagerung in Europalettenregalen; kompatibel auch für automatische Regalsysteme.

Eine weitere Eigenentwicklung ist die Rollenbahn, die sich ganz individuell konfigurieren und bestellen lässt. Ideal um lange Transportwege zu vereinfachen. Viele weitere nützliche Zusatzartikel (bsp. Tritifix, Zugstange, Stapelwagen, Behälter, Körbe) finden Sie auf unserer Webseite www.plastbox.com. Die plastbox freut sich auf Ihren Besuch in **Halle B3, Stand B3.372!**

plastbox Handelskontor GmbH
Römerweg 10
78727 Oberrdorf-Hochmössingen
Tel. +49 (0) 74 23 / 9 51 63-14
Fax +49 (0) 74 23 / 9 51 63-16

Stephan Neuwöhner
Geschäftsführer
info@plastbox.com
www.plastbox.com



iba-summit 2015: „B(re)aking Ideas for your Business“

„B(re)aking Ideas for your Business“ unter diesem Motto findet am 11.9.15 der 2. iba-summit in München statt. Beim internationalen Kongress für die globale Backbranche treffen sich bereits am Vortag der iba 2015 die Branchenkenner und Entscheider des internationalen Backsektors zum interdisziplinären Austausch. (GHM)

Seite 12

Verpackungs- und Verschleißmaschinen von PS mako

Auf der iba 2015 stellt PS mako in Halle B1 viele Beispiele seines umfangreichen Herstellungsprogramms für die Brot- und Backwarenindustrie aus.

Halb- und vollautomatische

Clipfix- Verschleißmaschinen

Weit über 10.000 Maschinen wurden von PS mako weltweit geliefert. Das Leistungsspektrum erstreckt sich von 30 bis 100 Packungen pro Minute. Sie werden sowohl für manuelle Beschickung als auch in Kombination mit vertikalen und horizontalen Schlauchbeutelmaschinen eingesetzt.

Eine hohe Akzeptanz auf dem Markt findet der metallfreie und wiederverschließbare Originalitätsverschluss ClipStrip plus.



Bild: PS mako GmbH

Halbautomatische Beutelfüll- und Verschleißmaschinen

PS mako präsentiert auf der iba verschiedene Modelle. Diese werden als Schräg- und Flachfüller mit einem bzw. zwei Beutelaufblastischen geliefert. Die Leistung beträgt bis zu 40 Packungen pro Minute.

Vollautomatische Brotverpackungsmaschinen

PS mako stellt drei Baureihen für das Verpacken von Ganzbrot, Schnittbrot und Toastbrot her. Die Leistungen betragen je nach Typen 35, 50 bzw. 70 Packungen pro Minute. Alle Modelle vereinen die gleichen Konstruktionsprinzipien, leichte Bedienung, hohen Hygienestandard, einfache Wartung, hohe Betriebssicherheit, schnelle Formatumstellung und Zuverlässigkeit gerade auch im Mehrschichtbetrieb.

Halle B1, Stand 371

Gleichmäßige Bräune und super Glanz ohne Hygiene-Risiko

Die Innovation mit neuester Rezeptur ist „BackGlanz fix&fertig“ für eine goldgelbe Bräunung und gleichmäßigen Glanz als Alternative zu herkömmlicher Ei-Streiche.



Der Vogelgrippe-Ausbruch in den USA und andere Faktoren treiben den Eier-Preis in neue nicht gekannte Dimensionen. Daneben sind Eier schwierig zu Händeln und lagern. Jeder kennt die Probleme einer durchgängigen Kühlkette, Salmonellen lauern überall.

„BackGlanz fix&fertig“, ein 100% Gebrauchsfertiges Produkt aus der aseptisch abgepackten 10 Kg Bag in Box dagegen, wird hauchdünn vor dem Backprozess auf süße oder herzhaft vollgärrigen Teiglinge per Sprühboy gleichmäßig gesprüht und verleiht ihnen einen frischen, gleichmäßigen Glanz und eine goldgelbe Bräune. BackGlanz kann bei Raumtemperatur gelagert und transportiert werden, klebt nicht und gewährleistet dadurch eine einfache Verarbeitung und sehr leichte Reinigung von Blechen und Sprühgeräten.

Bild: Boyens Backservice GmbH

BackGlanz glänzt durch einen sehr geringen Verbrauch und einer hohen Produktsicherheit. Und das Beste kommt zum Schluss. BackGlanz fix&fertig wird allen Verbrauchern gerecht die sich Vegan, Vegetarisch und frei von Allergenen oder E-Nummern ernähren möchten oder müssen.

Halle A3, Stand 110

Alu-freie Brezel!

Waben-Brezelblech aus beschichtetem Edelstahl

PlanB aus Bielefeld hat die innovative Lösung für das öffentlich diskutierte Problem der gesundheitsgefährdenden Alu-Rückstände beim Brezelbacken auf Alu-Blechen. Das neue Waben-Brezelblech aus beschichtetem Edelstahl löst dieses Problem vollends und es wird eine exzellente Brezelqualität erzielt.

Blechmaße:
580 x 780 mm und
400 x 600 mm

Bild:
Plan B GmbH



Die Innovation.

- Nie wieder Aluminiumrückstände im Laugengebäck.
- Material aus beschichtetem Edelstahl - durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.
- Turbo-Hitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Optimale Backergebnisse.
- Die Wabenstruktur gibt dem Blech neben den vielen Vorzügen beim Backen außerdem eine gute Stabilität.

Die durchlässige Wabenstruktur.

Die Waben haben eine Durchlässigkeit von etwa 60%. Das führt zu 10% weniger Backzeit und entsprechender Energieeinsparung. Die Temperatur wird optimal gleichmäßig verteilt und führt zu hervorragenden Backergebnissen. Beim Ausdunsten der Gebäcke kann die entstehende Feuchtigkeit optimal entweichen. Die Beschichtung ist resistent gegen Lauge - macht Trennmittel oder Papier völlig überflüssig - ist schmutzabweisend und ermöglicht eine leichte Reinigung.

Halle B6, Stand 420



HOBART: Beim Spülen sparen

Innovative Spüllösungen senken Betriebskosten für Bäcker und Konditoren

Bäckereibetriebe stehen wegen der stetig steigenden Energiepreise unter hohem Kostendruck. HOBART hat darauf die richtigen Antworten und präsentiert erneut auf der größten und internationalen Bäckerei-Fachmesse IBA 2015 in München innovative Spüllösungen 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.

Sparsame Haubenspülmaschinen

Die neue PREMAX AUP ist mit einem Frischwasserverbrauch von nur 1,4 Litern pro Korb die sparsamste Haubenspülmaschine der Welt. Mit dem revolutionären PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag macht sie die umständliche Vorwaschung mit der Handbrause überflüssig und erleichtert die Arbeitsabläufe erheblich.

Mit den neuen PREMAX und PROFI Haubenspülmaschinen bietet HOBART optimale Spüllösungen für gewerbliche Küchen mit großem Spülaufkommen.



Geschirrspülmaschinen mit extra tiefen Innenraum

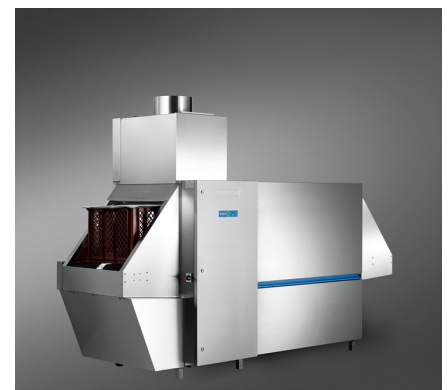
Ein weiteres innovatives Beispiel ist die neue Generation der kompakten Untertischspülmaschinen-Serie PROFI FX von HOBART. Dank innovativer Technologien verbraucht die PROFI FX weniger Wasser, Energie und Chemie als herkömmliche Maschinen gleicher Größe und senkt so die Betriebskosten spürbar.

Gleichzeitig überzeugt sie durch ein hervorragendes Spülergebnis. Das Modell PROFI FXL bietet mit seinem extra tiefen Innenraum auch Platz für Auslage- und Backbleche (600 x 400 mm).

Leistungsstarke Korb- und Utensilienspülmaschinen

Extrem niedrige Verbrauchswerte und ein hervorragendes und hygienisch einwandfreies Waschergebnis zeichnen die kompakte Korbwaschanlage FUX-C aus. Sie ermöglicht gerade in Stoßzeiten die schnelle und gründliche Reinigung einer großen Anzahl von Körben, Kisten und auch Dielen.

Den Wasserverbrauch der Korbwaschanlage FUX hat HOBART durch die optimierte Anordnung des Spülsystems in der Frischwasserspülung um bis zu 20% reduziert. Auch der Energieverbrauch und der Gesamtanschlusswert konnten erheblich gesenkt werden.



Halle A3, Stand 239

www.hobart.de

**BOYENS BACKSERVICE -
Turns Visions into Reality**

Multi Station M600 ein Produkt Highlight 2015 vom Traditions-Unternehmen Boyens Backservice aus Ibbenbüren auf der IBA in München.



Bild: Boyens Backservice

Automatisches Verwiegen und Verstreichen in einem Arbeitsgang. Die Boyens Backservice Multi Station spart Bäckereien zeitaufwändigste Arbeitsgänge: Soft- oder Sandmassen müssen nicht mehr auf kleinen Blechen manuell verwogen und anschließend mit der Palette verstrichen werden: Die Innovation von Boyens Backservice verwiegt und verstreicht die Massen in einem Arbeitsgang direkt auf Backblechen aller gängigen Größen – vier 20x60er-Bleche benötigen lediglich zehn Sekunden.



Bild: Boyens Backservice

Die Multi Station ist eine steckerfertige zwei- bis sechsstufige Dosieranlage mit Transportband zur Integration in bestehende Produktionsabläufe für die geschwinde Abfüllung von Massen. Per Touchpanel werden die gespeicherten Rezepturen abgerufen und die computergesteuerte Anlage stellt sich automatisch auf die jeweiligen Gewichte und Geschwindigkeiten der Massen und Bleche ein. Ob Sandkuchen, Rondonkuchen, Puddingbrezel oder andere Standard-Produkte – die passende Schiene wird einfach aufgesteckt. Die Boyens Backservice Multi Station ist damit nicht nur die derzeit schnellste Dosiermaschine am Markt, sondern dosiert auch Volumen wie Biskuit oder Sahne.

Halle A3, Stand 110

Fortsetzung von Seite 1

Interview

Themenfläche „SnackTrends“ feiert in diesem Jahr Premiere

Inhaltlich gestaltet wird die Themenfläche in Halle B3 durch die Snack Akademie, einem Kooperationspartner der iba. Norbert Kijak, Marketingleiter der Snack Akademie, verrät im Interview, was die Fachbesucher bei den „SnackTrends“ erwartet.



Bild: GHM

Die Themenfläche „SnackTrends“ feiert in diesem Jahr Premiere auf der iba. Was erwartet die Besucher dort?

Norbert Kijak: Bei „SnackTrends“ dreht sich – der Name sagt es ja schon – alles um Snacks. Es wird eine große Auswahl an Snack-Kreationen, neuen Ideen, Rezepten und Produkten geben, die auch gleich probiert werden können. Die Besucher erleben verschiedene Snackkonzepte, Equipment und Live-Vorführungen. Sie können sich über Aussteller informieren, sich von Experten beraten lassen und erhalten Antworten auf ihre individuellen Fragen. Dabei stehen für alle Themen, von der Produktion bis zum Marketing, die passenden Ansprechpartner bereit. Zudem werden in intensiven, weiterführenden Workshops einzelne Themen noch einmal optimal vertieft.

Das hört sich nach einer Menge Information an ...

Kijak: Das Snack-Business heutzutage ist sehr vielschichtig und stellt in der aktuellen Wettbewerbssituation jeden Bäcker, ob groß oder klein, ob filialisiert oder nicht, vor enorme Herausforderungen: Welche Snackkonzepte erfüllen die Anforderungen und Wünsche der Verbraucher? Was erwartet der Kunde zu welcher Tageszeit? Was kann zentral gefertigt werden, was nicht und wann ist ein Snack erfolgreich? Auf der Themenfläche werden Konzepte für alle Stufen des Wertschöpfungsprozesses vorgestellt, angefangen bei der Entwicklung geeigneter Brot- und Backwaren bis zur optimalen Verpackung. Das Besondere dabei: Es werden zahlreiche Kompetenzpartner, z.B. MIWE, Delikant, Atollspeed und AGRANO/C. Siebrecht mit Geräten, Produkten und Personal eingebunden, so dass Voraussetzungen, Abläufe und Zusammenhänge der Bereiche deutlich werden. Der Besucher bekommt also einen transparenten und umfassenden Einblick in den Bereich Snacks.

Wie kann man sich das ganz konkret vorstellen?

Kijak: Das Angebot auf der Themenfläche „SnackTrends“ umfasst vier Module: Einen großen Showtresen, in dem „State of the Art“-Brot-Snacks für handwerklich orientierte Bäckerbetriebe gezeigt werden, von der „Lachs-Genießerrolle“ bis zur Piadina. Außerdem einen hohen Showanteil mit Fachdemonstrationen zu zahlreichen Themen, live präsentiert von den Kompetenzpartnern, moderiert und kommentiert von erfahrenen Snackspezialisten. Vertiefende Workshops, die Einblicke in empirische Untersuchungen und Hintergrundinformationen als Grundlage für strategische Entscheidungen im Betrieb bieten. Und schließlich eine Lounge mit Raum für intensive bilaterale Gespräche und Beratung. Ganz wichtig: All das wird in deutscher und englischer Sprache angeboten.

Sprechen Sie mit der Themenfläche neben Bäcker- und Konditorenbetrieben auch andere Zielgruppen an?

Kijak: Natürlich haben wir Bäcker und Konditoren im Blick, wir haben aber auch Lösungen für Gastronomiebetriebe und Systemgastronomie, Restaurants, Hotels, Imbisse, Coffeeshops, Caterer, Tankstellen und Verbrauchermärkte. „SnackTrends“ bietet ein umfangreiches Programm und Informationen aus allen Kategorien, von frischen Snacks und Tiefkühl snacks über Feinkost, Frontbaking, Ladengestaltung, Heißgetränken und Kaffeemaschinen bis zur Snack-Technik.

Vegan, glutenfrei und gesund sind einige der aktuellen Schlagworte aus der Branche. Was sind die Trendthemen im Bereich Snacks?

Kijak: Bei den Verbrauchern erleben wir derzeit einen umfassenden Trend zu bewusster Ernährung und den Wunsch nach guter Qualität bei gleichzeitig hoher Convenience-Erwartung. Hinzu kommen Themen wie vegan und vegetarisch – oder wenn es um Fleisch geht, ebenso das Bedürfnis nach hoher Qualität. Verbunden ist das Ganze mit der gestiegenen Bereitschaft der Verbraucher, für gute und hochwertige Produkte auch entsprechend mehr zu bezahlen. Hier liegen ungeahnte Wertschöpfungspotenziale. (GHM)

Seite 22

TRANSPORTROLLER, KUNSTSTOFFBEHÄLTER
SONDERANFERTIGUNGEN, RÄDER UND ROLLEN,
PRODUKTE FÜR FERTIGUNG, LAGER, TRANSPORT



roll it, pull it, push it.

LEANPALETTE

LEANpalette®
Kein Verpackungsaufwand;
umweltfreundlich, da
ressourcenschonend.
Lagerung in
Europalettenregalen;
kompatibel für automatische
Regalsysteme.



NEU

PRODUKTPALETTE

Für mehr Informationen besuchen Sie uns
auf unserer Webseite!

Maxi-
Transportroller
individuell
konfigurierbar



Rollenbahn
individuell
konfigurierbar



Gitter-
Rollwagen
individuell
konfigurierbar



Transportroller,
auch kältbe-
ständig bis -30°,
600 x 400 mm



plastbox Handelskontor GmbH
Römerweg 10
78727 Oberndorf-Hochmössingen
Tel. +49 (0) 74 23 / 9 51 63-14
Fax. +49 (0) 74 23 / 9 51 63-16

Stephan Neuwöhner
Geschäftsführer
info@plastbox.com
www.plastbox.com



„PreciBake“ Die Zukunft des Backens

PreciBake®, der IT-Experte für die Backindustrie, präsentiert den Virtual Quality Officer sowie das Add-on-System PB Connect. Zudem sind die Systeme Virtueller Bäcker und BakeIT Cloud nun mit erweiterter Funktionalität und auf noch mehr Öfen verschiedener Hersteller erhältlich.

PreciBake zeigt 3 Produktfamilien mit diversen Assistenzsystemen auf der iba 2015: den Virtuellen Bäcker, die BakeIT Cloud und den Virtual Quality Officer. Der Virtuelle Bäcker überwacht sowohl in Laden- als auch in Produktionsbacköfen den Backprozess. Der Backassistent erkennt mit welcher Backware und in welcher Menge ein Ofen beschickt wurde und wählt die Backprogramme entsprechend aus. Der Virtual Quality Officer ist ein System zur intelligenten Prozessüberwachung und -automation für Industriekunden, mit dem Backstraßen hinsichtlich vieler relevanter Parameter wie Größe, Form, Zusammensetzung oder Farbe der Teiglinge kontrolliert werden können. Diese Informationen können sowohl an einen Leitstand in der Produktion als auch zusätzlich auf verschiedene Endgeräte übertragen werden. Treten Fehler auf, schlägt das System Alarm und verhindert so große Ausschussmengen. Durch die Integration in die BakeIT Cloud ist der Live-Blick in jeden Ofen und auf die Produktionslinien ortsunabhängig möglich. Das Assistenzsystem kann außerdem für Garprozesse, Laufbänder, Mixturen und Roboter eingesetzt werden. „Der Virtual Quality Officer wird für jeden Kunden individuell erstellt. So können wir konkret auf die gegebenen Herausforderungen vor Ort eingehen“, erklärt Thomas Bone, Geschäftsführer der PreciBake GmbH.

Backprozesse optimieren

PB Connect ist ein DatenHub, der Bäckereimaschinen mit der BakeIT Cloud vernetzt. Als Add-on-Produkt kann PB Connect ganz einfach mit einer Beförderungsanlage oder einem Ofen verbunden werden und übermittelt relevante Daten wie die Temperaturkurve oder die Backdauer an die BakeIT Cloud. „PB Connect bietet z. B. Filialbäckern die Möglichkeit, die Prozessüberwachung und Analysefunktionen der BakeIT Cloud auch ohne PreciBake Sensorik zu nutzen und so Prozesse zu optimieren“, rät Thomas Bone.

Halle B4, Stand 145

Fortsetzung von Seite 4

Vegane Köstlichkeiten ganz einfach gemacht

Nach Schätzung des Vegetarierbunds Deutschland e. V. (VEBU) ernähren sich hierzulande über 10% der Bevölkerung vegetarisch bzw. vegan – Tendenz steigend. Diesen Trend sieht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ebenfalls als Chance für die Branche: Zusammen mit der Bundesakademie Weinheim berät der Verband über die Bedeutung und die Herstellung von veganen Backwaren und Snacks und stellt seinen Mitgliedern ausführliches Informationsmaterial zur Verfügung – eine Aktion, die die Tierschutzorganisation PETA gerade mit dem „**Progress Award 2015**“ ausgezeichnet hat. Auf der iba erhalten Bäcker und Konditoren u.a. Tipps, wie sich klassische Rezepte anpassen lassen.



Bild: GHM

Im **iba-Forum** (Halle B3) führt außerdem Bernd Siefert, Grand Pâtissier und frischgeköürter Konditorweltmeister 2015, am 16.9.15

um 11 Uhr vor, dass man weder Milch, Sahne, Butter oder Eier braucht, um köstliche Kuchen und Torten zu zaubern.

Darüber hinaus steht die **BÄKO Zentrale Süddeutschland eG** (Halle A3, Stand 251) mit ihrem „Snackexpress“ Bäckern und Konditoren mit Rat und Tat zur Seite. Hier gibt ein Beraterteam Tipps zur Umsetzung individueller Snackkonzepte für Bäckereien und zeigt entsprechende Rezepturen – zum Beispiel die Herstellung leckerer Ciabattas mit Wok-Gemüse. Auch die neue iba-Aktionsfläche „**SnackTrends**“ in Halle B3 widmet sich unter anderem der Herstellung von veganen Snacks. Auf der zentralen Showbühne der Aktionsfläche erläutern Snackberater in zahlreichen Workshops, Vorführungen und Vorträgen, wie individuelle Snackideen erfolgreich vermarktet werden.

Das österreichische Unternehmen **backaldrin** (Halle B2, Stände 110, 111, 210, 310) hat sich ebenfalls das Thema zu Herzen genommen. Zusammen mit TV-Koch und Buchautor Sebastian Copien hat backaldrin vegane Snackideen entwickelt – vom Soja-Aufstrich mit Beerenallerlei bis zum Karotten-Quinoa-Salat. Grundlage der Snacks ist „Vegipan“, ein hefefreies, veganes Vollkornbrot, das nun auch als Riegel erhältlich ist. Auf der iba serviert Sebastian Copien vegane Brot-Snacks und berät über die Umsetzung im eigenen Laden. (GHM)

Rancilio Group Deutschland GmbH Italienisches Know-how und Schweizer Präzision

Italienische Espressomaschinen und Schweizer Vollautomaten – kaum ein anderer Hersteller kann seinen Kunden ein vergleichbares Innovations- und Kompetenzspektrum bieten wie die Rancilio Group. Aus dieser Verbindung von italienischem Espresso-Know-how und Schweizer Vollautomaten-Präzision wurde ein neues einzigartiges Marken-Konzept.



Bild:
Rancilio Group Deutschland

Halle A4, Stand 211

Forbo Siegling

Transportieren mit Reinheitsgarantie auch auf kleinstem Raum

Lebensmittelproduzenten und Anlagenbauer sollten einen Besuch auf Stand 400 in Halle B6 einplanen, denn der Transportbandspezialist Forbo Siegling demonstriert dort dem Fachpublikum sein breites Produkt- und Leistungsspektrum.

Zum Beispiel gewebebasierte Bandtypen der Marke Siegling Transilon mit speziellen Oberflächenstrukturen – wie negative Pyramidenstruktur, DIA-Struktur oder Quarzsandstruktur von denen sich Teig besonders gut ablöst.

Eine schnelle und vor allem rückstandsfreie Reinigung wird damit möglich.

Auch dauerelastische Flachriemen für Spreizbandanwendungen und kleine Achsabstände werden auf dem Messestand vorgestellt.

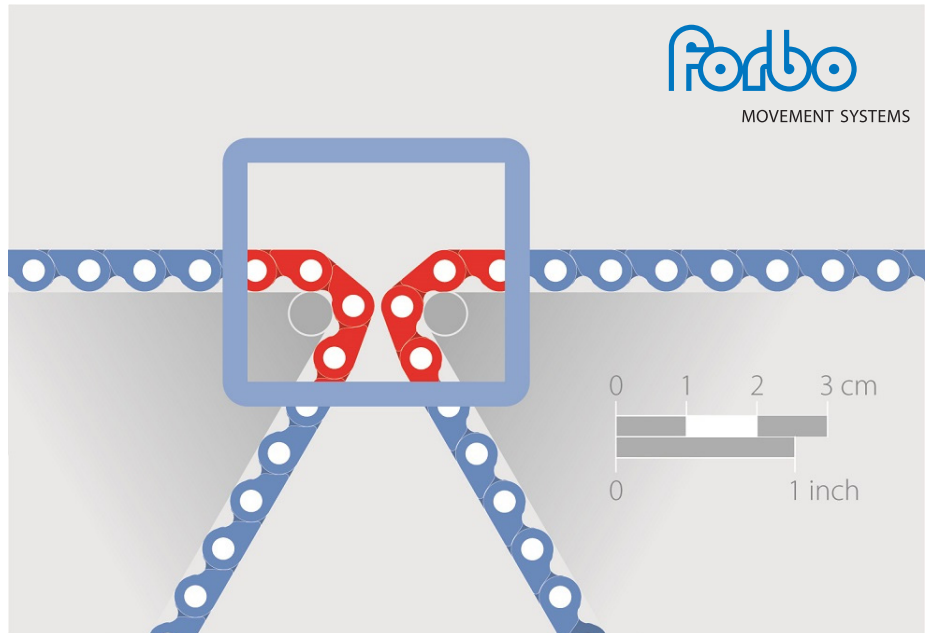


Bild: Forbo Siegling

Besonders im Lebensmittelbereich sind aber auch Siegling Prolink Kunststoffmodulbänder eine gute Wahl hinsichtlich Flexibilität, Prozesssicherheit und Reinigung.

Neu auf der iba: Siegling Prolink Serie 13 mit Micro Pitch

Sie wurde mit ihrem geringen Umlenkdurchmesser ($d_{min} = 6 \text{ mm}$) speziell für kleinste Produktübergaben entwickelt. Die Serie 13, mit einer Teilung von nur 8 mm, kann zu Recht als Micro Pitch bezeichnet werden. Selbst Umlenkungen über sogenannte „stehende Messerkanten“ sind machbar.

Alle innovativen Entwicklungen von Forbo Siegling sind ausgerichtet auf reibungslose Verarbeitungsprozesse, verbesserte Hygiene und bieten für alle Prozessschritte das optimale Band.

Forbo Movement Systems (ehemals Siegling) beschäftigt weltweit mehr als 2.000 Mitarbeitende an neun Produktionsstandorten und in 25 Landesgesellschaften.

Forbo Transportbänder und Antriebsriemen werden in nahezu allen Industrien, aber auch in Handel und Dienstleistungsgewerbe eingesetzt. Das Unternehmen wurde 1919 in Hannover gegründet. Seit 1994 gehört das Unternehmen zur Schweizer Forbo International. Seit 2007 werden die Produkte unter der Dachmarke „Forbo Movement Systems“ vermarktet.



MOVEMENT SYSTEMS

**Halle B6
Stand 400**

www.forbo-siegling.com

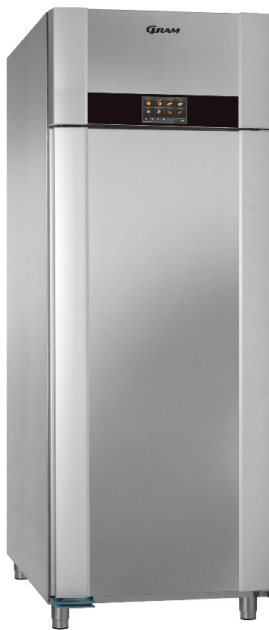


GRAM Deutschland zeigt die neuen „BAKER“ Geräte auf der iba 2015

Bereits seit den 1960er Jahren steht GRAM in Bäckerei, Konditorei und Patisserie für Sahneklimaschränke und Lagerfroster auf qualitativ höchstem Niveau.

Die seit Ende der 1980er Jahre produzierten Gärautomaten sowie Schnellfroster runden das Sortiment optimal ab.

Exklusiv zur im September stattfindenden Backmesse iba in München wird GRAM nun die neuen „BAKER“ Geräte der Generation 5.0 vorstellen.



GRAM BAKER GA 950

Bild: GRAM Deutschland

Umsetzung neuester technischer Errungenschaften

Jahrzehntelanges Know-how, kontinuierliche Entwicklungsprozesse und die unmittelbare Umsetzung neuester technischer Errungenschaften sind die Grundlage für den fortwährenden Erfolg der GRAM Geräte und die Positionierung des Unternehmens als einer der führenden Hersteller Europas für Bäckerei-Kühl- und Tiefkühlgeräte sowie Gärautomaten.

Die optimierten „BAKER“ Schränke zeichnen sich durch eine Vielzahl neuer Features wie zum Beispiel einen optimierten Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz oder ein bedienerfreundliches 7 Zoll Touch-Display für die Gärautomaten aus.

Halle A3, Stand 181

Fortsetzung von Seite 6

iba-summit 2015

Jürgen Klinsmann wird Internationaler Botschafter für das Deutsche Brot

Ein besonderes Highlight: Jürgen Klinsmann wird im Rahmen des diesjährigen iba summits als Internationaler Botschafter für das Deutsche Brot 2015 ausgezeichnet. Als gelernter Bäcker und international gefeierter Sportler steht Jürgen Klinsmann für alles, was den iba-summit ausmacht: Die Bodenständigkeit des Handwerks gepaart mit einer großen Portion Vielseitigkeit und interdisziplinärer Experimentierfreude. Der Trainer der US-amerikanischen Fußball-Nationalmannschaft ist somit der perfekte Botschafter, um das Deutsche Brot über die Landesgrenzen hinweg zu repräsentieren.



Jonathan Doughty

Bild: GHM

„Die Themen, die beim iba-summit besprochen werden, sind weitreichend. Vom weltweiten Unternehmer über Food-Experten bis hin zu einem Dirigenten sind spannende Sprecher dabei, die die unterschiedlichsten Perspektiven auf das Themenfeld „Backen“ eröffnen“, so Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Bäckerhandwerks e.V. Auch Jonathan Doughty, einer der Key-Speaker auf dem iba-summit, freut sich auf den fachlichen Austausch mit seinen internationalen Kollegen: „Beim iba-summit erhält der Zuschauer geballte „Inspirationen to-go“, was man gesehen haben muss, welche Lehren man daraus ziehen kann und was die Zukunft für die Back-Branche bringen wird.“

Vom internationalen Kult- und Artisan-Bäcker Eric Kayser bis zur globalen Foodservice-Expertin Gretel Weiß, von der renommierten Food-Trendforscherin Hanni Rützler bis hin zum internationalen Branchenkenner Bob O'Brien – die Referenten gewähren bedeutende Einblicke in den Bäckermarkt von morgen und zeigen dabei, welche neuen Anforderungen der moderne Markt an Bäckerei-Betriebe stellen wird. (GHM)

BWT water+more

Starker Wasserpartner für die Back-Branche auf der iba 2015

Vom 12.9. bis 17.9. lockt die iba 2015 Zehntausende Besucher aus aller Herren Länder in die Messe München. BWT water+more, Europas Technologieführer in der professionellen Wasser-optimierung, zeigt den Besuchern, wie man mit ausgereifter Filtrations-Technologie für optimierte



Backvorgänge und erstklassige Geschmacksergebnisse sorgt und gleichzeitig die Leistung von Backöfen und Kaffeemaschinen dauerhaft hoch hält.

In Halle A4 präsentiert der Wasserfilterspezialist aus Wiesbaden der Back-Branche die passenden Lösungen für sämtliche Bereiche, in denen Wasser eine Rolle spielt.

Bild: BWT water + more

Alle Filtersysteme von BWT water+more sind so konzipiert, dass sie für konstant guten Geschmack, optimale Sensorik und effizienten Maschinenschutz sorgen. Egal, wie das Rohwasser am Point of Use beschaffen ist.

Das richtige Wasser fürs Backen - ganz einfach

Mit dem BWT bestmax Filter geben die Wasserprofis aus Wiesbaden Betreibern von Bäckereien und Back-Shops eine unkomplizierte Filterlösung an die Hand, um Wasser für das professionelle Backen zu optimieren. Der erfahrene, tausendfach bewährte Allround-Filter sorgt für optimalen Reindampf, der für das professionelle Backen unerlässlich ist. Dank seiner kompakten Abmaße passt der Filter problemlos in Bäckereifilialen und Back-Shops, in denen es eng zugeht. Die Filterkerze entzieht dem Wasser die Kalkbildner, befreit es von unerwünschten Partikeln und ist ein Garant für eine störungsfreie Schwadenführung in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken. Das Ergebnis spricht für sich: Das Backgut weist eine gleichbleibend gute Konsistenz und Geschmacksqualität auf.

Halle A4, Stand 222

Palette an neuen Lösungen
**Schlaues Energie-Management
zahlt sich aus**

Ob Backofen, Kühlanlage, Garautomat, Verkaufsvitrine, Heizung, Beleuchtung oder Warmwasser: In der Backstube und auch in den Filialen wird eine Menge Energie verbraucht. Energiesparende Lösungen, die die Betriebskosten erheblich senken, sind deshalb mehr gefragt denn je. Auf der iba finden Unternehmer von Einzel-, Filial-, und Industriebetrieben eine breite Palette an neuen Lösungen. „Ich bin gespannt auf die neuen technischen Energiesparlösungen, um die erheblichen Betriebskosten zu senken. Vor allem kleinen Betrieben empfehle ich, sich hier genauestens umzusehen und beraten zu lassen. Wer hier sinnvoll in energiesparende Technik investiert, kann der massiven Belastung angesichts steigender Strompreise die rote Karte zeigen“, sagt Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. (GHM)

Seite 14

*Peter Becker, Präsident des
Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB)*

Bild: ZDB



**Neues
Schnellgarsystem
für Bäckereien**

Manitowoc zeigt auf der iba 2015 sein breites Bäcker-Portfolio effizienter Gerätelösungen und profitabler Erfolgskonzepte. Zusammen mit dem Partner Loewenbrot präsentiert Manitowoc den Besuchern außerdem erstmalig das „Convotherm 4“-Konzept für krustenfreies Brot.

Pünktlich zur iba 2015 wird das neueste Produkt vorgestellt: Das leistungsstarke Kombi-Schnellgarsystem für Bäckereien „Merrychef eikon® e2s“. Der kompakte Schnellgarofen überzeugt durch Flexibilität, Benutzerfreundlichkeit und Produktivität mit einem bahnbrechenden Volumen-Standflächen-Verhältnis.

Halle A3, Stand 330

Anzeige

exodraft a/s

Wärmerückgewinnung und bessere CO₂-Bilanz durch die Systemlösung

Exodraft Ihr Spezialist für „Wärmerückgewinnung“ und „Mechanische Abgassysteme“ stellt Ihnen die Systemlösung vor.

Sehr anschaulich wird auf der IBA die Systemlösung zur Wärmerückgewinnung gezeigt. Die modernen und hocheffizienten Plattenwärmetauscher bilden das Kernstück dieser Systeme.

exodraft analysiert, plant und projektiert bestehende Anlagen genauso wie Neuanlagen. Mit Ihren System Partnern realisieren sie Ihr Vorhaben, nehmen sie fachkundig in Betrieb und mit dem Wartungsservice sind sie immer auf der sicheren Seite.

Ein Ansprechpartner für all Ihre Belange rund um Wärmerückgewinnungssysteme.

**Besuchen Sie uns.
Wir beraten Sie gerne!**

Halle B4, Stand 490

exodraft



www.exodraft.de

exodraft a/s | Niederlassung Deutschland

Soonwaldstr. 6 | 55569 Monzingen | Tel.: +49 (0)6751 8 555 990 | E-Mail: info@exodraft.de

**toolbox:
„dispotool goes mobile“**

toolbox hat vor fast 20 Jahren das Kommissioniersystem dispotool auf den Markt gebracht und ist seitdem weltweiter Partner großer und industrieller Backbetriebe. Eigentlich hatte dispotool bei der Markteinführung nur die Aufgabe, die Warenverteilung ohne den Einsatz von gedruckten Kommissionierlisten beleglos und damit schneller und gleichzeitig fehlerfreier abzuwickeln.



dispotool ENTERPRICE bei Pan-O-Gold, USA

Bild: toolbox Software GmbH

Dabei bestand der Anspruch der toolbox Ingenieure darin, das IT gestützte System durchgängig nach dem KISS Leitspruch „Keep it safe and simple“ zu gestalten. dispotool muss vom „normal“ qualifizierten Personal im Versand schnell und sicher bedient werden können.

„Safe“ bedeutet für die dispotool User jedoch noch viel mehr. Alle Kunden verfügen an 365 Tagen im Jahr über einen garantierten Zugang zur 24/7 Hotline und einer qualifizierten Unterstützung per Datenfernübertragung.



dispotool LIGHT bei Bäckerei Moss in Aachen, Deutschland

Bild: toolbox Software GmbH

toolbox ist als Innovationsführer für Kommissioniersysteme in Backbetrieben bekannt. Grund für das innovative Potenzial des deutschen Spezialisten ist die enge und partnerschaftliche Beziehung zwischen den Anwendern in den Backbetrieben, dem toolbox Service und der Produktentwicklung im eigenen Haus.

Diese Philosophie verankerte toolbox vor zwei Jahren mit der Gründung des Consulting und Training Centers auch in feste Strukturen. Heute bezeichnen sich alle nahezu fünfzig Mitarbeiter als Teil eines Teams, das sich immer für die Belange des Kunden verantwortlich fühlt.

Halle B4, Stand 320

Fortsetzung von Seite 13

Palette an neuen Lösungen

Energie effektiv nutzen und so den Verbrauch senken

Wer sich clever informiert, wisse, dass sich die Investitionskosten für neue Geräte schnell amortisieren, so Peter Becker (ZDB). Wie man Energie effektiv nutzt und so den Verbrauch senkt, zeigt auf der iba unter anderem die **MIWE Michael Wenz GmbH** (Halle A2, Stand 311 und 511).



Das Arnsteiner Unternehmen kennzeichnet besonders energieeffiziente Produkte aus seinem Haus sogar mit einem eigenen Energie-Gütesiegel e+. Am Messestand auf der iba können Besucher ein komplettes Energieverbund- und -managementsystem bei der Arbeit erleben: In der Backstube gewinnt die MIWE eco:nova von verschiedenen Backöfen Wärme getrennt aus Schwaden und Rauchgas zurück.

Bild: GHM

An einem Gärvollautomaten schöpft die MIWE eco:recover die Abwärme ab. Und die MIWE eco:proof nutzt die rückgewonnene Energie zur sanften Beheizung eines Klimaraumes. Neu vorgestellt wird außerdem die MIWE eco:control, die als Monitor und Steuerungseinheit zur Überwachung der Energieflüsse dient.

Ihren neuen Netzbandofen Mistral 2.0 stellt die **GBT GmbH Bäckerei Technologie** (Halle B5, Stand 220) aus Villingen-Schwenningen vor, mit dem sie sich auch für den iba Award bewirbt. Mit dem energieoptimierten modularen Durchlaufofen können durch eine neuartige und patentierte Energienutzung der Rauchgase bis zu 30% Energie gegenüber konventionellen zyklothermisch beheizten Netzbandöfen eingespart werden, so das Unternehmen. „Konventionelle Netzbandöfen haben einen sehr hohen Energieverbrauch“, erklärt Leila Kenan von der GBT GmbH Bäckerei Technologie. Es gebe Ansätze, mit Rauchgasen über Wärmetauscher Warmwasser zu erzeugen. Dieses sei jedoch in Bäckereien normalerweise ausreichend vorhanden.

Viele Informationen zum Thema Energiesparen und Energieeffizienz gibt es auch am Stand des **Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks** (Halle B3, Stand 230). In einer eigens eingerichteten „Energie-Ecke“ stehen Energieexperten für Beratungsgespräche zur Verfügung. Daneben sind während der gesamten Messelaufzeit Mitarbeiter des Projekts EnEff-Bäckereien des Technologie-Transfer-Zentrums (ttz) Bremerhaven zu Gast, um wichtige Hinweise zum Umgang mit Energie zu geben. Schließlich sei es auch und gerade für kleine und mittelständische Betriebe interessant zu erfahren, wie sie Kosten senken können, betont Heino Scharfscheer vom Zentralverband. (GHM)

STEINHAUS GmbH

Weltneuheiten bei Backgurten

Gewalzte Backgurte, auch bekannt als „Z“ - oder Netzbander, spielen eine wichtige Rolle bei der Herstellung von Crackern, Cookies und Biskuits in Tunnelöfen. Durch ihre besondere Maschenstruktur ermöglichen sie eine optimale Nutzung der Prozesswärme, sorgen für gleichmäßige Backergebnisse von beiden Seiten des Produktes und haben dabei ein geringes Eigengewicht. Wegen ihrer extrem gleichmäßigen Maschenstruktur erleichtern darüber hinaus die Steinhaus-Backgurte die oft kritische Bandsteuerung deutlich. Außerdem können sie im Notfall bei Beschädigungen repariert werden.



Bild: Steinhaus GmbH

Mit 2 Weltneuheiten antwortet STEINHAUS nun auf neue Anforderungen aus dem Markt:

1. Neue Tunnelöfen werden immer länger und breiter gewünscht und geplant. Bisher war bei „Z“-Bändern eine Bandbreite von ~1.500 mm die Grenze. Jetzt sind bis zu ~1.800 mm möglich.
2. Bei den Backprozessen existiert der Trend, die Zykluszeiten verkürzen. Das macht die Erhöhung der Back- und Prozesstemperatur auf über 300 °C notwendig. Die verwendeten Backgurte können dabei helfen mit einem verbesserten Wärmespeicherungspotential. Mit der neuen Gurtype F4018 wird nun ein gewalzter Backgurt vorgestellt, der dem Rechner trägt und das doppelte Gewicht gegenüber einem „normalen“ Z-Band hat.

Halle A6, Stand 435

Neue Führung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Einstimmig hat sich das Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB) gestern für einen neuen Hauptgeschäftsführer entschieden: RA Daniel Schneider, derzeit Referent für Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (ZDB), wird bei der nächsten Vorstandssitzung am 5.10.15 als neuer Hauptgeschäftsführer vorgeschlagen.

Er tritt voraussichtlich zum 1.11.15 das neue Amt an.



Daniel Schneider

Bild: ZDB

„Das Präsidium hat sich einstimmig für die Nominierung von Herrn Schneider ausgesprochen. Wir sind sehr froh, in ihm einen dynamischen zukünftigen Hauptgeschäftsführer gefunden zu haben, der die Interessen und Belange des Bäckerhandwerks bestens kennt und bereits seit Jahren engagiert vertritt“, kommentiert Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., die Entscheidung.

Bereits seit Januar 2012 ist RA Daniel Schneider beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Berlin tätig. In seiner Aufgabe als Referent berät und vertritt er den Zentralverband in allen rechtlichen Belangen, insbesondere auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts und im Wettbewerbsrecht. Sein Jura-Studium hat der 1978 in Engelskirchen geborene und in Olpe aufgewachsene Südsauerländer an der Phillips-Universität Marburg abgeschlossen. Bereits hier galt sein spezielles Forschungsinteresse dem Rechtsbereich der Nahrungsmittel. Bevor er 2012 zum Zentralverband wechselte, arbeitete Daniel Schneider als Rechtsanwalt in einer auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei. Sein fundiertes Wissen in diesem Bereich bringt er seit 2012 als Dozent der Lebensmittelakademie Marburg auch in der Lehre ein.

Daniel Schneider selbst wird bis zur Ernennung zum Hauptgeschäftsführer weiterhin in seiner Funktion als Referent tätig sein und sieht seinem neuen Aufgabenbereich freudig entgegen: „Ich bedanke mich sehr für das Vertrauen, das mir das Präsidium des Zentralverbandes entgegenbringt und freue mich auf die Herausforderungen als Hauptgeschäftsführer und Interessenvertreter eines Handwerks, zu dem ich in den letzten Jahren eine ganz besondere Bindung entwickelt habe“, so Daniel Schneider zu der Entscheidung des Präsidiums. (ZDB)

Energiesparende Siedebacktechnik individuell angepasst an jeden Bedarf

Die Heim Gerätebau GmbH & Co. KG bietet auf dem Gebiet der Siedebacktechnik mit der Marke „Jufeba“ ein sehr umfangreiches Produktprogramm an. Dazu zählen sowohl manuelle als auch automatische Tisch- und Standgeräte mit und ohne Gärraum, computergesteuerte Kompakt- und Durchlaufanlagen sowie umfangreiches Zubehör wie Fettfilter und Gebäckfüller.

Auf dem Messestand wird die neue Generation der vollautomatischen Siedeback-Durchlaufanlagen den Messebesuchern vorgestellt.

Als Messeneuheit wird eine variable Siedeback-Durchlaufanlage Serie VSD vorgestellt. Als Alternative zu den bereits erfolgreich eingeführten Siedeback-Durchlaufanlagen mit fixem Reihenabstand lässt sich bei dieser Anlage die Größe der Reihenabstände variieren. So können sowohl kleine Gebäcke wie Minispritzkuchen, mittlere Gebäcke wie Berliner als auch große Gebäcke wie Apfelkrapfen oder Ausgezogene auf derselben Anlage vollautomatisch produziert werden.

Halle A1, Stand 284



Bild: Heim Gerätebau

Zukunftslösungen für das internationale Backhandwerk

WACHTEL präsentiert Zukunftslösungen für das internationale Backhandwerk. Im Mittelpunkt stehen Holzofenbrot, Ladenbacken auf der Platte und modernste High-Tech Steuerungen. Durch intelligente Prozess- und Konzeptlösungen im Bereich Kälte und Vakuum wird das Backen energetisch optimiert, das Gebäck bekommt mehr Geschmack und bleibt länger frisch.

Produkthighlights und Neuigkeiten:

Holzbackofen mit automatischer, direkter Pelletbefeuerung

- Holzofenbrot ist mehr als ein leckeres Nahrungsmittel - es ist Kindheit, Erinnerung und die Zukunft! Es kommen nur natürliche Zutaten wie Mehl, Sauerteig und Malz zum Einsatz. Slowbaking - ob mit Hefe oder Sauerteig - Geschmack braucht Zeit! Für eine rustikale, dunkle Kruste und den herzhaft aromatischen, saftigen, rauchigen Geschmack
- Dieser neue Holzbackofen wird den modernen Ansprüchen traditioneller Handwerksbäckereien gerecht: Direkte, automatische Pelletzulieferung vom Silo - ein umweltfreundlicher und erneuerbarer Brennstoff. Mehrere Öfen werden durch eine zentrale High-Tech Steuerungseinheit miteinander vernetzt und gesteuert
- Schamottstein mit idealem Wärmespeichervermögen für sanfte und nachhaltige Wärmeübertragung

R-EVOLUTION - der effizienteste Stikkenofen der Welt

- Backergebnisse vergleichbar mit der Qualität eines Etagenbackofens
- Optimale Kombination von Konvektions- und Strahlungswärme sorgt für bis zu 35% Energieersparnis
- Wirkungsgrad von über 90% durch patentierte Backkammerwände mit keramischer Beschichtung (ICT - Infrared Ceramic Technology), die als leistungsstarker Flächenwärmetauscher fungieren
- Satter Hochleistungsschwaden für brillante Krusten

Halle B5, Stand 110

PreciBake Virtual Quality Officer™

PreciBake®, the experts in Artificial Intelligence in the baking industry, will be presenting innovative product extensions to round out their portfolio consisting of the Virtual Baker® and BakeIT Cloud™ at the iba 2015.

The winner of the innovation award at the südback 2013 trade fair will be presenting the Virtual Quality Officer™, an extremely flexible process monitoring and automation solution for industrial customers at the Preci-Bake booth (hall B4/145). Also new by PreciBake®: the PB Connect™ add-on system that acts as a hub and collects data from connected devices and then sends the data to the BakeIT Cloud™ even without requiring the Virtual Baker®. A lot has happened at Preci-Bake: The ambitious young company has been able to welcome a range of cooperation partners consisting of renowned original equipment manufacturers (OEMs) over the past year. As a result, PreciBake systems, such as the Virtual Baker and the BakeIT Cloud are now available with even more ovens of different manufacturers.

Hall B4, Booth 145

Advertisement



Continuation page 1

COFFEE WORLD

Coffee Market is Experiencing a Boom Worldwide

And yet there are already businesses which attract many customers with their coffee specialities alone, so as to then also convince customers of the quality of their other products. Braune underlines the fact that quality, especially when it comes to coffee, is paramount.



"Anyone who wants to get to grips with this subject is able to do so", he is certain. The iba's "COFFEE WORLD" will be of help here with its wide range of displays. However, first and foremost, questions must be asked to establish what role the field of coffee should play for a business and which goals are to be pursued: do I want to show off my expertise and offer customers an experience, or should it primarily be a speedy process with little effort on the part of employees? Which investments are necessary, which machine is the right one, how can I ensure quality long-term? Every day at "COFFEE WORLD" up to ten experts will be available to answer the questions of trade visitors, not only in English, but also

in French, Arabic, and German. In addition, these experts will offer advice on suitable concepts for individual businesses, and facilitate making contacts all over the world.

In order to recognise how different machines and beans can affect coffee quality, bakers and confectioners at the exhibition have the chance to test out machines of varying price ranges. They will be able to taste the difference when the same type of coffee is prepared by three different models of machine, from low-budget to the more expensive varieties. Fully automatic coffee machines are also a hot topic, and Braune explains that "here in particular much has happened in the last three years". Beside all this visitors will be able to enjoy one of the best coffees in the world, made from the famous Geisha-Arabica bean from Panama, as well as getting to know different types of green coffee, observing roasting, and experience how professional baristas prepare the perfect cappuccino. Not only that, but visitors can find out about upcoming trends, for example the renaissance of brewed and filter coffee.

This special exhibition will be surrounded by further exhibitors, who will whisk you away to the world of coffee, starting with green coffee and the most notable types of bean, all the way to roasting, machines, and correct preparation. (GHM)

TEMPOMIX - Special Tempered Mixer

CHOCOTECH will participate on this year IBA exhibition in Munich and will expose the following machines on the common booth together with Sollich:



Image:
CHOCOTECH

CARASTAR, a batch cooker for the manufacture of caramel or filling masses on the basis of fruit. It is either capable to melt fondant blocs or can produce fondant.

TORNADO, a continuous pressurized aerating machine. In combination with the CARASTAR foams can be produced on the basis of egg white or gelatin. This can be used as toppings or fillings in baked items.

Especially on liquid dough big progress has been made. In combination with the **TEMPOMIX**, a special tempered mixer, followed by an in line cooler and the TORNADO, we are capable to supply a complete installation for the handling of dough for crispbread. On the booth there will be always three Chocotech sales engineers. **Hall 6, Booth 331**

Range of New Solutions:
Smart Energy Management Pays Off

Whether it is ovens, refrigeration systems, cooking appliances, display cases, heating, lighting, or hot water, a lot of energy is used in bakeries and stores. The demand for energy saving solutions, which significantly reduce operating costs, is greater than ever. At iba, entrepreneurs find a wide range of new solutions for individual, large, and industrial enterprises. "I am excited about the new energy-saving technical solutions to reduce the considerable operating costs. I especially recommend small businesses to have a very close look and to seek advice here. Whoever invests in useful energy-saving technology, can say goodbye to the massive burden faced of rising electricity prices", says Peter Becker, President of the International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) and of the German Bakers' Confederation.

Amongst others at iba, **MIWE Michael Wenz GmbH** shows how to effectively use energy and thereby reduce fuel consumption (Hall A2, Booths 311 and 511). The company even designates its especially energy-efficient products with its own energy-label e+. At the booth at iba visitors can experience a complete energy network and management system at work: In the bakery, the MIWE eco:nova recovers heat independently from oven fumes and flue gas. From a fully automated cooking unit, the MIWE eco:recover draws the waste heat. And the MIWE eco:proof uses the recovered energy for gentle heating of a climatized space.

Image: GHM



The **GBT GmbH German Bakery Technology** (Hall B5, Booth 220) introduces its new steel band oven Mistral 2.0 with which it is applying for the iba Award. With this energy-optimized modular conveyor oven, up to 30 per cent energy savings can be achieved, compared to conventional cyclothermic heated steel band ovens. This is achieved through the novel and patented use of the energy of the flue gases, the company said. "Conventional steel band ovens have a very high energy consumption," explains Leila Kenan from the GBT GmbH. There were approaches to generate hot water from flue gases through heat exchangers. However, in bakeries this is usually in sufficient supply. "That's why it makes sense to tackle the energy consumption."

The French manufacturer of industrial bakery equipment **Mecatherm** (Hall B2, Booth 150) relies on continuous improvement of product development processes. Hereby, the focus is mainly on processing dough, and the baking process, but also on innovative features ranging from final fermentation to freezing. The energy aspect of these solutions plays an increasingly important role. At iba Mecatherm is presenting a new conveyor line, among other things, which is equipped with sensors that detect whether trays are in circulation and stops the line immediately when idle. (GHM)

World Novelties for Baking Oven Belts by STEINHAUS GmbH

Rolled baking oven belts, a.k.a. Z-belts or Net bands play an important role for the production of crackers, cookies and biscuits in tunnel ovens. Their special mesh structure enables the optimum use of process heat, allows equal baking results on both sides of the product and all this with a low own weight.

With their extremely equal mesh structure, the STEINHAUS baking oven belts, moreover, facilitate the sometimes critical belt tracking considerably. Apart from that, they are repairable in case of emergencies by damages.

Now with 2 world novelties STEINHAUS is reacting to new requirements from the market:

1. New tunnel ovens are required and designed to get longer and wider. Up to now the limit for "Z"-belts was a width of ~1.500 mm. Now up to ~1.800 mm width are possible.
2. To reduce the cycle time exists as trend in baking processes. This requires the increase of the baking process heat above 300 °C. The baking oven belts used can help with that by an improved heat storage potential. With the new belt type F4018 there is now a rolled baking oven belt doing this with double the weight than the "normal" Z-belt.

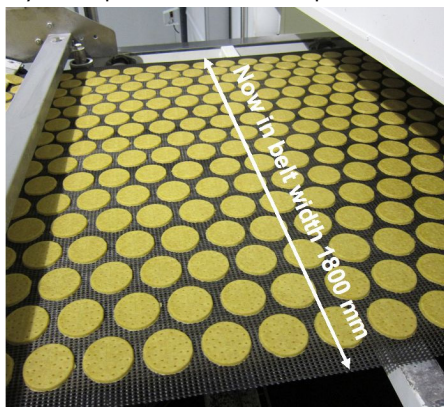


Image: Steinhaus GmbH

Hall A6, Booth 435

Brabender® Quality Analysis Live at the Booth

Under the motto Allround Solutions, at IBA 2015 the Brabender® company from Duisburg (Germany) will present its all-round solutions for the quality control of flour, dough, starch and other material that is applied in the world wide food industry.



Image: Brabender

How much water can a flour absorb so that the dough has optimum mixing characteristics? How elastic is the dough that I produce from the flour? How can I predict the baking behavior? How can I prove whether the flour received from the supplier complies with my specifications? Respectively, the Brabender® staff will give answers related to quality control at the four stations of their demonstration laboratory at booth no. B5.154. Different kinds of sample material will be analyzed with the Brabender® 3-Phase-System which consists of Farinograph®, Extensograph® and Amylograph®. These instruments that are applied as a standard in the world wide milling and baking industries and provide comprehensive information about flour quality, especially in combination with each other. The Brabender® GlutoPeak® represents the fourth station of the demonstration laboratory. Within seconds, this instrument provides a rheological fingerprint of the analyzed flour. Hence, it gives quick but also reliable information about the gluten quality and consequently about the baking characteristics of a flour. How can I best adapt the pro-cessing characteristics of my raw material to the different products and pro-cessing tasks? Booth visitors will get an answer to this question during a live demonstration with the single-screw extruder KE 19/25. This compact laboratory extruder is representative of the company's broad product range in the field of food extrusion. Allround Solutions stands for comprehensive information provided by the Brabender® instruments and equally for their versatility.

Hall B5, Booth 154

**„Baff Caff“ –
von wegen kalter Kaffee!**

„Baff Caff“ Frozen Milkshakes und allen voran der Frozen Cappuccino sind halbgefrorene, cremige Eis-Getränke auf Milchbasis. Das Shake-Pulver wird mit Wasser gemischt und in Slush Ice- oder Shake-Maschinen gefroren.



Bild:
Freunde
der Erfrischung

Besonders attraktiv ist die hohe Marge. Bei einem 200 ml Becher liegt der Wareneinsatz bei ca. 36 Cent. Im to-go-Bereich sind durchschnittliche Verkaufserlöse von 3,00 EUR erzielbar – und wenn die Gäste sitzen, sogar deutlich mehr!

Unter der Marke „Baff Caff“ gibt es neben dem Renner Frozen Cappuccino und Coffe Choc auch klassische Frozen Milkshakes in den Geschmacksrichtungen Vanille, Erdbeere, Yoghurt und Schokolade.

**„SLUSHYBOY's“
finest Frozen Smoothies –
100% Pure Fruit**

Gesundheitsbewusste Eisliebhaber aufgepasst! Die „Freunde der Erfrischung“ überzeugen mit 100% Pure Fruit. Das klassische Slush-Ice-Sortiment wird durch hochwertigste Fruchtkonzentrate zur Herstellung von halbgefrorenen Eisgetränken (Frozen Smoothies) ergänzt.



Bild:
Freunde
der Erfrischung

Mit den drei exklusiven Geschmacksexplosionen „Tropical“ (Mango-Maracuja), „Red Punch“ (Erdbeer-Banane) und „Pina Colada“ (Ananas-Koko) setzen die Bremer auf Natur pur und verzichten auf jegliche Zusätze aller Art.

Halle A4, Stand 220

**C. Siebrecht Söhne KG in der
„Artisano“ – die neue Brotgeneration**

Gebäcke mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch frei von Zusatzstoffen – dafür steht das neue Agrano-Konzept Artisano.



Bild:
Siebrecht Söhne KG

Bei Artisano handelt es sich um eine pastöse Getreidezubereitung, die in einem speziellen Verfahren in der Schweiz aus gekochten Körnern hergestellt wird. Die zusätzlich enthaltene Vorteigkomponente sorgt für einen einmalig intensiven, urigen Geschmack.

Artisano bietet somit deutlich mehr als ein übliches Brüh- bzw. Kochstück. Artisano wird in den Sorten Dinkel und Hafer angeboten, zwei Getreidesorten, die in der Verbrauchergunst weit oben rangieren. Ein weiterer Vorteil liegt in der Lagerung, die durch die Vakuumverpackung im ungeöffneten Zustand bei Raumtemperatur erfolgen kann.

Neue Snackkonzepte praktisch demonstriert

Für den boomenden Markt der Bäckersnacks werden im neuen Finishing-Bereich die Umsetzung innovativer Snackkonzepte sowie einfache aber originelle Veredelungsmöglichkeiten gezeigt.

Bioreal® - die Weltinnovation wird 20!

Seit der Erfindung der weltweit ersten Biohefe, der Original Bioreal®-Hefe durch die Firma Agrano sind 20 Jahre vergangen. Die Weltinnovation mit dem einzigartigen, patentierten Fertigungsverfahren hat sich längst bei der konsequenten Herstellung von Bio-Gebäcken weltweit etabliert. Auf der iba steht dieses Jubiläum im Mittelpunkt verschiedener Aktionen.

Trendthema „vegan“

Es werden sehr interessante süße Gebäcke vorgestellt, die auf veganen Rezepturen basieren und somit den Geschmack und die Anforderung dieser auch für den Bäcker sehr interessanten und nach wie vor wachsenden Zielgruppe gerecht zu werden.

Halle A3, Stand 271

**Tisch-, Stand- und Untertisch-
brotschneider der Typenreihe „Lotus“**

Die Brotschneider der Lebema-Typenreihe „Lotus“ sind nicht einmal 600 mm tief und schneiden ohne Öl bei Maschinenbreiten von 600 und 800 mm etwa 300 mm bzw. 400 mm langes Brot in Scheiben. Längere Brote (bis zu 450 mm bzw. 600 mm) werden jeweils automatisch mittig geteilt.



In den Lotusmaschinen ist ein einzigartiges Hygienekonzept realisiert worden. Der Brotkanal hat keine vordere Wand, so dass kein Schacht sondern nur eine waagerechte, nach vorn und zur Seite offene und somit leicht zu reinigende Brotauflagefläche vorhanden ist. Der Krümelraum kann über den einfach zu entfernenden Brotauslaufkanal optimal von oben gereinigt werden. Schnittreste lagern sich im Krümelraum nicht ab, weil sein Boden halbkreisförmig ausgebildet ist.

Bild: Lebema GmbH

Die Maschinen der Typenreihe Lotus sind als Tisch-, Stand- oder Untertischmaschinen lieferbar. Da die vordere Wand des Brotkanals fehlt, haben die Standmaschinen eine ergonomisch optimale Einlegehöhe von 870 mm. Das Eintütblech lässt sich generell aus dem Verkehrsweg heraus nach oben schwenken. Die Tischmaschinen schneiden wie die Standmaschinen etwa 154 Scheiben/min und weisen somit eine um etwa 50% höhere Schnittleistung als alle bisher in der Praxis eingesetzten Tischmaschinen auf.

Halle B3, Stand 111

MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen
Genuss. Vielfalt. Leidenschaft.

Zentrales Thema sind aktuelle Trends, die Braun durch spezielle Rezepturen und Vermarktungskonzepte neu interpretiert und weiterentwickelt. Dabei werden Lösungen für den stationären Konsum als auch für den Bereich to go mit entsprechenden Verpackungsideen präsentiert. Braun richtet sich dabei an die vier Zielgruppen Bäckerei, Konditorei, Gastronomie und die Eisdielen. Außerdem erwarten den Messebesucher auf dem Stand 351 in der Halle A4 diverse Neuprodukte.

Dessert Trend

Ein feines, verführerisches Desserts geht immer. Es stellt die krönende Vollendung jedes perfekten Menüs dar. Braun zeigt auf der Messe Anregungen wie Desserts je nach Bedarf und Anlass in verschiedenen Veredelungsstufen angeboten werden können, vom Standardklassiker bis hin zur exklusiven Spezialität.

My Whoopies

Seit fast 100 Jahren sind Whoopies aus der US amerikanischen Gebäckkultur nicht mehr wegzudenken. Mittlerweile haben die soften Doppeldeckerküchlein mit Cremefüllung auch bei uns viele Fans gefunden. Neben der bekannten, rein süßen Creme werden auf dem Messestand Rezepturen in Kombination mit harmonisierenden, pikanten Zutaten gezeigt wie Orange-Ingwer oder Erdbeer-Pesto.

Bild: MARTIN BRAUN



Salz-Caramel – der Trendgeschmack jetzt auch in Sahne

Braun stellt auf der iba ein neues Sahnestandmittel vor mit der gelungenen Kombination aus aromatischem Karamell und feinem Meersalz. Alaska-express Salz-Caramel wird in Wasser aufgelöst, anschließend mit geschlagener Sahne verarbeitet und ist zur Herstellung von Sahnetorten, - schnitten und Desserts geeignet.

Halle A4, Stand 351

**Backstubenbau:
Schlüsselfertig und Individuell**

Hans Dietrich Fertigbau errichtet Bäckereien zwischen 300 m² und 6000 m² in einem Zeitraum von drei bis sechs Monaten schlüsselfertig zum Festpreis. Das bietet Finanzierungssicherheit und einen fest planbaren Umzugstermin.

Als kompetenter und verlässlicher Partner begleitet Dietrich Fertigbau den Kunden von Anfang an in allen Phasen einer Baumaßnahme. So wird in der Planungsphase neben einer kunden- und bedarfsorientierten Entwurfsplanung auch bei der Sichtung geeigneter Grundstücke unterstützt und eine klassifizierte Gesamtkostenübersicht angefertigt. Dabei fließt die langjährige Erfahrung von über 120 unterschiedlichen Backstuben-Projekten ständig in die laufenden Neuplanungen ein und garantiert so vorab die Lösung vieler Detailfragen. Ebenso gehört die Erstellung des Bauantrags unter Berücksichtigung sämtlicher Bauvorschriften und behördlicher Vorgaben zum Leistungsspektrum von Dietrich Fertigbau. Nach Vorliegen einer Baugenehmigung folgt die budgetorientierte Realisierung des Bauprojekts.

Markenzeichen von Dietrich Fertigbau ist die im eigenen Haus entwickelte stützenlose Hallenkonstruktion mit in die Bodenplatte eingespannten Wandelementen. Diese Bauweise ohne störende Stützen und mit durchgehend glattflächigen Innenwänden erleichtert die Einrichtung, optimiert die Arbeitsabläufe und ermöglicht eine zügige Reinigung der Halle. Darüber hinaus lässt die Dachausführung mit sichtbaren Holzleimbändern in den Produktionsräumen keine Enge aufkommen. Eine großzügig bemessene Lichtstraße im Dach sorgt für angenehmes Tageslicht.

Halle B5, Stand 101



Bild: Hans Dietrich Fertigbau

**Brabender®
Qualitätsprüfung
live am Stand**

Unter dem Motto „Allround Solutions“ präsentiert die Brabender® GmbH & Co. KG auf der IBA 2015 ihre ganzheitlichen Lösungen zur Qualitätsprüfung von Mehl, Teig, Stärke und anderen Materialien, die in der weltweiten Nahrungsmittelindustrie zum Einsatz kommen.



*Bild:
Brabender*

Wieviel Wasser kann ein Mehl aufnehmen, damit der Teig die optimalen Kneteigenschaften besitzt? Wie elastisch ist der Teig, den ich aus dem Mehl forme? Wie kann ich das Backverhalten vorhersagen? Wie kann ich prüfen, ob das Mehl, das ich vom Müller bekommen habe, meinen Anforderungen entspricht?

Antworten auf diese und weitere Fragen rund um das Thema Qualitätskontrolle gibt Brabender® interessierten Besuchern an den vier Stationen seines Demo-Labors am Stand B5.154. Dort analysiert das Unternehmen verschiedene Probenmaterial mit seinem 3-Phasen-System, bestehend aus dem Farinograph®, Extensograph® und Amylograph®. Diese drei in der weltweiten Mühlen- und Backwarenindustrie standardmäßig eingesetzten Geräte liefern sowohl einzeln, aber vor allem in ihrer Kombination als 3-Phasen-System, umfangreiche Informationen über die Qualität eines Mehls.

Die vierte Station des Demo-Labors bildet der Brabender® GlutoPeak®. Das Gerät liefert bereits in wenigen Sekunden einen rheologischen Fingerabdruck des analysierten Mehls. So gibt es gleichermaßen schnell wie zuverlässig Aufschluss über die Kleberqualität und somit über die Backeigenschaften eines Mehls.

Halle B5, Stand 154

Steigerung der Kundenbindung

Mit dem einzigartigen System SERVEMAX(R) unterstützt die Serve-Systems GmbH nachweislich Filialisten in der Backwelt bei der Steigerung der Kundenbindung und somit dem Umsatz. Das web-basierte System, welches autark von internen IT-Infra-Strukturen läuft, zeichnet sich durch 3 Module aus.

SERVEMAX(R) erfasst täglich und filialgenau die Wünsche sowie Kritik aller Kunden. So lassen sich Optimierungsmaßnahmen zielgerichtet durchführen und deren Erfolg verlässlich messen.

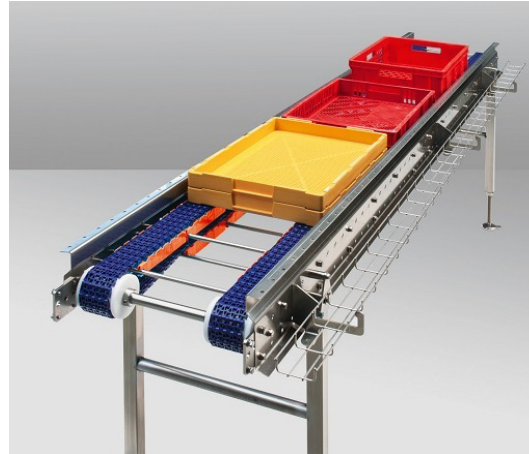
MIT SERVEMAX(R) gehören außerdem aufwendig zu pflegende Ordner mit den gesetzlich vorgeschriebenen Inhaltsangaben der Produkte der Vergangenheit an. Über einfach aufgebaute Suchmechanismen können die Inhaltsstoffe oder Allergene am gleichen Gerät abgerufen werden.

Optional bietet Serve-Systems seinen Kunden ein speziell auf die Backwelt zugeschnittenes, interaktives Lernprogramm, welches nahezu spielerisch die Verkaufs- und Beratungskompetenz der Mitarbeiter erhöht.

Halle B3, Stand 378

REICH Fördertechnik Anlagenbau Das Fördertechnik-System der Lebensmittelindustrie

Mit dem Fördertechnik-System 2.0 erfüllt REICH alle hygienischen und technischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie. Die Gleitelemente haben eine wabenförmige Struktur:



Die durchlässige Bauweise erlaubt eine optimale Reinigung und erfüllt somit die höchsten Hygieneansprüche.

Form und Material wurden so gewählt, dass die Gleitreibung zwischen dem Kunststoffgliederband und den Gleitelementen auf ein Minimum reduziert wird. Das erspart Energie und Kosten. Das Fördersystem wird allen Anforderungen gerecht.

Das Reich Fördertechnik-System 2.0 erfüllt alle Anforderungen der Lebensmittelindustrie. Geeignet für alle Körbe. Die Materialien und Farben der Bänder und der Gleitelemente können dem jeweiligen Einsatzbereich angepasst werden.

Bild: REICH GmbH

Für die zum Patent angemeldeten Gleitelemente werden je nach Einsatzbereich und Anwendung immer die optimalen Kunststoffe verwendet. So ist das System auch optimal z.B. zum Abkühlen beim Brottransport geeignet.

Jedes Gleitelement wird zwischen den Querverbindungen der Seitenwangen beliebig hintereinander und nebeneinander ohne Werkzeug eingehängt.

Halle A1, Stand 451

Imprint | Impressum

messe**kompakt**.de

EBERHARD print & medien
agentur gmbh

Anschrift EBERHARD print & medien agentur GmbH
Mauritiusstraße 53
56072 Koblenz / Germany

Tel. 0261 / 94 250 78
Fax: 0261 / 94 250 79
HRB Koblenz 67 63

info @ messekompakt . de
www.messekompakt.de
IHK Koblenz/Germany

Geschäftsführer Reiner Eberhard

eberhard @ messekompakt . de

Redaktion Thorsten Weber (tw)
(V.i.S.d.P.)

redaktion @ messekompakt . de

Erika Marquardt

marquardt @ messekompakt . de

Verkaufsleitung R. Eberhard

anzeigen @ messekompakt . de

Bilder/Logos/Texte

Brabender GmbH & Co. KG, Brezelbäckerei Ditsch GmbH, BWT water & more Deutschland GmbH, Boyens Backservice GmbH, CHOCOTECH GmbH, COMO Fashion Berufsbekleidung Inh. Giacomo Rugiano, EBERHARD print & medien agentur gmbh (epm), ELLER foodPakaging GmbH, Ernst Neumärker GmbH & Co. KG, exodraft a/s NL Deutschland, Forbo Siegling GmbH, Freunde der Erfrischung GmbH, GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM), GRAM Deutschland GmbH, Habersang GmbH, HANS BRUNNER GmbH, Hans Dietrich Fertigung GmbH & Co. KG, HARKE FoodTec - HARKE Group, Heim Gerätebau GmbH & Co. KG, HOBART GmbH, iceCool SYSTEM GmbH & Co. KG, Lebema GmbH, Manitowoc Deutschland GmbH, Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Mohn GmbH, plastbox Handelskontor GmbH, Plan B GmbH, PreciBake LLC / PeciBake GmbH, PS mako GmbH, Rancilio Group Feutschland GmbH, Reich GmbH, Samuelson Unternehmensberatung und Software-Entwicklung GmbH, Serve-Systems Consulting - Karl Berger, Steinhaus GmbH, SunPlan LED GmbH, toolboy Software GmbH, Wachtel GmbH, Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB), Archiv

Haftungsausschluss

Die EBERHARD print & medien gmbh prüft Werbeanzeigen von Ausstellern bzw. sonstigen Inserenten in diesem ePaper nicht und haftet unter keinerlei rechtlichen, insbesondere nicht unter wettbewerbsrechtlichen Gesichtspunkten für den Inhalt sämtlicher in diesem ePaper 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.

Gemäß Urteil vom 12.5.1998 | Landgericht Hamburg weisen wir darauf hin, dass wir keinerlei Einfluss auf die Gestaltung noch auf die Inhalte der auf unserer Homepage und ePaper gelinkten Seiten haben. Des Weiteren distanzieren wir uns von den Inhalten aller von uns gelinkten Seiten. Ebenso machen uns deren Inhalte nicht zu eigen und lehnen jegliche Verantwortung dafür ab.

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 epaper 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 epaper. 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

Fortsetzung von Seite 1

iba-UIBC-CUP „Konditoren“

Spitzenkonditoren aus Asien und Europa treffen sich in München

„Der iba-UIBC-CUP hat einen ganz besonderen Reiz, weil sich hier die besten Konditoren von zwei Kontinenten messen, auf denen die Patisserie hohes Ansehen genießt“, sagt Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbunds (BIV) und Vizepräsident der International Union of Bakers and Confectioners (UIBC). Für Besucher der iba sei er eine großartige Gelegenheit, herausragende Leistungen von Konditoren mehrerer Länder zu bestaunen, so Schenk weiter. „Es ist spannend zu beobachten, wie sie arbeiten, inwieweit sich die Herangehensweisen unterscheiden und welche Schaustücke sie fertigen.“



iba-cup 2012, Leistungsschau der besten Konditoren der Welt (Team Deutschland)

Bild: GHM

Der Startschuss für den Wettbewerb fällt am 16.9. um 9.30 Uhr. Dann beginnt der zweitägige Wettbewerb um die Krone der Konditoren. In den vier Schaubackstuben in Halle B3 zaubern die zweiköpfigen Teams vor den Augen des Messepublikums ihre süßen Kreationen. Bis Donnerstag, 17.9., um 13 Uhr haben sie Zeit, die gestellten Aufgaben zu meistern. Das Thema in diesem Jahr lautet „Zirkus“. Hierzu produzieren die Teilnehmer ein Dekorstück aus Zucker, Schokolade, Marzipan und Nougat – oder einer Kombination aus diesen Zutaten, drei unterschiedliche Petits Fours, drei verschiedene Pralinen, zwei Figuren sowie eine Landesspezialität, in die eine Torte integriert ist.

Eine perfekte Vorbereitung sei eine der Voraussetzungen für den Erfolg, so Schenk. „Es darf nichts schiefehen“, betont er. Schließlich stehe nur eine begrenzte Zeit zur Verfügung, um die Aufgaben zu erfüllen. Schenk sieht aber noch eine andere Eigenschaft, die den guten von einem sehr guten Teilnehmer unterscheidet: die mentale Stärke. „Die Teilnehmer müssen auf den Punkt genau fit sein, fast schon wie im Hochleistungssport. Und sie müssen ihr maximales Können abrufen – an zwei Tagen hintereinander.“

Aus Deutschland treten Annika Frühholz aus Steinheim in Baden-Württemberg und Thomas Lakner aus Göggingen, ebenfalls aus Baden-Württemberg, an. Beide haben bereits Wettbewerbserfahrung gesammelt: Annika Frühholz, tätig im elterlichen Betrieb, der Bäckerei Frühholz, gewann den praktischen Leistungswettbewerb des Konditoren Nachwuchses der Handwerkskammer Ulm und nahm teil am Landeswettbewerb der Konditoren in Baden-Württemberg. Thomas Lakner, beschäftigt beim Backparadies Berroth in Schwäbisch Gmünd, gewann im vergangenen Jahr im Team die Culinary-Trophy in Luxemburg. Ihre Konkurrenten beim iba-UIBC-CUP in München sind unter anderem Cathrine Nilsen und Hege Andersen Høgstø aus Norwegen sowie Dong-woo Lee und Hyunk-jin Kwon aus Südkorea sowie Peng Hao und Terry Yang aus Taiwan.

Am 17.9., ab 13 Uhr werden die Wettbewerbsbeiträge der Teilnehmer in Halle B3 präsentiert und von 14 bis 15 Uhr von einer Fachjury bewertet. Die Siegerehrung findet gleich anschließend um 15 Uhr auf dem iba-Forum statt. (GHM)

Teilnehmer:

Deutschland: **Annika Frühholz, Thomas Lakner**
Norwegen: **Cathrine Nilsen, Hege Andersen Høgstø**
Südkorea: **Dong-woo Lee, Hyunk-jin Kwon**
Taiwan: **Peng Hao, Terry Yang**

HANS BRUNNER: Schokoladenformen für jeden Anlass

Das 1935 gegründete Traditionsunternehmen Hans Brunner GmbH feiert dieses Jahr sein 80-jähriges Jubiläum. Mit jährlich mehr als 700 Neuentwicklungen für internationale Süßwarenunternehmen, mittelständische Chocolatiers, Konditoreien und den eigenen Katalog kommen jeden Tag durchschnittlich zwei neue Schokoladenformen auf den Markt. Eigene Designer, Ingenieure, Werkzeugmacher, Kunststoff-Techniker und Verkaufsprofis bilden ein hochmotiviertes Team von etwa 130 Spezialisten.



Bild:
Hans
Brunner

Die Firma Brunner präsentiert auf der iba Messe 2015 einen Teil ihres umfangreichen und vielfältigen Standardsortiments. Schokoladenformen für jeden Anlass, Neuentwicklungen, Bestseller und viele andere Formen werden auf dem Brunner Messestand präsentiert. Auch die Brunner Schleudermaschine wird auf der Messe gezeigt. Bestückt mit den aktuellsten Schleuderformen können die verschiedenen Funktionen der Schleuder getestet werden.



Bild: Hans Brunner

Ganz neu im Sortiment sind die Dekorformen aus flexiblem und 1,0 mm starken Polycarbonat. Die hauchdünnen Schokoladenblättchen für Torten- oder Dessertdekoration oder einfach zum naschen, lassen sich leicht aus der biegsamen Form lösen, ohne das zarte Motiv zu beschädigen.

Halle A4, Stand 354

SAMUELSON zeigt Kundenbindungssystem auf der iba 2015

Mit seiner intuitiv zu bedienenden Kassensoftware Back-Shop 2 und dem aktuellen ERP-System BackPro 8 bietet Samuelson ein umfassendes Kundenbindungssystem mit vielen Marketingmöglichkeiten an.

Ob bargeldlos einkaufen, Treuepunkte sammeln oder Rabatt-Aktionen – die personalisierten Kundenkarten von Samuelson sind vielseitig einsetzbar. Damit kann die Bäckerei-Filiale ihren Stammkunden einen besonderen Service bieten.

Mithilfe von sogenannten Codes (Barcode, QR-Code etc.), die an der Kasse beim Einkauf gescannt werden, identifiziert sich der Kunde und der Kassierer wird über Guthaben oder individuelle Kundenrabatte informiert. Papierform, Plastikkarte oder Smartphone-App – Samuelson liefert diese Codes für die unterschiedlichsten Medien mit der BackPro 8-Kartenverwaltung. Mit BackPro 8 werden auch die Kundenkonten mit Rabatten und Guthaben zentralseitig verwaltet. So können von hier aus Rabatte für besondere Aktionen an den Karten hinterlegt werden. Und auch als Mitarbeiterkarte für das An- und Abmelden an der Kasse kommen diese Karten zum Einsatz. Bei Verlust können die Karten gesperrt und auch sofort zum aktuellen Wert ersetzt werden. Sämtliche Daten und Transaktionen sind auf dem Server der Zentrale gespeichert.

Halle B3, Stand 511

Über 60 % Energie- einsparung mit SunPlan LED Leuchten

Gerade im Bäckerhandwerk ist der Einsatz von LED-Beleuchtung besonders sinnvoll, wird in der Backstube doch bereits gearbeitet, wenn andere noch schlafen. Die Beleuchtung ist somit im Dauereinsatz. Je länger die Brenndauer, desto schneller die Amortisation.

Im Vergleich zu Leuchtstoffröhren erreichen Sie eine Energieeinsparung von über 60%. Aufgrund der langen Lebensdauer von LED Leuchten (bis zu 50.000 Stunden) ist auch der Wartungsaufwand beseitigt. Eine Polycarbonat-Abdeckung und Alukörper (kein Glas) sorgen zudem für hohe Bruchsicherheit. Die Einsparung durch den Einsatz von LED-Leuchten ist deshalb enorm.

Halle B5, Stand 139

Fortsetzung von Seite 8

Interview mit Norbert Kijak: Wissenswertes rund um das Thema „Snack“

Welche Rolle spielen diese Trendthemen im Snack-Markt von heute bereits und wie reagiert dieser darauf?

Kijak: Natürlich spielen sich Veränderungen zuerst in den jungen und dynamischen Szenen der Städte ab. Durch die Omnipräsenz der elektronischen Medien gibt es allerdings auch hier kaum noch ein Kommunikationsgefälle, sodass diese Themen in zunehmendem Maße auch in der Fläche schneller angeboten werden können als in der Vergangenheit. Dennoch tun sich viele schwer, ein entsprechendes Angebot von sich aus umzusetzen. Hier gibt es noch erstaunlich viel Potenzial, mit seinem individuellen Konzept bei den Kunden zu punkten.

Generell gefragt: Was sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren im Bereich Snacks?

Kijak: Der Erfolg vieler Snack-Konzepte hängt von logistischen Aspekten ab: Soll die Bäckereifachverkäuferin Snacks zubereiten oder eher verkaufen? Welche Vorteile hat eine zentrale Fertigung? Wie wird eine gleichbleibend hohe Snack-Qualität gewährleistet? Auf der Themenfläche „SnackTrendS“ zeigt die Snack Akademie, wie Abläufe transparent und effizient gestaltet werden können.

Inwieweit werden Informationen für internationale Besucher geboten?

Kijak: Die deutsche Back- und Brotkultur gilt weltweit als herausragend sowohl was Geschmack als auch die Vielfalt angeht. Wir zeigen, wie Anbieter außerhalb Deutschlands ihren Kunden diese Vielfalt und diesen Geschmacksreichtum mit ihren Snacks vermitteln können. Und wir bieten Lösungen, die sich auch unter internationalen Logistikbedingungen hervorragend umsetzen lassen.

Zum Thema Snack gehört auch immer die Verpackung. Zeigen Sie auf der iba sinnvolle und umweltschonende Lösungen aus diesem Bereich?

Kijak: Natürlich werden auf der iba auch Spezialverpackungen und nachhaltige Lösungen präsentiert, da die Anforderungen an moderne Snackkonzepte auch immer eine entsprechende Verpackung „to go“ beinhalten. Schließlich soll das Produkt problemlos mitgenommen und bequem unterwegs gegessen werden können. (GHM)

ELLER foodPackaging „PanoramaFlatBag“ - Hochwertige Präsentation für die Selbstbedienung

Snacks schnell und einfach verpacken und unterwegs essen können, das ist die Maxime von ELLER foodPackaging. Mit unseren Verpackungslösungen erleichtern und verbessern wir nach-



haltig das Leben der Menschen bei der Zubereitung und dem Genuss der Lebensmittel.

Die Verpackungen ermöglichen neue Angebote im Snackbereich, denn die Verbraucher wollen unterwegs verführt und verwöhnt werden.

Schnell einzupacken, hochwertige Präsentation für die Selbstbedienung, super angenehm zum Essen unterwegs.

Bild: ELLER foodPackaging GmbH

Direkt mit seinen Kunden entwickelt ELLER foodPackaging attraktive Verpackungslösungen aus Papier, Karton und Folie und produziert mit den höchsten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Der neu PanoramaFlatBag verlängert die Standzeiten in der Bedienungstheke, somit kann von Beginn an ein hoher Warendruck erzeugt werden, der den Abverkauf steigert. Der Bedienprozess wird beschleunigt und eine Selbstbedienung ermöglicht.

Der Kunde sieht ein hygienisches frisches Produkt und erkennt sofort, dass er dieses durch die praktische Abrissperforation auch unterwegs genießen kann.

Halle B3, Stand 350

COMO Fashion

Einzigartig in Look und Leistung

Mit der Markenkollektion Como DELUXE schlägt COMO Fashion ein neues Kapitel im Trendbuch für moderne, anspruchsvolle Berufskleidung auf. Die Exklusiv-Linie für Verkauf, Service und Backstube überzeugt durch ihre einzigartige Komposition aus individuellem Design, hervorragendem Tragekomfort und bedingungslosen Pflegeeigenschaften. In Bäckerei und Konditorei ist damit ein erstklassiger und einzig-artiger Mitarbeiterauftritt garantiert.

Como DELUXE ist die neue, exklusive Markenkollektion von COMO Fashion, die Bäcker und Konditoren eine unverwechselbare Mitarbeitergarderobe in Service, Verkauf und Backstube garantiert. Die Oberteile, Schürzen, Servicekleider und Kochjacken kommen aus dem Como-eigenen Atelier und zeichnen sich durch trendige Designs, eine moderne Linienführung und umfassende Farbwelten aus. Die große Auswahl bei Como DELUXE bietet eine grenzenlose Kombinierbarkeit. Ergänzt um hochwertige Stick-Logos aus der hauseigenen Stickerei von COMO Fashion entstehen Outfits mit besonderer Note und einzigartigem Ausdruck.

Ebenso wie der Stil entsprechen auch die Qualitätsmerkmale von Como DELUXE den gehobenen Anforderungen der Como-Kunden.

Mit den neuen Sortimenten für die Backstube zeigt das Team auch in Sachen Mode einen guten Geschmack.

Bild: COMO Fashion Berufsbekleidung



Die Kollektion ist aus strapazierfähigen Geweben gefertigt, die einen hohen Tragekomfort mit hervorragenden Pflegeeigenschaften verbinden. Die Materialien sind, unabhängig von ihrer Zusammensetzung, pflegeleicht, bügelleicht und überwiegend kochwaschbeständig. Dieser Mix gibt jedem Kollektionsteil die Langlebigkeit, die Bäcker und Konditoren bei den Kollektionen von COMO Fashion schätzen. Damit außerdem die langfristige Verfügbarkeit bei Como DELUXE stimmt, genießen die Kunden die Vorzüge einer mehrjährigen Nachbestell-Garantie, die der Trendsetter bei allen seinen Kollektionen bietet.

Halle A4, Stand 243

Mohn GmbH

Hygieneschleuse „NEWLINE“

Die Mohn GmbH (Meinerzhagen) präsentiert sich auf der iba 2015. Auf dem Messestand können sich die Besucher über aktuelle Trends und spannende Neuerungen informieren - von Umkleide- und Sozialraumausstattungen über die neueste Entwicklung im Bereich Hygienetechnik bis hin zu Betriebseinrichtungen aus Edelstahl.

Hygiene maßgeschneidert für jede Betriebsgröße

Hygieneschleusen sind eine der wichtigsten Säulen eines erfolgreichen Hygienekonzeptes. Hier bietet Mohn maßgeschneiderte Lösungen für jede Betriebsgröße sowie Hygienekomplettlösungen. Auf der iba 2015 stellt Mohn beispielsweise die neueste Entwicklung im Bereich Personal-Hygieneschleuse „NEWLINE“ mit neuer Dosier-technik vor.

Bild: MOHN GmbH



Um sicher zu stellen, dass die Schleuse nur mit desinfizierten Händen passiert werden kann, werden die Hände durch zwei überlistungssicheren Sensoren erkannt und für eine zuvor festgelegte Zeit mit Desinfektionslösung besprüht. Es sind beide Hände gleichzeitig in die Desinfektionsvorrichtung zu führen. Nach Erkennung der Hände werden diese mit einer vorher festgelegten Dosiermenge Desinfektionsmittel benetzt. Erst wenn ein grünes Licht die vorgeschriebene Desinfektion signalisiert, ist auch das Drehkreuz am Ende der Hygieneschleuse frei geschaltet. Auf diese Weise wird immer gewährleistet, dass nur Personen mit desinfizierten Händen die Produktion betreten.

Halle B3, Stand 116

Neue Werbemittel für mehr Umsatz in der goldenen Jahreszeit

Saisonal und regional – so sehen die Backtrends von heute aus. Und wenn die Tage kürzer werden, stehen leckere Blechkuchen mit Obst der Saison ganz oben auf der Wunschliste vieler Kunden. Besonders in Kombination mit leckeren Kaffeespezialitäten finden Pflaumen- und sonstige Blechkuchen in der herbstlichen Jahreszeit großen Anklang. Mit neuen Werbemitteln aus dem Aktionskatalog des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. haben Innungsbäcker nun die Chance, die herbstlich, gemütliche Stimmung in ihrer Backstube auch für den Kunden erlebbar zu gestalten.



Bild: ZDB

Warme Motive in gedeckten Herbstfarben machen Lust auf gemütliche Stunden im Bäckerei-Café. Saisonale Produkte sind nicht nur nachhaltig, sondern auch verkaufsfördernd – deshalb spielen sie auf den großflächigen Plakaten der Aktion „Herbstzauber“ auch die Hauptrolle. Abgerundet wird das Kundenerlebnis natürlich mit ansprechenden Sonderangeboten, die Innungsbäcker auf den aufmerksamkeitsstarken Plakaten mit beschreibbarem Sonderangebotsfeld individuell anpreisen können. Für die gemütliche Herbststimmung bietet der aktuelle Aktionskatalog auch Dekorationen, wie einen herbstlichen Tischaufsteller und einen Kuchenpappeller, auf dem der Herbstkuchen serviert werden kann. Diese und weitere Werbemittel finden sich in dem 2. Katalog 2015 des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, der an alle Innungsbetriebe versendet und ebenfalls als ePaper auf www.baeckerhandwerk.de erhältlich sein wird. (ZDB)

Habersang GmbH

Creme- und Aromakocher

Die KORÜ-mat 2G hat sich in den letzten Jahren als Quasi Standard für die Herstellung von Brüh-Koch und Aromastücken etabliert.

Besonders bei der Herstellung von Kochstücken mit niedriger TA (< 300) werden an das Rührwerk sehr hohe Ansprüche gestellt.



KORÜ-mat 2G

Bild: HABERSANG

Dank des bärenstarken Rührwerks mit bis zu 355 Nm Drehmoment, können solche Teige ebenso problemlos verarbeitet werden, wie Mehlkochstücke z.B. aus Dinkelmehl mit hohem Wasseranteil.

Die smartCONTROL Steuerung ist das Hirn der KORÜ-mat 2G. Hier werden alle Parameter für den Kochprozess, das Rührwerk und die Wasserdosiereinheit verarbeitet. Der Benutzer muss nur noch den Kessel befüllen, und am Touchscreen das Rezept auswählen. Den Rest erledigt die Maschine vollautomatisch. Damit ist sichergestellt, dass jeder Benutzer immer das gleiche Ergebnis erzielt.

Mit 99 frei programmierbaren Kochprogrammen, und ebenso vielen Rührprogrammen, passt sich die KORÜ-mat 2G an jeden Bedarf an. Zum Entleeren wird der Kessel elektrisch gekippt, flüssige Massen wie z.B. Vanillecreme oder Konfitüre können auch über den großen Ablasshahn mit Schnellwechsel-Verschluss entleert werden. Die Maschine ist in den Größen von 70-300 Liter (KORÜ-mat 2G) lieferbar. **Halle A3, Stand 417**

Anzeige

Informieren Sie sich schon heute über die Produktneuheiten von Morgen

„messe**kompakt**.de NEWS“ informieren Sie schon vor Messebeginn über die neuesten Trends, Entwicklungen und Neuheiten der Branche.

„messe**kompakt**.de NEWS“ ist auch iPhone, iPad und Co. kompatibel und somit immer und überall abrufbar.

FachPack 2015 • ANUGA 2015
INTERNORGA 2016 • EuroCIS 2016
ProSweets Expo 2016 • ISM 2016 • IFFA 2016
BIOFACH 2016 • SACHSENBACK 2016 • südback 2016



messe**kompakt**.de



Unser Beitrag zum Umweltschutz:

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

