DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

D•B•Z weckruf magazin

Trophy zur 2024

Jetzt bewerben!
Bewerbungsschluss:
15.09.2024

Ihr Unternehmen im **Rampenlicht**

Die Auszeichnung

Zum zwölften Mal lobt das DBZ Magazin die DBZ Trophy zur Südback (26.-29.10.2024) aus. Dieser Traditionspreis für Aussteller der Stuttgarter Fachmesse ist eine begehrte Auszeichnung und Anerkennung für besonders zukunftsweisende Konzepte, die dem Bäcker das Leben erleichtern.

Die Bewerbung

Teilnehmen können alle Aussteller der Südback, die durch innovative Neuentwicklungen oder signifikante Verbesserungen das Bäckerhandwerk unterstützen und einen Beitrag zu seiner Weiterentwicklung leisten. Die Gebühren: Bei Einreichung der Bewerbungsunterlagen fällt eine Teilnahmegebühr in Höhe von 395 Euro zzgl. MwSt. pro Innovation an.

Ihr Vorteil als Preisträger

Berichterstattung in den Medien der INGER Verlagsgesellschaft mbH und der Convention Verlagsgesellschaft mbH print & digital. Wir setzen Ihr Produkt in den Fokus der Branche.

Sie haben Fragen?
Dann wenden Sie sich gerne an Henning Tau per Telefon unter +49 (0)541 58 05 44-70 oder per E-Mail an tau@baeckerwelt.de

Bewerben Sie sich jetzt online unter oder per Bewerbungsunterlagen unter www.baeckerwelt.de/trophy-zur-suedback-2024/

Foto: d1sk / adobestock.com 2022

DIE JURY

Prof. em. Dr. Dr. e. h.
Friedrich Meuser
TU Berlin

Henning Tau
Geschäftsführung
INGER Verlag

Christian Bremicker
Fachredaktion
DBZ Magazin

Dipl.-Ing. (FH) Siegfried Döbler
BG Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Philipp Lagoda
Fachredaktion
DBZ Magazin

Die Gebühren: Bei Einreichung der Bewerbungsunterlagen fällt eine Teilnahmegebühr in Höhe von 395 Euro zzgl. MwSt. pro Innovation an.

Unsere Marketing Services für die Preisträger: Nutzen Sie das Gewinner-Label DBZ Trophy zur Südback für Ihre Kommunikation – in der Branche und darüber hinaus. Sie erhalten das Logo, eine Pressemitteilung inkl. Fotos und ein Advertorial inkl. Sonder-Newsletter als Nachbericht. Kosten: 2.500 Euro zzgl. MwSt.

28 ORIENTIEREN DBZ TROPHY ZUR SÜDBACK

Ausgezeichnet

– findet die Jury und verleiht sechs Unternehmen für ihre herausragenden Lösungen die DBZ Trophy zur Südback.

Von Lukas Ortner

Zunächst drehte die Jury auf der Südback ihre Runden und besuchte zahlreiche Ausstellerstände. Dann gingen sie in Klausur um aus vielen guten Lösungen die besten auszumachen. Dafür zuständig war die diesjährige Jury aus Fachredakteur Stefan Schütze, INGER-Geschäftsführer Henning Tau, INGER-Verlegerin Monika Kirchhofer, BGN-Experte Siegfried Döbler sowie Prof. em. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser. Es dauerte eine Weile, doch man wurde sich einig: Die sechs Sieger der DBZ Trophy zur Südback standen fest. Noch auf der Messe durften sich die ausgezeichneten Unternehmen über die Urkundenüberreichung durch die Jury freuen. Die Preisträger finden Sie auf den folgenden Seiten.

Die Jury von links: Fachredakteur Stefan Schütze, INGER-Geschäftsführer Henning Tau, INGER-Verlegerin Dr. h. c. Monika Kirchhofer, Prof. em. Dr. Dr. e. h. Friedrich Meuser sowie BGN-Experte Siegfried Döbler.

DBZmagazin 11-2022

29 ORIENTIEREN DBZ TROPHY ZUR SÜDBACK

DER SHOP-UDO VON BAKEXPERTS

Der neue Vakuum-Ladofrohn benötigt etwa dieselbe Stellfläche wie ein herkömmlicher Ladenofen, kann aber viel mehr: Durch die Kombination von Vapoum, Wasserdampf, Wärmebehandlung und Luftumwälzung verlagert sich der Backprozess um bis zu 50 Prozent bei nur geringem oder keinem Backverlust. Auf gewissen Geräten gebacken. Außerdem kommen die Brote durch die V

EIN VOLLELEKTRISCHES VERKAUFSMOBIL FÜR TOUREN VON BSK

BSK hat einen Mercedes-Sprinter modifiziert: Vom veränderten Lauf der Kabelstränge über eine verjüngerte Klappenfunktion bis hin zur Anpassung der Fahrzeug-Elektrik an eine Hochvolt-Anlage. Zudem gelang eine Nachrüstung mit 20 Ampere Stromstärke mit der Mercedes-Benz-Technik, ohne merkliche Einschränkung der Reichweite. Die Nutzungsdauer von Kühlung, Beleuchtung, Kasse und weiteren Verbrauchern wurde dadurch von sechs auf neun Stunden täglich erhöht. Das elektrische Verkaufsmobil pröffnet so neue Möglichkeiten, mit verschiedenen Stopps nah bei den Werkstätten, mit

30 ORIENTIEREN DBZ TROPHY ZUR SÜDBACK

INTELLIGENTER TAGESPLANER VON DELICIOUS DATA

Das intuitiv bedienbare Web-App versucht durch die Analyse vergangener Einflussfaktoren, die Frage „Welche/ Artikel muss wann und in welcher Menge produziert werden?" möglichst zeitnah/auf zu beantworten, um so die Arbeit in den Verkaufsmitteln zu optimieren und die Produktion zu minimieren. Die Datenpeise für die Prognose besteht aus „ge Verkaufsfaktoren und zukünftigen Faktoren, wie Wetter oder Ferien-Feiertage. Auf den ermittelten Produktionsdaten wird eine Checkliste mit terminierten Aufgaben in Form eines Tagesplanes erstellt.

Delicious Data

31 ORIENTIEREN DBZ TROPHY ZUR SÜDBACK

VARIOBAKE VON MIWE

Durch über die Backprogramme einstellbare drei Stufen für den Brenner – von sanft über normal bis aggressiv – lässt sich im Roll-in-Stikkenofen die Gebäckcharakteristik optimieren. Der neuartige Ansatz dabei ist es, dazu nicht die Luftmenge oder Strömungsgeschwindigkeit der Konvektion zu verändern, sondern die Brennerleistung. Dadurch nähern sich die Backeigenschaften des Stikkenofens einem Etagenofen an und ermöglichen beispielsweise das Backen von (reinem) Roggenbrot ohne Breitlaufen in der Stufe „aggressiv", oder saftig gebackenen Sand- oder Biskuitmassen in der Stufe „sanft".

WP CONNECT VON WP DIGITAL

Es gibt bereits digitale Services, die sich mit der Hardware von Maschinen und Anlagen beschäftigen, von einem Online-Bestellservice für Ersatzteile bis hin zu Predictive maintenance. Doch WP Connect geht weit darüber hinaus und bezieht auch die Technologie mit ein. Durch das Auswerten der Daten diverser, in der hauseigenen Bäckereitechnik installierter Sensoren sollen in Zukunft beispielsweise auch die Programme für die verschiedenen Gebäcke automatisch optimiert werden können.

DBZmagazin 11-2022

Foto: d1sk / adobestock.com 2022

Bewerben Sie sich jetzt online unter

oder reichen Sie Ihre Bewerbung auf nachfolgendem Fragebogen ein:

Firma

Ansprechpartner

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Land

Telefon

E-Mail

Halle Stand

Kategorie

- ○ Rohstoffe
- ○ Convenience
- ○ Marketing
- ○ EDV
- ○ Technik
- ○ Verkaufen

Produktbeschreibung

Problemstellung, Ansatz

Foto: d1sk / adobestock.com 2022

Ihre Bewerbung

Bezeichnung der Innovation

Beschreibung, Arbeitsweise

Gibt es ähnliche Lösungen von Wettbewerbern?

○ Ja

○ Nein

Wenn ja, wie unterscheidet sich Ihre Innovation davon?

Foto: d1sk / adobestock.com 2022

Ihre Bewerbung

Geplante Marktreife

Bitte fügen Sie der Bewerbung aussagekräftige Fotos und/oder Zeichnungen bei.

Mit Einreichung meiner Bewerbungsunterlagen stimme ich der Teilnahmegebühr in Höhe von 395 Euro zzgl. MwSt. pro Innovation zu.

Datum Unterschrift

Die Juryabstimmung ist vertraulich.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Rückantwort bitte bis spätestens 15.09.2024 an:

Henning Tau
Fax: +49 (0)541 58 05 44-99
E-Mail: tau@baeckerwelt.de

Foto: d1sk / adobestock.com 2022

WIE GEHT'S WEITER?

Die Jury behält sich vor, eine Vorauswahl zu treffen.
Die nominierten Produkte werden während der Südback am 26. und 27.10.2024 an Ihrem Stand begutachtet und getestet.
In einer offiziellen Sitzung kürt anschließend die Jury die Gewinner in den jeweiligen Kategorien.
Wir informieren Sie rechtzeitig, ob Ihr Produkt oder Ihre Innovation erfolgreich war.

Die Gewinner erhalten eine Urkunde.
Die Preisverleihung findet während der Südback am 28.10.2024 statt.

Sie haben Fragen?
Dann wenden Sie sich gerne an Henning Tau per Telefon unter +49 (0)541 58 05 44-70 oder per E-Mail an tau@baeckerwelt.de

INGER Verlagsgesellschaft mbH
Luisenstr. 34,
49074 Osnabrück
Telefon: +49 (0)541 58 05 44-30
Fax: +49 (0)541 58 05 44-99

Foto: d1sk / adobestock.com 2022