

SÜD REPORT BACK

DIE AKTUELLE MESSEZEITUNG

KOSTENLOS!

Tipp für die Heimfahrt:

An der A 8 hat die H-Albzeit eröffnet – sehenswert!

ab Seite 3

Kreativität entdecken:

Brote können auch echte Kunstwerke sein.

ab Seite 13

//// NACHRICHTEN ////

Treffpunkt für Konditoren

Im Konditoren-Trend-Forum (Halle 7, Stand D71) werden alle relevanten Themen angesprochen, die die Branche aktuell beschäftigen und neue Trends aufgezeigt. Experten demonstrieren ihre Fertigkeiten. So zeigt der Chocolatier Kevin Kugel, was es mit dem Trend Räuchern, Gären und Fermentieren in der Konditorei auf sich hat. Und die Konditormeisterinnen Stephanie Schleeauf und Sophie Werz berichten in einem neu geschaffenen Gesprächsformat, wie sie sich mit einer Cafeteria selbstständig gemacht haben.



Foto: Landesmesse Stuttgart 2022

■ Auf der Bühne führt Chocolatier Kevin Kugel den Zuschauern vor, wie sie durch Räuchern, Fermentieren und Gären Produkte der Extra-Klasse herstellen.

Hallenpläne und Aussteller

ab Seite 4

Bed & Dinner

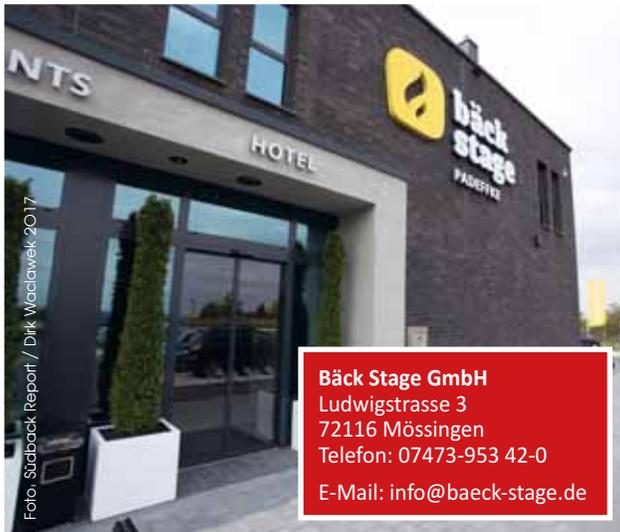


Foto: Südback Report / Dirk Wadlawek 2017

Bäck Stage GmbH
Ludwigstrasse 3
72116 Mössingen
Telefon: 07473-953 42-0
E-Mail: info@baeck-stage.de

Wer Brötchen sagt, meint oft auch Frühstück. Und wer Frühstück anbietet, kann auch gleich die Übernachtung bereithalten. Und vor dem Zubettgehen, muss der Mensch ja auch noch etwas essen. Das hat sich vielleicht die Bäckerfamilie Padeffke aus Mössingen gesagt und deshalb das Bäck Stage eröffnet. Bäckerei, Restaurant, Events, Hotel – mit diesem Vierklang will man seinen Gästen die „besonderen Momente rund um die schönste Nebensache der Welt“ bieten – den Genuss. Bäckerei heißt: gutes Brot, gute Brötchen. Restaurant: eine offene Küche mit Pizza nach Wunsch, Salaten, Burgern, Steaks und typisch schwäbischen Spezialitäten. Event: eine großzügige Backstube für Backkurse und Seminare. Hotel: hervorragende (booking.com) bzw. sehr gute (tripadvisor.de) Gästebewertungen. Viele gute Gründe also, nach der Messe das Bäck Stage zu besuchen.

WIND DES WANDELS

Das Bäckerhandwerk steht vor enormen Herausforderungen. Energiepreise, Rohstoffknappheit, Inflation, Personalmangel – die Liste der Krisen ist lang. Um so wichtiger ist es, sich auszutauschen und voneinander zu lernen. Im Trend-Forum gibt es daher Trend-Talks, praktische Vorführungen und Diskussionsrunden. Das Bäckerhandwerk kann die Herausforderungen meistern, wenn es sich auf seine Stärken besinnt, meint beispielsweise Bernd Kütscher von der Akademie in Weinheim: „Wir befinden uns in einer Zeit des Wandels. Wem dieser Wandel gelingt, den erwartet eine goldene Zukunft“, sagt er. Dabei helfen kann vielleicht der Auftritt von Tina Reicherter und Susanna Rupp, den beiden jungen, preisgekrönten Bäckerinnen. Oder das Seminar des Fachlehrers Thomas Backenstos zum Thema Retourenverwertung. Aber auch der Vortrag von Marktkieker-Preisträger Ingmar Krimmer über die Möglichkeiten des digitalen Marketings wird sicherlich einige Denkanstöße liefern. – Das Programm zum Bäcker Trend-Forum finden Sie auf den Seiten 8 und 9 dieses Südback-Reports.



Foto: Stuttgart Messe 2019

■ Auch die Wildbakers werden wieder im Trend-Forum in Halle 8 zu Gast sein. Beste Unterhaltung ist garantiert.

REICH
Fördertechnik

Halle 8 D31
MESENEUHEIT

Ihr Pionier für
Fahrerlose
Transport-
Systeme

- + **flexibel**
frei wählbare Stapelanordnung, für nahezu alle Kistentypen und Formate
 - + **sicher**
Jederzeit ist der Zugriff auf alle Stapel möglich, Korbstapel direkt auf dem Boden
 - + **kostengünstig**
keine baulichen Veränderungen notwendig, inklusive Anlagenvisualisierung
-
- = **Alles**
aus einer Hand



www.reich-gmbh.net

Ort der Innovationen

Endlich gibt es für die Backbranche wieder eine große Messe. Nicht irgendwie online, sondern ganz klassisch mit Ständen und echten Menschen. Das ist schon einmal ein Grund zur Freude, auch wenn über Deutschlands Mittelstand dunkle Krisenwolken hängen. Vertreiben lassen die sich am besten mit neuen Konzepten und Ideen, wie sie auf der Südback zu finden sind. Die Ausstellung ist die langersehnte Gelegenheit, Erfahrungen persönlich auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen, alte aufzufrischen und gemeinsame Projekte ins Werk zu setzen. Hier ist der Ort, an dem Innovationen geboren werden, die die Branche weiterbringen. Ausdruck dieses Gründergeistes sind die ungezählten Gespräche an den Ständen der Aussteller, die Shows, in denen Experten ihre neuesten Errungenschaften präsentieren und Podiumsdiskussionen, auf denen aktuelle Fragestellungen erörtert werden. Das Programm der Südback zeigt also eindrücklich, dass allen Krisen zum Trotz den Bäckern und ihren Lieferanten die Ideen nicht ausgehen. Auch wenn Sie sich nicht mit akuten Investitionsplänen tragen, ist es gut, dass Sie die Messe besuchen. Nur wer auf dem Laufenden bleibt, kann mit den aktuellen Herausforderungen umgehen. Willkommen am Ort der Innovation! Gerne begleitet Sie dieser Südback Report zu den spannenden Neuheiten der Lieferpartner.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Messe und viel Spaß beim Lesen.

Ihre Redaktion des Südback Reports

INHALT

News

- 02 Editorial
- 02 Nachrichten

Highlights der Hallen

- 04 Halle 5
- 06 Halle 7
- 10 Halle 8
- 12 Halle 9
- 14 Halle 10

Termine

- 08 Impressum
- 08 Terminkalender:
Bäcker-Trend-Forum
Schaubackstube

Besuchen Sie uns der Südback!

Die INGER Verlagsgesellschaft mbH ist der Partner des Bäckerhandwerks in Sachen Fachinformation. Mit seinen Titeln Aroma, Artisan, Back Journal, Back Journal direkt, Backtechnik, BäckerGastro, Bäcker Zeitung, Cereal Technology, Coffee Business, DBZ Magazin und Filialmanagement deckt der Verlag die ganze Bandbreite der backenden Branche ab. Dazu kommt das tagesaktuelle Internet-Portal baeckerwelt.de mit der Mediathek des Bäckerhandwerks. Das Kennenlernen der Fachtitel erleichtert Messe-Rabatt auf alle neu abgeschlossenen Abonnements in Höhe von 30 Prozent. Schauen Sie also am INGER-Stand vorbei! Sie finden uns im Foyer vor Halle 10 (Stand FOY01).

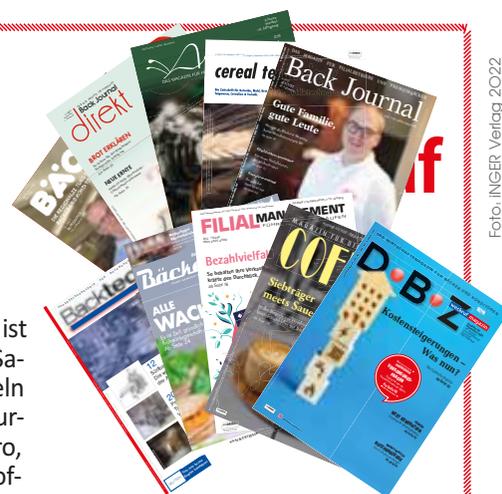


Foto: INGER Verlag 2022

UNTERSCHÄTZTER UMSATZBRINGER



Foto: Eversys 2022

Moderne Kaffeevollautomaten erleichtern Mitarbeitern in Cafés, Bäckereien und Konditoreien die Arbeit.

Kaffee ist in Bäckereien weiter ein wichtiger Umsatzbringer – Grund genug, sich auf der Südback über Konzeptlösungen für Bäckerei, Konditorei und Café zu informieren. Auch steigende Rohstoffpreise haben den Kunden die Lust am Muntermacher nicht verdorben. Es gibt allerdings viel zu lernen: über die Bohne, ihre Veredelung, die Zubereitung und die ganze Vielfalt. Siebträger oder Vollautomat? Auf Fragen wie diese erhält man bei zahlreichen Südback-Ausstellern konkrete Antworten.



Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH 2022

Carlo-Wildt-Pokal

Was der Konditorenachwuchs zu leisten imstande ist, das zeigt er im Kampf um den Carlo-Wildt-Pokal 2022. Der Lehrlingswettbewerb des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg dreht sich in diesem Jahr um das Thema „Kontraste“. Die Teilnehmer, die im zweiten oder dritten Lehrjahr sind, haben eineinhalb Stunden Zeit, um eine Torte zu kreieren. Kriterien für die Bewertung der Arbeiten sind unter

anderem Farbharmonie, Handwerklichkeit und dem Thema dienliche Garnierung. Die Tagessieger werden jeweils um 16:00 Uhr in Halle 7, Konditoren-Trend-Forum, geehrt.

Wer wird Back Star 2022?

Asaad al Farra, Elisa Junghanß, Andhika Fahkri und Lisa Sahin heißen die Finalisten, die beim Back Star Contest 2022 von Vandemoortele in die Endrunde kamen. „Gegensätze ziehen sich an“, lautete die Thematik. Inspiriert wurden die Jungtalente zum Beispiel durch Kindheitserinnerungen aus ihrem Heimatland, familiäre Einflüsse, besondere Reisen und die eigene Experimentierfreude. Wer von ihnen als Sieger aus dem Wettbewerb hervorgeht, wird am 22. Oktober um 14 Uhr am Stand von Vandemoortele (Halle 9 / B12) verkündet.



Foto: Vandemoortele 2022

Die Finalisten des Back Star Contest 2022: Asaad al Farra, Elisa Junghanß, Andhika Fahkri und Lisa Sahin



Foto: Stabbecker Report / Dirk Woclawek 2022

H-Albzeit
An der Auffahrt A8,
Nellinger Str. 25
89188 Merklingen

Internet: www.h-albzeit.de

AUTOBAHNBÄCKER

Heiner Beck von der Schwäbischen Alb – bekannt als BeckaBeck – hat sich auf neues Terrain vorgewagt und an der A8 ein Konzept eingerichtet, das sich sehen lassen kann – sozusagen die Antwort des Bäckerhandwerks auf die Autobahnraststätte. In der H-Albzeit gibt es nicht nur ein breites Sortiment aus seiner Backstube, sondern auch eine ganztägige Gastronomie und eine Markthalle mit Handelswaren sowie den Metzger Failenschmid. Für das Ideensammeln: Beck bietet Einkauf per Kundenkarte, SB-Terminals für die zweite Tasse Kaffee, zentrales Kassensystem, frisches, conveniencefreies Kochen vor Ort, ein täglich wechselndes Angebot von schwäbischen Spezialitäten. Wer nach der Messe auf der A8 Richtung Ulm fährt, nimmt zur H-Albzeit am besten die Abfahrt 61 Merklingen. Geöffnet hat die H-Albzeit bis 20:00 Uhr.

Anzeige

Snack-Ideen, die begeistern!

Lassen Sie sich von neuen Snack-Trends inspirieren.

★ **LEERDAMMER® Brat- und Backtaler** mit noch nie dagewesener Kürbiskern-Kräuter-Panade. Ideal für leckere, warme vegetarische Snacks!

★ **KIRI® - sahnig-cremiger Genuss**, der Klein und Groß mit herzhaften Snacks und süßen Rezeptideen begeistert.

Am besten gleich testen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!
**HALLE 8
STAND B22**

LEERDAMMER®
**BRAT UND
BACKTALER**



Lactalis Holländischer Käse GmbH vertreibt auch KIRI® von Bel Brands Deutschland GmbH
www.bel-foodservice.de



www.leerdammer-foodservice.de

Alles drin

In Halle 5 sind vom Architekturbüro bis zum Brotschneidemaschinenhersteller alle Bereiche vertreten.



Washkabine mit aktiver Wärmerückgewinnung

Guggenberger, Halle 5, Stand B65

Seit der Gründung 1991 baut Guggenberger Kammerwaschanlagen, die nahezu alles reinigen, trocknen und desinfizieren, was in ihren großen Wasorraum passt. Das können zwei Stikkenwagen, bestückt mit Blechen oder Dielen sein, aber auch rund 89 Körbe gleichzeitig. Eine Neuheit ist die aktive Wärmerückgewinnung, mit der pro Stunde etwa 11 kWh Strom an der Heizungseinrichtung eingespart werden können. Dazu ein Rechenbeispiel: Bei 220 Arbeitstagen mit je sieben Stunden Schichten betragen die eingesparten Energiekosten bei einem Kilowattstunden-Preis von 0,35 Euro in einem Jahr 5.082 Euro. Bei einer Doppelschicht sind es 10.164 Euro. Daraus ergibt sich eine kurze Amortisationsdauer von nur ein bis zwei Jahren.

Natürlich funktioniert's auch

Zealandia, Halle 5, Stand C31

Passend zur Strategie „funktioniert – natürlich!“ startet Zealandia das „Nativa Konzept“. Die dazugehörigen Produkte und Anwendungsrezepte sollen ganz einfach Natürlichkeit ins Feinbackwaren-Sortiment bringen. Die Gebäcke zeichnen sich geschmacklich durch mehr Natürlichkeit aus. Auf nicht notwendige Zusatzstoffe, auf Palmöl und auf künstliche Emulgatoren wird verzichtet. Dinkel-Hefeteig Pur eignet sich ideal zur gelingsicheren Herstellung von saftigen, aromatischen Dinkel-Hefefeinteiggebäcken in Clean Label-Qualität. Aus der Natürlich-Range stammt auch die Cremige, perfekt für Kaltcremes. Sie ist konturen- und backstabil sowie schnitt- und frosterfest. Ob als kernige Dinkel-Nuss-Schnecke, fruchtiger Dinkel-Quark-Achter oder Chia-Dinkel-Taler – Zealandia ist überzeugt, dass die Cremige in Kombination mit Dinkel-Hefeteig Pur ein echter Genuss ist.



VIELSEITIGE SYSTEMTECHNOLOGIE FÜR BÄCKEREIEN

Handtmann, Halle 5, Stand D11

Die Portioniermaschinen von Handtmann sind in Kombination mit Vorsatzgeräten flexibel einsetzbar. Sie eignen sich zum Teigteilen, Dosieren oder Formen einer großen Backwarenvialt – vom freigeschobenen Weizenbrot bis zum Kastenbrot, vom Kleingebäck bis zu Snacks und Feingebäck. Eine Kombination ist beispielsweise die manuelle Portioniereinheit MPE in Verbindung mit einer VF 608 B Portioniermaschine. Das Dosierventil DV 85-1 portioniert pastöse und flüssige Produktmassen, auch mit stückigen Einlagen, direkt in verschiedene Behältnisse oder als Topping oder auf ein Teigband. Eine dauerhaft grammgenaue Dosierung ist bei allen Produktmassen durch das exakte und produktschonende Flügelzellenförderwerk der Portioniermaschine gewährleistet. Eine Lösung für die industrielle Backwarenherstellung ist das Teigteilsystem SE 442-1 in Verbindung mit einer Portioniermaschine VF 840 und dem integrierten Wägesystem WS 910. Die Teigteilung erfolgt ölfrei, was Gebäckfehler und Kosten reduziert. Es sind Stundenleistungen von bis zu 10.000 Teiglingen möglich. Für sicheres Hochleistungsdosieren, flexibel auf 2 bis 24 Bahnen, gibt es das ventillos Dosierventil DS 552. Es arbeitet bei Portionsgrößen von 5 bis 500 Gramm mit bis zu 200 Takten pro Minute.



BESSER PLANEN, BAUEN UND BACKEN

FactoryXperts, Halle 5, Stand C52

FactoryXperts beschäftigt sich erfolgreich mit der Planung von grossen, mittelständischen und kleinen Bäckereibetrieben. Zusammen mit ATP und MINT vereint FactoryXperts erfahrene Betriebsplaner:innen, Strategieberater:innen und Placemaker mit Architekt:innen und Ingenieur:innen zu einem europaweit einzigartigen Kompetenzzentrum für die Planung von Backwarenfabriken.



Teigverarbeitung und Brotschneider



Foto: Jac 2022

Jac, Halle 5, Stand C21

Jac präsentiert sein umfangreiches Sortiment von Brotschneidemaschinen und Teigverarbeitungslösungen. Bei der Teigverarbeitung liegt der Schwerpunkt auf der Live-Demonstration mit Bäckermeister Sascha Hänsel, der vor Ort die verschiedenen Anlagen nutzt. Hänsel präsentiert die großen Vorteile eines Sauerteig-Managements mit der Tradilevain und arbeitet mit dem populären vollautomatischen Teigteiler Paniform, aber auch mit dem brandneuen manuellen Teigteiler Easyform, der auf der Südback erstmals vorgestellt wird. Bei den Brotschneidern stehen aus dem Bereich Gatterschneider die Eco+, die Picomatic und die SB-Schneidemaschine New Self, der Bestseller unter den Gatterschneidemaschinen, zum Testen bereit. Bei den Kreismessermaschinen zeigt Jac die Varia Pro 800, die Varia Self 1000 und die integrierte Version, die Integra.

Anzeige



IS(S)T IN!

...VOM TREND ZUR **MODERNEN FORM**
DES LIFESTYLES

...STETIG **WACHSENDE ZIELGRUPPE**
FÜR VEGANE PRODUKTE

...ATTRAKTIVES GESAMTPAKET AUS
MELLA-VEGAN-RÜHR UND
MELLA-VEGAN-KREM

...FÜR **VIELFÄLTIGE**
VEGANE FEINBACKSPEZIALITÄTEN



Neue Ideen

In Halle 7 ist das **Konditoren-Trend-Forum** einen Besuch wert. Auch interessante Hersteller sind zu finden.

BEWÄHRTE KNETERTECHNIK

Eberhardt Backtechnik, Halle 7, Stand 7 B57

Ein echtes Alleinstellungsmerkmal der Kneten von Eberhardt Backtechnik ist die sogenannte Quadratspirale. Diese sorgt laut Hersteller dafür, dass die Rohstoffe ideal aufgeschlossen werden und der Teig zwischen Spirale und Kessel weniger gequetscht wird. Daraus sollen eine besondere Schonung des Teiges und eine geringere Teigerwärmung resultieren. Darüber hinaus verfügt der Maximat Kneten über eine permanente Teigtemperaturanzeige. Aufgrund dieser Technik kann der Kneten nicht nur nach einer bestimmten Zeit automatisch abschalten, sondern auch, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist. Auf diese Weise bleibt die Teigtemperatur beherrschbar. Die Bedienung erfolgt über die strapazierfähige Folientastatur.



Foto: Eberhardt Backtechnik 2021



Foto: Messe Stuttgart 2022

Anzeige

Wir digitalisieren die Backbranche – von der Kasse bis zur Warenwirtschaft

Immer einen Klick voraus mit...

- der neuen BackShop-App
- dem Kiosk
- dem WebShop
- dem QR Code Scan am Tisch!

AURES
TOUCH THE DIFFERENCE

SAMUELSON



Grüne Highlights mit Thermo-Oel

Heuft, Halle 7, Stand C11

Heuft demonstriert mit seinen Thermo-Oel Ofenanlagen im neuen Design, wie nachhaltig Energie gespart werden kann, wie einfach Hybrid geht und backt wie immer live vor Ort. Zudem ist der Thermo-Oel Heizkessel der Serie New Efficiency „NE“ mit optimiertem Strömungswiderstand zu begutachten. Sein Wirkungsgrad von 87 Prozent ist vom TÜV zertifiziert und steht für höchste Effizienz und CO₂-Reduktion. Um die Effizienz weiter zu erhöhen, ist es bei Mehrkesselanlagen auch Stand der Technik, ein intelligentes Energiemanagement-System zu integrieren. Mithilfe des Back-Information-Center (BIC) lassen sich Messdaten und Kennzahlen ergänzend visuell darstellen. Energieverbräuche lassen sich so identifizieren, gegebenenfalls optimieren und normenkonform dokumentieren. Generell schafft die Wärmeübertragung durch Thermo-Oel für nahezu jedes Produkt die ideale Backatmosphäre. Weitere Vorzüge sind die zentrale Wärmeversorgung der gesamten Ofenanlage, wobei ein redundantes Anlagenkonzept eine hohe Betriebssicherheit gewährleistet. Außerdem bietet das energieeffiziente System alle Möglichkeiten der Wärmerückgewinnung sowie moderne Steuer- und Regelungstechnik bei einer Leistung von 100 bis 2.000 KW.



Foto: Heuft 2022

Grafik: upklyak / stock.adobe.com 2022

Umsatzchancen warten nicht

Antegon GmbH, Halle 7, Stand B74

Mit über 2.000 angebundenen Fachgeschäften ist Foodtracks nach Angaben von Antegon die verbreitetste Software zur Bestelloptimierung für Bäckereien in Deutschland. Das neue Modul „Bestell Tuning“ ermöglicht eine intelligente und gleichzeitig einfache Bestellung für Bäckereien. Als Erfolgsgeheimnis seiner Software bezeichnet das Münsteraner Unternehmen die gute Nachvollziehbarkeit, die ein perfektes Zusammenspiel von Algorithmen und menschlicher Erfahrung ermöglicht. So gelingt Digitalisierung im Bäckerhandwerk. Derzeit sparen 50 Bäckereien mit Foodtracks nicht nur Retouren in den Zeiten der aktuellen Inflation und Energiekrise, sondern reduzieren auch kontinuierlich frühe Ausverkäufe und können somit Umsatzchancen nutzen.



Foto: Antegon GmbH 2022



Süße Momente – auf der südback 2022!

Entdecken Sie auf unserem Stand im Themenbereich „süß & fein“ vielfältige und köstliche **Kuchen-Versuchungen** und **Feinbackwaren** hergestellt mit unseren Zeelandia-Produkten:

- Joghurt-Rühr
- Dinkel-Hefetig Pur
- Käsekuchen-Traum
- Mohn-Genuss
- Haselnuss Klassik
- Vegan-Rühr
- und vielen mehr

Lassen Sie sich auch in den anderen Themenbereichen von unseren **herzhaften Snacks, Broten und Brötchen** überraschen.

Besuchen Sie uns auf unserem **Messestand Halle 5 Stand 5C31** oder **scannen Sie den QR-Code** ab für weitere Informationen:



Verlag: INGER Verlagsgesellschaft mbH
Luisenstraße 34
49074 Osnabrück
Postfach 1220
49002 Osnabrück
Zentrale: +49 (0)541 58 05 44-30

Herausgeberin: Monika Kordhanke
Tel.: +49 (0)541 58 05 44-69
Mobil: +49 (0)157 86 81 33 65
Fax: +49 (0)541 58 05 44-99
E-Mail: kordhanke@ingerverlag.de

Geschäftsführung: Monika Kordhanke, Henning Tau
Chefredaktion: Dirk Waclawek (V. i. S. d. P.)
Telefon: +49 (0)541 580544-51
E-Mail: waclawek@baeckerwelt.de

Redaktions-anschrift: Luisenstraße 34
49074 Osnabrück
Fax: +49 (0)541 58 05 44-99
E-Mail: redaktion@baeckerwelt.de

Autoren dieser Ausgabe: Kristina Bomn
Stefan Schütter
Benno Kirsch
Lukas Orft

Grafik: Anne Hawighorst
Telefon: +49 (0)541 58 05 44-40
E-Mail: hawighorst@ingerverlag.de

Internet: www.baeckerwelt.de

Anzeigen: Anzeigenpreisliste 4 vom 01. Januar 2022
Bei telefonisch aufgegebenen Anzeigen haftet der Verlag nicht für die Richtigkeit.

Leitung Anzeigenverkauf: Sonja Shirley
Telefon: +49 (0)234 91 52 71-76
Mobil: +49 (0)178 202 16 81
E-Mail: shirley@baeckerwelt.de

Anzeigenverwaltung: Volker Kohl
Telefon: +49 (0)234 91 52 71-16
Telefax: +49 (0)234 91 52 71-19
E-Mail: kohl@baeckerwelt.de

Abonnenten-service: INGER Verlagsgesellschaft mbH
Luisenstraße 34, 49074 Osnabrück
Telefon: +49 (0)541 58 05 44-60
Telefax: +49 (0)541 58 05 44-99
E-Mail: abo@baeckerwelt.de

Druckerei: Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25,
34253 Lohfelden

Urheberrecht und Nutzungsrechte: Alle im Südback Report erschienenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch Übersetzungen, vorbehalten. Reproduktionen jeder Art bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Verlages. Der Südback Report wird ganz oder in Teilen im Print vertrieben. Für unverlangt eingesandtes Bild- und Textmaterial wird keine Haftung übernommen. Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Eine Gewähr

für die Richtigkeit der Veröffentlichung kann trotz sorgfältiger Prüfung nicht übernommen werden. Die Redaktion behält sich vor, Zuschriften und Leserbriefe bei Veröffentlichung zu kürzen. Aus der Nennung von Markenbezeichnungen in dieser Zeitschrift können keine Rückschlüsse darauf gezogen werden, ob es sich um geschützte oder nicht geschützte Zeichen handelt. Diese Zeitschrift ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Nutzungsrechte: Die vorliegende Fachzeitschrift wird in gedruckter und digitaler Form vertrieben und ist aus Datenbanken abrufbar. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Artikel und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung, Verbreitung, Digitalisierung, Speicherung in Datenbanksystemen oder Inter- und Intranets, ist unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urhebergesetz nichts anderes ergibt. Sollten Sie Artikel aus dieser Fachzeitschrift nachdrucken, in Ihr Intranet oder Pressespiegel übernehmen oder per E-Mail versenden wollen, können Sie sich die erforderlichen Rechte bei der INGER Verlagsgesellschaft mbH, Henning Tau, Telefon 0541-58 05 44-70 erwerben. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Verlagsrecht für die Zeit bis zum Ablauf des Urheberrechts. Diese Rechteübertragung bezieht sich insbesondere auf das Recht des Verlages, das Werk zu gewerblichen Zwecken per Kopie (Mikrofilm, Fotokopie, CD oder andere Verfahren) zu vervielfältigen und/oder in elektronische oder andere Datenbanken aufzunehmen.

Copyright©2022 für alle Beiträge, sofern nicht anders angegeben, bei der INGER Verlagsgesellschaft mbH. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste, Internet und Vervielfältigungen auf Datenträgern wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen.

Beilagen: -
Gerichtsstand: Gerichtsstand ist Osnabrück.

Es gelten die **Allgemeinen Geschäftsbedingungen der INGER Verlagsgesellschaft mbH**, die im Internet unter www.ingerverlag.de einzusehen sind. Die Europäische Kommission stellt unter <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> eine Plattform zur außergerichtlichen Online-Streitbeilegung (sog. OS-Plattform) bereit. Die Teilnahme an den Streitbeilegungsverfahren ist freiwillig; der INGER Verlag nimmt nicht teil an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle. Wir liefern ausschließlich an Gewerbetreibende, Institutionen und Verbände!

Eine Veröffentlichung von Inhalten in sozialen Netzwerken ist ausdrücklich untersagt.

Terminkalender

BÄCKER-TREND-FORUM

WO: ALFRED KÄRCHER HALLE (HALLE 8) STAND D51

Samstag 22. Oktober 2022

- 11:15 Uhr:** Thomas Backenstos: Leckerer Upcycling von Retouren
- 12:00 Uhr:** Jungmeister aus Wels: Österreichische Spezialitäten
- 12:45 Uhr:** Roman Schäfer: Brandmasse mit Craquelin
- 13:30 Uhr:** Thomas Backenstos: Leckerer Upcycling von Retouren
- 14:15 Uhr:** Jungmeister aus Wels: Österreichische Spezialitäten
- 15:00 Uhr:** Roman Schäfer: Brandmasse mit Craquelin
- 15:45 Uhr:** Thomas Backenstos: Leckerer Upcycling von Retouren
- 16:30 Uhr:** Lydia Steinbrich: Eissandwich

Sonntag 23. Oktober 2022

- 09:45 Uhr:** Jungmeister aus Wels: Österreichische Spezialitäten
- 10:30 Uhr:** Dr. Friedrich Longin: Nachhaltiges Weizenbrot unter globalen Versorgungskrisen
- 11:15 Uhr:** Talkrunde: Wie sicher ist unsere Rohstoffversorgung?
- 12:15 Uhr:** Bernd Kütscher: Die Bäckerei der Zukunft: neue Chancen für das Handwerk
- 13:00 Uhr:** Talkrunde: Die Urgetreide Experten - Altes neu erleben
- 14:45 Uhr:** Wild Bakers: Voll auf die Walnuss
- 15:30 Uhr:** Talkrunde: Fachkräftemangel - Azubi gesucht
- 16:15 Uhr:** Talkrunde: Digitalisierung, Künstliche Intelligenz und Nachhaltigkeit

Montag 24. Oktober 2022

- 09:30 Uhr:** Stefan Dümler: Die Ackerbohne - das heimische Superfood
- 10:15 Uhr:** Azubis aus Como: Italienische Spezialitäten
- 11:00 Uhr:** Thomas Doetkotte: Potentiale bei den Prozessen in der Produktion
- 13:15 Uhr:** Talkrunde: Digitalisierung, Künstliche Intelligenz und Nachhaltigkeit
- 14:00 Uhr:** Dr. Anna-Kristina Marel: Insektenmehle
- 14:45 Uhr:** Talkrunde: Wie sicher ist unsere Rohstoffversorgung?
- 15:30 Uhr:** Siegerehrung Azubi-Cup

Dienstag 25. Oktober 2022

- 09:30 Uhr:** Azubis aus Como: Italienische Spezialitäten
- 10:15 Uhr:** Brot für die Welt: Aktion 5.000 Brote
- 11:00 Uhr:** Talkrunde: Fachkräftemangel - Azubi gesucht
- 11:45 Uhr:** Azubis aus Como: Italienische Spezialitäten
- 12:30 Uhr:** Talkrunde: Service Roboter im betrieblichen Einsatz
- 13:15 Uhr:** Thomas Doetkotte: Potentiale bei den Prozessen in der Produktion
- 14:15 Uhr:** Brot für die Welt: Aktion 5.000 Brote
- 14:45 Uhr:** Johanna Uhl: Butterbrot und Kräutergarten
- 15:30 Uhr:** Siegerehrung Azubi-Cup



Ich bestelle 5 Ausgaben BäckerGastro zum jährlichen Bezugspreis von 150 Euro (inkl. MwSt. und Versand). Wenn Sie sich für ein Digital-Abo entscheiden, zahlen Sie 120 Euro (inkl. MwSt.) im Jahr.



Ich bestelle 12 Ausgaben des DBZ Magazin zum jährlichen Bezugspreis von 295 Euro (inkl. MwSt. und Versand). Wenn Sie sich für ein Digital-Abo entscheiden, zahlen Sie 235 Euro (inkl. MwSt.) im Jahr.



Ich bestelle 12 Ausgaben des Back Journal zum jährlichen Bezugspreis von 260 Euro (inkl. MwSt. und Versand). Wenn Sie sich für ein Digital-Abo entscheiden, zahlen Sie 220 Euro (inkl. MwSt.) im Jahr.

Hinweise zu den AGB und Ihrem Widerrufsrecht finden Sie unter www.baeckerwelt.de

- Ich zahle bequem per SEPA-Lastschrift und spare zusätzlich noch 10% des Abonnementpreises bei der ersten Rechnungsstellung.
- Hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung Ihrer Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).

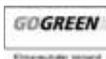
Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Abonnementbestellung

INGER Verlagsgesellschaft mbH
Luisenstr. 34, 49074 Osnabrück
Per Fax: 0541 91 52 71-99
Per Telefon: 0541 58 05 44-60



Weitere Titel des INGER Verlags:



SCHAUBACKSTUBE

WO: ALFRED KÄRCHER HALLE (HALLE 8) STAND D51

Samstag 22. Oktober 2022

- 10:00 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 10:45 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 11:30 Uhr: Matthias W. Frész: Französische Macarons: bunte Vielfalt erleben
- 12:15 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 13:00 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 13:45 Uhr: Matthias W. Frész: Französische Macarons: bunte Vielfalt erleben
- 14:30 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 15:15 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 16:00 Uhr: Matthias W. Frész: Französische Macarons: bunte Vielfalt erleben
- 16:45 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe

Sonntag 23. Oktober 2022

- 09:30 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 10:15 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 11:00 Uhr: Matthias W. Frész: Französische Macarons: bunte Vielfalt erleben

- 11:45 Uhr: Thomas Backenstos: Leckerer Upcycling von Retouren
- 12:30 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 13:15 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 14:00 Uhr: Thomas Backenstos: Leckerer Upcycling von Retouren
- 14:45 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 15:30 Uhr: Matthias W. Frész: Französische Macarons: bunte Vielfalt erleben
- 16:15 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood

Montag 24. Oktober 2022

- 14:00 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood
- 14:45 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 15:30 Uhr: Johanna Uhl: Butterbrot und Kräutergarten
- 16:15 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood

Dienstag 25. Oktober 2022

- 14:00 Uhr: Andreas Lieb: Backen mit wilder Hefe
- 14:45 Uhr: Stefan Dümler: Ackerbohnen - heimisches Superfood

Anzeige



BAKOMATIC
FRESH EVERYDAY

BAKING IN PERFECTION.

10B81



Besuchen Sie uns auf der Südback!
www.bakomatic.de

8

Interessante Impulse

Das Bäcker-Trend-Forum bietet ein volles Programm. Doch auch die Aussteller in Halle 8 zeigen, wie eine moderne Bäckerei in Produktion und Verkauf ausgestattet sein könnte.



Advertorial

NEUER LECKERER SNACK-GENUSS

Lactalis Holländischer Käse Foodservice, Halle 8, Stand B22

Im Mittelpunkt des Lactalis Holländischer Käse Messestandes steht in diesem Jahr das Thema „Snack-Vielfalt“ am Beispiel des neuen Back-Trends „Schnecken“. Das Fachpublikum kann sich am Stand überzeugen, wie man aus den ‚puren‘ Schnecken durch den Einsatz der attraktiven Käsemarken Kiri und Leerdammer einen leckerherzhaften Back-Genuss zaubern und damit auch gewinnbringend aufwerten kann. Die Basis des Erfolgsrezepts besteht aus der Einarbeitung des sahnig-cremigen Kiri in den knusprigen Plunderteig. Die Verwendung von mild-nussigem Leerdammer, verfeinert mit weiteren Zutaten wie z. B. Lauch, Bacon, Tomaten oder Spinat, runden das Geschmackserlebnis ab und schaffen auch optisch echte Highlights in der Bäckertheke.



Foto: Lactalis 2022

Teigteilen und mehr

König, Halle 8, Stand B41

König zeigt mit der I-Rex Compact EC eine vollautomatische Teigteil- und Rundwirkmaschine mit einem separaten und ölfreien Teil- und Rundwirksystem. Zwei Versionen, nämlich Classic und Futura, bieten mehr Vielseitigkeit durch die Kombination von zwei Gewichtsbereichen oder Reihen. Mit einem Gewichtsbereich von 30 bis 100 g ist es möglich, 6-reihig bis zu 14.400 Teiglinge pro Stunde zu produzieren. Dabei ist der neue I-Rex Compact EC im König Easy Clean Design (EC) ausgeführt. Das Design bietet daher eine sehr gute Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung durch große Türelemente, ein offenes Edelstahl-Design und abnehmbare Elemente, wie Staubtuch, Schieber, Formtrommel und Formband. Der Ceres 2.2-Teigteiler verbindet zudem bestmögliche Teigschonung mit hoher Gewichtsgenauigkeit. Dabei beherrscht die Ceres heimische Sorten, wie Roggenbrot oder Mischbrot, genauso perfekt wie mediterrane Brote bis hin zu Panettone und Pizzateig.



Foto: König 2022

Ein ganzheitlicher Laden

Schmees, Halle 8, Stand B15

Mit einem neuen Standkonzept in puristischem Look präsentiert Schmees einen ganzheitlichen Laden rund ums Backen. Dank der Beteiligung starker Partner aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk wird nicht nur live gebacken, sondern Schmees demonstriert und analysiert außerdem vernetzte Abläufe einer Filiale und zeigt Trends, neue Technologien, Digitalisierung, Vernetzung, Kassensysteme, Kälte, Teigführung und Snacks. Eine Antwort auf die aktuelle Situation im Bäckereimarkt ist Inszena SB+, eine neue SB-Theke für die Brot- und Brötchenpräsentation. Sie lässt sich mühelos in die bestehenden Schmees-Theken eingliedern und ist unabhängig von der Thekenkonstruktion als SB-Regal nutzbar. Ein schräges Auslagefach wird von oben mit Waren beschickt. Der Kunde entnimmt sein Wunschprodukt durch eine Hygieneschutz-



Foto: schmees 2022

öffnung, die anderen rutschen nach. Der Hygieneschutz aus Glas und das Krümelfangblech werden nur vom Personal zu Reinigungszwecken geöffnet. Bei der Konstruktion standen Funktionalität, Handhabbarkeit und Nachhaltigkeit im Fokus.

Maßgeschneiderte Maschinen für Kleingebäck

Fortuna, Halle 8, Stand B42

Fortuna baut seit 135 Jahren maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen zur teigschonenden Kleingebäckherstellung und zeigt zwei Brötchenanlagen. Für knappe Platzverhältnisse ist die Primus Pro mit der Premium K kurz ideal. Die weitgehend aus Edelstahl gefertigte Kopfmachine Primus Pro ist komfortabel zu bedienen und entspricht mit getrenntem Antriebs- und Teigbereich den neuesten Hygieneanforderungen. In Kombination mit der Fortuna Premium K kurz entsteht eine kompakte Anlage mit einer Stundenleistung von bis zu 5.000 Stück. Für individuelle Ansprüche ist die Magnus mit Teigvorportionierer und Premium K modular gedacht. Die Fortuna Magnus verarbeitet mit großem Gewichtsbereich und hoher Stundenleistung ein breites Spektrum von Teigen. Mit der Fortuna Premium K modular ist eine Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück möglich. Auch die Wurzel des Erfolgs von Fortuna ist zu sehen, der kompakte Halbautomat mit praktischem Untergestell. Dank seiner soliden Verarbeitung hat er eine Lebensdauer über Generationen hinweg.



Foto: Fortuna 2022

Anzeige

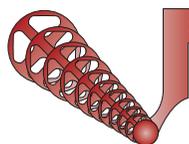
Shuffle-Mix



ShuffleMixer 250

Der Shufflemixer, zum kontinuierlich Aufschlagen von z.B. Biskuit, Schlagsahne, Baiser - Masse und mehr

- Automatische Injektion von Gelatine, Fonds, Trockenzutaten während des Arbeitsprozesses.
- Kostensparend und Einfach in der Anwendung.
- Höhere Produktion mit geringerer manueller Tätigkeit, und geringerem Arbeitsaufwand.



SHUFFLE-MIX



Tel. +31 342 450 322

info@shufflemix.com



9

Bunter Mix

In **Halle 9** liegt der Fokus auf vielen Impulsen für neue **Gebäcke** und den **Verkauf**, aber auch die **Produktionstechnik** fehlt nicht.



Advertorial

SO GEHT SELFERVICE HEUTE

Samuelson, Halle 9, Stand C11, D11, D12

Samuelson ist in der Networkingarea vertreten und zeigt dort seine neuesten Softwarelösungen. Ob die BackShop-App, der WebShop, Bestellungen am Tisch mittels QR-Code-Scan oder der Kiosk, mit den Selservice-Lösungen können Bäcker ihren Kunden ein rundum digitales Einkaufserlebnis bieten. Samuelson präsentiert seine Kiosklösung direkt zum Ausprobieren. Besucher können darüber ihr Wunschbrot bestellen, das dann in der Backstube frisch gebacken wird. Nach Bestelleingang vergehen etwa drei Stunden, bis das Brot frisch gebacken und abholbereit ist. Oder die Besucher nehmen an einem Tisch Platz und bestellen Speisen und Getränke über einen QR-Code, der am Tisch angebracht ist. Mittels Smartphone einfach den QR-Code scannen, und man wird auf den Samuelson WebShop gelotet, über den sich Speisen und Getränke auswählen lassen, zum Messepreis von 0 Euro. Ergänzend geht die BackShop-App Hand in Hand mit dem WebShop und der Kasse, dabei ist sie auch offline nutzbar.



Gewinner Südback Trend Award 2022

va-Q-tec, Halle 9 Stand D79

va-Q-tec zeigt, wie mit der Kühlbox va-Q-tray die Kühlkette ohne Kühl-LKW und Trockeneis eingehalten werden kann, um Energie und Kosten zu sparen. Mit einem genormten Maß von 600x400 mm sind die Bäckerkisten stapelbar. Die Box ist waschstraßentauglich und langlebig.

Foto: Va-Q-Tec 2022

Foto: Samuelson 2022

GEMEINSAM CHANCEN ENTDECKEN

Ireks, Halle 9, Stand D31

Ireks lädt ein zu einer Entdeckungstour. So zeigt die Mondo Lievito Madre eine Welt voller Möglichkeiten, denn Lievito Madre steht für italienische Backkultur, und der mild-aromatische, besonders triebstarke Sauerteig sorgt für un-nachahmliche Aroma- und Geschmackserlebnisse. Passend dazu präsentiert Ireks seine neue Produktrange, in der es den Lievito Madre pur und in Form zweier erlesener Cuveés gibt. Übrigens lässt sich der Lievito Madre auch optimal nutzen, um Weihnachtsgebäcken einen italienischen Hauch zu verleihen. Wie das funktioniert, zeigen die neuen Rezeptideen für Panettoni und Weihnachtsgebäcke nach



Foto: Ireks 2022

italienischer Art. Mit dem Konzept „Vegan is(s)t in!“ greift Ireks außerdem eine moderne Form des Lifestyles auf: Mit den beiden Neuprodukten Mella-Vegan-Rühr und Mella-Vegan-Krem lassen sich vielfältige vegane Feingebäcke herstellen. Weiter wird sich Ireks dem neuen Trendfood Buchweizen mit seinem charakteristisch nussigen Aroma widmen. Schließlich zeigt Ireks mit dem außergewöhnlichen Fachbuch „Brot.Kunst.Werke.“, wie Kreativität helfen kann, das Geschäft mit dem Leitprodukt Brot für die Handwerksbäcker zu erhalten.

VAKUUMKONDITIONIERUNG UND VAKUUMOFEN

Cetravac, Halle 9, Stand C11, D11, D12

Cetravac präsentiert seine Neuheiten in der Networkingarea: Die Vakuumkonditionieranlage mit Hubtür verringert den Platzbedarf am Boden um 50 Prozent. Einzige Voraussetzung: 475 Zentimeter Raumhöhe. Der UDO von bakexperts, der nach Cetravac-Angaben einzige Vakuum-Ladenbackofen weltweit, kombiniert Vakuum, Wasserdampf, Wärmestrahlung und Luftumwälzung. Das verkürzt den Backprozess um 50 Prozent und mehr. Zudem werde der übliche Gewichtsverlust beim Backen zum Teil bis auf Null reduziert. Lediglich zur Bräunung wird auf Strahlung gesetzt. Die zuschaltbare Vakuumkühlphase am Ende verlängert die Röste, stabilisiert das Gebäck und kühlt es sofort ab. Beim Backen von TK-Teiglingen verkürzt sich die Bereitstellungszeit sogar um 70 Prozent. Die Kombination von Vakuumkonditionierung und UDO ebnet zudem den Weg in die Tagbäckerei. Produziert wird tagsüber in größeren Chargen, und gebacken wird nach Bedarf im Vakuumofen.



Foto: cetravac 2022

Wie Zukunft schon heute funktioniert

Konzeptwerkstatt / Networkingarea, Halle 9, Stand C11, D11, D12

Vier starke Partner inszenieren die Networkingarea: Die Konzeptwerkstatt, Cetravac, Die Hellmich Backwelt und Kövy. In der Networkingarea hat sich ein Netzwerk von Experten unterschiedlicher Genussgewerke zusammengeschlossen, die nicht nur einzelne Neuheiten einzelner Marken präsentieren. Gemeinsam präsentieren sie Innovationen für die Bäckerwelt – von der Backstube bis zum Verkauf. Prozessoptimierung in der Produktion, digitale Welten im Verkauf, zukunftsweisendes Backen und Antworten auf den Fachkräftemangel stehen im Mittelpunkt.



Foto: Konzeptwerkstatt Mergo 2022

Anzeige



DIESER EINE MOMENT

wenn einfache Bedienung Freiraum für entspannte Gespräche an der Theke schafft.

Mit unseren Kaffeefullautomaten ist ein einzig-artiges Kaffeeerlebnis für Ihre Kunden nur einen Tastendruck entfernt. Unsere Maschinen sind einfach zu bedienen und zu reinigen und liefern eine gleichbleibend hohe Qualität. So können Ihre Mitarbeiter mehr Zeit mit Ihren Kunden verbringen – und Sie mit jeder Tasse Kaffee die Kundenbeziehung stärken.

Entdecken Sie mehr unter coffee.franke.com



10 Einfach gut

In **Halle 10** ist der Bäko-Stand ein beliebter Treffpunkt. Doch auch die anderen Aussteller lohnen einen Besuch.

Backen in Perfektion

R.Weiss Automation, Halle 10, Stand B81

Wie wird eine Idee zum praktischen Mehrwert? Wie schaffen es Bäcker, sich auf das zu konzentrieren, was für sie wirklich wichtig ist? Nämlich ihre Backwaren! Mit dem Bakomatic und dem Snacky bietet R.Weiss Automation die passenden Lösungen, damit sich Bäcker nicht um den Backprozess oder die Präsentation ihrer Produkte sorgen müssen. Beide Lösungen ermöglichen es, den Kunden frische Backwaren zu bieten und zwar 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche. Gleichzeitig mindern die Geräte die Betriebskosten durch minimalen Ausschuss, aufgrund der vorausschauenden, intelligenten Software, die eine selbstständige Bedarfsplanung vornimmt. Die einfache Bedienung für die Verkaufsmitarbeiter, gepaart mit der Skalierbarkeit für immer neue Produkte, liefert dabei jederzeit höchste Flexibilität. Das 46 Zoll große Touch-Display bietet den Kunden zudem kontaktlose Bezahlmöglichkeiten, während die bestmögliche Zubereitung der Backwaren das bestmögliche Anwendererlebnis gewährleistet. Die optische Gestaltung der Backsysteme lässt sich dabei ganz einfach an jedes Ladenkonzept anpassen.



Foto: R.Weiss Automation 2022



Foto: Messe Stuttgart 2022

Willkommen am Fachzeitschriften-
Stand des INGER Verlags!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

RÜHREN, KOCHEN UND KÜHLEN

Gruppe DGR, Halle 10, Stand A83

Seit März 2022 ist der energieeffiziente Koch-Kühler der Baureihe Hybrid mit optionaler Wandheizung bestellbar. Die Rückkühlung wurde um das Programm „hard-chill“ erweitert und auf noch kürzere Rückkühlzeiten optimiert. Alle Temperaturläufe werden, HACCP unterstützend, intern gespeichert und optional via Mail gesendet. Ergänzend zum „mix-pro“ zum Mixen, Emulgieren und Zerkleinern, gibt es nun den „mix-pro-plus“ mit regulierbarer Geschwindigkeit. Dieser ist für alle Meisterkocher-Modelle nachrüstbar und befindet sich im unteren Bereich der Maschine. Dort agiert er wie ein eingebauter „Blender“.



Foto: Gruppe DGR 2022

Speziell für den „bean to bar“-Einsatz bietet sich die steckerfertige Conchiermaschine „Conche-40“ an. Sie hat Walzrollen aus Granit und ermöglicht eine Erwärmung bis 50 °C.

Impulszentrum und neuer Markenauftritt

Korte Einrichtungen, Halle 10, Stand B61

Korte Einrichtungen präsentiert seinen neuen Markenauftritt erstmalig in Stuttgart unter dem Motto „Ein Schritt in die Zukunft“. Auf knapp 100 Quadratmetern zeigt das Unternehmen aus Kürten ganzheitliche Ladenbaukonzepte und kundenspezifische Lösungen. Mit einem breiten Leistungsspektrum aus Theken- und Warenpräsentationsmodulen sowie modernster Ladenbautechnik bietet Korte eine multifunktionale Erlebniswelt, die die enorme Vielfalt an Lösungsmöglichkeiten für das perfekte Shopkonzept für Bäckerei, Konditorei oder Café aufzeigt. Mit einem Dreiklang aus Innovation, Technik und Design werden ganz individuelle Kundenerlebnisse kreiert. Konkret ist unter anderem eine Präsentationserlebniswand zu sehen. Ausgestattet ist diese mit individuellen, flexiblen Backwarenpräsentationsmodulen, die einen hohen Warendruck bei abnehmender Ware aufrechterhalten.



Foto: Korte 2022

Volle Milchauswahl

Franke Coffee Systems, Halle 10, Stand E52

Am Stand des Kaffeemaschinenherstellers Franke Coffee Systems können Messebesucher einen Blick auf die neue Individual-Milk-Technology werfen – für Kaffeespezialitäten mit heißer oder kalter Milch. Die Lösung ermöglicht die Wahl zwischen zwei verschiedenen Milchsorten ohne die Gefahr einer Querkontamination, da die Zubereitung zwar in derselben Maschine, jedoch komplett getrennt voneinander erfolgt. Das Getränkeangebot wird so verdoppelt, während die Abmessungen der Maschine gleich bleiben. Passend zur Südback hat das Schweizer Unternehmen außerdem sein Erscheinungsbild aufgefrischt und seinen Werbeauftritt modernisiert. Die neue Website ermöglicht unter anderem den Zugriff auf einen virtuellen Coffee Maschine Finder, mit dem sich auch von zu Hause aus bequem die passende Maschine finden lässt.



Foto: Franke 2022

Mehr Produktivität mit reproduzierbarer Qualität

Shuffle-Mix B.V., Halle 10, Stand E41

Shuffle-Mix ist ein niederländische Hersteller von Dauerbelüftern für das Aufschlagen aller Arten von Cremes, Mousses, Biskuits, Desserts und mehr. Dabei hat der Shufflemixer ein einfaches Funktionsprinzip: Das flüssige Produkt wird im Vorratsbehälter gelagert, aufgeschlagen und kommt als kontinuierlicher Strom aus dem Auslassschlauch. Das System ist mit einem Dosiergerät und einem Förderband kombinierbar. Der Shufflemixer füllt kontinuierlich den Trichter des Dosiergeräts, das Produkt wird gewichtsgenau portioniert und vom Dosiergerät in Backformen, Kuchenböden oder Dessertschalen verteilt.



Foto: Shuffle-Mix B.V. 2022

Starker Partner im Wandel der Zeit

SHB Allgemeine Versicherung, Halle 10, Stand A52

Der Spezialversicherer erweitert neben seiner SBS-Top Multirisikopolicy für das Lebensmittelhandwerk seine vertriebliche Ausrichtung auf Privatkunden. Aktuell wurden die Abschlusstrecken auf der Homepage www.shbversicherung.de komplett überarbeitet. Für das Neugeschäft ist nun auch im Bereich der Unfallversicherung und der Haftpflichtversicherung eine umfassende digitale Kommunikation geschaffen worden. Für die Sparten Wohngebäude- und Hausratversicherung wird es im ersten Quartal 2023 eine attraktive Lösung geben.

Foto: SHB Allgemeine Versicherung 2022



Anzeige

Bilder: AdobeStock

100% MADE IN GERMANY

Südback 2022
Halle 5
Stand B65

minimaler Ressourcenverbrauch
maximale Flexibilität
innovatives Reinigen

Ein Waschgang!
schnell • sauber • trocken

Guggenberger
Reinigungstechnik GmbH & Co. KG
info@guggenberger.biz
Telefon: 0049 7353 988 62 0
www.guggenberger-reinigungsanlagen.de

MEISTER KOCHER®
rühren - kochen - kühlen

EFFIZIENTE WEGE
SINNVOLL GEHEN
KOMMEN SIE MIT.....

HYBRID

GRUPPE DGR

100% LEISTUNG BEI MINIMALSTEN BETRIEBSKOSTEN ...

Südback
Halle: 10
Stand: A 83

Gruppe-DGR • Dillener Weg 3-5 • 40229 Düsseldorf • Tel. 0211-99542500 • info@gruppe-dgr.de

KORTE

Ich Willkommen!



Ganzheitliche Ladenbaukonzepte by KORTE. Vielfalt aus einer Hand.

Erleben Sie unsere Highlights im **KORTE IMPULSZENTRUM**
in Halle 10, Stand B61.

- Innovative Ladenbau-Erlebnisswelten.
- Modulare Theken- und Backwarenpräsentation.
- Kundenführung mit System.
- Energieeffiziente Lichtkonzepte und Ladenbautechnik.

www.korteeinrichtungen.de