

MESSE

MARKTPLATZ DIGITAL

Inhalt

News und Termine:
Was sich bei den
Bäckern so tut

ab Seite 2

Aktionstage:
Das Programm ab
dem 28. Oktober

ab Seite 4

Neuheitenschau:
Die wichtigsten
Innovationen 2021

ab Seite 8

Impressum

Seite 15

Ireks E-Campus Days

Ireks veranstaltet bis zum 28. Oktober die E-Campus Days. Der Besuch der Webinare ist kostenlos, es reicht die einmalige Registrierung. Auf dem Programm stehen Themen wie „Dekorbröte – Brotkunstwerke“, „Quarkteig – modern und softig genießen“ oder „Dinkel – Trendgetreide unter der Lupe.“ Nach den Webinaren besteht natürlich die Möglichkeit, sich mit den Ireks-Experten auszutauschen und per Chat Fragen zu stellen. Die Demonstrationen sind jeweils auf eine Dauer von 30 Minuten angelegt. Weitere Videos mit Produktvorstellungen und anderen Informationen finden Sie auch auf dem youtube-Kanal des Unternehmens. Mehr unter www.ireks.de

NEUER STUDIENGANG BÄCKEREIMANAGEMENT

Wenn Sie einmal etwas Exotisches studieren möchten, haben Sie an der Hochschule Mannheim Gelegenheit dazu: Mit dem Wintersemester ist dort der berufsbegleitende Studiengang Bäckereimanagement gestartet. Eingeschrieben sind zwölf Bäckermeister und geprüfte Betriebswirte aus Deutschland und Österreich. Sie sollen auf Führungsaufgaben oder Betriebsübernahmen vorbereitet

werden. Das deutschlandweit erste Studium dieser Art hat der Zentralverband mit der Bundesakademie Weinheim, dem Verbund der Fachschulen des Bäckerhandwerks und der Hochschule der Wirtschaft für Management ins Leben gerufen. Es findet größtenteils online statt, pro Semester sind zwei Wochen Präsenzveranstaltungen vorgesehen. Mehr unter www.akademie-weinheim.de/studium.

DABEI SEIN - AKTIONSTAGE DER BÄCKERWELT

■ Am 28. und 29. Oktober ist das Bäckerwelt-Team wieder live auf Sendung.



FREIWILLIG MEHR GELD FÜR AZUBIS



Foto: MMD / Christian Bremicker 2021

■ 13 Bäcker aus der Innung des Hochsauerlandkreises wollen aktiver um Auszubildende werben.

Über ein Dutzend Innungsbäcker aus dem Hochsauerland möchten die Ausbildung zum Bäcker oder zur Fachverkäuferin attraktiver gestalten. Die Initiative hofft, mit dieser Aktion mehr Auszubildene gewinnen zu können. „Der Beruf der Bäckerin oder des Fachverkäufers ist leider immer weniger beliebt – deswegen haben wir uns vier Punkte überlegt, die das Interesse wieder steigern sollen“, erklärte die Bäcker- und Müllermeisterin Elsiabeth Vielhaber auf einer Pressekonzferenz der Bäckerinnung Hochsauerland. Für die neuen Mitarbeiter vielleicht der wichtigste Punkt: Die Ausbildungsvergütung wird für jeden Lehrling, der bei den 13 teilnehmenden Bäckern eine Ausbildung macht, um 150 Euro erhöht. Unabhängig vom Lehrjahr und vom Ausbildungsberuf.

Vier Mal werden wir noch wach – nein, Weihnachten ist dann noch nicht, wohl aber startet am 28. Oktober um 11:00 Uhr die dritte Ausgabe der Aktionstage zur virtuellen Messe der Backbranche. Den Fokus setzen wir am 28. und 29. Oktober zum einen auf die schöne Social Media Welt, zum anderen auf

das Thema Mitarbeiterbindung und -findung. Sie erwarten Webinare bekannter Experten sowie je eine Gesprächsrunde mit Praktikern. Aber auch, wenn Ihr Tätigkeitsbereich in der Backstube liegt, gibt es keinen Grund, sich diskriminiert zu fühlen. An beiden Tagen wird auch Ihnen etwas geboten: Am 28. Oktober lädt Sie Christian

Bremicker zu seinem Webinar „Trendgetreidesorten und ihre Anwendung in der Backstube“, am 29. Oktober gibt Christoph Heger Tipps zur Unterbruchbackmethode und beschreibt ihre Einsatzmöglichkeiten. Das komplette Programm mit allen Referenten finden Sie **ab Seite 4.**

Editorial

Was gibt es Neues für die Backbranche?

Langsam erwacht die Messelandschaft wieder zum Leben. Mit einem Hybridkonzept ging zum Beispiel in diesem Oktober die Anuga in Köln über die Bühne. Die Gastronomie hat auch wieder angefangen, größere Kongresse zu organisieren. Für die Backbranche herrschte allerdings fast zwei Jahre Ausstellungspause, was die Präsenzmessen anging. Nicht nur die iba fiel in diesem Jahr aus, selbst die sonst so beliebten Bäckerhausmessen wurden fast durch die Bank abgesagt. Und an Kongressen gab es zum Glück den Marktkieker in Osnabrück oder die Paech-Preisverleihung in Berlin. Andere große Kongresse oder Zusammenkünfte wurden aber meist abgesagt oder fanden nur in deutlich reduzierter Form statt. So fehlte den Bäckerinnen und Bäckern weitgehend die Möglichkeit, sich persönlich mit den Kollegen und der Zulieferbranche auszutauschen. Haben die Lieferpartner deshalb für die Bäcker in diesem Jahr keine Neuheiten entwickelt? Ganz so schlimm ist es zum Glück nicht, viele Hersteller waren sogar ausgesprochen fleißig – und damit auf der Suche nach einem Forum für ihre Innovationen. Für diese Partner der backenden Branche gibt es Online-Messeplätze wie die virtuelle Messe des Bäckerwelt-Portals. Und außerdem diese Sonderausgabe „Messe Marktplatz Digital“. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Informationen zu den neuen Angeboten der Hersteller, die Ihnen von den Außendienst-Mitarbeitern auch sicher gerne live vorgestellt werden. Wir freuen uns aber besonders darauf, im nächsten Jahr wieder auf die Präsenzmessen mit dabei zu sein.

*Viel Spaß beim Lesen
Ihre Messe Marktplatz Digital-Redaktion*

PAECH-PREISE ÜBERGEBEN

Peter Augendopler (backaldrin) und Hans-Jochen Holthausen (Harry Brot) sind am 15. Oktober in Berlin mit dem Eberhard-Paech-Preis ausgezeichnet worden. Bei Augendopler würdigte die Stiftung insbesondere seine Verdienste bei der Erschaffung des Museums für Brotkultur „Paneum – Wunderkammer des Brotes“. Als Unternehmer habe er die Backbranche außerdem mit der Etablierung des Kornspitz und vielen weiteren Entwicklungen unterstützt. Holthausen erhält den Preis nicht zuletzt für die Weiterentwicklung der Backwarenherstellung hinsichtlich Produktqualität und Organisation. Holthausen stehe für Modernisierung und die Transformation des Backens. Die Laudatio auf Holthausen hielt Bernhard Ölz, Geschäftsführer der Rudolf Ölz Meisterbäckerei. Die Verdienste Augendoplers wurden von Christian Ruetz, Der Bäcker Ruetz, gewürdigt. Zum Festakt im Atrium der Deutschen Bank in Berlin war erschienen, was in der Backbranche Rang und Namen hatte: fast das komplette Präsidium des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, die Ehrenpräsidenten Peter Becker und Hans Bolten, die Großbäcker-Präsidentin, das VDB-Präsidium und viele mehr.



[1]

Foto: MMD / Dirk Waclawek 2021



[2]

Foto: MMD / Dirk Waclawek 2021



[3]

Foto: MMD / Dirk Waclawek 2021

[1] Hans-Jochen Holthausen erhielt den Preis auch für seine weitsichtige Mitarbeiterentwicklung. [2] Peter Augendopler mit Juror Christof Engelke. [3] Viel Prominenz war erschienen, vorne, 2. v. r., Bäckerpräsident Michael Wippler, hinten links Großbäcker-Präsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers.



Foto: ADB Weinheim 2021

Das Gewinner-Team: Lisa Sophie Schultz, Daniel Plum (Coach), Moritz Metzler, Siegfried Brenneis (deutsches Jury-Mitglied) (v.l.n.r.).

WIR SIND WELTMEISTER

In Lyon (Frankreich) hat das deutsche Jungbäcker-Team – Lisa Sophie Schultz aus Potsdam und Moritz Metzler aus Langenargen am Bodensee – bei der Bäckerjugend-Weltmeisterschaft 2021 den Sieg geholt. Nach vielen Trainingswochen an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim gelang ihnen somit der Sprung an die Weltspitze der jungen Bäcker. Jetzt winkt die Aufnahme in die Bäcker-Nationalmannschaft. Bei dem Wettbewerb starteten die Jungbäcker-Teams aus Israel, Frankreich, Spanien und Deutschland. Coronabedingt konnten die Teams aus Skandinavien, Osteuropa, Asien und Amerika nicht dabei sein. Schultz und Metzler hatten im Jahr 2019 ihre Bäcker Ausbildung abgeschlossen und konnten sich anschließend bei regionalen Vorentscheiden durchsetzen. Als Landessieger ihres Bundeslandes überzeugten sie danach bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend, gefolgt von einem Aufenthalt an der Akademie des Bäckerhandwerks in Weinheim. Trainiert wurden sie dabei auch von den Mitgliedern der Bäcker-Nationalmannschaft, unter anderem von Daniel Plum, der als Coach die deutsche Equipe in Lyon verstärkte. In der Einzelwertung kam Schultz knapp vor Metzler. Der dritte Platz ging an Yamila Sidati aus dem spanischen Team. Deutschland gewann zudem die Nationenwertung.

SAARLÄNDISCHE PRODUKTION VON BAKERMAN AUSGEZEICHNET

Inhaber Heiko Thees, Aleksandra Reimann, Leitung Marketing, und Falk Löffler, Geschäftsführer des Standorts Bexbach (v.l.n.r.) gehören zum Führungsteam von Bakerman.



Foto: MMD / Stefan Schütter 2021

Das Bakerman-Werk in Bexbach ist ein gelungenes Beispiel dafür wie es gelingen kann die traditionelle Herstellung von innovativen Gebäcken auf einen industriellen Maßstab zu übertragen. Technisches Herzstück ist dabei der Durchlauf-Holzbackofen mit automatischer Pelletfeuerung. Besonderes Detail des Ofens, den es weltweit nur zwei Mal gibt, ist die Backfläche mit Lavastein vom Ätna. Diese passt perfekt zu den zahlreichen original italienischen Zutaten, die zum Einsatz kommen. So fügt sich das Konzept zu einem stimmigen Gesamtbild zusammen. Auch für die Zukunft fehlt es Gründer und Inhaber Heiko Thees nicht an neuen Ideen. Deshalb zeichnet die Backtechnik-Redaktion die Bakerman GmbH & Co. KG 2021 als „Produktionsbetrieb des Jahres“ aus.

BRANDBRIEF DES HANDWERKS

Die Verbände des bayerischen Ernährungshandwerks haben einen Brandbrief an das Bayerische Wirtschaftsministerium geschrieben. Darin warnen sie vor den Folgen der Preisentwicklung für Strom und Gas. Viele Betriebe würden durch die Mehrbelastungen in große Nöte getrieben und von den Kostensteigerungen geradezu überrollt werden. „Die Marktentwicklung wird im kommenden Jahr zu massiven Kostensteigerungen führen, was hohe Auswirkungen auf die Verkaufspreise haben wird. Es muss schnellstmöglich nach vernünftigen Wegen zur Reduzierung der Belastungen gesucht und ein Weg aus dieser Krise gefunden werden“, sagt Lars Bubnick, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das bayerische Fleischerhandwerk.

CSM VERGIBT ZACHARIAS-PREISE

Zum 32. Mal hat CSM Ingredients in diesem Jahr den Zacharias verliehen. Ein Preis, der gelungene Kommunikations- und Marketingkonzepte würdigt. Unter dem Motto Zacharias meets Elphi fand die Verleihung im Hotel The Westin unter dem Dach der Elbphilharmonie Hamburg statt. Die erste Auszeichnung ging in diesem Jahr an die Bäckerei Konditorei Kolls aus Bönningstedt für eine inszenierte Wahlkampagne zweier Produkte um den Einzug in das Sortiment. Das Backhaus Lü-

ning aus Bingen wurde für die Einführung von Ludgers Label geehrt, inspiriert von Ludger Lünig der mit seinem Bäckerrants vorbildliches geschaffen hatte. Ein weiterer Preis ging an den Reiß Beck aus Kirchzarten für das Wa-Kli's Brot, ein Produkt das Wasser- und Klimaschutz in den Mittelpunkt stellt. Der vierte Zacharias schließlich ging an den Landes-Innungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk für die Aktion das Brot der Bayern.



Die Zacharias-Preisträger 2021

Foto: CSM 2021

BESTES START-UP: BAETTER BAKING

Der Best Food Founder Award wurde auf der diesjährigen Anuga zum zweiten Mal an vielversprechende Gründer und Gründerinnen in der Lebensmittelbranche vergeben. In der Kategorie „Bestes Start-up“ gewann Baetter Baking aus Düsseldorf. Das junge Unternehmen stellt vegane, mit Kokosblütenzucker gesüßte Bio-Backmischungen her. Das Unternehmen konnte die Fachjury mit ihrer Kreativität und Innovationsfreude, den Mut und den Willen, beides im Business umsetzen, und dem Weitblick, dass ernährungsbewusstes Essen wirklich Spaß macht und gut schmeckt, überzeugen. Die Jury lobte insbesondere die visionäre Ausrichtung des Unternehmens, das sich

klar an die Konsumenten und Konsumentinnen von morgen richtet. Als Preis erhalten die Gründer Benedict Heine und Lara Lünig in den kommenden zwölf Monaten umfangreiche Business-Unterstützung durch die Best Founders Family.



Foto: Anuga 2021

Die Preisträger, vordere Reihe, 2. und 3. v. l.: Lara Lünig und Benedict Heine von Baetter Baking.

Good Morning

Bäckerwelt

SAVE THE
DATE

Aktionstage:
28. bis 29.
Oktober 2021

ON AIR

Am **28. und 29. Oktober** erwartet Sie auf den Aktionstagen der Bäckerwelt wieder ein **spannendes Live-Programm**.

Sechs Mal werden wir noch wach – nein, Weihnachten ist dann noch nicht, wohl aber startet um 11:00 Uhr die dritte Ausgabe der Aktionstage zur virtuellen Messe der Backbranche. Den Fokus setzen wir am 28. und 29. Oktober zum einen auf die schöne Social Media Welt, zum anderen auf das Thema Mitarbeiterbindung und -findung. Sie erwarten Webinare bekannter Experten sowie je eine Gesprächsrunde mit Praktikern. Ein Webinar gibt Marktkiekerpreisträger Ingmar Krimmer, der regelmäßig einen erfolgreichen Audio-Podcast produziert. Die Back Journal-Kolumnistin Anna Katharina Lingmann stellt uns außerdem Instagram als Hochglanzpolitur eines Webauftritts vor. Aber auch, wenn Ihr Tätigkeitsbereich in der Backstube liegt, gibt es keinen Grund, sich diskriminiert zu fühlen. An beiden Tagen wird auch Ihnen etwas geboten: Am 28. Oktober lädt Sie Christian Bremik-

ker zu seinem Webinar „Trendgetreidesorten und ihre Anwendung in der Backstube“, am 29. Oktober gibt Christoph Heger Tipps zur Unterbruch-Backmethode und beschreibt ihre Einsatzmöglichkeiten. Außerdem wird Verleger Trond Patzphal an beiden Tagen neue Gäste in seinem Podcast „Gedächtnis der Backbranche“ begrüßen. Am 28. Oktober spricht er mit dem sächsischen Landesobermeister Roland Ermer. Thema ist unter anderem „Backmittel, Transparenz und Bäckerlehre“ sowie „Ein Bäckerleben in der DDR“. Am 29. Oktober folgt dann Marktkiekerpreisträger Eberhard Vielhaber, der Patzphal von seinen Erfahrungen mit der Bürokratie berichtet. Schließlich wird es an beiden Tagen auch um Foodtrends und die entsprechenden Konzepte gehen. Am 29. Oktober können Sie sich auf das Webinar mit Caroline Bosselmann freuen, die in Hannover das BoBo an den Start gebracht hat – mehr dazu

ab Seite 84. Bosselmann stammt zwar aus einer bekannten Bäckerdynastie, das BoBo ist aber ein eigenständiges Konzept, bei dem sich alles um Bowls dreht. Sie hat das multiplizierbare System entwickelt und stellt uns das System hinter der Fassade vor.

Jetzt schon die Messe besuchen. Die zweiten Aktionstage vom 18. bis 20. April hatten insgesamt 5.673 Besucher auf www.baeckerwelt-messe.de gelockt. Die Zuschauer verfolgten das Programm auf der Bäckerwelt sowie Youtube. Im Durchschnitt schauten täglich mehr als 900 Nutzer allein beim Livestream zu. An den drei Tagen kamen wir auf 32.241 Page Impressions. Die virtuelle Messe wie die Mediathek können Sie natürlich auch schon heute besuchen. Dort ist auch das Programm der ersten beiden Aktionstage weiterhin abrufbar.

Dirk Waclawek

Welches Webinar läuft wann?

	28. Oktober Moderation: Lukas Orfert	29. Oktober Moderation: Dirk Waclawek
11:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Begrüßung Messerundgang Technik Trond Patzphals Gedächtnis der Backbranche: Roland Ermer – ein Bäckerleben in der DDR 	<ul style="list-style-type: none"> Begrüßung Messerundgang Verkauf Trond Patzphals Gedächtnis der Backbranche: Eberhard Vielhaber – Müller und Bäcker
12:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Carsten Rüger: Langfristig zufriedene Mitarbeiter durch effektives Konfliktmanagement Dr. Oliver Brabänder: Asperex – einzigartiges Wirkspektrum gegen Schwarzschilder und Kreideschilder in Backbetrieben 	<ul style="list-style-type: none"> Messerundgang Technik Caroline Bosselmann: Foodtrends und wie man sie für das eigene Konzept nutzt – das BoBo-Restaurant in Hannover
13:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Gesprächsrunde: Mitarbeiterbindung und Arbeitgebermarke Dominik Schröder: Einfacher optimiert mit intratool: Ob Safebagkontrolle, HACCP-Aufgabe oder ein Verbesserungsvorschlag. Praxisbeispiele für die Umsetzung mit intratool. 	<ul style="list-style-type: none"> Gesprächsrunde: Social Media für das Bäckerhandwerk Anna Katharina Lingmann: Instagram - Die Hochglanzpolitur Ihrer Online-Präsenz
14:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Heiko Klages: Dos and Don'ts bei Stellenanzeigen und Bewerbungsgesprächen Trond Patzphals Gedächtnis der Backbranche: Roland Ermer – Backmittel, Transparenz und Bäckerehre 	<ul style="list-style-type: none"> Ingmar Krimmer: Wie Sie einen Audio-Podcast erfolgreich machen. Dirk Waclawek: Welche Technik brauchen Sie für einen Livestream?
15:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Christian Bremicker: Trendgetreidesorten und ihre Anwendung in der Backstube Gesa Lükens: Mitarbeiterbindung durch Wertschätzung 	<ul style="list-style-type: none"> Christoph Heger: Die Unterbruch-Backmethode – Tipps und Einsatzmöglichkeiten Trond Patzphals Gedächtnis der Backbranche: Eberhard Vielhaber – die Freuden mit der Bürokratie
16:00 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> Marktkieker-Verleihung 2021 – das Video Bis zum nächsten Mal 	<ul style="list-style-type: none"> Marktkieker-Verleihung 2021 – das Video Bis zum nächsten Mal

Alle Angaben ohne Gewähr. Den aktuellen Terminplan finden Sie auf www.baeckerweltmesse.de. Bei allen Webinaren besteht die Möglichkeit, per Chat live Fragen zu stellen.

Gedächtnis der Backbranche



Foto: BJ 2021

Trond Patzphals
Chefredakteur und Verleger



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2021

Eberhard Vielhaber
Marktkieker-Preisträger

Podcast
Die Freuden mit der Bürokratie



Foto: BJ / Dirk Waclawek 2021

Roland Ermer
Landesobermeister Sachen

Podcast
Backmittel, Transparenz und Bäckerehre

Anzeige

www.boyensbackservice.de



Wir kriegen's gebacken!





Brillant. Sicher. Smart

GLASURSPRAY

DIE GLÄNZENDE IDEE!



SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Das einzigartige **Glasurenspray** verleiht jedem **Feingebäck** einen sagenhaften, transparenten Glanz, ein elegantes Aussehen und trumpft mit einem fruchtigen Aroma. Im Handumdrehen sorgt das **Glasurenspray** dafür, dass Ihre Backwaren auf den ersten und auch auf den zweiten Blick glänzend überzeugen. Mit **Glasurenspray** fein überzogen werden Ihre Backwaren viele Stunden vor dem Austrocknen geschützt. Unsere neue **Glasurenspray aus der Sprühdose ist brillant, sicher und smart für jeden in der Anwendung!**



boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-82 · 49479 Ibbenbüren · Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0 · Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16 · info@boyensbackservice.de · www.boyensbackservice.de

Die Referenten

Foto: BJ 2021



Kristina Bomm
Redakteurin

Webinar, 29.10., 13:00 Uhr
Social Media im Bäckerhandwerk

Foto: BJ / Friso Gemisch 2021



Ingmar Krimmer
Marktkieker-Preisträger

Webinar, 29.10., 14:00 Uhr
Wie Sie als Handwerksbäcker
einen Audio-Podcast erfolgreich
machen

Foto: BoBo 2021



Caroline Bosselmann
BoBo Hannover

Webinar, 29.10., 12:30 Uhr
Foodtrends und wie man sie für das
eigene Konzept nutzt

Foto: Backdigital GmbH



Anna Katharina Lingmann
Backdigital GmbH

Webinar, 29.10., 13:30 Uhr
Instagram – Die
Hochglanzpolitur Ihrer
Online-Präsenz

Foto: BJ 2021



Christian Bremicker,
Bäckermeister und Fachredakteur

Webinar, 28.10., 15:00 Uhr
Trendgetreidesorten und ihr
Einsatz in der Backstube

Foto: BJ / Dirk Waclawek 2018



Heiko Klages
Rechtsanwalt aus Hamburg

Webinar, 28.10., 14:00 Uhr
Dos and Don'ts bei
Stellenanzeigen und
Bewerbungsgesprächen

Foto: privat 2021



Christoph Heger
Bäckermeister

Webinar, 29.10., 15:00 Uhr
Die Unterbruch-Backmethode –
Tipps und Einsatzmöglichkeiten

Foto: BJ 2021



Lukas Orfert
Redakteur

Gesprächsrunde, 28.10., 13:00 Uhr
Mitarbeiterbindung und
Arbeitgebermarke werden

Foto: Gesa Lücken 2018



Gesa Lücken
Cats Consulting

Webinar, 28.10., 15:30 Uhr
Mitarbeiterbindung
durch Wertschätzung

Foto: BJ 2021



Dirk Waclawek
Chefredakteur

Webinar, 29.10., 14:30 Uhr
Welche Technik brauchen
Sie für einen Livestream?

Foto: Carsten Rüger 2019



Carsten Rüger
Berater

Webinar, 28.10., 12:00 Uhr
Langfristig zufriedene Mitarbeiter
durch effektives Konfliktmanage-
ment im Unternehmen

Foto: Kraeber 2020



Dr. Oliver Brabänder
Kraeber und Co. GmbH

Webinar, 28.10., 12:30 Uhr
Asperex – einzigartiges Wirkspekt-
rum geben Schwarzsimmel und
Kreideschimmel in Backbetrieben.

Foto: Intratool 2020



Dominik Schröder
Intratool

Webinar, 28.10., 13:30 Uhr
Einfacher optimiert mit intratool:
ob Safebagkontrolle, HACCP-Aufgabe
oder ein Verbesserungsvorschlag

Die Bäckerwelt-Mediathek

Grafik: Brazhyk / stock.adobe.com 2021

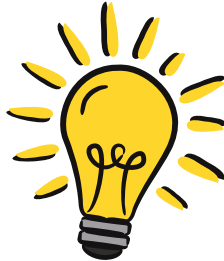
Standbesuche

Die Mediathek findet sich auf dem Gelände der virtuellen Messe unter www.baeckerwelt-messe.de. Auf dem Weg dahin können Sie natürlich durch die Hallen bummeln und die Aussteller besuchen. Führende Unternehmen stellen ihre aktuellen Angebote vor und stellen sich gern Ihren Fragen.



Webinare

Weiterbildung bleibt der Schlüssel zum Erfolg. Auf den Aktionstagen zeigen wir die Möglichkeiten, die unsere Branche bietet. Schon heute können Sie ältere Webinare in der Mediathek anschauen.



Video-Podcast

Zu den Aktionstagen erweitern wir das Angebot unserer Video-Podcasts mit neuen Folgen aus der Reihe „Gedächtnis der Backbranche“ und Gesprächsrunden mit Praktikern aus Betrieben und der Zulieferindustrie. Ältere Folgen können Sie übrigens weiterhin in der Mediathek ansehen.



Grafik: JullPaper / stock.adobe.com 2021

Grafik: macrovector / freepik.com 2021

BÄCKERWELT



MESSE

Der erste virtuelle Messeplatz für die Backbranche

Noch Aussteller werden

Sie sind Lieferant der Backbranche und möchten zu den Aktionstagen noch gern auf der Bäckerwelt-Messe vertreten sein?

Gerne! Informationen und Konditionen gibt es bei Sonja Shirley, shirley@baeckerwelt.de, Tel. 0234 - 915 271 76.

Anzeige

Optimale Nutzung des Thekenbereichs



Touchscreen



4 Schnitte / Sekunde



Einfach, Sauber, Effizient

INTEGRA PRO

Die neue einbaufähige Kreismessermaschine
Bald in Ihrer Theke ...



Konsequent

hygienisch

Ob Einstiegsmodell, Tisch- oder Einbaumaschine, SB-Version oder Premiummodell – alle Modelle von Treif überzeugen durch das strikte Hygiene-Design und den konsequenten Verzicht auf die Messerbeölung. Das Premiummodell Primus 400 soll mit seiner offenen Bauweise und leichten Zugänglichkeit neue hygienische Standards setzen. Sogar der Entnahme-Schacht kann zur Reinigung ausgehängt werden. Primus 400 verfügt über eine Einlegelänge von 400 mm und liefert für das komplette Brot-Sortiment saubere Schneidergebnisse. Wie Treif verspricht, gilt das auch für ofenfrische Brote. Der Einbaubrotscneider Primus fusion lässt sich optimal in die Ladeneinrichtung integrieren – entweder unter der Verkaufstheke oder ergonomisch erhöht in einer Rück- oder Seitenwand. Damit bleibt mehr Platz für die Verkaufs- und Ablagefläche. PRIMUS fusion schneidet alle Brotsorten bis 360 mm Brotlänge. Auch hier sollen ofenfrische Brote kein Problem darstellen. Das Tischmodell Sirius+ bietet schließlich mit seiner optimalen Einlegetiefe beste Ergonomie und eignet sich zum Schneiden aller Brotsorten mit einer Länge von bis zu 400 mm. Auch große, runde Brote bis zu 330 mm Durchmesser lassen sich dank vergrößertem Einlegeschacht halbieren und aufschneiden. Sirius+ eignet sich ideal für den Einsatz im Verkaufswagen. Weitere Neuheiten gibt es im Kundencenter in Oberlahr zu sehen.

Foto: Treif 2021



Foto: Hoche Butter 2021

Butter in praktischer Form

Die handliche 2,5 kg Butterstange von Hoche Butter ist ideal geeignet für den rationellen Einsatz in Bäckereien, Konditorei und Küche. Handlicher als schwere 10 kg Blöcke, aber von der Größe her praxisnäher als der Einsatz von 250 g Stücken. Die rechteckige Form mit quadratischem Querschnitt und aufgedruckter Skala mit Grammeinteilung erleichtert die

bedarfsgerechte Portionierung. Die mildgesäuerte Deutsche Markenbutter eignet sich hervorragend zum Backen und für die Konditorei. Sie ist hergestellt aus frischer Sahne. Auch erhältlich als Trilcatis-Butterstange mit besonders plastischer Konsistenz sowie als Bäckerbutter mit Zusatz von Carotin, das für eine schöne Färbung im Gebäck sorgt.

Malzcuvée für Artisan-Backwaren

Malzkompetenz und Innovationskraft der Ireks – vereint in einem Produkt. Mit Ireks Artisan-Malz lassen sich bernsteinfarbene Gebäckspezialitäten mit einem einzigartigen süß-malzigem Aroma herstellen. Handwerklich hergestellte Backwaren mit einem ausdrucksstarken Gebäckcharakter sind gefragter denn je. Tradition und Innovation spielen dabei eine gleichermaßen bedeutende Rolle. Das neue Malzcuvée Ireks Artisan-Malz möchte genau diese Aspekte vereinen und ist eine Kombination aus hochwertigen Spezialmalzen aus der hauseigenen Mälzerei, harmonisch abgerundet mit Honig. Durch die besondere Komposition verspricht Ireks ein einzigartiges Aroma und eine appetitliche, bernsteinfarbene Krusten- und Krumenfarbe. Der flexible Anwendungsbereich und die Kombination mit verschiedenen Vorstufen lassen viel Spielraum für individuelle Gebäckideen für Brot, Kleingebäck und Feingebäck. Der Kreativität und Experimentierfreude sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Foto: Ireks 2021



Foto: Ireks 2021



Foto: Ireks 2021



Mit Apfel-Karamell

in den Herbst

Wolf ButterBack präsentiert in diesem Herbst eine Trendkombination aus Apfel und Karamell. Die Basis der fruchtig-süßen Apfel-Karamell-Schnitte ist ein feiner Butter-Hefe-Quarkteig, der nach dem Backen lange frisch bleibt. Das hausgemachte, leicht stückige Apfeltopping kann mit einem hohen Apfelanteil punkten. Dazu ist das Gebäck gefüllt mit einer karamelligen Creme, die ihr das besondere Extra verleiht. Butterstreusel runden die Backware geschmacklich ab und erzeugen eine sehr handwerkliche Optik. Das Produkt eignet sich aufgrund der kurzen Backzeit von nur ca. 15 Minuten hervorragend zum Backen im Laden. Der Teigling bringt 160 Gramm auf die Waage und wird zu 40 Stück im Karton geliefert. Die Apfel-Karamell-Schnitte ist ab 1. September erhältlich.



Foto, Wolf ButterBack KG 2021

Grüner Held

Salomon Foodworld erweitert seine pflanzenbasierten Angebote um eine vegane Variante der Green Heroes Plant Chik'n Nuggets. Der Snack aus 100 Prozent Weizenprotein hat nach Angaben des Herstellers einen authentischen Chik'n-Geschmack. Das Produkt sei optisch, geschmacklich und von der Konsistenz nicht vom Original zu unterscheiden. Die Vegan-Variante biete sich als vielseitiger Snack

für große und kleine Kunden an. Mit der neuen Green Heroes Range will Salomon vor allem die Generationen Y und Z ansprechen. Deren neues Genussverständnis habe den jüngsten Wandel in der Foodbranche maßgeblich geprägt.



Foto, Salomon FW, 2021

Die neue Schokobella

Mit der neuen Cremefüllung Peanut & Caramel erweitert Martin Braun das Schokobella-Sortiment. Die Neuheit eignet sich nach Angaben des Herstellers ideal zum Füllen, Garnieren und Überziehen von Gebäcken. Auf Erdnüsse in der Rezeptur wurde verzichtet, stattdessen ein spezielles Aroma zum Einsatz gebracht. Neben dem Klassiker Schokobella umfasst die Produktserie die Sorten Schokobella Vollmilch, Feinherb, Weiß und Joghurt sowie Schokobella Ruby. Alle Sorten decken ein breites Anwendungsspektrum ab. Als weiteren Pluspunkt führt Martin Braun an, dass ein Gebäcküberzug mit Schokobella beim Schneiden nicht bricht.



Foto, Martin Braun, 2021

Anzeige



HOCHER BUTTER

Ihr Spezialist für Butter und Butterfett

- › Deutsche Markenbutter
- › Tourierbutter (Platten)
- › Bäckerbutter
- › Butterfette



www.hoche-butter.de

Dekore für Weihnachtsgebäck

Das Traditionsunternehmen Günthart, Spezialist für hochwertige Confiseriedekore und süße Präsente, hat für die Weihnachtssaison 2021 neue Produkte wie Dekore aus Dekormasse in jahreszeitgemäßen Designs auf den Markt gebracht. Wie das Unternehmen mitteilt, wurde vor allem das Sortiment mehrfarbig bedruckter Schokoladendekore weiter ausgebaut. Neu im Sortiment sind bedruckte zweidimensionale Sterne aus dunkler Schokolade. Passend zu Halloween wurden dreidimensionale Geister aus weißer Schokolade sowie Monster-Schokoladendekore entwickelt. Neben personalisierbaren Auflegern aus weißer, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade sowie Dekormasse gehören auch individuell bedruckte Transferfolien und personalisierbare Blister zum Selbstbefüllen mit Schokolade zum Portfolio des IFS zertifizierten Unternehmens.



Foto: Günthart 2021



Foto: KD Putz 2021

Belader und Details der Blechputzmaschinen von KD Putz.

Saubere Sache

KD-Putz fertigt schon seit Jahrzehnten Reinigungssysteme für Backbleche. Das Familienunternehmen stellt die höchsten Qualitätsansprüche an seine Produkte. Man produziert im eigenen Werk „Made in Germany“. Eine problemlose Nassreinigung der Maschinen ermöglicht – nach Angaben des Unternehmens – die Exklusivanfertigung „Hydro-Paket“ der Typen Tubur Comfort + Premium. Wer nicht viele Backbleche hat und dennoch effizient reinigen möchte, kann die Maschine Typ Avidi mit zwei leistungsstarken Bürsten nutzen. Auch für 3-/4-randige Bleche bietet KD-Putz mit der Margo Ratio eine Lösung, die hohen Ansprüchen genügen soll. KD-Putz verspricht, Blechputzmaschinen individuell nach Kundenwunsch zu produzieren, und bietet ein umfangreiches Service-Konzept an.

Sauber dosiert

Um das Befüllen von Berlinern, aber auch anderen Gebäcken zu erleichtern, hat Boyens Backservice die Dosier-Handpistole „Injektion“ im Programm. Diese lässt sich mit unterschiedlich dicken oder dünneren Nadelsystemen bestücken und erweitert so die Einsatzmöglichkeiten von bereits im Einsatz befindlichen Unifiller Dosier- und Portioniersystemen. Einfach nur die Dosier-Handpistole anschließen und die Arbeit kann beginnen. Das nachträgliche Füllen hat dabei den Vorteil, dass sich viel mehr Füllung einbringen lässt, als in die Teiglinge, die ungegart noch deutlich weniger Volumen haben. Generell portionieren die Unifiller-Dosiersysteme alle nachfließenden

Massen, Teige, Füllungen, Cremes oder Flüssigkeiten zuverlässig und gewichtsgenau. Je nach Betriebsgröße reicht die Modellpalette dabei vom Tischmodell bis zur vollautomatischen Bandanlage.



Foto: Boyens Backservice 2018

Die Unifiller-Dosiersysteme von Boyens Backservice lassen sich mit einer Dosier-Handpistole auch zum Füllen von Berlinern und anderen Gebäcken einsetzen.

Brot-schneidehygiene

Der Bäckereimaschinenbauer Schickart hat Brot-schneidemaschinen im Angebot, von denen man sagt, dass sie besonders langlebig seien. In der „Revolution“ kommt ein gekapseltes Antriebssystem zum Einsatz, das die Hygiene verbessern und Verschmutzungsstellen unterhalb der Schnittfläche vermeiden soll. Außerdem soll sie leicht zu reinigen sein. Die Maschine ist versehen mit einer Antihafbeschichtung und schneidet leise. Auch das Teilen des Brotes wurde nach Schickarts Angaben so verbessert, dass der Brotgreiferrest minimiert und das Teilen des Brotes durch die Verwendung von Brot-schachtversatzstützen optimiert worden ist.

Foto: Schickart 2021



Hilfe für den Sauerteig

Das Familienunternehmen JAC hat sich auf die Herstellung von Sauerteiganlagen und Brotschneidemaschinen spezialisiert. Es will Bäckern ermöglichen, die Diva Sauerteig in immer gleicher Qualität zu produzieren, damit die Kunden Backwaren in der bekannten Qualität und erwarteten Geschmacksrichtung erhalten. Die Sauerteiganlage Tradilevain soll das ermöglichen. Man müsse lediglich warmes Wasser und Mehl zu gleichen Teilen zugeben und das Programm starten, verspricht das Unternehmen. Sodann führe die Maschine ihre Misch- und Rührzyklen automatisch aus. Durch die eingesetzte Rührtechnik würden Reinigungs- und Wartungsvorgänge auf ein Mindestmaß reduziert. Die Teigbearbeitung werde einfacher, das Ergebnis gleichmäßiger und die Qualität der Brote erhöhe sich. Die Tradilevain gibt es mit dem Nutzinhalt von 40, 70 und 210 Litern.

Versand besser organisieren

Sind die Backwaren produziert, herrscht in der Verteilung von Bäckereien eine hohe Verantwortung: Die richtigen Artikel müssen in der richtigen Menge zum richtigen Kunden oder Standort geliefert werden. Ambitionierte Betriebe setzen schon lange auf Versand-Tools, die Packlisten in Papierform und vor allem die Erfassungsarbeit in der Nachbearbeitung der Verteilung überflüssig machen. Jetzt hat OptimoBercher den jahrelang bewährten Versand-Manager überarbeitet und neu gestaltet. Damit möchte man den Versand und das Packen von Touren in Bäckereien mit individuellen Verteilmethoden und variablen Sortiermöglichkeiten noch einfacher gestalten. Als Zusatzmodul der Warenwirtschaft Optiback2 werden die Packlisten der in der Bäckereisoftware generierten Bestellungen beim zuständigen Mitarbeiter direkt auf einem Tablet angezeigt. Mit dem Versand-Manager „Next“ kann individuell nach Artikel/Kunde oder Kunde/Artikel verteilt werden. Die Sortierung ist variabel nach Nummer, Bezeichnung oder Rangfolge möglich. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, notwendige Änderungen der einzelnen Artikelmenen einzugeben. Nach der Kommissionierung werden die korrigierten Mengen automatisch zurück ins Optiback übertragen. Verschiedene Farben zeigen an, was bereits erledigt ist, was bearbeitet wird und was noch offen ist. Auch neue Artikel sowie Kunden- oder Filialaufträge können erfasst werden. Der neue Versand-Manager funktioniert als Browser-Lösung auf Tablet, iPad und anderen mobilen Endgeräten.



Foto: Optimo-Bercher 2021

Anzeige

Passion for Food Cutting



Wenn's läuft wie geschnitten Brot,
dann war's TREIF.

Backen im Natursteinofen



Holzbackofen von Heuft.

Die Hermann Heuft Backofenbau GmbH ist europaweit tätig. Sie ist stolz darauf, als einer der kleinsten deutschen Ofenhersteller ihre Produkte komplett in eigener Regie herzustellen. Nicht zuletzt das macht ihre Natursteinbacköfen einzigartig, meint sie. Bundesweit zählt sie 500 Bäckereien zu ihren Kunden. Aber auch Bäckereien in Schweden, Estland und Rumänien backen mit einem Natursteinbackofen von Heuft. Jeder Ofen ist ein Einzelstück, das speziell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Bäckerei abgestimmt wurde. Selbst nach dem Bau eines Ofens werden die Kunden individuell betreut, wie man betont. Die Wartungsmitarbeiter bieten für ihre Produkte einen 24-Stunden-Service.

Öffentlich **Berliner** backen

Bei Kippfix Schaubacktechnik dreht sich alles um das Thema Schaubacken. Kippfix kann komplette Systeme vom Backen und Verkaufen von Siedegebäcken bis hin zur Erlebnisgastronomie anbieten, die auf die individuellen betriebs- und standortbezogenen Bedürfnisse zugeschnitten werden. Kippfix versichert, dass seine Schaubackstände mehr Mobilität, Flexibilität, Attraktivität und Sauberkeit bieten. Der hochwirksame Dunstabzug macht frei für jede Standortwahl, weil es keine Geruchsbelästigung gibt. Auch für die Backstube bietet Kippfix unterschiedliche Fettbackgerätgrößen an. Kippfix bietet heizschlangenlose Fettbackgeräte, mehlfreie Gärgutträger, Schaubackstände, Füll- und Dosiersysteme sowie Berliner-Teigrohlinge an. Außerdem hat man den Euro-Stand im Angebot, eine kompakte, voll ausgestattete Back- und Verkaufsstation für den mobilen Einsatz in Vorkassenzonen oder auf Märkten. Im Stand eingesetzt befindet sich ein heizschlangenloses Fettbackgerät mit patentiertem Kaltzonenkanal und einer Wendemechanik zum schnellen Drehen. Zudem besitzt der Stand ein Hygienewaschbecken mit Warmwasser. Die Dunst- und Qualmabsaugung entfernt wirkungsvoll Fett, Feuchtigkeit und unerwünschte Gerüche.

Für die Vielfalt

Die Backwarenindustrie und das Bäckerhandwerk produzieren weltweit unzählige Backwaren, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Vemag unterstützt die Produktentwicklung mit flexiblen und modularen Maschinen. Das Maschinenportfolio bietet eine umfangreiche und abgestimmte Auswahl für industrielle, mittelständische und handwerkliche Betriebe. Vemag garantiert eine flexible und gewichtsgenaue Ausbringung der Produkte (Teige, Massen, Füllungen und mehr) und verspricht umfassende Service-Leistungen, die sicherstellen, dass eine reibungslose Produktion und hohe Maschinen-/ Ersatzteilverfügbarkeit allzeit gewährt sind.

Teigportionierer VDD807 zur schonenden gewichtsgenaue Portionierung von weizenbasierten Teigen mit hohen Ausstoßleistungen.



Foto: Vemag 2021

Besserer Versicherungsschutz

Die SHB Allgemeine Versicherung VVaG ist ein moderner Versicherer mit 100-jähriger Tradition, der sich auf das Bäckerhandwerk spezialisiert hat. Er hat sein Zugpferd, die SBS Top-Police, komplett neu gestaltet. Die Multi-Risk-Police für Bäcker ist deutlich kundenorientierter ausgerichtet und bietet jetzt noch mehr Versicherungsschutz als sein Vorgänger. Neu aufgenommen wurde ein Firmen-Vertrags-Rechtsschutz mit dem Partner KS/Auxilia und/oder als Dienstleistung eine telefonische Rechtsberatung. Die Versicherungssumme und der zu zahlende Beitrag des Bäckers bemessen sich nach seinem Umsatz. Im Grundpaket sind bereits die essentiellen Risiken abgedeckt, wie beispielweise Feuer, Einbruchdiebstahl, Leitungswasser, Sturm, Elementar und die daraus resultierenden

Betriebsunterbrechungsschäden. Darüber hinaus umfasst das Nachfolgeprodukt höhere Bargeldentschädigungen bei Einbruchdiebstahl und Raub, einen Bauvorhaben-Schutz, eine Schädlingsbekämpfung und deckt Ausstellungs- und Messegüter ab. Zudem ist das Betriebshaftpflichtrisiko mit seinen unterschiedlichen Facetten enthalten. Die Deckungssumme für Sachschäden beträgt nun 20 Millionen Euro, für Personenschäden 15 Millionen Euro und für Vermögensschäden 5 Millionen Euro. Der Diebstahl von Bargeld aus einem KFZ ist bei vorhandenem Wertschutzbehältnis nun mit 20.000 Euro mitversichert. Die Betriebsunterbrechung hat eine Haftzeit von 24 Monaten. Die SHB sichert die Bäcker auch zukünftig gegen Betriebsschließung ab. Die dynamische Betriebsschließungsvariante wird ebenfalls angeboten.



IREKS
Artisan-Malz

Aromatisches Weizen-Malzcuvée

Hochwertige Spezialmalze
aus der **hauseigenen Mälzerei**

Verfeinert mit Honig

Für **handwerklich-facettenreiche
Gebäckideen**

Verbesserter Service durch innovative EDV

Für seine Bäckereikunden hat Samuelson drei Software-Lösungen im Angebot: Back Pro, Back Shop und Back Dispo. Alle drei Produkte sorgen für einen runden und erfolgreichen Ablauf der Bäckerei-Prozesse. Neu im Angebot von Samuelson ist die Integration von Click & Collect im Webshop: Die Kunden bestellen und bezahlen online ihre Ware und holen sie in der Wunschfiliale ab. Der Webshop funktioniert ohne Schnittstellen, ohne zusätzliche Hardware und ohne doppelte Datenpflege. Ebenfalls neu ist der Kiosk, der Selfservice Bestellsystem, Info-Point und Kundenkartencheck in einem ist. Hier stellt sich der Kunde sein Frühstück mittels Snackbalken zusammen, checkt das Guthaben seiner Kundenkarte oder informiert sich über Inhaltsstoffe in den angebotenen Produkten. Die Oberfläche des Kiosk-Terminals kann individuell angepasst und in den Unternehmensfarben des Bäckers gestaltet werden. Ganz neu gibt es bei Samu-

elson die E-Protokoll-Schnittstelle, die die Back Shop 2-Kassen mit Kaffeevollautomaten und/oder Getränkeanlagen verbindet. Ob Bäckertheke, Tischbedienung oder Selfservice – das System ist vielseitig einsetzbar und deckt diverse Ausschank-Varianten ab. Zudem bietet es ein hohes Maß an Sicherheit durch lückenlose Protokollierung der ausgeschenkten Getränke und der zugehörigen Einnahmen und auch Entlastungen bzw. Stornos. Auch für die seit 01.04.2021 für alle PC-Kassen verpflichtende Technische Sicherheitseinrichtung hat Samuelson eine Anwendung. Damit die Bäckereizentrale in solchen Fällen sofort reagieren kann, gibt es eine TSE-Überwachung mittels E-Mail-Benachrichtigung an die Zentrale. Die Back Shop 2-Kassen zeigen zwar mittels Warnung an, dass die Sicherheitseinrichtung ausgefallen ist, das Verkaufspersonal kann aber dennoch weiterkassieren. Back Dispo schließlich ist das neue Produkt von Samuelson für die Warenverteilung. Es ist sowohl für den kleinen Handwerksbäcker als auch den großen Filial- und Lieferbäcker mit mehreren Produktionsstandorten geeignet. Die Warenverteilung Back Dispo ist intuitiv bedienbar, voll integriert in das Warenwirtschaftssystem Back Pro und arbeitet Hand in Hand mit dem Kassensystem Back Shop.

Der Kiosk ist nach Angaben von Samuelson jetzt noch intuitiver in der Anwendung.

Kaffee aus Kolumbien

Meisterkaffee hat sich zu einem Experten für Bäckerei und Gastronomie entwickelt und kann umfassende Kaffee-Konzepte anbieten. Síclaro aus Kolumbien, wo nach Firmenangaben die besten Kaffees der Welt herkommen, ist eine neue Kaffeemarke von Meisterkaffee. Der ressourcenschonende Anbau ermöglicht es, nur Bio-Qualitäten zu ernten und die Verfüg-

barkeit ausgezeichneter Kaffees und den Erhalt einer intakten Kaffeekultur zu sichern. Der Kaffee für Síclaro wird in ausgewählten kolumbianischen Kooperativen angebaut, die bio- und Fairtrade-zertifiziert sind, und spiegelt mit seinen drei Röstungen Espresso, Filterkaffee und Caffè Crema die Vielfalt des Kaffees in Kolumbien wider. Durch Bio- und Fairtrade-Zertifizierung will das Unternehmen einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Deshalb initiiert der Hamburger Röster aktuell gemeinsam mit der Gemeinde Jewrwra und der Vereinigung von indigenen Kaffeeproduzenten Seynekun ein soziales Projekt. Passend zu den aktuellen Entwicklungen des Marktes und dem Bedürfnis der Kunden nach Profilierung und Abgrenzung hat Meisterkaffee mit „Unser Kaffee“ ein Premium Kaffee-Konzept entwickelt, ein Ausschankkonzept, bei dem das Kaffee-Packaging nach den individuellen Wünschen des Kunden umgesetzt wird.

Síclaro, eine Marke von Meisterkaffee.

Schneiden am Tisch

Die „MHS Ideal“ ist nach Angaben des Herstellers die wirtschaftlichste Lösung einer Rundmesser-Brottschneidemaschine von MHS. Das Tischmodell bestecht vor allem durch das herausragende Preis-Leistungsverhältnis, gepaart mit exzellentem Schneidergebnis, geringem Platzbedarf und Langlebigkeit der komplett aus Edelstahl verarbeiteten Maschine. Der Platz unter der Brottschneidemaschine sei wie bisher nutzbar. Die Schneidspaltabdeckung der Maschine besteht nun aus Edelstahl und nicht mehr aus lebensmittelechtem Kunststoff. Die einfache Bedienung und das ölfreie leise Schneiden sorgen für Hygiene und Wirtschaftlichkeit im täglichen Gebrauch. Die „MHS Ideal“ verfügt nach Herstellerangaben über eine komplette Trennung von Antriebs- und Elektronikkomponenten zum Schneidraum sowie eine gute Zugänglichkeit durch große Wartungsöffnungen, ist extrem langlebig und nahezu wartungsfrei. Die meisten Reinigungs- und Wartungsarbeiten könnten vom Betreiber selbst durchgeführt werden. Sie ist in drei Größen erhältlich; die größte Variante ist für einen Brotdurchgang bis 45 cm Länge erhältlich.



Foto. MHS 2021

Speisen fürs Buffet exakt temperieren

Die Anordnung des Buffets muss durchdacht sein und sich optisch in das Gesamtbild des Ladens einfügen. Für diese Herausforderung hat Schmees Ladenbau ein unsichtbares Induktionssystem entwickelt, das sich zum Warmhalten von Speisen eignet. Es zeichnet

sich durch ein modernes Design und einfache Handhabung aus. Das Induktionsfeld des Geräts durchdringt das Deckmaterial und erwärmt den induktionsfähigen Aufsatz. Auf diese Weise können Speisen optimal warmgehalten werden, passend zum zunehmenden Interesse der Kunden am Buffet zu verschiedenen Tageszeiten. Dadurch, verspricht der Hersteller, sind die Speisen weder kalt noch verkocht. Die Induktion verfügt über eine Gefäßerkennung. Diese stellt sicher, dass die Induktionsfläche nur dann aktiv ist, wenn ein induktives Gefäß entsprechend platziert ist. Um das Induktionsfeld zu vergrößern, können bei Bedarf mehrere Unterbaugeräte miteinander kombiniert werden.

Foto: Schmees 2021



Optisch ansprechende Händedesinfektion

Handhygiene ist in der Corona-Pandemie nach wie vor ein essentieller Baustein. Doch offen aufgestellte Plastikflaschen mit Pumpspender, wie man sie vielerorts auch heute noch vorfindet, sind nicht mehr zeitgemäß. Für die Gastronomie und Filialbetriebe des Einzelhandels hat Kohlhoff Hygienetechnik aus Unna das farblich individualisierbare Händedesinfektionsgerät Desimaster entwickelt. Das abschließbare und mit einer Füllstandsanzeige ausgestattete Gerät ist auch für die Wandmontage – also ohne den abgebildeten Standfuß – lieferbar. Es kann direkt am Stromnetz oder mit einem Akku betrieben werden. Das pulverbeschichtete Gehäuse aus Edelstahl bietet zudem Raum für kleine sympathische Botschaften an Kunden und Besucher.



Foto: Kohlhoff 2021

MESSE MARKTPLATZ DIGITAL

Verlag: Convention Verlagsgesellschaft mbH
(Sitz der Gesellschaft) Luisenstraße 34
49074 Osnabrück
Zentrale: 0541 580544-30

Herausgeber/Verleger: Trond Patzphal
Tel.: 0541 580544-57
Fax: 0541 580544-98
E-Mail: patzphal@conventionverlag.de

Geschäftsführung: Trond Patzphal

Verlagsleitung/ Chefredaktion: Dirk Waclawek V.i.S.d.P.
Tel.: 0541 580544-51
Fax: 0541 580544-99
E-Mail: waclawek@conventionverlag.de

Redaktionsanschrift: Luisenstraße 34
49074 Osnabrück
Fax: 0541 580544-51
E-Mail: waclawek@conventionverlag.de

Autoren dieser Ausgabe: Dirk Waclawek (wac)
Stefan Schütter (sts)
Benno Kirsch (bk)

Grafik: Anne Hawighorst

Internet: www.conventionverlag.de

Anzeigen: Anzeigenpreisliste 59 vom 01. Januar 2018. Bei telefonisch aufgegebenen Anzeigen haftet der Verlag nicht für die Richtigkeit.

Verlagsleitung Anzeigenverkauf: Sonja Shirley
Tel.: 0234 915271-76
E-Mail: shirley@conventionverlag.de

Anzeigenverwaltung: Volker Kohl
Tel.: 0234 915271-16
Fax: 0234 915271-19
E-Mail: kohl@conventionverlag.de

Abonnentenservice: Convention Verlagsgesellschaft mbH
Luisenstr. 34, 49074 Osnabrück
Tel.: 0541 580544-60
Fax: 0541 580544-99
E-Mail: abo@conventionverlag.de

trozt 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 Convention Verlagsgesellschaft mbH, Herr Tau, Telefon 0541-580544-70 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©2021 für alle Beiträge, sofern nicht anders angegeben, bei der Convention 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 Convention Verlagsgesellschaft mbH, die im Internet unter www.conventionverlag.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 Convention Verlag nimmt nicht teil an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherstreitbeilegungsstelle. Wir liefern ausschließlich an Gewerbetreibende, Institutionen und Verbände!

Eine Veröffentlichung von Inhalten in sozialen Netzwerken ist ausdrücklich untersagt.

Ein Objekt der  CONVENTION
VERLAGSGESellschaft mbH

