

iba 2018: Hochburg der Backbranche

2018 steht die internationale Backbranche im Zeichen der iba. Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks bietet als Premierenplattform in 12 Hallen einen unvergleichlichen Marktüberblick mit allen Neuheiten der Branche. Virtuelle Bäckerei-Besichtigungen, eine zentrale Themenfläche für den To-Go-Markt und eine Speakers Corner sind spannende Neuerungen.



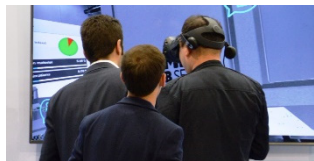
„Das Interesse der Firmen aus dem In- und Ausland ist riesig. Die iba ist, bis auf einige Restflächen, bereits ausgebucht“, sagt Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH. Mehr als 1.100 Aussteller aus über 50 Ländern (Stand: April 2018) werden mit ihrem Angebot das komplette Spektrum der backenden Gewerke abdecken. „Als Leitmesse hat die iba weltweit alle Strömungen der Branche im Blick, ebenso wie die maßgeblichen Anforderungen für Bäcker und Konditoren, Gastronomen und Entscheider aus dem Lebensmitteleinzelhandel“, erklärt Dohr. „So werden Innovationen und Konzepte für alle Betriebsgrößen in den Bereichen Herstellungs-

verfahren, Außer-Haus-Markt, Energieeffizienz, Automatisierung, Hygiene, Digitalisierung am Point of Sale und in der Produktion, Ladenbau, Verpackung und Logistik eine zentrale Rolle auf der iba 2018 spielen.“ (GHM)

Seite 2

Fachmesse zeigt digitale Lösungen für die Backstube

Auf der iba sehen Bäcker und Konditoren, welche Chancen und Möglichkeiten die Digitalisierung für das Handwerk bietet – und das sind eine ganze Menge. Für Jochen Baier, Bäcker-, Konditormeister und Inhaber von Bäcker Baier in Herrenberg, hat die Zukunft bereits begonnen. In seinem Handwerksbetrieb hat er die Unternehmensbereiche miteinander vernetzt und nutzt die Vorteile digitaler Werkzeuge. Bei der Einsatzplanung beispielsweise unterstützt eine moderne Software. „Die eine hat Yoga, der andere muss seine Kinder an einem bestimmten Tag vom Kindergarten abholen. Diese Infos sind, zusammen mit der Qualifikation für bestimmte Tätigkeiten, hinterlegt und werden bei der Planung berücksichtigt“, erklärt Baier, dessen Betrieb im Rahmen der „Virtuellen Bäckerei-Besichtigungen“ in Halle B3 auf der iba besucht werden kann. (GHM)



Seite 6

The Future of the Confectionery Trade

Munich gripped by cake fever: the crème de la crème of the confectionery trade is expected at iba, the world's leading trade fair for bakery, confectionery and snacks, being held at Fairground Munich from 15 to 20 Sept. These include the best young confectioners in the world, who will battle it out for the highly coveted title of Master Confectioner. (GHM)

Page 22

For English
Reports See
Page 22 – 27



Konditorenhandwerk verzeichnet Umsatz- plus von 2,17%

Im Jahr 2017 verzeichnete das Konditorenhandwerk mit einem Gesamtumsatz von 1,827 Mrd. EUR (ohne Umsatzsteuer) ein Umsatzplus von 2,17% gegenüber dem Vorjahr. (DKB)

Seite 4

Anzeigen

boyens
backservice 
www.boyensbackservice.de
Halle A3, Stand 110

LCM
Schokoladenmaschinen
IBA
Halle B3.541
www.lcm.de

Zentralverband kritisert Entwicklun- gen im Energiebereich

Nach Genehmigung der deutschen Förderregelung für Eigenversorgung bezieht der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB) Stellung: Er weist erneut auf die enorme Kostenbelastung durch das Erneuerbare-Energien-Gesetz und andere Regelungen hin. (ZDB)

Seite 11

Jochen Baier ist „World Baker of the Year 2018“

Bäcker und Konditormeister Jochen Friedrich Baier wurde heute vom Weltverband der Bäcker und Konditoren zum „World Baker of the Year 2018“ gekürt. (ZDB)

Seite 15

Die internationale Konditorenwelt zu Gast in München

Die iba, führende Weltmesse für Bäckereien, Konditoreien und Snacks, zieht die Konditorenwelt vom 15.9. bis 20.9.18 nach München. Die weltbesten Jung-Konditoren kämpfen um den Weltmeistertitel. Auch in diesem Jahr ist der Deutsche Konditorenbund wieder auf der iba mit einem Messestand vertreten.

„Top-Zukunft des Konditorenhandwerks bei der Arbeit bewundern“

Die 1. Tage der Messe widmet sich der Konditorenstand vor allem dem Thema Nachwuchs. Mit einem Tortenwettbewerb zum Thema „Hochzeitstorten“ können Lehrlinge des 2. und 3. Ausbildungsjahres ihr Können unter Beweis stellen. Der Wettbewerb ist ein schönes Schaufenster der Ausbildungsleistung der Innungsbetriebe in Deutschland und damit auch eine Werbung für die duale Ausbildung bei den internationalen Gästen der iba. Kommen Sie vorbei und stimmen Sie über die schönste Hochzeitstorte ab. Die Siegerehrung findet am 18.9. mittags statt.

Parallel kann zweimal am Tag, um 11 und um 15 Uhr, die besondere Kunst der Zuckerschaustücke-Herstellung bei den Hochzeitstorten noch nicht deutlich geworden ist, dann spätestens hierbei, die Nähe des Konditorenhandwerks ans Kunsthandwerk. Die Konditorenmeister Günther Pfeffer und Robert Klinkmüller, absolute Meister ihres Fachs, werden die Besucher mit besonderen Kreationen zum Staunen bringen. (DKB)

Seite 8

Fortsetzung von Seite 1

Neue „Speakers Corner“ in Halle A1

Neue gesetzliche Regelungen wie die Belegausgabepflicht in Deutschland ab 2020 oder die Novel-Food-Verordnung, die den Einsatz von Mehlwurmmehl seit Januar 2018 nun auch in Deutschland erlaubt, die veränderten Essgewohnheiten der Verbraucher und der Einsatz digitaler Lösungen oder die Nachfrage nach nachhaltigen Verpackungen: Die Backbranche steht vor großen Herausforderungen. Eine umfassende Orientierung bietet – neben dem iba.FORUM in Halle B3 – die neue Speakers Corner in Halle A1. Dort können sich Besucher zu spannenden Themen zwischen Wissenschaft und Praxis mit führenden Experten austauschen und einen Ausblick auf kommende Trends erhalten.



Neuer Besucherservice: der digitale iba Marktplatz

Auch digital bietet die iba ihren Besuchern einen neuen Service. Über den Online-Marktplatz können sie sich vor der Messe nach ihren einzelnen Bedürfnissen gezielter vorbereiten und vor Ort besser orientieren.

Dank der neuen Suchmöglichkeit nach „Lösungsansätzen“ gelangt man schnell zum Beispiel zu innovativen Snack-Lösungen, Digitalisierung, Energieeffizienz oder Rohstoffen, die auf der iba gezeigt werden.

Außerdem haben die Besucher die Möglichkeit, die Aussteller direkt zu kontaktieren und Termine mit ihnen zu vereinbaren.

Weitere Informationen erhältlich unter www.marktplatz.iba.de. (GHM)

Über
1.370
Aussteller

ELEFANT Möbel

Hochwertige Gastronomiemöbel

Mit dem Banksystem „München“ bietet der Produzent ELEFANT Möbel eine Banklösung, die in der Länge auf den Zentimeter genau, über mehrere Laufmeter, und als Eckbank gefertigt werden kann. Mit der Rückseitenbelattung sind die Bänke zusätzlich als Abgrenzung zur Straßenseite einsetzbar. Durch den geringfügig erhöhten Rücken bietet das geradlinige Design einen sehr angenehmen Sitzkomfort.

Die Füße sind verstellbar um Bodenunebenheiten ausgleichen zu können. Die Belattung wird aus heimischen Eschenholz produziert, auf Anfrage jedoch ebenso in Lärche, Robinie, Eiche oder zertifiziertem Teak. Oberfläche geölt, natur lasiert oder in jeder beliebigen Ral. Farbe. Mit ELEFANT lassen sich individuelle Elemente passend zu jedem Gastgartenmobiliar gestalten.

Halle A3, Stand 530



Bild: Elefant-Möbel

reCup GmbH

Mehrwegbecher-Pfandsystem sagt Einwegbechern den Kampf an!

Ein flächendeckendes und einheitliches Coffee-to-go-Pfandsystem deutschlandweit – das war die Vision des Münchner Jungunternehmens RECUP im Jahr 2016. Dem Einweg-Pappbecher wurde der Kampf angesagt und bereits 2018 zeigt sich: mit Erfolg! Mit über 1.400 Standorten, darunter 322 in München, entscheiden sich immer mehr Partner, sich aktiv für die Reduzierung der stetigen Müllproduktion zu engagieren. Denn: jährlich werden 2,8 Milliarden Coffee-to-go-Einwegbecher verbraucht – 320.000 Becher pro Stunde!



Bild: reCup GmbH

Der RECUP-Becher bietet hier eine Alternative: mit einer hohen Lebensdauer von ca. 500 Spülgängen wird er anschließend recycelt und sinnvoll weiterverarbeitet.

Das System funktioniert für Kunden wie auch Partner ganz einfach: Kaffeegenießer kaufen ihren Coffee-to-go im RECUP, hinterlegen 1€ Pfand und erhalten als Anreiz einen Vorteil in Form eines Rabatts gegenüber dem Kaffee im Einwegbecher. Leere Becher können deutschlandweit bei allen RECUP-Partnern wieder abgeben werden, um das Pfand zurückzuerhalten.

Dieses Jahr stellt sich RECUP auf der IBA vor – neben einer sechstägigen Stand-Positionierung auf der To-Go- Fläche (Halle B3/ 260) werden die beiden Gründer und Geschäftsführer in dem iba.Speaker Corners auch selbst zu Wort kommen: Unter dem Programmpunkt "Erfolgsgeschichten" berichtet Fabian Eckert, in Kooperation mit Frau Mayer-Wagner vom Familienbetriebs der Bäcker Mayer im Allgäu, am 15.9 über Nachhaltigkeitsstrategien im Bäckereibetrieb. Dem Publikum werden direkte Einblicke in die einfach- gestaltbare Implementierbarkeit des Systems RECUP gegeben. Darüber hinaus referiert Florian Pachaly am 20.9 über Nachhaltigkeit im Business-Alltag und inwiefern sich dies vereinbaren und umsetzen lässt.

Halle B3, Stand 260

Konditor David Kunkel ist „Mister Handwerk“

Mister Handwerk 2018 kommt aus Ingelheim/Rhein und heißt David Kunkel. Beim Finale auf der Internationalen Handwerksmesse in München konnte sich der junge Konditor gegen eine starke Konkurrenz durchsetzen.

Der 17-jährige Konditor freut sich, dass er sich bei den Männern den Titel sichern konnte: „Als mein Name fiel, ist total viel Druck von mir abgefallen. Ich bin richtig froh.“

Junger Konditor setzt sich gegen starke Konkurrenz durch

Bei der vorangegangenen Online-Wahl auf germanyspowerpeople.de wurden mehr als 1,6 Mio. Stimmen für die insgesamt zwölf Kandidaten abgegeben. Außerdem flossen die Meinung des Publikums und der Jury vor Ort in München in das Endergebnis ein.

Zusammen mit seinen Partnern, dem Handwerksversicherer SIGNAL IDUNA und der Handwerkskrankenkasse IKK classic hat das Deutsche Handwerksblatt auf der IHM zum achten Mal Miss und Mister Handwerk gekürt. (KDB)

Anzeige

Wir kriegen's gebacken!

**YOU HAVE THE RECIPE ...
... and we have the perfect dosing equipment**

NEUHEIT

Besuchen Sie uns auf der IBA in München Halle A3, Stand 110 15.09 - 20.09.2018

boysen backservice

PRO 1000i FS und 2000i FS wurden speziell entwickelt, um höchste Hygieneanforderungen und zuverlässigste Langlebigkeit sicherzustellen. Eine präzise Abfülltechnik, eine gewichtsgenaue Portionierung und eine hohe Abwiegefrequenz bilden die Basis für einen rationalen Produktionsablauf. Die Dosiermaschinen der Serie UNIFILLER von Boyens antworten auf jede Anforderung und Betriebsgröße mit einer individuellen Lösung. Durch den Einsatz unserer Dosiermaschinen können Sie Leistung und Effektivität bei der Verarbeitung von Füllungen oder Teigmassen erheblich steigern. **LET'S SHARE SUCCESS!**

boysen backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren · Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0 · Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16 · info@boysenbackservice.de · www.boysenbackservice.de

www.boysenbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME
UNIFILLER-SYSTEME
BACKRENNMITTEL

ZDB
erwirkt Löschung der
Marke „Lutherlaib“

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZDB) erwirkt die Löschung der Wortmarke „Lutherlaib“, die sich ein großer Industriebäcker im Jahr 2017 hat schützen lassen.



Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Bild: ZDB

Im Auftrag des Landesinventionsverbandes Sachsen-Anhalt und des Handwerktages Sachsen-Anhalt erzielte der Zentralverband damit einen Erfolg beim Deutschen Patent- und Markenamt, das die Marke nun wieder freigab. (ZDB)

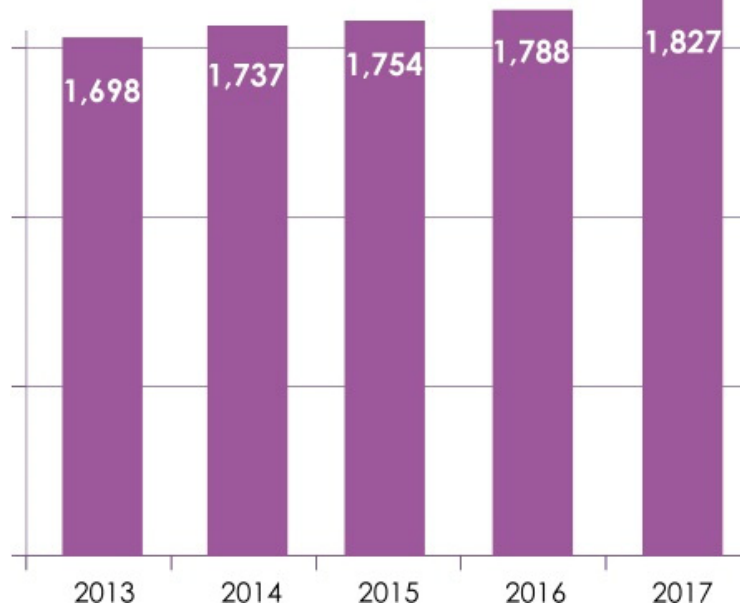
Seite 6

Fortsetzung von Seite 1

Konditorenhandwerk

Umsatz 2016 - 2017 gestiegen

Im 1. Halbjahr sorgten die eher milden Wintermonate zusammen mit einem erfreulichen Ostergeschäft (1,58 %) in den Konditoreien für Umsatzzuwächse. Das erste Halbjahr wurde im Laden mit einem Umsatzplus von 0,43 % abgeschlossen.



Der Deutsche Konditorenbund hat den Gesamtumsatz von repräsentativen Konditorei-Café Betrieben erfasst und verglichen.

Bild: DKB

Das 2. Halbjahr war stark durch die Sommermonate, die allgemein gestiegene Konsumneigung und eine gestärkte Nachfrage im Bereich Lieferungen an Firmenkunden geprägt: Das 2. Halbjahr* wurde im Laden mit einem Umsatzplus von 4,01% abgeschlossen.

Im Vergleich zum gesamten Vorjahr erzielte das Konditorenhandwerk im Außer-Haus-Verkauf somit ein Umsatzplus von insgesamt 2,67 %.

Caféumsatz gestiegen

Die Umsatzentwicklung im Café war deutlich durch das Wetter geprägt: Ein angenehmer Frühling, ein milder Herbst und eine erträgliche Sommer- und Winterzeit lockten viele Gäste in die Cafés und auf die Terrassen. Das führte zu einer positiven Umsatzentwicklung in den Cafés der Konditoren: So konnte der Umsatz im Cafébereich bereits im ersten Halbjahr gesteigert werden (+ 1,96 %). Im zweiten Halbjahr* legte der Caféumsatz dann noch einmal leicht zu (+ 0,64 %). Im Vergleich zum gesamten Vorjahr schafften die Konditoren im Café ein Umsatzplus von insgesamt 1,36 %.

Die Gesamtumsatzentwicklung von + 1,24 % und + 2,56 % in den beiden Halbjahren macht deutlich, dass die Kunden und Cafégäste auch im Jahr 2017 das Konditoreisortiment, Genuss und angenehme Atmosphäre - ergänzt durch eine abwechslungsreiche Angebotspalette im Frühstücks- sowie im herzhaften Bereich - schätzten und sich dieses Erlebnis auch im letzten Jahr „gegönnt“ haben.

Umsatzveränderungen 2016 - 2017 in Prozent:

	2016 - 2017	Laden	Café	Gesamtumsatz
Januar - Juni		+ 0,43	+ 1,96	+ 1,24
Juli - Dezember		+ 4,01	+ 0,64	+ 2,56
Januar - Dezember		+ 2,67	+ 1,36	+ 2,17

Bild: DKB

* Café- und Gesamtumsatz Weihnachts- und Silvestergeschäft leichtes Minus, da zwei Öffnungstage gegenüber Vorjahr weniger

Anzeige



Boyens Backservice GmbH

PRO 2000i SERVO FS: Einzigartige volumetrische Kolbendosieranlage mit Servomotor

Die richtige Auswahl einer Maschine ist entscheidend für den Erfolg eines Unternehmens. Gerade beim Portionieren und Verwiegen ist die Innovationskraft der Boyens Backservice GmbH nach wie vor sehr hoch und hat so sich das Unternehmen mittlerweile zum Global Player aufsteigen lassen.

Mit seinen innovativen Ingenieuren entwickelt Boyens immer wieder erfolgreiche Lösungen zum Dosieren und Portionieren für die verschiedensten Anforderungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Die auf der IBA brandneu vorgestellte volumetrische Kolbendosieranlage mit Servomotor Boyens Pro 2000i Servo ist eine einzigartige angetrieben und ist mit einer SPS Steuerung für die lebensmittelverarbeitende Industrie bestens ausgestattet. Diese Hochleistung-Dosieranlage erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen. Sie wird für das saubere und schonende Dosieren von zähfließenden bis flüssigen Produkten mit oder ohne Stücken wie z.B. Teige, Cremes, stückige Füllungen, Saucen, Salate, Pie-Füllungen, empfindliche Mousses, Suppen und vieles mehr verwendet.



Volumetrische Kolbendosieranlage mit Servomotor „Boyens Pro 2000i Servo“ ist eine einzigartige angetrieben und ist mit einer SPS Steuerung ausgestattet.

Bild: Boyens Backservice GmbH

Die Pro 2000i hat beispielsweise 27% mehr Antriebsstärke als herkömmliche pneumatisch angetriebene Kolbendosieranlagen. Sie verfügt zusätzlich über einen Touchscreen mit Farbdisplay mit PLC Kontrollsystem mit einem 100 Programm Rezeptspeicher für die verschiedensten Gewichte und Volumen. Zusätzlich enthält die neue PLC gesteuerte Anlage viele unterschiedliche Modi für Dosieren, Streichen, Flüssigkeiten, Mehrfachdosierungen, Geschwindigkeits- und Portionskontrollen.

„Eine programmierbare Ansaug-, Ausstoß- und Nachlade-Geschwindigkeit sorgt für ein optimales Portionier-Ergebnis bei unterschiedlichen Produktdichten. Sie ist perfekt geeignet als Einzelanlage für höchste Flexibilität oder wird in automatische Produktionssysteme am Transportband integriert und betrieben!“ Berichtet Michael Jankowski, Marketing- und Vertriebschef bei der Boyens Backservice GmbH.

Die Geschwindigkeit kann bis zu 120 Portionen in der Minute betragen, basierend und abhängig von der Volumeneinstellung und Produktkonsistenz.

Abgerundet wird das ganze Konzept der neuen Maschine durch einen fahrbaren Edelstahlrahmen, ein Einsatz in kalten, heißen oder feuchtnassen Räumen und einem großen 79 Liter fassenden Material Trichter runden die Maschine ab.

boyens
backservice



Halle A3, Stand 110

www.boyensbackservice.de



Fortsetzung von Seite 4

**Erfolgreiches
Ende im Streit um den
„Lutherlaib“**

Mit der Löschung der Wortmarke „Lutherlaib“ hat das Deutsche Patent- und Markenamt nun bestätigt, dass sich Namen historischer Personen nicht als Marke schützen lassen. Vor allem für Bäcker in Sachsen-Anhalt ist dies ein wichtiger Erfolg, die nicht nur im Lutherjahr 2017 um Abmahnungen für Brote mit dem Wortbestandteil „Luther“ fürchteten.

**„ZDB erwirkt
die Löschung
der Wortmarke
Lutherlaib“**

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, begrüßt die Entscheidung des DPMA: „Jeder Bäcker sollte seine Brote nach Martin Luther oder einer anderen historischen Person benennen dürfen, ohne markenrechtliche Abmahnungen befürchten zu müssen.“ Christian Steiner, Referent für Wettbewerbsrecht, ergänzt: „Nach unserer Auffassung hätte die Marke ‚Lutherlaib‘ von Anfang an nicht eingetragen werden dürfen, weil ihr die sogenannte Unterscheidungskraft fehlt.“ Ob Lutherkruste, Lutherlaib oder Martinshörnchen, Bäcker in ganz Deutschland dürfen nun also wieder Brote mit Luther-Bezug verkaufen. (ZDB)

Anzeige



Fortsetzung von Seite 1

**Digitalisierung bietet
Chancen und Möglichkeiten für
Bäcker und Konditoren**

Das System schlägt die jeweils beste Lösung für die Einsatzplanung des jeweiligen Tages vor. Vom System automatisch erfasst und dokumentiert werden zudem Arbeitszeiten, Pausen und Verantwortlichkeiten der rund 100 Mitarbeiter und können bei Bedarf, zum Beispiel bei Kontrollen, genau nachvollzogen werden.



Auch bei der Produktion und der Sortimentsplanung in den Betrieben helfen digital gestützte Bedarfsanalysen und -prognosen: Welche Waren wurden und werden voraussichtlich an welchem Tag bestellt, wie viel Teig muss angesetzt, welche Backwaren hergestellt werden?

Bei den Softwarelösungen lassen sich auch Wetter, Ferienzeiten und Feiertage einplanen. Schließlich gehören zu einem Grillsamstag mit Sonnenschein auch die entsprechende Menge Brot, Brötchen und Backwaren – und zur Fastenzeit weniger süße Teilchen und Torten. „Der Betrieb wird dadurch effizienter und ökonomischer“, sagt Baier. Während früher der Backstubenleiter nach Erfahrung und Gefühl den Bedarf geschätzt hat, gibt es nun verlässliche Daten und damit weniger Überproduktion. Auch umgekehrt können digitale Tools helfen: Geht ein Artikel bereits mittags zur Neige, gibt die Kasse die Info automatisch an die Backstube weiter, damit nachproduziert werden kann.

Zusammen mit den Vorbestellungen werden die Prognosen schließlich an die Backstube weitergeleitet, woraus ein digitaler Backzettel entsteht. Das Abwiegen der meisten Rohstoffe erfolgt dort automatisiert. „Die Mitarbeiter können sich so viel mehr auf ihr Handwerk, das Backen, konzentrieren“, so Baier. Außerdem sei der Prozess zuverlässiger, denn eine Maschine verwiege sich nicht. Weiterer Vorteil: Ein Teil der Arbeiten konnte von der Nacht auf den Tag verlegt werden. Ein immer wieder genanntes Argument, den Bäckerberuf attraktiver für den Nachwuchs zu machen. (GHM)

Packwood GmbH

**Cateringutensilien und Einweg-
verpackungen für Lebensmittel**

Packwood GmbH ist das deutsche Tochterunternehmen der französischen Gesellschaft Firstpack, dass mit mehr als 30 Jahren Erfahrung ein führender, europäischer Lieferant von Cateringutensilien und Einwegverpackungen für Lebensmittel.

Innovation und Nachhaltigkeit werden bei uns GROß geschrieben. Wir bieten Ihnen die wohl größte Auswahl an umweltfreundlichen Lebensmittelverpackungen, die Sie auf dem Markt finden können. PacknWood hat den Fokus auf sechs unverwechselbare und einzigartige Segmente gelegt: Zuckerrohr, pflanzliche Stoffe (Maisstärke), Holz, Bambus, Palmblatt, Papier / Karton.

Halle B3, Stand 265

LCM Schokoladenmaschinen GmbH

LCM stellt auf der IBA zwei neue Maschinenmodelle vor

LCM hat ein Maschinensortiment im Angebot, das individuell auf die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse zugeschnitten ist und durch Anforderungen und Wünsche der Kunden stetig weiterentwickelt wird. In den letzten Jahren wurden zwei ziemlich gegensätzliche Wünsche der LCM Kunden deutlich. Zum einen fiel auf, dass Kunden vermehrt auch große Produkte, wie z.B. Torten, Gebäckschnitten usw. überziehen wollen und somit eine größere Temperier- und Förderkapazität nötig ist.

Zum anderen gab es die entgegengesetzte Entwicklung, nämlich dass bestehende LCM Überzugsmaschinen zu groß sind. Genau hierfür hat LCM jetzt zwei neue Modelle auf dem Markt gebracht.



LCM ATC-P,
eine Überzugsmaschine mit
Zwischenpumpe

Bild: LCM

Die beiden neuen Maschinenmodelle sind eine Weiterentwicklung der technisch bewährten LCM Überzugsmaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Temperierung und ergänzen das LCM Temper-Überzugsmaschinensortiment. Beide Maschinen werden erstmals auf der IBA vorgestellt:



1. die **LCM ATC-P**, eine Überzugsmaschine mit Zwischenpumpe. Durch die Zwischenpumpe steigert sich die kontinuierliche Temperier- und Förderleistung um ein Mehrfaches. Dieser Maschinentyp ist speziell für große Produkte und hohen Schokoladenverbrauch entwickelt worden. Im laufenden Arbeitsprozess kann mit einem LCM Auflöser zudem vollautomatisch flüssige Schokolade nachgefüllt werden.

2. die **LCM 180 ATC-S** als Einstiegsmodell für das Handwerk. Mit einer Bandbreite von 18 cm eignet sie sich sowohl für den Überzug von Pralinen als auch für Gebäck. Auch zum Gießen bietet „LCMs Kleinste“ genügend Raum für Pralinenformen bis hin zu großen Hohlkörpern.

LCM 180 ATC-S, der Einstieg in die vollautomatische kontinuierliche Umlauftemperierung

Bild: LCM



Halle B3, Stand 541
www.lcm.de



Fortsetzung von Seite 2

Top-Zukunft des Konditorenhand- werks bewundern

Und das Beste kommt bekanntlich zum Schluß. An den letzten beiden Messetage findet dann die UIBC-Weltmeisterschaft der Konditoren unter 25 Jahren auf der iba, direkt neben dem Messestand des Deutschen Konditorenbundes statt (Stand B3.228). Hier kann die internationale Top-Zukunft des Konditorenhandwerks bei der Arbeit bewundert werden. Teilnehmer aus Brasilien, China, Deutschland, Island, Japan, Norwegen und Taiwan kämpfen um den Titel. In zwei Tagen lösen sie zu einem selbstgewählten Thema verschiedene Aufgaben aus dem Bereich der Konditorei. Die Siegerehrung wird am 20.9. um ca. 15 Uhr auf dem iba Forum stattfinden (Halle B3-230). (DKB)

NordCap auf der IBA 2018

In diesem Jahr präsentiert sich NordCap gemeinsam mit TECNOEKA, dem italienischen Hersteller für Heißluftdämpfer, auf der IBA, führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks. Im Fokus des Messekonzepts steht das Thema „Snacks“. Gerade für Bäckereibetriebe bietet dieser Bereich ein starkes Potenzial, das sich individuell realisieren lässt. TECNOEKA wird in diesem Zuge verschiedene Öfen zur Zubereitung vorstellen. Um den Konzeptgedanken weiterzuführen stellt NordCap ergänzend dazu Präsentationsvitrinen, Konditoreitheke und Wärmeregal vor, um den Besuchern einen Querschnitt der Möglichkeiten zur Umsetzung eines ganzheitlichen „Snack To Go“ Konzeptes zu veranschaulichen.

Halle B4, Stand 371

HOBART zeigt neue Untertischspülmaschinen

Neues Display mit Touchscreen, unschlagbares Trocknungsergebnis, Spülen 4.0 mit der



Bild: HOBART

App WASHSMART: Auf der internationalen Bäckereiausstellung (iba) in München zeigt HOBART vom 15. bis 20. September seine weiterentwickelten Untertischspülmaschinen, die mit vier neuen Features für eine wesentliche Erleichterung im Spüalltag sorgen. Außerdem präsentiert der Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik mit seiner Korbspülmaschine FUX, mit den innovativen Hauben- und Universalspülmaschinen sowie den HOBART Heißluftdämpfern sein breites Produktangebot für die Bäckereibranche.

Untertischspülmaschinen Generation 2018

Das Abtrocknen von nassem Geschirr ist mühselig und zeitintensiv: Die HOBART TOP-DRY Trocknung sorgt für ein erstklassiges Trocknungsergebnis. Dabei wird die feuchte Luft nach Beendigung des Spülvorgangs mit einem hydro-thermischen Energiespeicher umgewandelt und als heiße Trocknungsluft zurück in die Waschkammer geleitet. Dadurch kann sich die Feuchtigkeit nicht mehr auf dem Spülgut niederschlagen und Geschirr sowie Gläser müssen nicht manuell getrocknet und poliert werden. Das spart jede Menge Zeit und erleichtert dem Personal die Arbeit – insbesondere wenn es schnell gehen muss. Zudem sind die neuen Maschinen besonders leise und folglich ideal für den Einsatz im Thekenbereich in Bäckereien mit Café, Konditoreien und Bistros geeignet.

Das Maschinen-Feature VAPOSTOP² eliminiert sowohl beim Spül- und Trocknungsprozess als auch beim Öffnen der Spülmaschine den herausströmenden Dampf und gewährleistet ein angenehmes Raumklima. Ein neues, modernes Design prägt die Frontseite der Untertischmaschinen-Modelle der Generation 2018. Die Steuerung VISIOTRONIC-TOUCH besticht durch ein farbiges TOUCH-Display und setzt weiterhin auf die bewährte Ein-Knopf-Bedienung.

Clever spülen mit der HOBART App WASHSMART

Mit der HOBART App WASHSMART lassen sich per Knopfdruck umfassende Informationen über den Status der neuen Gläser- und Geschirrspülmaschinen abrufen. Dazu zählt, dass dem Endkunden rechtzeitig bevorstehende Wartungsintervalle, etwaige Systeminformationen oder die Chemieverbräuche kommuniziert werden. Auf Grundlage dieser Daten kann der Nutzer Stillstände vermeiden, direkt per App Verbrauchsmittel nachbestellen oder dem Servicetechniker vorab erste Informationen liefern. Indes bietet HOBART in der Applikation die passende Anleitung zur Behebung kleinerer Störungen an, so dass der Nutzer in der Lage ist, diese selbständig zu beheben. Andernfalls besteht die Möglichkeit, dass sich der Kunde via HOBART App direkt an den werkseigenen Kundendienst oder an die geschulten Service-Partner wenden kann.

HOBART Hauben- und Universalspülmaschinen

Egal ob Geschirr, Kisten, Behälter oder Töpfe – die Hauben- und Universalspülmaschinen von HOBART sind regelrechte Alleskönner. Die verschiedenen Modelle bieten jede Menge Möglichkeiten, um die Betriebskosten zu senken und die Leistung zu steigern. Gleichzeitig erfüllen sie höchste Ansprüche an das Spülergebnis. Durch den PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag kann man sich das manuelle Vorabbrausen sparen – das Geschirr kann direkt in den Korb gestellt werden. Denn alle Essensreste werden durch das Filtersystem in ein externes Sieb geleitet. **Halle A3, Stand 340**

Boyens Backservice GmbH

„Jelly royal Twin“ – der König unter den Geleesprühgeräten

Wer sich auf Obst- und Fruchtkuchen spezialisiert hat, kennt das Problem zu Genüge?

Schon nach kurzer Zeit wird das aufgetragene Gelee weich und verschwindet von den spitzen der frischen Früchte. Perfekte Schnittfestigkeit ist für Gelee eine sehr wichtige Funktion, doch welches Gelee kann das von sich behaupten?

Dabei ist es oftmals nur ein Temperatur Problem des Gelees. Der neue Jelly royal Twin soll jetzt Abhilfe schaffen.

Die Besonderheit am neuen Boyens royal Twin; „ist die Optimierung der Heizleistung durch eine SPS Impulssteuerung für die zwei getrennt voneinander arbeitenden Durchlauferhitzer mit 12,8 KW Heizleistung. Somit ist immer eine optimale Temperatur des Qualitätsgelees gewährleistet für eine perfekte Gelierfähigkeit, und Schnittfestigkeit.“ so beschreibt Michael Jankowski, Vertriebs- und Marketing Leiter von Boyens Backservice die neue Technik. „es ist die leistungsstärkste und kraftvollste Geleesprühmaschine die wir je für das Bäckerhandwerk gebaut haben!“

Ob Aprikotieren, Gelieren, Veredeln, Fluten oder Abglänzen – der Jelly royal Twin ermöglicht gleichmäßiges und sauberes Sprühen, manuell mittels 2 Handpistolen oder wirtschaftlich optimiert an einer Linienanbindung mit automatischer Produkterkennung der Gebäcke an bestehenden Bändern.

*Professionelles Gelieren und Veredeln...
„der Jelly royal Twin“*

Bild: Boyens Backservice GmbH



Zuverlässigste Langlebigkeit und eine enorme Leistung sorgen für einen wahrlich royalen Marktauftritt für hochwertige Backwaren. Konstant, gleichbleibende Temperatur des Qualität Gelees sind der Garant für hervorragende, langanhaltende Schnittfestigkeit und brillanten Glanz auf frischen Früchten und Gebäck. Schnell und immer einsatzfähig, auf Langlebigkeit getrimmt, ohne aufwändige, zeitintensive Arbeitsvorbereitungen zum Verarbeiten von großen Mengen an Gelee.

Die beiden Handpistolen und die getrennt voneinander arbeitenden Erhitzer ermöglichen zwei verschiedene Farb- oder geschmacksorten von Gelee gleichzeitig zu versprühen oder zu fluten. Eine weitere Stärke ist das Sprühen in Spitzenzeiten von zwei Mitarbeitern gleichzeitig.

Professionelles Gelieren und Veredeln ... der Jelly royal Twin verleiht jedem Frucht- und Obstgebäcken einen edlen, royalen Marktauftritt und steigert somit die Kauflust der Kunden das können wir ganz sicher sein.

boyens
backservice



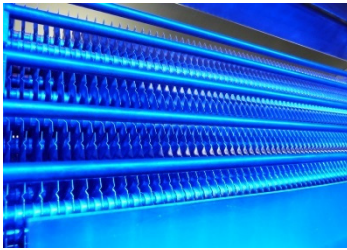
Halle A3, Stand 110

www.boyensbackservice.de



BLUECAT® GmbH Hygiene liegt uns sehr am Herzen

Die BLUECAT® GmbH nimmt erstmalig an der iba in München teil und präsentiert auf dem Gemeinschaftsstand des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie „made in Germany“ etablierte und neue Lösungen für die Backbranche.



Schimmelfreier Verdampfer dank BLUECAT® Leuchte

Bild: BLUECAT® GmbH

Die BLUECAT® GmbH ist ein deutsches Unternehmen. Gegründet im Jahr 2013 mit Sitz in Elsdorf. Am Anfang war das Licht, ein blaues Licht. Hygiene in lebensmittelverarbeitenden Unternehmen liegt uns sehr am Herzen. So war das erste Produkt der BLUECAT® GmbH die patentierte BLUECAT® Hygieneleuchte gegen Schimmel in Kühlräumen und Gärautomaten. Mit konsequenter Kunden- und Produktorientierung hat sich die BLUECAT® GmbH zu einem Experten für Lösungen rundum die Backbranche entwickelt.

„Mehr Zukunft pro Innovation“

Nach dem Prinzip: „Mehr Zukunft pro Innovation“, arbeitet BLUECAT® täglich an Lösungen (BLUECAT® Power Clean - Spezialreiniger, BLUECAT®-one Diele, BLUECAT® Peelboard, BLUECAT® LED Deckenleuchten, BLUECAT® Glycolregister – Betriebskosten senken - Strom sparen) um die Welt der lebensmittelverarbeitenden Unternehmen ein wenig besser zu machen und präsentiert diese Lösungen erstmalig auf einem eigenen Messestand während der iba in München.

Halle B3, Stand 281

J. RETTERMAIER & SÖHNE

Fiber up your world! - JRS - Natürliche Ballaststoffe für Nahrungsmittel

Zu viele Kalorien, zu wenige Ballaststoffe – viele Zivilisationserkrankungen sind darauf zurückzuführen. Es ist also ganz einfach – wer gesund bleiben will, sollte einfach die „Dosis“ an Ballaststoffen erhöhen?



JRS Food-Produktvielfalt live erleben auf der iba in München

Bild: JRS Food

Das scheint auf den ersten Blick nicht so schwierig zu sein, ist es aber, denn unser Darm ist schnell überfordert, wenn er mit zu großen, ungewohnten Ballaststoffmengen fertig werden muss. Die Nahrungsmittelindustrie hat das erkannt und bietet Lebensmittel an, die so mit Ballaststoffen angereichert sind, dass sie unser Körper auch sinnvoll nutzen kann.

Dafür entwickelt JRS Ballaststoffkonzentrate auf Basis pflanzlicher, nachwachsender Rohstoffe. Die einzigartige JRS-Pflanzenfasertechnologie, intensive Forschung und ausgereifte Herstellungsprozesse machen aus ausgewählten, hochwertigen Rohstoffen leicht einsetzbare Ballaststoffe für die gesamte Lebensmittelindustrie.

Ein kleiner Zusatz mit großer Wirkung: 3–5% reichen davon schon aus; sensorisch neutral helfen bereits diese kleinen Mengen einen signifikanten Beitrag zur Verbesserung der Darmgesundheit beizutragen. Klingt unglaublich? Vom 15. – 20.9.2018 stehen die Faser- und Foodexperten in München auf der iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, Rede und Antwort: aus der Praxis für die Praxis – hier werden an konkreten Beispielen anschaulich Anwendungen skizziert.

Und da das Probieren bekanntlich über das Studieren geht, gibt es dort für Besucher den „FiberChamp“: ein knuspriges Brötchen mit saftigem Leberkäse – natürlich alles ballaststoffreich, fett- und kalorienreduziert – Taste it!

Halle A3, Stand 523

Fortsetzung von Seite 1

„Wettbewerbsverzerrungen auf dem Backwarenmarkt bleiben unverändert bestehen“

Die Europäische Kommission hat bekannt gegeben, dass sie die von Deutschland geplante Ermäßigung der EEG-Umlage für die Eigenversorgung durch hocheffiziente Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen nach den EU-Beihilfavorschriften genehmigt hat.

Damit ist den Absurditäten der Energiewende eine weitere Facette hinzugefügt worden: Die Bundesregierung beantragt und die EU-Kommission genehmigt eine Verringerung der EEG-Umlage für Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen (KWK), damit „Wettbewerbsverzerrungen so gering wie möglich gehalten werden“.

*Daniel Schneider,
Hauptgeschäftsführer
des Zentralverbandes*

Bild: ZDB



Die Wettbewerbsverzerrungen auf dem Backwarenmarkt lässt die Bundesregierung dagegen unverändert bestehen: Einige energieintensive Unternehmen der Brotindustrie bleiben weiterhin von der EEG-Umlage befreit. Betriebe des Lebensmittelhandwerks müssen dagegen die Umlage vollständig zahlen und die teilweise Befreiung der genannten Industrieunternehmen mitfinanzieren. Es steht zu befürchten, dass die Verringerung der EEG-Umlage für KWK-Anlagen und der weitere, ungehemmte und unkoordinierte Zubau von Erneuerbaren Energieanlagen die EEG-Umlage für nicht befreite private Stromverbraucher und Unternehmen ansteigen lässt.

Der Zentralverband des Bäckerhandwerks hat in der Vergangenheit mehrfach auf die enorme, immer weiter steigende Kostenbelastung durch das EEG und andere energiewendebedingte Umlagen hingewiesen. Die EEG-Umlage hat 2017 mit 6,88 Cent/kWh die Schmerzgrenze endgültig überschritten. 2018 ist sie nur leicht auf 6,792 ct/kWh zurückgegangen. Michael Wippler, Präsident des Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. betont: „Wir fordern ein Ende der viel zu hohen Belastungen des Produktionsfaktors Strom durch das EEG und andere Regelungen. Wie Reinhold von Eben-Worlée, Präsident des Verbandes der Familienunternehmer, vor kurzem gesagt hat: Der ungehemmte und unkoordinierte Ausbau der erneuerbaren Energieanlagen hat Deutschland in Sachen Energiekosten an die Spitze der globalen Wettbewerber katapultiert. Stromrechnungen laufen weiter aus dem Ruder, ohne dass auch nur ein Gramm Kohlendioxid durch die Erneuerbaren Energien eingespart wird. Es wird Zeit, dass die Politik den Bürgern erklärt, dass der aktuelle energiepolitische Weg gescheitert ist.“

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes, ergänzt: „Der Kostenanstieg im Bereich der Erneuerbaren Energien muss gestoppt und zurückgenommen werden. Es müssen dringend kurzfristig Gesetzesreformen eingeleitet werden, die eine reale, spürbare Kostenentlastung für Privathaushalte und Unternehmen im Stromkostenbereich mit sich bringen. Dabei sollte endlich auch die staatlich verursachte Wettbewerbsverzerrung durch die teilweise Befreiung von Unternehmen der Brotindustrie aufgehoben werden. Die Politik muss die Finanzierung des EEG grundlegend überprüfen, Ausnahmen streichen, schnellstmöglich zu einer grundlegend anderen Finanzierung des EEG übergehen, die Unternehmen spürbar entlasten und auf weitere Belastungen der Wirtschaft durch neue Steuern, Abgaben oder Umlagen verzichten! ‚Da können wir nichts machen‘ lassen wir jedenfalls nach der aktuellen Umlageverringerung bei KWK-Anlagen nicht mehr gelten.“ (ZDB)

DÜBÖR Innovationen in allen Maschinenklassen: Remote Maintenance

Die Firma DÜBÖR hat längst den Weg Richtung Industrie 4.0 eingeschlagen und präsentiert auf der iba 2018 neueste Innovationen rund um die Steuerungs- und Regeltechnik. Die neue Maschinen-Generation hat einen benutzerfreundlichen Touch-Screen zur interaktiven Bedienung erhalten. Alle Leistungs- und Verbrauchsdaten der Maschine werden dank digitaler Regler kontinuierlich getracked und im Rahmen einer vorbeugenden Wartung ausgewertet. So meldet die TSA 800 der neuen Generation eigenständig den Wartungsbedarf entsprechend der Nutzungsintensität an. Außerdem verfügt sie über eine Rezeptur-Datenbank, durch die sich unterschiedlichste Sprühmengen - Einstellungen verwalten und jederzeit abrufen lassen.

Das Fernwartungskonzept der Firma DÜBÖR rundet dieses digitale System ab. Maschine und Techniker wählen sich über das Internet ein. Dabei ist der Zugang zur REMOTE MAINTENANCE über alle mobilen Endgeräte möglich. Der Datenaustausch erfolgt dann über eine sichere, verschlüsselte Verbindung. Der Mehrwert für den Anlagenbetreiber ist beachtlich:

Ein Großteil der Störungen, die auf Fehleinstellungen oder -bedienungen zurückzuführen sind, lassen sich so ohne kosten- und zeitintensives Eingreifen vor Ort über die digitale Zugriffsmöglichkeit schnell beheben. Die Maschinenverfügbarkeit wird zeitnah wiederhergestellt, ungeplante Langzeit-Stillstände der Produktion entfallen.

Die externe Zugriffsmöglichkeit ermöglicht zudem auch unmittelbar die Anpassung von jeglichen Prozessen innerhalb der Produktion sowie die Beantwortung von Fragen zur Bedienung und Instandhaltung.

Halle B4, Stand 411

Neue iba.Virtual Bakery Tours in Halle B3

Reisen bildet, auch virtuell. Auf der iba können Besucher einen Blick in spannende Backstuben in Deutschland, Griechenland, Island, Österreich und den USA werfen. Und zuschauen, wie dort gutes handwerkliches Brot gebacken wird. Möglich machen das die neuen iba.Virtual Bakery Tours in Halle B3.

Mit den neuen virtuellen Bäckereibesichtigungen können Besucher via VR-Brille in erfolgreiche Backstuben in aller Welt eintauchen. In 360-Grad-Kurzfilmen werden Konzepte, Arbeitsabläufe und die Handwerksbäcker, die hinter den jeweiligen Geschäftsideen stehen, vorgestellt. (GHM)

Seite 16

Forbo Siegling Zur richtigen Zeit am richtigen Ort

Sauberkeit. Sorgfalt. Sicherheit. Drei unverzichtbare Bedingungen für den Transport und die Verarbeitung von Teigen und Backwaren. Die spezialisierten Transport- und Prozessbänder von Forbo Movement Systems fördern diesen Anspruch: sie sind leicht zu reinigen, agieren sorgfältig auch in komplexen Prozessen und bieten Sicherheit in Bezug auf Standzeit, Wirtschaftlichkeit und Produktionsergebnis. Ganz selbstverständlich unterstützen sie auch das HACCP-Konzept. **Halle B6, Stand 400**

Anzeige



AHA GmbH

Neue Theken für unterschiedliche Ganztageskonzepte

Auf dem Messestand stellt AHA unter anderem vier unterschiedliche Theken für Ganztageskonzepte vor. So können Bäckereien und Konditoreien aus der bestehenden Produktion heraus Snackangebote anbieten, die wirtschaftlich realisierbar sind.



Auf dem Messestand stellt die AHA GmbH unter anderem Theken für Ganztageskonzepte vor. So können Bäckereien und Konditoreien aus der bestehenden Produktion heraus Snackangebote anbieten, die wirtschaftlich realisierbar sind.

Bild: AHA GmbH/aha360.com

Eine Trockengebäck- und Kühltheke ermöglicht eine flexible Bestückung und innovative Snackpräsentation. Auch für hochfrequentierte Standorte, die einen darauf abgestimmten Warendruck benötigten, wird ein passendes Thekenkonzept vorgestellt. Wie klassisches Handwerk und Hightech voneinander profitieren, zeigt auch das diesjährige Design des Messestands. Der Auftritt geht Hand in Hand mit weiteren multimedialen Neuheiten, zum Beispiel ein digitales Auszeichnungssystem, das unter anderem auch für den iba-Award angemeldet wurde. **Halle A4, Stand 350**

Franz Mensch GmbH

Zertifizierte BIO TO GO-Produkte und Hygieneprodukte speziell für Bäcker

Auf der iba 2018 präsentiert Franz Mensch eine Auswahl der nachhaltigen und zertifizierten BIO TO GO-Produkte und eine Produktneuheit auf die viele Kunden schon lange warten:



Das Quick&Clean-System, dem Handschuh-Wechselsystem für mehr Lebensmittelsicherheit. Damit sich die hygienische-Kette von der Lebensmittel-Produktion bis zur Verkaufstheke schließt.

Franz Mensch hat sein Portfolio erweitert und hat BIO Verpackungen und Einweggeschirr aus 100% nachwachsenden Rohstoffen die zu 100% biologisch abbaubar bzw. kompostierbar sind als Produktlinie NATUREStar aufgenommen.

Das BIO-Sortiment umfasst über 200 Produkte. Umweltfreundliche Einwegverpackungen werden im Imbiss- und Außer-Hausgeschäft der Gastronomie immer wichtiger.

Bild: Franz Menschen GmbH

Mit seiner über 40 Jahren bestehenden Erfahrung im Bereich Einwegverpackungen hat Franz Mensch seine eigene Produktlinie NATUREStar ins Leben gerufen. Diese steht für nachhaltige Einwegprodukte, die in hoher Qualität und mit einem Höchstmaß an Umweltbewusstsein produziert werden. **Halle A3, Stand 426**

WACHTEL mit vielen digitalen Highlights zum Ausprobieren

Neben Produkten zum Anfassen (Öfen sowie Produkte aus der Kälte und Automatisierung) erwartet den Besucher ein Messestand mit vielen digitalen Highlights zum Ausprobieren. Gemeinsam mit den hauseigenen Backmeistern, die live für Kunden und Interessierte Produkte zubereiten, sorgen die in der Branche berühmten Wildbakers mit täglich vier Backshows für Unterhaltung.

Sprachsteuerung für Öfen

Im Bereich der Steuerungsfamilie IQ TOUCH und dem Fernzugriff WACHTEL REMOTE gibt es zahlreiche neue Features. Das aufsehenerregendste Feature ist hier die Sprachsteuerung. So können dem Ofen mittels einfacher Spracheingaben Befehle gegeben werden. Gerne können Besucher dies auf unserem Stand testen.

Produktneuvorstellung: Stikkenofen „COMPACT STONE“

Des Weiteren stellt WACHTEL eine absolute Produktneuheit vor: Der COMPACT STONE präsentiert sich als separates Ausstellungsstück auf dem Stand. Dieser Stikkenofen ist mit einer 20-25 mm dicken Schamottesteinwand ausgestattet und sorgt so für eine hohe Wärmespeicherkapazität und Wärmestrahlung.



Bild: WACHTEL GmbH

Teiglingsbefeuchtung „Ionic Haze“

Nach langjähriger Forschung ist WACHTEL stolz, nun sein Projekt zur Teiglingsbefeuchtung vorstellen zu dürfen: IONIC HAZE. Besucher erleben live am Stand, wie durch Ionisierung die Teiglingsbefeuchtung perfektioniert wird. **Halle B5, Stand 110**

Franke Coffee Systems GmbH

Die neue A400: Jetzt gilt Premium überall

Franke bringt die Premium-Technologie seiner Profi-Maschinen in eine neue Klasse. Die neue A400 macht das anspruchsvollste Kaffee-Erlebnis jetzt überall verfügbar, in Betrieben jeder Art und Größe, weltweit. Ob Bäckereien, Einzelhandel, Büros, Hotelserie oder auch Buchhandlungen, die neue A400 arbeitet dank intelligenter Lösungen am Erfolg zahlreicher Unternehmen mit.

Franke begeistert Franke Geniesserinnen und Geniesser weltweit mit Premium-Kaffee:

Neueste Profi-Technik. Die A400 bringt alle Innovationen der professionellen A-Linie in jedes Business und damit den höchsten Coffee-Shop-Standard auch in kleine Unternehmen.

Einfachste Bedienung. Der interaktive Touchscreen führt die Endkunden mit Bildern und Symbolen sicher zum Ziel. Tausendfach erprobt in den unterschiedlichsten Bediensituationen.

Milchschaum vom Feinsten. Die FoamMaster™-Technologie der professionellen A400 der A-Linie garantiert Tasse für Tasse eine fantastische Milchschaumqualität. **Halle A4, Stand 310**



Bild: Franke Coffee Systems

Flickschusterei statt rechtsstaatlich richtige Lösung

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. zeigt sich von dem Beschluss der Bundesregierung zu einem neuen Gesetz zur Veröffentlichung von lebensmittelrechtlichen Verstößen enttäuscht. Das Bundesverfassungsgericht hatte den Weg nur unter bestimmten Voraussetzungen frei gemacht hat. Doch das Gesetz weist nach wie vor verfassungsrechtliche Mängel auf und richtet sich nicht nach den Vereinbarungen des Koalitionsvertrages.

„ZDB e.V. zeigt sich von der Regierung enttäuscht“

Mit dem Urteil zum § 40 Abs. 1a des Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzbuches (LFGB) hatte das Bundesverfassungsgericht (BVerfG, Az.: 1 BvF 1/13) beschlossen, dass eine Veröffentlichung von lebensmittelrechtlichen Verstößen nur verfassungsgemäß ist, wenn gesetzlich geregelte Lösungsfristen eingeführt werden und die Norm verfassungskonform angewandt wird. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft legte daraufhin einen Gesetzentwurf vor, der eine Lösungsfrist von sechs Monaten vorsieht. Dieser wurde am gestrigen Dienstag vom Kabinett beschlossen. Der Zentralverband kritisiert: „Das BVerfG hat eine rein rechtliche Bewertung vorgenommen und klare Grenzen aufgezeigt. Dabei haben die Richter festgestellt, dass eine Veröffentlichung von Kontrollergebnissen existenzgefährdende Folgen haben kann. Gerade deshalb ist aber politisch eine verpflichtende Veröffentlichung aus unserer Sicht auch mit Lösungsfrist höchst bedenklich. (ZDB)

Seite 14

Fortsetzung von Seite 13

**ZDB
fordert statt „Flickschusterei“ eine eindeutige Regelung**

Sie gleicht dem mittelalterlichen ‚Pranger‘ und greift tief in die Grundrechte eines Unternehmers ein, vor allem, wenn der Verstoß nicht einmal rechtskräftig festgestellt wurde“, so Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider. „Besser wäre eine Regelung, die die verlangte verfassungskonforme Anwendung durch die Behörden flächendeckend garantiert, statt eine sinnlose Lösungsfrist zu schaffen. Das Internet vergisst nicht. Was soll eine Löschung der Veröffentlichung bringen, wenn längst Screenshots gespeichert sind?“ Besonders für kleine Handwerksbetriebe können Veröffentlichungen von Verstößen existenzvernichtend sein. So prüft der Zentralverband, ob sich der Staat haftbar machen lassen muss, wenn sich die Einschätzung der Lebensmittelüberwachung im Nachgang als falsch herausstellt.

Zusätzlich missachtet das Gesetz in der jetzt beschlossenen Form den Koalitionsvertrag: Die Regierungsparteien wollten eine „rechtssichere Veröffentlichung von festgestellten Verstößen [...] auf Grundlage eines einheitlichen Bußgeldkataloges“. „Trotz unserer umfangreichen Stellungnahmen und Hinweise verstößt die Regierung bereits wenige Monate nach Unterschrift gegen ihren eigenen Koalitionsvertrag. Daran ändert auch die anderslautende Behauptung des BMEL in seiner Presseerklärung nichts. Weder gibt es einen Bußgeldkatalog, noch können wir die vereinbarte ‚freiwillige Basis‘ der Veröffentlichung erkennen, genauso wenig wie die Beschränkung auf Verstöße gegen die ‚Lebensmittelsicherheit‘. Hygiene- oder Kennzeichnungsverstöße haben mit der Sicherheit eines Lebensmittels zumeist nichts zu tun“, erläutert Schneider. Der Zentralverband fordert daher statt „Flickschusterei“ eine eindeutige Regelung. (ZDB)

Ungermann Systemkälte

Neuer Hochleistungsschockfroster der „Type HSF 901“

Anlässlich der iba 2018 stellt die Firma Ungermann Systemkälte ihren neuen Hochleistungsschockfroster der Type HSF 901 vor. Das Schrankgerät ist sowohl mit eingebauter oder getrennt angeordneter Kältemaschine, als auch mit einer oder mit zwei Türen erhältlich.



Die Kälteleistung des steckerfertigen Geräts liegt bei 4000 Watt, die Schocktemperatur beträgt -40°C, die dauerhafte Lagertemperatur -20°C.

Ebenfalls wird die aktuellste Ausführung der bewährten Ungermann-Sahneklimatische mit optimal angepasster Luftfeuchtigkeit gezeigt.

Ungermann-System-Zelle

Bild:
Wolfram Ungermann Systemkälte

Die fahrbaren Tische werden standardmäßig mit hygienischem, glattflächigem Innenausbau geliefert. Als ein Schwerpunkt werden auf dem Messestand mehrere Gärvollautomaten mit der patentierten, qualitätsfördernden Micro-Tec®-Befeuchtung und der aktuellen PAD-Steuerung von Ungermann zu sehen sein.

Im Rahmen des weiteren großen Messeschwerpunktes - den speziellen Energiespartechiken von Ungermann Systemkälte - können sich interessierte Fachbesucher direkt an der Quelle unter anderem über die frequenzgeregelte Verbundkältetechnik oder die Wärmerückgewinnung mittels über die Abwärme der Kältemaschinen erhitztem Glykol informieren: Durch sie ist beispielsweise mit Hilfe spezieller Verdampfersysteme die energiesparende Abtauung von Kälte- oder die Beheizung von Gärzellen möglich. Eine glykolbetriebene, sich kontinuierlich miterwärmende Bodenheizung kann für weitere Einsparungen sowie einen stets trockenen Zellenboden sorgen, der zudem noch Arbeitssicherheit bringt. **Halle A3, Stand 526**

Rauchsauger für große Anlagen von Kutzner + Weber

Speziell für Abgassysteme von Wärmeerzeugern sowie für Absauganlagen in Industrie und Gewerbe präsentiert Kutzner + Weber den Rauchsauger Linejekt. Das Modell ist konzipiert für Abgasanlagen von 250 bis 800 mm Durchmesser und Abgastemperaturen bis max. 400°C. Damit wird das Sortiment für den großen Leistungsbereich deutlich ausgebaut.



In Industrie- und Gewerbeanlagen ist ein konstanter Förderdruck in den Abgasanlagen bzw. ein richtig dosierter Abgasmassenstrom immens wichtig, etwa bei Prozessen in der Wärme- und Kälteerzeugung. Sichert wird dies durch die neuen Rauchsauger Linejekt. Diese leistungsstarken Industrieventilatoren aus korrosionsbeständigem Edelstahl können sowohl an der Mündung über Dach als auch in der Verbindungsleitung außen wie innen eingesetzt werden. Letzteres bietet sich an, wenn es sich z. B. um nicht begehbare Dächer handelt.

Bild: Kutzner + Weber GmbH

Die Luftleistung wird von Kutzner + Weber je nach Baugröße zwischen 800 und ca. 17.400 m³/h angegeben. Sie kann variabel geplant werden. **Halle B4, Stand 119**

Fortsetzung von Seite 1

„World Baker of the Year 2018“
“**Unermüdliches Engagement
für die Branche**“

Bäcker und Konditormeister Jochen Friedrich Baier wurde heute vom Weltverband der Bäcker und Konditoren zum „World Baker of the Year 2018“ gekürt. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der Baier für den Wettbewerb nominiert hatte, beglückwünscht Baier und dankt ihm für sein unermüdliches Engagement für die Branche.

World Baker of the Year 2018 – diesen Titel und damit die höchste Auszeichnung im Bäckerhandwerk darf ab sofort Bäckermeister Jochen Baier aus Herrenberg bei Stuttgart tragen. Ein Gremium der International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) hat seine Entscheidung am heutigen Donnerstag verkündet. Baier ist Mitglied der Bäckernationalmannschaft und vertritt Deutschland als Juror nicht nur bei Prüfungen und Wettbewerben, er gibt sein Wissen und Erfahrungsschatz auch an die Jugend weiter, um sie für das Bäckerhandwerk zu begeistern.

Jochen Baier
Fotograf: Wolfgang Schmidt

Bild: ZDB



Der breiten Öffentlichkeit ist er bekannt durch seine Jurytätigkeit in der TV-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ (ZDF). Darüber hinaus vertritt Baier als Experte das Deutsche Bäckerhandwerk in Tagespresse und Lifestyle-Medien sowie bei Auftritten wie der Internationalen Grünen Woche oder dem Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand. Sein neues, hochmodern ausgestattetes Backhaus eröffnete er 2016 auf 1.600 Quadratmetern und beliefert mit seinen Produkten nicht nur die zwei Läden, sondern auch Bio-Märkte, Metzger und Gastronomen aus dem Großraum.

Baier reagiert überwältigt: „Das ist der absolute Ritterschlag und die Krönung meiner beruflichen Karriere. Ich bin hin und weg und danke der UIBC für ihre Entscheidung sowie dem Zentralverband für meine Nominierung. Ich war, bin und werde immer sein: Bäcker aus großer Leidenschaft, ganz tief im Herzen verwurzelt.“

Auch Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, freut sich: „Wir gratulieren Jochen Baier zu seinem Titel, den er absolut zu Recht tragen darf. Jochen Baier ist nicht nur ein erfolgreicher Unternehmer und Bäcker aus Leidenschaft, mit seinem Engagement ist er auch großes Vorbild unserer Branche und genießt dafür national wie international Anerkennung. Mit diesem Titel reiht er sich ein in eine Reihe großer Namen wie etwa unser Ehrenpräsident Hans Bolten. Wir freuen uns, dass der Weltbäcker gerade im Jahr der iba wieder aus Deutschland kommt.“

Der 1972 geborene Baier führt den Betrieb in sechster Generation. Als „World Baker of the Year 2018“ löst er nun den Spanier Jordi Morera ab. Die Auszeichnung wird Baier feierlich während der iba 2018 im Rahmen der UIBC-Konferenz verliehen. Besucher der Messe in München können das Ausnahmetalent in der iba.SPEAKERS CORNER (Halle A1) am 16. September live erleben und bei den iba.Virtual Bakery Tours (Halle B3) einen Einblick in seine Bäckerei erhalten. (ZDB)

**Puderloses Gießen
made by DÜBÖR!**

Produktvielfalt bieten, Produktionszeiten reduzieren und gleichzeitig Produktionsmengen steigern – das gilt auch, und vielleicht heute mehr denn je, für die Süßwaren- und Pharmaindustrie. Doch bislang gab es nur wenige Möglichkeiten, bewährte Produktionstechniken durch profitablere Verfahrensweisen zu ersetzen. Eine bahnbrechende Technologie kommt wieder einmal aus dem Hause DÜBÖR: Die PräzisionsSprühUnit, kurz PSU genannt.

Zur Ausformung von Süßigkeiten aus flüssigen Massen, wie zum Beispiel Weingummi und Schaumzuckerwaren, wurde bislang vorwiegend die sogenannte MOGUL Technik angewandt. Mittels eines Stempels wird bei diesem Verfahren eine Vertiefung in eine Schicht aus Stärkepulver gedrückt, die Masse eingefüllt und nach dem Erstarren Pulver und Süßwaren aufwendig getrennt. Mittels der Mogulanlagen werden Produkte aus Gelee, Gummi- und Schaumzuckermasse, Weichkaramell und Fondant geformt. So zuverlässig diese Technik auch ist, so stehen diesem Verfahren kostenintensive Faktoren, wie zum Beispiel die Herstellung der Puderkästen und Anlagen zur Aufbereitung des Puders zu Lasten der Stückkosten entgegen.

Genau dort setzt DÜBÖR mit seiner neuen PSU an und bietet u.a. der Süßwaren- und Pharmaindustrie eine in jeder Hinsicht wirtschaftliche Art der Trenntechnik zum Ausformen von haftenden Massen. Die Kavitäten werden direkt über die PSU von DÜBÖR mit exakt zu definierenden Mengen an Trennmittel besprüht und dann sofort mit der Masse befüllt – „on-the-fly“, ohne Anhalten des Formentransports und somit ohne Zeiteinbußen. Dabei sind beim Sprühvorgang selbst Taktzeiten bis zu 0,25 Sekunden möglich!

Halle B4, Stand 411

backaldrin Superfrucht meets Urgetreide

Die Aroniabeere stammt aus dem Nordosten der USA. Sie wurde bereits von den amerikanischen Ureinwohnern als Quelle für Kraft und Gesundheit geschätzt. backaldrin verschafft ihr auf der iba 2018 mit Brot-, Gebäck- und Kuchenkreationen einen großen Auftritt. Die Power-Beere enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe sowie einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen. Rote und blaue Pflanzenfarbstoffe geben der Beere ihre tief dunkelrote Farbe, die auch Brot und Feinbackwaren eine außergewöhnliche violette Färbung verleiht. Der neue Clean Label AroniaMix überzeugt mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten. Die empfohlene Dosierung beträgt 10 bis 25 %, kann jedoch ebenfalls nach Belieben angepasst werden. AroniaMix sorgt nicht nur für die ansprechende Optik, sondern wertet Backwaren auch mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere auf.



Bild: backaldrin

Auf Basis von Hartweizenmehl entsteht der neue Clean Label Mix „Durum 100“. Das fein-aromatische Durum-Weizenmehl verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote sowie dank seinem hohen Carotinoid-Gehalt eine pastellgelbe Farbe. Der neue „My UrkornMix“ mit Emmer, Einkorn und Khorasan bringt in Kombination mit Smoked Sourdough unbekannte Geschmacksnuancen ins Spiel.

Halle B2, Stand 110/310

Fortsetzung von Seite 12

Großes Kino auf der iba: virtuelle Bäckereitouren

In Sekundenschnelle befindet man sich im Herzen der Bäckerei von Jochen Baier in Herrenberg, Josef Hinkel in Düsseldorf, Josef Weghaupt in Wien, Chad Robertson in San Francisco, Ásgeir Sandholt in Reykjavik oder Vasilios Evangelou in Athen.



Tartine Bakery, San Francisco

Täglich bilden sich lange Schlangen vor der Bäckerei von Chad Robertson in San Francisco. Gegründet im Jahr 2002 ist die Tartine Bakery mit ihren Backwaren, süßen Spezialitäten und Snacks längst eine Institution im Mission District. „Wir sind Ganztagesbäckerei, Café, Restaurant, Bar und Eiscreme-Shop“, erklärt Robertson.

Sandholt Bakery, Reykjavik

In vierter Generation führt Ásgeir Sandholt die Sandholt Bakery im Herzen von Islands Hauptstadt Reykjavik. Die Bäckerei wurde 1920 von seinem Urgroßvater Stefán Sandholt gegründet. Damit ist sie eine der ältesten noch existierenden Bäckereien des Landes. Spezialitäten der Sandholt Bakery sind Sauerteigbrote, Gebäck und Kuchen. Darüber hinaus gibt es hausgemachte Limonaden, Craft Biere und Pasta. Seine Philosophie: „Mir ist wichtig, dass alles authentisch und ehrlich hergestellt wird.“

Joseph Brot, Wien

Hinter dem Konzept der Brotmanufaktur von Josef Weghaupt steht hundertprozentige Handarbeit, biologische Zutaten aus Österreich, sehr viel Zeit und Leidenschaft. Das Doppelbacken macht sein Brot besonders einzigartig: „Für mich ist die Rinde des Brotes purer Geschmack, deshalb backen wir unsere Brote zweimal. Dadurch erreichen wir eine Kruste, die sehr lange knusprig bleibt.“ 2009 gründete er seine Brotmanufaktur.

Bäcker Baier, Herrenberg

Jochen Baier, Inhaber von Bäcker Baier in Herrenberg bei Stuttgart, hat 2016 ein neues Backhaus mit Laden und Café auf 1.600 m² Fläche eröffnet, das die 180 Jahre lange Backtradition seiner Familie und neueste Technologie verknüpft. Baier setzt auf gute Rohstoffe und Urgetreide aus der Region. „Wir arbeiten mit einem der ältesten Bauernhöfe in Baden-Württemberg zusammen, der für uns das Getreide anbaut“, sagt Baier. (GHM)

Maßgeschneiderte Lösungen von MANZ

Backtechnik für Bäckereien und Backshops

Die BW Backofenmanufaktur MANZ Backtechnik GmbH stellt in solider Handwerksarbeit Ladenbacköfen und Backstationen mit vielen frei wählbaren Ausstattungsmerkmalen her. Frei wählbare Features sind zum Beispiel die Wahl der Backplatten - je nach Einsatzbereich können Schamottestein- mit MANZ Spezial-Edelstahlbackplatten kombiniert werden. Auch die Öffnungsrichtungen der Backofentüren sind frei wählbar und kombinierbar. (Bei Klapptüren nach oben oder unten, bei Schwenktüren nach rechts oder nach links). Auch bei der Höhe der Backkammern zeigt sich der Ofenbauer aus dem hohenlohischen Creglingen äußerst flexible.

Die MANZ Ladenbacköfen arbeiten nach dem traditionellen Herdbacksystem. Sie sind komplett aus Edelstahl gefertigt und glänzen auch in punkto „innere Werte“. Dabei stehen die einfache Bedienbarkeit, der geringe Energieverbrauch und vor allem die Qualität der Backergebnisse im Vordergrund. Doppelte, isolierverglaste und dampfdicht schließende Backofentüren halten die Backwärme im Ofen und sorgen somit für die gewünschte, gleichmäßige Backqualität bei äußerst geringem Wärmeverlust nach außen. Die doppelte Isolierung hält zusätzlich die Wärme im Backraum. **Halle A3, Stand 410**

Print2Taste GmbH: Weltneuheit

Pralinenmanufaktur 4.0 – 3D Food Printing System Procusini Hercules

Auf der internationalen Fachmesse für Bäckerei und Konditorei iba in München präsentiert das Startup Print2Taste auf Stand 287/Halle B3 erstmals das 3D Food Printing System Procusini Hercules – die Revolution in der Pralinenherstellung.



Produktionsplattform des Procusini Hercules, © Procusini, 2018

Bild: Print2Taste GmbH

Der Procusini Hercules erlaubt die Herstellung von Pralinen in exklusiven Kleinserien von 1 - 400 Stück in nur einem einzigen Produktionsvorgang. Kreative und personalisierte Schokoladenhohlformen können mit dem Procusini Hercules produziert und sofort automatisiert gefüllt und geschlossen werden. Selbstverständlich können Schokoladenhohlformen auch produziert und von Hand gefüllt werden und das auf einer Produktionsfläche von lediglich ca. 63 x 51 cm.

Halle B3, Stand 287

Witt-Gasetechnik GmbH & Co. KG

Qualitätssicherung von Backwaren

Ganz im Zeichen der Dichtheitsprüfung steht der Auftritt von WITT-Gasetechnik auf der IBA. Vor allem die Inline-Dichtheitsprüfung ist für viele Hersteller von Backwaren ein geeignetes Mittel, die Qualität ihrer Produkte zu sichern.

Backwaren sind leicht verderblich und werden daher häufig unter Schutzatmosphäre verpackt. Doch nur einwandfreie Verpackungen garantieren die erwünschte Haltbarkeit und lange Regalzeiten. Schon kleinste Undichtigkeiten genügen, damit der Kunde statt frischer Ware verschimmeltes Aufbackbrot oder Kuchen vorfindet.

Auf der IBA in Halle B1 Stand 258 präsentiert Witt mit der Baureihe Leak-Master verschiedene Lösungen, um undichte Verpackungen rechtzeitig aufzuspüren. Das höchste Maß an Sicherheit bietet dabei eine Inline-Prüfung mit dem Leak-Master Mapmax.

Der Mapmax wird in die Verpackungslinie integriert und testet vollautomatisch die komplette Produktion mittels CO₂ Sensoren. Witt setzt bewusst auf Kohlendioxiderkennung, da dieses Gas in den meisten Schutzgasverpackungen bereits enthalten ist.

Bis zu 15 Prüftakte pro Minute machen den Mapmax weltweit einzigartig für diese Art der Dichtheitsprüfung. Neben Einzelpackungen kann man auch Umverpackungen und ganze Kartons prüfen. **Halle B1, Stand 258**



Bild:

Witt-Gasetechnik GmbH & Co. KG

Eloma

Backmaster Edition des Kombidämpfers „GENIUS MT“

Eloma zeigt auf der iba 2018 die Backmaster Edition des Kombidämpfers GENIUS MT, die erstmals auf der Internorga 2018 präsentiert wurde. Damit hebt der führende Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen die über 40-jährige Backkompetenz auf die Plattform seines Flaggschiff-Produktes. Dies sieht Eloma nicht als Neuentwicklung, sondern als logische Konsequenz und Fokussierung im Produktportfolio. Nichts geht über den Duft von frisch gebackenem Brot. Oder werden Croissants, Brezen, Zimtschnecken oder sogar ein Gemüsestrudel bevorzugt?



Bild: ELOMA GmbH

Egal, welche Backware oder welcher Snack den Kunden frisch serviert werden soll, mit der Backmaster Edition des GENIUS MT gelingt auch das einfache und zuverlässige – er kriegt einfach alles gebacken. Ob im Retailbereich, im Back- oder Coffee-Shop, an Raststätten und Tankstellen oder in der Systemgastronomie – das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert. Alles nach der Devise: Einfach kochen und backen. Mit System.

In diesem Sinne ist die Backmaster Edition des GENIUS MT für einen echten Master des Backens ausgestattet. Die elektrische Türöffnung verhindert das ungewollte Nachbacken des Backgutes.

Halle B3, Stand 533

WP BAKERYGROUP Unglaubliche Vielfalt an innovativen Ideen

„Think process!“ – Unter diesem Motto präsentiert die WP BAKERYGROUP auf der iba 2018 eine unglaubliche Vielfalt an innovativen Ideen, mit denen beste Backqualität noch wirtschaftlicher und ressourcenschonender hergestellt werden kann. Die technischen Neuheiten für industriell und handwerklich arbeitenden Bäckereien können am Stand B4-110 erlebt werden:

● KRONOS DIGITAL:

Der erste intelligente Kneiter, der den Knetprozess selbstständig zum optimalen Zeitpunkt stoppt

● MATADOR STORE

colour edition: Die neue Ofengeneration mit Einzeldisplay für jeden Herd und besonders einfachem Bedienmodus

● MULTIMATIC:

Noch flexibler für mehr Anwendungen und größeren Gewichtsereich

● ROTOTHERM Green

heavy duty: Für Stikkenwagen bis 1.560 mm

● **WP NAVIGO 3:** Die neue Steuerungsgeneration mit optimierter Bedienoberfläche

● **MAMMOETH:** Der erste vollständig servogesteuerte Teigteiler der Welt

● **INUSTRIELLE VACUSPEED:** Vollautomatische Verbindung des Backens auf Etageöfen mit unmittelbarer Vakuumkonditionierung

● **THERMOÖL-TUNNELOFEN:** Die Neuentwicklung kombiniert konstante Strahlungswärme mit echten konvektiven Turbulenzen

● COMJET MIT ROBOTER-SCHNEIDEANLAGE:

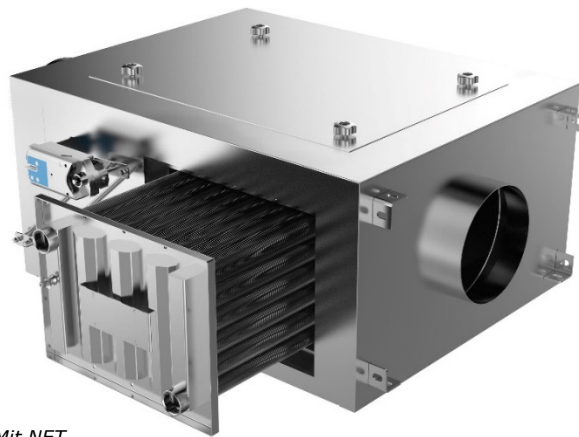
Schnelle und professionelle Belagung mit hochmoderner modularer Robotik Schneideanlage

● **DLA 660 DONUT** – Die professionelle Lösung für das Fettbacken von Donuts
Halle B4, Stand 110

NET - Neue Energie-Technik GmbH

NET-Wärmetauscher senken Energieverbrauch

In vielen gewerblichen und industriellen Produktionen lässt sich der Energieeinsatz erfolgreich reduzieren – mit NET-Wärmetauschern: Sie gewinnen die Energie aus Abgasen oder Schwaden und führen sie in den Fertigungsprozess zurück. Mit objektspezifisch angepassten Anlagen aus dem Hause NET/Raab können somit die Kosten gesenkt und die Umwelt geschont werden.



Mit NET-Wärmetauschern wird aus dem Abgas Energie zurückgewonnen, die anderweitig genutzt werden kann.

Bild: NET GmbH

Die NET-Wärmetauscher sowie -Schwadenkondensatoren werden zum Beispiel in folgenden Bereichen eingesetzt: Großbäckereien, Lebensmittelindustrie, Metallverarbeitung, Härtereien, Kunststoff- und Keramikindustrie, außerdem in Betrieben mit thermischen Prozessen wie beispielsweise die Verbrennung industrieller Lösemittel. Entsprechend den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten stellt NET den

exakt ausgelegten Wärmetauscher zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot durch Zubehör wie Regelungstechnik, Rauchsauger, Pufferspeicher sowie Frischwasseranlagen. Bei jedem Projekt wird außerdem darauf geachtet, die zurückgewonnene Energie sinnvoll einzusetzen. Dies kann direkt geschehen, etwa durch die Beheizung von Produktionsstätten, Vorwärmung von Wasser oder Einbindung von Absorptionskälteanlagen, aber auch in Form von Energiecontracting. **Halle 4, Stand 119**

Günthart bietet stilvolle Dekore und trendige Präsente

Die Firma Günthart & Co. KG aus Hohentengen fertigt seit mehr als 70 Jahren hochwertige Confiserie-Dekore und süß gefüllte Geschenkartikel zu jedem Anlass. Neben einer großen Vielfalt an Tortendekoren aus feiner Schokolade, Marzipan und Zuckerguss steht auch eine breite Zubehörpalette zur Verfügung.



Darüber hinaus werden auch individuelle Kundenwünsche in Form von Eigenlabels realisiert. Neben einem breit gefächerten Sortiment für personalisierbare Aufleger aus weißer, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade sowie Dekormasse werden auch personalisierbare Blister zum Selberfüllen mit Schokolade angeboten. Außerdem stehen Schalen aus Zartbitterschokolade in diversen Formen zur Auswahl, deren Deckel individuell gestaltet werden kann.

Bild: Günthardt & Co. KG

Auf der iba 2018 werden neben der großen Produktrange auch zahlreiche Anwendungsbeispiele und Neuheiten präsentiert. Neu im Programm sind beispielsweise dreidimensionale Tannenzapfen aus dunkler Schokolade, Schokoladen-Dekore bedruckt mit Tannenzweigen und Glocken sowie Aufleger mit diversen Weihnachtsmotiven aus blonder Schokolade mit feinem Karamellgeschmack. **Halle A4, Stand 150**

MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH

Vorbildliche Hygiene bei der Eisherstellung

Bei der Backwarenherstellung wird während des Knetprozesses die Basis für ein hochwertiges Endprodukt gelegt. Von großer Bedeutung ist dabei die optimale Teigtemperatur, die für eine konstant gute Produktqualität erforderlich ist.

Die Lösung liegt für Backhandwerk und -industrie im Einsatz von Scherbeneis. Scherbeneiserzeuger von MAJA produzieren rund um die Uhr ca. -7°C kalte Eis-„Scherben“, also 1 – 2 mm feine Eisblättchen, die sich im Teig schnell und gleichmäßig auflösen. Eine große Modellvielfalt mit Tagesleistungen zwischen 85 kg und 12 Tonnen in 24 Stunden und praktisches Zubehör (Eisvorratssilos, Transportwagen, automatische Dosier- und Verwiegesysteme etc.) ermöglichen für jeden Betrieb eine passende Lösung.



Bild: MAJA-Maschinenfabrik

Vorbildlich sind MAJA-Scherbeneiserzeuger in Sachen Hygiene, denn beim Einsatz von Eis zur Lebensmittelherstellung muss dieses hygienisch einwandfrei sein. Kalk und Verunreinigungen können leicht zum Nährboden für unerwünschte Keime werden. Hinzu kommt bei der Backwarenherstellung auch noch die Belastung durch Mehlstaub.

Deshalb die Empfehlung: Regelmäßig reinigen, am besten vollautomatisch, damit bei Hygienekontrollen kein Grund zur Beanstandung besteht. **Halle B4, Stand 410**

mv-t GmbH

Profitechnik auf kleinstem Raum

Perfekter Espresso und cremiger Cappuccino wie vom Barista: Dieses Niveau bekommen jetzt auch spielend Thekenkräfte und Bedienungen in kleinen Cafés, Bars und Restaurants hin. Mit der neuen Kona M Siebträger-Espressomaschine von Macchiavalley zaubert das Bedienpersonal perfekte Kaffeespezialitäten für anspruchsvolle Gäste. Die Serie Kona M mit Mühle bietet professionelle Technologie für jeden Einsatzbereich. Die Siebträgermaschine braucht wenig Platz und ist denkbar einfach zu bedienen. Außerdem passt sie optisch in jedes Gastro-Ambiente: entweder in klassischem Silber oder in edlem Schwarz mit glänzenden Edelstahlarmaturen. Ihr Design ist dem Modell Macchiavalley Nevis, Gewinner des renommierten iF Design Awards, nachempfunden.

Neu: Kompakte Siebträger-Espressomaschine Kona M von Macchiavalley

Bild: mv-t GmbH



Auf Knopfdruck mahlt die kompakte Espressomaschine Kaffee- oder -Espressobohnen jederzeit frisch für eine oder zwei Portionen direkt in den Siebträger. Das Kaffeepulver wird anschließend nur noch mit dem integrierten Tamper aus poliertem Metall gepresst, eingespannt und schon steht der perfekte Espresso zum Genuss bereit. Auch Cappuccino und Latte Macchiato sind im Handumdrehen zubereitet: Ein Dampfhaahn mit dem patentierten Easy-Milchschaum-System produziert gelingsicher fluffigen Milchschaum. **Halle B3, Stand 365**

Convotherm zeigt mit Kombidämpfer mini black neue Designlinie

Kompakter Allrounder in exklusiver Optik – Vom 15. bis 20.9.18 stellt Convotherm am Stand A3-330 (Welbilt Deutschland) auf der iba den Convotherm mini black als Produktneuheit vor.

Mit schwarzem Außendesign, gleichfarbiger Bedienblende, extra großem Sichtfenster und sehr kleiner Standfläche eignet sich der Kombidämpfer ideal für den Front-of-House-Einsatz im Convenience-Bereich: „Der kompakte Kombidämpfer sieht dank seiner matten Oberfläche den ganzen Tag über sauber und elegant aus und gliedert sich perfekt in den Thekenbereich von z. B. Tankstellen, Bäckereien, Snack-Geschäften, Coffee Shops oder Cafés ein“, so Arndt Manter, Director Product Management Convotherm.



Bild: Convotherm Elektrogeräte

Ein wohl durchdachtes Innendesign rundet den mini black ab: In dem voluminösen Garraum bietet sich viel Platz für effiziente Koch- und Backprozesse. Die schwarze Designvariante ist für die Modelle 6.06 mini, 6.10 mini und 10.10 mini ab Ende September 2018 bestellbar.

Mit der Einführung des mini black nimmt Convotherm eine neue Designvariante in sein Angebot auf – so lässt sich der Kombidämpfer optimal mit anderen Welbilt Geräten wie beispielsweise dem Merrychef eikon® e2s Trend black kombinieren.

Halle A3, Stand 330

**WESUAL by
wesolutions GmbH**

WESUAL hilft seinen KundInnen kostensparend, effizient & mühelos digital zu werben und sich selbst zu vermarkten. Mit Hilfe des WESUAL-Systems lassen sich kinderleicht professionelle Produktfotos und Werbeinhalte aller Art erstellen und ganz bequem drahtlos, mit nur einem Klick, an digitale Anzeigeegeräte (Displays & Portale) und soziale Medien übertragen. Die zentrale Verwaltung spart Zeit & Nerven: Sie ermöglicht eine stetige, drahtlose Aktualisierung der Inhalte und auch eine termingerechte Anzeige, die im Vorfeld geplant werden kann. Eine zielgerichtete und automatische Bewerbung von Specials & Co. zu genauen Uhrzeiten ist damit ein Kinderspiel. So macht Marketing Spaß!

**Der Digitale Kreidetafel-
Aufsteller by WESUAL**

Gästekommunikation leicht gemacht: Der steckerfertige Kreidetafel-Aufsteller weckt nicht nur das Interesse Ihrer Kunden gezielter als eine herkömmliche Kreidetafel, sondern zieht von Weitem deren Aufmerksamkeit auf sich.



Bild: wesolutions GmbH

Die intuitive Design- und Managementsoftware ermöglicht eine kinderleichte und blitzschnelle Erstellung von Werbebotschaften jeglicher Art. Durch ansprechenden Vorlagen (wie z.B. Menüboards, Getränketafeln etc.) lassen sich Aktionen, Empfehlungen und Events perfekt präsentieren.

Halle B3, Stand 300

Alco-food-machines GmbH & Co. KG

**Visions of food-systems:
Komplettlösungen für Industrie
und Handwerk**

Als Spezialist für Verarbeitungsmaschinen und als einer der drei weltweit größten Anbieter für die Convenienceindustrie, bietet Alco-food-machines auch effiziente und flexible Lösungen für die Backwarenindustrie.



Für das Traditionsunternehmen stehen Funktion, Qualität und modernste Technik an oberster Stelle. Für das Traditionsunternehmen stehen Funktion, Qualität und modernste Technik an oberster Stelle. Ein ganzheitliches Konzept, die Erfüllung der individuellen Kundenwünsche und die unkomplizierte Umsetzung sind das Erfolgsrezept und garantieren die Zufriedenheit der weltweit ansässigen Kunden.

Bild: Alco-food-machines GmbH & Co. KG

Die erstklassige Qualität, die regionale Fertigung - Made in Germany - und die familiären Unternehmensstrukturen machen den Maschinenbauspezialisten alco auf dem Markt einzigartig.

Ob Tiefkühlpizza, bezuckerte Quarkbällchen, Doughnuts oder Paninis mit Grillstreifen, diese und viele andere Convenience-Backwaren sind in aller Munde und ihr Absatz steigt stetig. Für eine Vielzahl von Backwaren hat alco die perfekte Lösung bereits parat oder wird sich gerne der Herausforderung stellen, eine Lösung gemeinsam mit Ihnen zu erarbeiten.

Mit dem umfangreichen Maschinenportfolio von alco stehen durchdachte Kombinationen aus bewährten Eigenschaften und zugleich fortschrittliche Ideen für die Backwarenindustrie zur Verfügung. Ob kontinuierliche Gär- oder Ofensysteme, Frittierstraßen, Beschichtungstechnik zum Bezuckern, Kontaktbratanlagen oder Mischer - von kleinen bis zu großen Kapazitäten - alco steht mit Know-How und Begeisterung zur Seite. Die alco-Maschinen sind flexibel sowie vielfältig einsetzbar und ermöglichen so auch die Erweiterung des eigenen Sortiments um Saisonartikel oder nicht-Backwaren aus eigener Herstellung. Die Kühl-, Gefrier- und Gärtechnik ist nur eine wichtige Kernkompetenz von alco. Das Planen, Konstruieren und Aufstellen großindustrieller Anlagen und Linien, wie beispielsweise zum Gären, Backen und Frieren von Brezeln oder zum Schockfrostern von Teiglingen, gehört zum Tagesgeschäft.

Für das Traditionsunternehmen stehen Funktion, Qualität und modernste Technik an oberster Stelle. Alco ist der kompetente Partner, wenn es um die Planung und Umsetzung von Kundenprojekten in der Backindustrie geht. Ein ganzheitliches Konzept, die Erfüllung der individuellen Kundenwünsche und die unkomplizierte Umsetzung sind das Erfolgsrezept und garantieren die Zufriedenheit der weltweit ansässigen Kunden.

Halle A2, Stand 181

Interstarch GmbH

Glutenfreie Weizenstärke in Backwaren

Weizenstärke in Backwaren ist traditionell gebräuchlich. Farbe, Aroma und die Textur sind das unverkennbare Qualitätsmerkmal von Backwaren. Alternativen, wie Reismehl, Mais, Tapioca, Kartoffel oder „neu erfundene“ Typen wie Quinoa, Buchweizen oder Chia, ergeben wesentlich kompaktere Strukturen und eine trockene, bröselige Textur. Organoleptisch also nicht zu vergleichen mit den Eigenschaften der Weizenstärke.



Das Besondere beim „Mehlersatz Universal“ ist aber die Textur im Roh Teig, der formbare Teig ermöglicht freigesetzte Brote und Brötchen, Brezel oder Bagel, Pizza oder Nudeln, Teiglinge gekühlt oder TK.

Bilder: Interstarch GmbH

Das Problem für an Zöliakie erkrankte Personen; Brot, Brötchen, und Kuchen gibt nicht mehr den Genuß beim Essen, wie traditionelle Backwaren. Aber das Wohlbefinden beim Essen ist ein wichtiger Bestandteil unseres Lebens.

Die Lösung: die glutenfreie Weizenstärke 1550 GF und die Interstarch GmbH als der zuverlässige, weltweit anerkannte Produzent. Der Codex Alimentarius verlangt einen Gehalt <20 ppm Gluten im fertigen Produkt. Italien <10ppm, gefolgt von Australien mit <5ppm, also unterhalb der Nachweisgrenze. Die glutenfreie Weizenstärke von Interstarch GmbH erfüllt alle diese Voraussetzungen. Kontinuierliche Produktion unter 5ppm und zuverlässige Lieferung.

Obwohl glutenfrei, behält die GF Weizenstärke alle positiven Eigenschaften einer regulären Weizenstärke. Insbesondere in Bezug auf Farbe, Aroma, Backeigenschaften und Textur. Backwaren, hergestellt mit dieser Stärke, sind von regulären Produkten nicht zu unterscheiden. Um den fehlenden Gluten zu ersetzen hat das Unternehmen den „Mehlersatz Universal“ entwickelt. **Halle A4, Stand 178**

Harke FoodTec

Neueste Trends und Innovationen in der Welt des modernen Backens

Harke FoodTec ist Ihr Experte für funktionelle Zutaten in der Lebensmittelbranche. In enger Zusammenarbeit mit seinen Herstellern, präsentiert Harke FoodTec die neuesten Trends, Innovationen und Entwicklungen in der Welt des modernen Backens. Dabei legt das Unternehmen den Fokus auf die Bereiche Gluten frei, Vegan, Bio und Clean Label.

Harke FoodTec bietet individuelle Beratung und technologische Unterstützung bei der Anwendung seiner Rohstoffe. Seine Produkte sind u.a. Reis- und Tapiokasirupe, Pflanzliche Fasern und Proteine, Modifizierte Zellulosen, Extrakte und weitere Zutaten für eine Vielzahl von Anwendungen in der Backwarenindustrie. Das besondere Augenmerk liegt auf den Bereichen der Stabilisierung, Frische und Haltbarkeitsverlängerung.

Halle A4, Stand 219

MHS-Schneidetechnik Die ersten Brotschneidemaschinen mit individuellem Front-Dekor

MHS Premium touch S – ab sofort gibt es auch die „kleine Schwester“ SMART. Pünktlich zur iba ist die MHS Premium touch S – die schmale, „kleine Schwester“ der MHS Premium touch – mit allen Vorzügen des großen Modells lieferbar. MHS entwickelte schon mit der MHS Premium touch die erste Brotschneidemaschine mit individuellem Front-Dekor. Mit der MHS Premium touch S wird die Modellreihe um eine neue Variante erweitert.

SMARTE SCHNITTGESCHWINDIGKEIT:

Die Schnittgeschwindigkeit wurde auf max. 220 Schnitte erhöht. Durch die aufgewertete Schneidegeometrie in Verbindung mit dem neu entwickelten NEW-WAVE-Messer wird ein Maximum an Schnittqualität erreicht.



MHS
Premium Touch S

Bild: MHS-Schneidetechnik GmbH

SMART-TOUCH-DISPLAY:

Auch bei der MHS Premium touch S wurde die Bedienung völlig neu entwickelt. Sie erfolgt nun über ein innovatives, einzigartiges und unempfindliches SMART-TOUCH-DISPLAY. Hierüber können sämtliche Funktionen und Informationen eingestellt bzw. abgerufen werden. Die Verkäuferin steuert die gesamte Bedienung der Maschine einfach über das Display ohne lange Einarbeitungszeit.

Halle A3, Stand 457

Whitford GmbH People are the Key

Whitford, manufacturer and developer of fluoropolymer coatings, offers coating systems for a wide range of materials and markets.

Whitford is a family-owned global business that has been on the market for over 50 years. Our products are used in all industrial sectors in which fluoropolymer coatings can support applications. We have used these years to gather experience together with our customers and to create the products that are optimal for these applications. As a result, we are used to keeping our finger on the pulse of the market and pushing ahead with developments to meet new applications.



Image: Whitford GmbH

Everything that is important to our partners is important to us, the environmental aspect, new, innovative products, direct, close customer contact, and so much more. But all of this would be worth nothing if we did not have the professionals who are committed to ensuring that our customers get exactly what they want at the moment they need it.

In our company, this starts with production and goes beyond the support of our technicians on your application line.

We're the Whitford family. This does not exclude professionalism, foresight, openness, internal control mechanisms and continuous improvement processes, but makes them unique.

Hall B4, Booth 464

Continued from page 1

The Crème de la Crème of the Confectionery Trade is Expected at iba 2018

The UIBC Junior World Championship of Confectioners will take place at iba for the first time. For two days (19 and 20 September), the best young confectioners in the



world will compete against each other. Teams from Brazil, China, Germany, Iceland, Japan, Norway and Taiwan will be represented. Here, visitors will be able to watch the young talents as they create their sweet masterpieces, as the competitions will take place in show bakeries with large glass fronts that have been set up especially for the trade fair. The jurors will be live on location and explain the criteria being assessed.

Visitors Will See the Future of the Confectionery Trade

The young confectioners will have to give their best under the utmost time and performance pressure. During the competition, they will have to fulfil several demanding tasks for a self-selected topic, such as creating a showpiece with pralines, a cake, sculptured figurines and a dessert plate. "Visitors will see the future of the confectionery trade, the young elite and certainly some of tomorrow's stars

here," says Gerhard Schenk, Deputy President of the International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) and President of the German Association of Confectioners (DKB). At their stand, the DKB is also organising an apprentice competition with elaborate cake designs and sweet presentations from apprentices in Germany. The winner of this competition will be decided by the visitors: they can assess and vote on the entries on location. The winners will receive their prizes on Tuesday 18 September.

On the Wednesday, iba offers an extended programme for the confectionery trade. In addition to the competitions, this day will feature some special contributions in the iba.FORUM, including with Royal Confectioner for the Swedish Court Guenther Koerffer and World Champion Confectioner Bernd Siefert, whom visitors will be able to watch in action during professional demonstrations.

Premiere at iba

Throughout the duration of the trade fair, numerous exhibitors will show off their innovations and suitable solutions for confectioners - from raw materials and baking ingredients to machines, baking accessories and individual packaging solutions.

The new innovations will include the "Ruby Chocolate", which is made by the chocolatiers of Callebaut. This is a new chocolate category that combines dark, milk and white chocolate processed from the Ruby cocoa bean and entirely without the addition of fruit aromas or colourings. Along with Barry Callebaut, Valrhona SAS, Alexandra & Madlen Food, Chocolat Frey AG, Lübecker Marzipan-Fabrik, Odenwälder Marzipan Konditorei GmbH, Martin Braun Gruppe, Dreidoppel GmbH, Jacobi Decor GmbH and Dobra BV will also be represented at iba. (GHM)

Forbo Siegling

The Right Place and Right Time

When conveyor and processing belts are used in dough and baked goods production, they have to be hygienic, reliable and able to handle products carefully.



Image: Forbo Siegling

Forbo Movement Systems' specialized conveyor and processing belts comply fully with these criteria: they're easy to clean, product friendly – even in the most complex of processes – and reliable because they offer long service lives, superior product results and are economical. And they also support HACCP concepts too of course.

The new Prosan™ range was developed for hygiene-critical applications in the food industry. Prosan™ are belts with new underside patterns and coatings on both sides. The advantages lie in their low friction coefficient against the slider bed and the fact that they're easy to clean. This special feature has been submitted for patent. The combination with Smartseal belt edge sealing means they provide superior support to hygiene concepts. Smartseal belt edge sealing prevents oil, grease and water from penetrating and therefore bacteria from forming.



Image:
Forbo Siegling

With closed surfaces all the way round and homogeneous materials, hygiene is already an integral feature of Siegling Prolink plastic modular belts. And they comply with EU, FDA and USDA requirements of course. Special HACCP types and easy-to-clean designs are further factors that minimize any safety risks and ensure efficient production at the same time. New series 4.1, 13 and 15 modular belts are designed with impressive practical details.

Hall B6, Booth 400

bsc-konzepte GbR **Smart Snack Concepts for Customer Acquisition**

At iba, bsc – the bakery consultants present new concept ideas for various target groups at all times.

The health-conscious clientele is growing steadily. This smart target group must find itself in the assortment of snacks, as well as vegetarians, to-go customers and the lucrative target group of solid eaters. With easy-to-convert and imaginative creations, bsc – the bakery consultants show the possibilities which is going to make every customer enthusiastic, without ignoring the regular customers. The 2018 Snack Concept, for example, consists of classics that still generate the highest sales. A lucrative bread concept belongs in every bakery. And who can resist mini-pancakes in the afternoon.



Image: bsc-konzepte GbR

For the first time, the experts also present a tapas concept that can be individually transported to all bakeries and fine snack-bars. Shown are creatively tempting bites for in between, with which sales can be generated outside the core times. bsc – the bakery consultants present them self at the iba Korte partner booth, Hall A4 / 311, and shows how closely intertwined the topics of furnishing and bakery consultancy are. The complete interaction of all components in a focused, overall concept is crucial for the success of a location and customers have no other option than to access.

Hall A4, Booth 311

ELEFANT Möbel
**High Quality
Gastronomy Furniture**

With the bank system München, the producer ELEFANT Möbel offers a bank solution that can be manufactured in length to the centimeter, over several linear meters, and as a corner bench.



Image:
ELEFANT Möbel

With the backside slatting, the benches can also be used as a demarcation to the street side. Due to the slightly raised back, the straight-lined design offers a very comfortable sitting comfort.

The feet are adjustable to compensate for bumps. The battens are made of local ash wood, but on request also in larch, robinia, oak or certified teak. Surface oiled, natural laquered or in any Ral. colour. With ELEFANT, individual elements can be designed to fit to every terrace furniture.

Hall A3, Booth 530

Advertisement



iba 2018:
The Trade Fair of Champions

iba prepares bakers and confectioners for the future. They can experience outstanding artisan achievements, discover new ideas, open up additional areas of business,



learn about technical developments, watch new machines in action, test products, talk to experts and thereby promote their own company. These are just a few of the reasons that a visit to iba is a must for those in the trade.

**Success Factor 1:
Discover and Experience
Innovation in Action**

When it comes to novelties, the world looks to iba with anticipation every three years. After all, it is the pulse of the trade, and the trade fair where companies reveal their new products for the first time. At iba, trends are in the air - and that's not all. Here, exhibitors frequently show their machines and whole production lines in action, invite attendees to try out the products, and as a result, transform the twelve trade fair halls into the largest, wonderfully aromatic bakery in the world. As a leading international trade fair,

iba also cooperates with the German Federal Ministry for Economic Affairs and Energy to offer exciting start-ups the perfect stage for presenting their business ideas to potential customers across the globe.

**Success Factor 2:
Get a Unique Overview of the Market**

Anyone who really wants to see it all and wants to be well-informed comes to Munich for iba. Only at the world's leading trade fair for bakery, confectionery and snacks can visitors experience the entire spectrum of the trade to an extent that no other trade fair in the world can match.

More than 1,100 exhibitors from over 45 countries (as of April 2018) present their products and services. Here, bakers and confectioners from companies of all sizes, food producers and traders, caterers and restaurateurs are guaranteed to find the perfect offer for their company.

**Success Factor 3:
Profit from Current and
Future Trends**

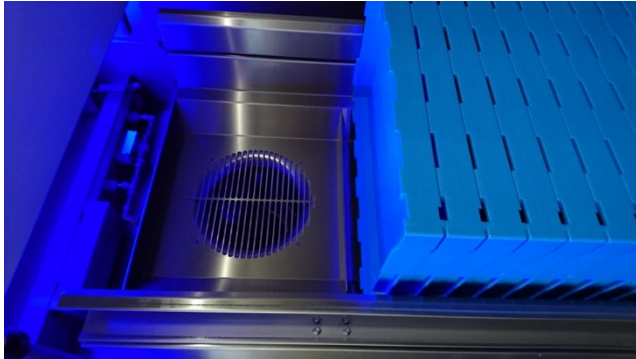
The "iba Speakers Corner" in Hall A1 will celebrate its premiere at iba 2018 with a focus on new raw materials, digitisation, smart production routes, cashless payment, and new legal regulations. A new trending topic of the trade will be highlighted every day in lectures and panels.

Researchers, producers, and users will debate current challenges and provide specific tips that both bakers and confectioners can benefit from. Additionally, the iba.FORUM in Hall B3 will offer all sorts of input from and for practical use, including innovative ideas from World Master Baker Champion Jimmy Griffin from Ireland and patisserie trends from Confectionery World Champion Bernd Siefert. All lectures are, of course, free to attend. (GHM)



BLUECAT® GmbH First Time Participation iba 2018

BLUECAT® GmbH participates for the first time at the iba 2017 Trade Show in Munich and presents already established and new solutions for the baking industry at the joint booth of the Federal Ministry for Economic Affairs and Energy "made in Germany".



BLUECAT® GmbH is a German company. Founded in 2013 with their headquarter in Elsdorf.

Image: BLUECAT® GmbH

In the beginning there was a light, a blue light. Hygiene in food processing companies is very important to us. Therefore BLUECAT® GmbH's first product was the patented BLUECAT® hygiene light to protect against mold in cooling chambers and automatic fermenters. With consistent customer and product orientation, BLUECAT® GmbH has become an expert in solutions for the baking industry. BLUECAT® works on solutions on a daily basis (BLUECLEAN Power Clean - special cleaning agent, BLUECAT®-one stacking board, BLUECAT® peelboard, BLUECAT® LED light, BLUECAT® glycol registers - lower operating costs - saveing energy) to make the world of food processing companies a little better and is presenting these solutions for the first time in their own booth during the iba 2018 in Munich. **Hall B3, Booth 281**

HOBART Presents New Undercounter Glass and Dishwashers

New display with touch screen, unbeatable drying result, warewashing 4.0 with the WASHSMART app: At the international baking trade show iba in Munich from 15 to 20 September, HOBART will present its undercounter dishwashers with the four newly developed features which will noticeably simplify the daily dishwashing routine. Furthermore, the world market leader for commercial warewashing will give an insight into its wide product range for the bakery industry, from the utensil wash system FUX over the innovative hood-type dishwashers and utensil washers to the HOBART combi steamers.

Undercounter Dishwasher Generation

Drying wet wash ware is laborious and time consuming: the HOBART TOP-DRY drying provides you with first-rate drying results. Here, once the washing process is complete, the humid air is converted using a hydro-thermal energy storage system, and re-introduced into the wash chamber as hot drying air. This prevents moisture from depositing on the wash ware, and tableware and glasses no longer need to be dried and polished by hand. This saves plenty of time and makes life easier for the staff - particularly when things are busy. Being particularly silent, the new machines are perfect for use in the counter area of bakeries with coffee shop, patisseries and bistros.



Image: HOBART GmbH

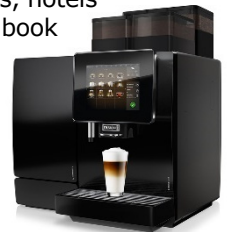
Eliminating the escape of steam during washing, drying and opening the dishwasher, the machine feature VAPOSTOP² ensures an agreeable room climate. **Hall A3, Booth 340**

Franke Coffee Systems The new A400: Let's go Premium Everywhere

With the A400, Franke is bringing the premium technology of its professional machines into a new class. The new A400 now makes the most sophisticated coffee experience available to all, in business of every shape and size, worldwide.

The smart solutions of the new A400 contribute to the success of numerous businesses, including bakeries, retail, offices, hotels and even book stores.

Image:
Franke
Coffee
Systems



Franke delights connoisseurs worldwide with premium coffee thanks to its:

Latest professional technology.

The A400 brings all the innovations of the professional A series to any business, so that even small businesses can offer the best coffee shop-standard coffee.

Easy operation.

The interactive touchscreen uses pictures and symbols to guide customers to their perfect coffee. Tried and tested in every service scenario.

The finest milk foam.

The A series professional A400 has FoamMaster™ technology to guarantee premium quality milk foam in every cup.

Maximum cleanliness, automatically.

A fully automatic cleaning system guarantees a safer process and is more hygienic. It also makes everyday handling of the machine much easier.

Long-term added value.

The premium class A400 benefits from the versatility and flexibility of the Franke A series. Making it a safe long-term investment.

Hall A4, Booth 310

**Packwood GmbH
Innovative Food
Service Products**

Packwood UK is the British brand of the family-owned French company Firstpack, which has been a leading manufacturer of innovative food service products for over 35 years.

Over the years we have developed an in-depth knowledge and expertise which is recognised today by leading professionals not only in the catering industry but also in the packaging industry itself.

Firstpack has stayed at the forefront of innovation by developing a product range made from sustainable materials. We offer the largest range of eco-friendly packaging products on the market today and for which we have developed 6 distinctive and unique segments based on the materials used: pulp-ware range, cornstarch range, wooden ranges, bamboo range, palm leaf range, paper/card range.

Here at Packwood we aim for the best products, a commitment to the environment and a great customer service.

Hall A3, Booth 265



Anzeige



iba 2018: Stronghold of the International Baking Industry

In 2018, the international baking industry will be dominated by iba. The world's leading trade fair for bakery, confectionery and snacks will take place at Fairground Munich from 15 - 20 September 2018. As a premier platform, it offers an unparalleled market overview in twelve halls with all the latest innovations and products of the industry.



"The interest shown by national and international companies is huge. Apart from a few remaining spaces, iba is already fully booked," says Dieter Dohr, CEO and President of GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH. More than 1100 exhibitors from over 50 countries (dated April 2018) will cover the entire spectrum of baking goods with their range. "As the leading trade fair, iba has an eye on all the trends in the industry worldwide, as well as the relevant requirements for bakers and confectioners, restaurateurs and industry decision-makers of the food retailing sector," explains Dohr. "At iba 2018, innovations and concepts will play a central role for all sized companies in the areas of manufacturing processes, the out-of-house market, energy efficiency, automation, hygiene, digitisation at the point of sale, and in production, shop fitting, packaging and logistics."

New iba Speaker's Corner in Hall A1

New legal regulations such as the receipt issuance obligation in Germany from 2020 or the Novel Food Regulation, which now allows the use of mealworm flour in Germany since January 2018, the changing eating habits of consumers and the use of digital solutions or the demand for sustainable packaging: The baking industry is facing span challenges. In addition to the iba.FORUM in Hall B3, the new iba speaker's corner in Hall A1 offers comprehensive orientation. There, visitors can exchange ideas with leading experts on interesting topics from science to applying it in practice and get a prospect on upcoming trends.

New Visitor Service: The Digital iba Marketplace

iba also offers its visitors a new digital service. Through the online marketplace, visitors can prepare themselves better for their specific needs before the fair and have a better overview and thus orientation on site.

Thanks to the new search option for "solution approaches", you can quickly find, for example, innovative snack solutions, digitisation, energy efficiency or raw materials that will be exhibited at iba. Additionally, visitors have the opportunity to contact the exhibitors directly and arrange appointments with them.

iba.TO GO!: Snack and Beverage Concepts on a Central Area

Also new is the topic area "iba.TO GO!" in Hall B3. For the first time, iba is combining innovations and solutions for snack and beverage concepts for baking traders at a central contact point. There, the entire process chain of snacks is presented - from ingredients and preparation, through to sustainable packaging solutions to logistics and shop design, rounded off with many workshops and displays. The trend topic coffee is also discussed in detail by experts, starting with the coffee bean, roasting and grinding, to machines and serving coffee in china or to-go cups with a deposit system. (GHM)



WACHTEL GmbH

Product Launches and Several Live Presentations

In addition to approachable products (ovens as well as cooling equipment and automation), visitors are to expect a booth with a lot of digital highlights to try out. Together with the in-house master bakers, who prepare fresh pastries for visitors, the famous Wildbakers are going to provide live entertainment on a four times a day schedule.

Voice Control for Deck Ovens

There are many new features in the area of the IQ TOUCH control family and the WACHTEL REMOTE remote access. The most spectacular feature is the voice control which allows the user to give direct orders via voice input. Visitors are welcome to try that out on the booth.

Product Launch: Rack oven COMPACT STONE

WACHTEL also introduces a new oven: The COMPACT STONE which will be presented as a separate exhibit on the booth. This rack oven is equipped with a 20 – 25 mm thick firebrick wall which ensures a high heating storage capacity as well as heat radiation.

Image: WACHTEL GmbH



Dough Moistening IONIC HAZE

After many years of research&development, WACHTEL now proudly presents its project IONIC HAZE. Visitors will be able to watch the dough moistening process through ionization live on the booth. This process has now been perfectionized and bakers can enjoy advantages like huge energy savings or improved product quality

Hall B5, Booth 110

Backmaster Edition of their Combi Steamer Series "GENIUS MT"

Eloma is proud to present at iba 2018 the Backmaster Edition of their combi steamer series GENIUS MT which has been introduced to the market at Internorga 2018. The leading manufacturer of combi steamer and bake-off ovens is taking its more than 40 years of baking expertise onto the platform of its flagship product. Eloma does not consider this as a new development, but a logical consequence and target group focus in the product portfolio.

Nothing beats the smell of freshly baked bread. Or do you prefer croissants, pretzels, cinna-mon buns or even vegetable strudel? No matter your choice of serving fresh bakery products or snacks, with the Backmaster Edition of GENIUS MT it is made easy and done reliably. Whether in retail, in a bakery or coffee shop, at gas stations and motorway service plazas or multiple-outlet operations – the baking result is consistently of high quality and process reliability is guaranteed. All true to the motto: Cooking and baking with ease. Systematically. **Hall B3, Booth 533**

Witt Showcases Quality Assurance for Bakery Products at the IBA Exhibition

WITT-Gasetechnik's stand at IBA 2018 in Munich is all about leak detection. Inline leak detection is an ideal way for many manufacturers to guarantee the quality of their bakery products.

Baked goods are highly perishable products, and for this reason are often packaged in a modified atmosphere. However, only flawless packaging can guarantee the desired quality and long shelf life. Even the smallest leaks can mean that mouldy prebaked bread or cakes will reach the customer.

At the IBA exhibition in Hall B1 Stand 258, Witt is showcasing its Leak-Master series - a range of solutions that can detect leaks in packaging. Inline leak detection using the Leak-Master Mapmax offers 100% safety. The Mapmax is integrated in the packaging line and employs a fully automated process to test the entire production batch using CO2 sensors. Witt deliberately targets carbon dioxide detection, as this gas is usually already present in most protective gas packaging.



Image: WITT-GASETECHNIK

At up to 15 test cycles per minute, the Mapmax is unique in its field. As well as individual packaging, shipping cases and entire boxes and cartons can also be tested.

Witt is also exhibiting random sampling equipment at the IBA as a cost-effective entry-level leak detection solution. An extremely simple but highly effective device is the Leak-Master Easy, which tests the leak-tightness of packages in a water bath.

Hall B1, Booth 258

Fortuna Maschinenbau Fortuna Premium K kurz (Stüpfelanlage)

Die Fortuna Premium K kurz (Stüpfelanlage) mit einer Länge von nur vier Metern inklusive Kopfmachine ist eine besonders platzsparende Variante für z.B. Handwerksbäckereien. Diese Brötchenanlage dient zur rationalen Herstellung von Formbrötchen. Ausgestattet mit einer Stüpfelstation und einem Queraustrag deckt sie ein breites Produktspektrum ab. Es können sowohl Kaiserbrötchen als auch Doppelsemmeln in handwerklicher Qualität mit bis zu 5.000 Teiglingen pro Stunde produziert / hergestellt werden. Über den integrierten Queraustrag können die Teigstücke auf eine externe Wickelmaschine übergeben werden.

Halle A2, Stand 330

PHT – PARTNER für HYGIENE und TECHNOLOGIE

Innovative Hygienelösungen für die Back-, Konditorei- und Snackbranche

Wie Hygiene vollständig in den Betriebsablauf integriert werden kann, zeigt die Firma PHT – PARTNER für HYGIENE und TECHNOLOGIE – unter anderem anhand der innovativen Hygienelösungen der Marke ITEC Hygienetechnik auf der internationalen Leitmesse für die Back-, Konditorei- und Snackbranche IBA 2018 in München.

Während der iba 2018 erwartet die Besucher am Stand B4.100 innovative Hygienesysteme und Produktneuheiten. Egal ob Handwerksbetrieb, Großbäcker oder Industriebetrieb – Interessenten finden am PHT Stand eine umfassende Beratung und maßgeschneiderte Konzepte.

Mittels Virtual Reality Tour erhalten Interessenten am PHT-Stand einen Einblick in das umfassende Sortiment und erleben konkrete Anwendungen und Technologien. Zudem zeigt PHT Produktneuheiten wie die Hygienestation ITEC Star Clean als Sohlentrocknungsmodul mit UV-Desinfektion der Bürsten und den neuen Desinfektionsmittelspender ITEC Mano Vision, welcher eine per Kamera überwachte Händedesinfektion bietet. Die Abgabe des Desinfektionsmittels erfolgt erst, wenn die Hände korrekt positioniert sind und die Finger gespreizt gehalten werden. Dies gewährleistet eine bestmögliche Erreichbarkeit aller kritischen Stellen wie die Fingerzwischenräume. Erst nach erfolgter Handdesinfektion wird der Durchgang durch eine motorisch angetriebene Dreh Sperre freigegeben.

Halle B4, Stand 100

Impressum | Imprint

messe**kompakt**.de

EBERHARD print & medien
agentur gmbh

Anschrift	EBERHARD print & medien agentur GmbH Mauritiusstraße 53 56072 Koblenz / Germany	Tel. 0261 / 94 250 78 Fax: 0261 / 94 250 79 HRB Koblenz 67 63	info @ messekompakt . de www.messekompakt.de IHK Koblenz/Germany
Geschäftsführer	Reiner Eberhard	eberhard @ messekompakt . de	
Redaktion	Thorsten Weber (tw) (V.i.S.d.P.) Erika Marquardt	redaktion @ messekompakt . de marquardt @ messekompakt . de	
Verkaufsleitung	R. Eberhard	anzeigen @ messekompakt . de	

Bilder/Logos/Texte

AHA GmbH, Alco-food-machines GmbH & Co. KG, backaldrin Vertriebsges. mbH, BackNatur Lepold Thomas und Monika Lepold GbR, beam GmbH, BLUECAT GmbH, Boyens Backservice GmbH, Brabender GmbH & Co. KG, bsc-konzepte GbR, C.Siebrecht Söhne KG, Convothem Elektrogeräte GmbH, Deutscher Konditorenbund Bundesinnungsverband (DKB), DMA Maschinen- und Anlagenbau GmbH, DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG, EBERHARD print & medien agentur gmbh (epm), Elefant Möbel Vertriebsgesellschaft mbH, Euroteam Consulting GmbH, Forbo Siegling GmbH, Fortuna Maschinenbau Holding AG, Franke Coffee Systems GmbH, Franz Mensch GmbH, FUNK GmbH, GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM), Günthart & Co. KG, Habersang GmbH, HARKE Germany Services GmbH & Co. KG, HOBART GmbH, Interstarch Gesellschaft mit beschränkter Haftung, J. RETTENMAIER & SÖHNE GmbH + Co. KG, Kutzner + Weber GmbH, LCMSchokoladenmaschinen GmbH, MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH, MANZ Backtechnik GmbH, MARTIN BRAUN GRUPPE, MARTIN BRAUN - Backmittel und Essenzen KG, Meyer/Stemmle GmbH & Co. KG, MHS Schneidetechnik GmbH, mv-t GmbH, NET - Neue Energie-Technik GmbH, NordCap GmbH & Co. KG, Packwood GmbH, PBP Premium Baking Products GmbH, PHT Partner für Hygiene und Technologie GmbH, Print2Taste GmbH, reCup GmbH, Samuelson Unternehmensberatung und Software-Entwicklung GmbH, USK W. Ungerermann System-Kälte GmbH & Co. KG, WACHTEL GmbH, Werner & Pfliederer Lebensmitteltechnik GmbH, wesolutions Softwareentwicklungs GmbH, Whitford GmbH, ITT-GASETECHNIK GmbH & Co. KG, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. (ZDB), Archiv

Haftungsausschluss

Die EBERHARD print & medien gmbh prüft Werbeanzeigen von Ausstellern bzw. sonstigen Inserenten in diesem ePaper nicht und haftet unter keinerlei rechtlichen, insbesondere nicht unter wettbewerbsrechtlichen Gesichtspunkten für den Inhalt sämtlicher in diesem ePaper veröffentlichten Werbeanzeigen. Das gleiche gilt für die veröffentlichten redaktionellen Berichte sowie für die redaktionell gestalteten Anzeigen unter dem Namen des jeweiligen Ausstellers (Firmenname/Verfasser wird in den einzelnen Berichten aufgeführt); diese Einträge hat das einzelne Unternehmen / der jeweilige Aussteller (Halle/Stand) eigenverantwortlich veranlasst.

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

Disclaimer

EBERHARD print & medien agentur gmbh accepts no liability for statements by exhibitors or the content of advertising. EBERHARD print & medien agentur gmbh does not examine the advertisements by exhibitors and other advertisers in this ePaper and is not liable under any aspect of law - and particularly the law on competition - for the content of any advertisements published and editorial advertisements in this ePaper. The same applies to the entries listed under the names of the respective exhibitors (hall, booth); these entries have been actuated by the respective exhibitors on their own authority.

Gerichtsstand

Koblenz / Germany

FUNK GmbH

Professionelle Scherbeneiserzeugung für das Bäckerhandwerk

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



Bild: Funk GmbH

Exakt eingehaltene Teigtemperaturen sind für eine gleich bleibende Qualität von besonderer Bedeutung. Scherbeneis kühlt den Teig, schnell und gleichmäßig. In vielen Backstuben wird daher fast jedem Teig ein Anteil an Scherbeneis zugegeben – selbst in den Wintermonaten. Bedarfsgerechte Konzepte für eine effiziente Scherbeneiserzeugung werden unter der renommierten Marke FUNK® entwickelt und realisiert.

Mit Erfolg: FUNK® aus dem badischen Kehl ist heute in rund 100 Ländern weltweit erfolgreich unterwegs. Immer im Mittelpunkt stehen dabei die Scherbeneiserezeuger FUNK EasyClean®. Das bewährte Leicht-Reinigungsprinzip ist ein serienmäßiges und prägendes Merkmal aller Scherbeneiserezeuger der Marke FUNK®. Dank seiner intelligenten Konstruktion werden mit dem Erfolgssystem optimale Hygiene-Verhältnisse in der Scherbeneis-Produktion geschaffen.

Branchen-Experten schätzen dieses Prinzip vor allem wegen der gesparten Zeit beim



Reinigen: „Für meine Backwaren erhalte ich dünnes und gut dosierbares Scherbeneis. Zudem ist die leichte Reinigung des Eiserezeugers hervorzuheben: Die wasser- und eisführenden Teile sind leicht zugänglich und einfach zu reinigen“, so ein überzeugter FUNK-Kunde.

Überzeugend ist die FUNK GmbH jedoch nicht nur wegen ihrer ausgezeichneten Technologie.

Bild: Funk GmbH

Die partnerschaftliche und intensive Zusammenarbeit mit den Kunden basiert auch auf einer konsequenten Dienstleistungsorientierung. So bieten die Scherbeneis-Profis den kompletten Rundum-Service: Planung und Konstruktion, Fertigung und Montage sowie die Wartung der Maschinen – aus einer Hand.

Halle A3, Stand 322

Miele setzt Abgaswärmetauscher von Raab/NET ein

Backöfen sowie Zubehör, wie z.B. Backbleche werden bei Miele im Werk Oelde bei hohen Temperaturen gebrannt. Dieser energieintensive Vorgang zieht eine hohe Abwärme mit Temperaturen von bis zu 250 °C nach sich. Ein großer Teil davon wird durch zwei Abgaswärmetauscher der NET Energie GmbH erschlossen und der Produktion bzw. der Gebäudeerwärmung zugeführt.

Um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen, wurde zunächst eine Datenerfassung an den vorhandenen Abgasanlagen der Einbrennöfen durchgeführt und analysiert. Anhand der Werte eigneten sich die NET-Wärmetauscher vom Typ Thermojekt mit 97 bzw. 50 kW am besten für die Wärmerückgewinnung.

Ein solches Bauteil enthält als wichtigste Komponente ein hochlegiertes Stahl-Register (1.4571/1.4404) aus 12,5 mm hohen Rippenrohren, die eine Stärke von 0,5 mm und einen Abstand von 4,23 mm zueinander haben. Abhängig von der Größe des Thermojekt variiert die Anzahl der Rippenrohre im Register. Dieses lässt sich für die Reinigung und Wartung leicht aus dem Gehäuse herausziehen. Am Register sind Wasserein- und -austritt von 1,5 Zoll definiert, außerdem sitzt hier ein Temperaturfühler.

Der Durchmesser des Abgassein- und -austritts wurde an die Bestandsanlage im Miele-Werk Oelde angepasst. Hier kamen Anschlüsse in DN 300 und 350 zum Einsatz. Zudem wurden zwei Bypass-Umschaltboxen installiert, die einen Stellantrieb für die Umschaltklappe enthalten. Damit kann das Abgas in jedem Fall ungehindert über Dach abgeleitet werden, selbst wenn der Wärmetauscher beispielsweise während einer Wartung kurzfristig außer Betrieb ist.

Halle 4, Stand 119

EUROTEAM Consulting GmbH

Erfolgreiche Personalberatung – seit 25 Jahren

EUROTEAM Personal Marketing ist seit 25 Jahren ein stets zuverlässiger und kompetenter Partner bei der Personalberatung für Unternehmen in der Back- und Süßwarenindustrie. Dieses runde Jubiläum wird auf der IBA 2018 im Rahmen des erstmaligen Messeauftritts von EUROTEAM gefeiert.

Die Spezialisierung auf eine Branche und die über viele Jahre stetig gewachsene Erfahrung bilden die Grundpfeiler dieser erfolgreichen Personalberatung. Die Mitarbeiter können den Unternehmen auf der Suche nach passenden Mitarbeitern auf Augenhöhe begegnen, weil sie sich in der Branche auskennen. Die Zusammenarbeit folgt dafür einem bewährten Ablauf aus vier Schritten: Zunächst werden aus dem unternehmenseigenen Netzwerk, klassischen Bewerbungen und durch

wäre nichts wert, wenn das Unternehmen nicht die Direktansprache passende Bewerber herausgefiltert, die daraufhin interviewt werden.

Als Drittes erstellt EUROTEAM für seinen Kunden eine Vorauswahl. Zuletzt liegt es selbstverständlich am Kunden, seine endgültige Entscheidung zu treffen. Geschäftsführer Frank Schütrumpf möchte mit seinem Team immer die individuell beste Lösung für jeden Kandidaten und jedes Unternehmen finden.

Halle B5, Stand 119



Whitford

“People are the Key”

Whitford, Hersteller und Entwickler von Fluorpolymerbeschichtungen, bietet Beschichtungssysteme für die unterschiedlichsten Werkstoffe und Märkte.

Whitford ist ein weltweit agierendes Familienunternehmen und seit über 50 Jahren auf dem Markt. Seine Produkte sind in allen industriellen Sparten, in denen Fluorpolymerbeschichtungen bei Anwendungen unterstützen können, vertreten.

Das Unternehmen hat die letzten Jahre genutzt, um gemeinsam mit seinen Kunden Erfahrungen zu sammeln und die Produkte zu kreieren, die für diese Anwendungsfälle kennzeichnend sind. Dementsprechend ist es Whitford gewohnt, stetig die Hand am Puls des Markts zu haben und Entwicklungen voranzutreiben, um auch neuen Anwendungsfällen gerecht zu werden.

Neben all diesen Dingen, die für die Partner und für Whitford wichtig sind, wie beispielsweise der Umweltaspekt, neue, innovative Produkte, der direkte, enge Kundenkontakt – all dies

Professionals hätte, die sich dafür einsetzen, dass seine Kunden genau das in genau dem Moment bekommen, wo sie es benötigen.

Das fängt bei der Produktion an und endet noch lange nicht bei der Unterstützung durch seiner Techniker an Ihrer Applikationslinie.

Halle B4, Stand 464

Anzeige



Fortuna Maschinenbau Technisches Know-how und Produktqualität „Made in Germany“

Die Fortuna Maschinenbau Holding AG mit Sitz im bayerischen Bad Staffelstein steht seit 1887 für technisches Know-how, Produktqualität „Made in Germany“ und einen einzigartigen Erfahrungsschatz. Das Unternehmen entwickelt und fertigt Maschinen und Anlagen zur Produktion von Kleingebäck. Das Sortiment reicht von Teigteil und Wirkmaschinen für den Handwerksbäcker bis hin zu vollautomatisierten Produktionsanlagen für die Backwarenindustrie.

Fortuna entwickelt auf den Kunden und seine Bedürfnisse zugeschnittene Maschinen und Anlagen, und legt dabei immer größten Wert auf eine besonders schonende Teigverarbeitung. Für seine Neuentwicklungen erhielt das Unternehmen bereits zahlreiche Innovationspreise, wie etwa die Trophée Européen, die iba-trophy und den südback Trend Award. Allesamt unabhängige Gremien, die damit das starke Engagement der Fortuna Maschinenbau Holding AG im Bereich Forschung & Entwicklung gewürdigt haben.



*Kopfmachine Fortuna Primus Pro
Die leistungsfähige Kopfmachine Primus Pro (4- bis 6-reihig), deckt durch das innovative Wechselkolbensystem ein breites Spektrum unterschiedlicher Teige, Gewichte und Produkte ab.*

Bild: Fortuna Maschinenbau

Die Fortuna Maschinenbau Holding AG zeigt auf der diesjährigen IBA ein umfangreiches Produktsortiment an Kopfmaschinen, Brötchenanlagen und Automaten.

In der Vorführbackstube können sich die Fachbesucher von der Qualität und Leistungsfähigkeit der Anlagen überzeugen. Im Rahmen der täglich wechselnden Vorführungen produzieren die Fortuna - Bäckermeister köstliches Kleingebäck und führen die vielfältigen Funktionen der Anlagen vor.

Halle A2, Stand 330

HABERSANG

Creme- und Aromakocher mit und ohne Rückkühlung

Die KORÜ-mat 2G hat sich in den letzten Jahren als Quasi Standard für die Herstellung von Brüh-, Koch und Aromastücken etabliert. Besonders bei der Herstellung von Kochstücken mit niedriger TA (< 300) werden an das Rührwerk sehr hohe Ansprüche gestellt.

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

Die smartCONTROL Steuerung ist das Hirn der KORÜ-mat 2G. Hier werden alle Parameter für den Kochprozess, das Rührwerk und die Wasserdosiereinheit verarbeitet. Der Benutzer muss nur noch den Kessel befüllen, und am Touchscreen das Rezept auswählen.

„KORÜ-mat 2G“

Bild: HABERSANG



Den Rest erledigt die Maschine vollautomatisch. Damit ist sichergestellt, dass jeder Benutzer immer das gleiche Ergebnis erzielt. Mit 99 frei programmierbaren Kochprogrammen, und ebenso vielen Rührprogrammen, passt sich die KORÜ-mat 2G an jeden Bedarf an. Zum Entleeren wird der Kessel elektrisch gekippt, flüssige Massen wie z.B. Vanillecreme oder Konfitüre können auch über den großen Ablasshahn mit Schnellwechsel-Verschluss entleert werden.

„PROVENO 3G“ mit Rückkühlung

Cremerkocher mit Rückkühlung erweitern nicht nur die Bandbreite in der Produktion (Kalt-Warm-Schlagen), sondern helfen auch, Keimbildung zu verhindern, in dem der kritische Temperaturbereich schnell durchschritten wird. Dies bedeutet aber auch einen erhöhten Zeitaufwand und zusätzlichen Energieverbrauch durch den Kühlprozess.



„PROVENO 3G“

Bild: HABERSANG

Um dies zu minimieren, verzichtet die PROVENO 3G ganz auf Wärmeträgermedien wie Thermo-Öl oder Glykol. Stattdessen wird der Doppelmantel beim Kochen mit heißem Dampf (>120°C) durchflutet, und beim Abkühlprozess mit kaltem Wasser.

Schon der Kochvorgang läuft hier wesentlich schneller ab, als mit o.g. Wärmeträgern. Beim Kühlprozess ist der Zeitgewinn deswegen so hoch, weil das kalte Wasser als Kühlmittel den Doppelmantel sofort durchströmt, und die Wärme abführen kann. Außerdem ist mit diesem Verfahren keine zusätzliche Energie für ein Kälteaggregat notwendig. Die Maschinen sind in den Größen von 70-300 Liter (KORÜ-mat 2G) bez. 40-400 Liter (PROVENO 3G) lieferbar.

Halle A3, Stand 231

Samuelson BackShop 2 und Shop-IQ optimieren Abverkäufe und Retourenquote

Mit Shop-IQ sind Bäckereien noch flexibler in der Preisgestaltung. Die webbasierte Software funktioniert dabei besonders gut im Verbund mit Kassen von Samuelson.

Die Bäckerkasse Samuelson BackShop 2 sendet Preisänderungen und weitere Informationen an Shop-IQ, das daraufhin Werbedisplays und digitale Preisschilder live und automatisch ändert.

Mit dieser Flexibilität in den Preisen bleiben die Betriebe nicht auf der frischen Ware sitzen – jeder kennt die 30 bis 50 Prozent-Rabatte auf Brote oder Kuchen kurz vor Ladenschluss. Bäckerei-Mitarbeiter müssen die Preisschilder und Werbetafel nicht mehr händisch anpassen und können sich so stärker dem Kunden widmen.

Samuelson übergibt als erster und bisher einziger Hersteller Informationen zu allen Lagerbewegungen, angefangen beim Wareneingang über Verkäufe und Entlastungen; das System gibt sogar genau an, welche abgebackenen Artikel zu Teiglingen gehören.

Mit Samuelson müssen in Shop-IQ keine Daten doppelt gepflegt werden. Die modulare Kassensoftware von Samuelson mit ihrer bedienerfreundlichen Oberfläche harmoniert dabei prächtig mit den verschiedenen Funktionen von Shop-IQ.

Und Shop-IQ bietet davon noch eine ganze Reihe weiterer. So heizt die webbasierte Software automatisch den Backofen auf, wenn die Brötchen in der Auslage zwei Stunden früher als gewöhnlich unter den Schwellenwert von 50 Stück rutschen – auch hier liefert Samuelson BackShop 2 die nötigen Informationen.

Halle B3, Stand 488

PBP Premium Baking Products Käseballchen die III.

Die Firma PBP Premium Baking Products GmbH mit Sitz in Sassenberg (Münsterland) nimmt zum 3. Mal mit dem Live-Baking-Act der heißbegehrten Premium Käseballchen an der IBA in München teil. Nachfragen aus aller Welt bestätigen den Erfolg des Bäckermeisters Herrn Stefan Bornemann, der sich mit der Firma PBP Premium Baking Products GmbH (Entwicklung und Vertrieb von Backmitteln und Backmischungen) vor genau 10 Jahren selbstständig gemacht hat.

Die Firma PBP Premium Baking Products GmbH ist mehr als ein Nischenfüller. Hier bekommen Sie professionelle und kundenorientierte Lösungskonzepte aus einer Hand. Hand in Hand for best quality ist das Motto der Firma PBP Premium Baking Products GmbH; ein Leitfaden, der der Firma PBP einen wachsenden Anteil am umkämpften Markt gesichert hat. Für PBP Premium Baking Products GmbH zählen nur zufriedene Kunden und Mitarbeiter. Besuchen Sie das Unternehmen an seinem Messestand und testen Sie PBP Premium Baking Products GmbH und seine Käseballchen und selbstverständlich auch noch andere Köstlichkeiten aus unserem Haus.

Halle A4, Stand 481

bsc-konzepte GbR

Clevere Snack- konzepte zur Kundengewinnung

bsc – die Bäckerei-Berater präsentiert auf der iba neuartige Konzeptideen für unterschiedliche Zielgruppen zu jeder Tageszeit. Der gesundheitsbewusste Kundenkreis wächst stetig. Diese smarte Zielgruppe muss sich im Snacksortiment genauso wiederfinden, wie Vegetarier, to-go-Kunden und die große umsatzträchtige Zielgruppe der deftigen Esser. bsc – die Bäckerei-Berater zeigen mit leicht-umsetzbaren und fantasievollen Kreationen Möglichkeiten auf, mit denen sich jeder Kunde begeistern lässt, ohne dabei Stammkunden außer Acht zu lassen.

Halle A4, Stand 311

Brabender

Smart Workflow und Produktneuheiten

Unter dem Messemotto Smart Transformation stellt die Brabender GmbH & Co. KG aus Duisburg ihre Produktneuheiten erstmalig auf der iba 2018 in München vor.

Am Brabender-Stand 154 in Halle B5 erwartet die Besucher neben einem Demolabor eine Reihe innovativer Geräte, die digital vernetzt sind. Ein Feature dieses Smart Workflow ist der automatische Datentransfer der Geräte untereinander, welcher vor allem Zeit sowie Kosten spart.

Im Live-Betrieb zeigt der technologische Spitzenreiter für qualitativ hervorragende Laborgeräte in der Nahrungsmittel- und Chemieindustrie ein Demolabor bestehend aus dem Brabender 3-Phasen-System:

- **Phase 1 – Farinograph:** tätigt Aussagen zu Wasseraufnahme von Mehl und Kneteigenschaften von Teig

- **Phase 2 – Extensograph:** liefert sichere Informationen über das spätere Backverhalten eines Teiges

- **Phase 3 – Amylograph:** zeichnet ein genaues Bild der Enzymaktivität in Mehlen und Schrotten

sowie dem

- **GlutoPeak:** bestimmt im Schnellverfahren die Glutenqualität in Schrot, Mehl, Vitalgluten und Backmischungen

Mit dem Feuchtigkeitsbestimmer Brabender MT-CA steht dem Besucher ein bewährtes Gerät zur gleichzeitigen Analyse von bis zu zehn Proben bereit.

Halle B5, Stand 154

beam GmbH: Weltneuheit „BEbelt“

Dampfpower von beam fürs Förderband

Revolution in der Reinigung von Förderbändern in der Lebensmittelproduktion: Der bayerische Qualitätshersteller beam GmbH aus Altenstadt hat das weltweit erste mobile Bandreinigungssystem mit integrierter Vorreinigungseinheit entwickelt. Der so genannte BEbelt wird als Erweiterung an das mit Kraftstrom betriebene HACCP-zertifizierte Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ angeschlossen und arbeitet absolut chemiefrei. Die 40 cm breite Dampf- und Saugereinheit lässt sich individuell verstellen und horizontal im Edelstahlrahmen verfahren, so dass selbst Förderbänder mit einer Breite von bis zu 120 cm mühelos gereinigt werden können. Der Clou: In Zusammenarbeit mit Partnern aus der Lebensmittelbranche hat beam den BEbelt so gestaltet, dass er sich oben genauso wie unten an den Förderbändern installieren lässt. Einen Prototypen stellt das Unternehmen als Highlight auf der iba 2018 aus. Wie das Grundgerät Blue Evolution XL+ ist auch das Bandreinigungssystem komplett mobil, so dass es innerhalb von wenigen Minuten in der

jeweiligen Produktionsumgebung zur Reinigung von ganz unterschiedlichen Förderbändern eingesetzt werden kann. Der neue BEbelt von beam wurde gezielt für die Anforderungen der Bandreinigung in der Schokoladen- und Pralinenherstellung, in Bäckereien und Konditoreien, Großküchen sowie allen anderen Bereichen der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung entwickelt.



Bild: beam GmbH

Der neue BEbelt von beam ist so aufgebaut, dass auf der Arbeitsbreite von 40 cm zunächst in der Vorreinigungseinheit ein vorgelagerter Spachtel und eine Reinigungsbürste den groben Schmutz auf dem laufenden Fließband lösen.

Halle B3, Stand 514

BackNatur Lepold

„Backen ohne Hefe“

OBackNatur Lepold ist international seit über einem Jahrzehnt bekannt für das Thema „Backen ohne Hefe“. Man entwickelt und produziert aber auch seit Jahren hochwertige Backzutaten, wie z.B. Backmittel und Mono-Zutaten. Erstmals gelingt es nun den seit Jahren beliebten Backferment-Geschmack auch ohne Vorteig in den Backwaren zu bilden. BackNatur Aromabackferment Dinkel, ein pulverförmiges Granulat mit leichter, natürlich gebildeter Säurenote, ist dazu entwickelt worden.



Bild: Thomas Monika Lepold GbR

Schon mit 2-5 % Zugabe erhält man das bekannte aromatische Aromaprofil, das so viele Verbraucher in der ganzen Welt begeistert. Brötchen und Brot, aber auch Feine Backwaren erhalten damit einen Geschmack, der sich deutlich positiv von der Standardware abhebt. Zusätzlich verbessert es, durch mögliche höhere Wasserzugabe, die Frischhaltung. Sogar eine Reduzierung des Backmittels wird möglich.

Optimale Brötchen und Weißware über Kälteprozesse erhält man von BackNatur Lepold schon seit Jahren durch BackNatur BrötchenPlus, ein Bio-Brötchen Backmittel, basierend auf Malz und dem natürlichen Emulgator Sonnenblumen-Lezithin. Ergänzt wird es durch eine Reihe von Bio-Backmitteln, zum Beispiel durch das Bio-Backmittel BackNatur BrötchenVerband. Hier werden nun gar keine Zusatzstoffe und vor allem keine Enzyme mehr verwendet. Im konventionellen Bereich bietet man BackNatur Clean Label an.

Halle B3, Stand 177

Siebrecht, der innovative Hersteller von Backzutaten

Siebrecht, der innovative Hersteller von Backzutaten, setzt am Stand A3-271 neue Impulse für das backende Handwerk. Im Mittelpunkt stehen dabei Konzeptlösungen zur Nutzung von Ernährungstrends sowie zahlreiche Konzepte für handwerkliche Herstellmethoden, verbunden mit sicheren Prozessen.

Im süßen Bereich wird die Clean-Label-Kompetenz des Unternehmens mit einer großen Bandbreite an klassischen und neuen Gebäckideen präsentiert.

Für das boomende Snack-Geschäft werden neue Ideen aus der Siebrecht Snack Collection praktisch demonstriert. oller Genuss steuert die Kaufentscheidung der Endverbraucher. Deswegen werden zahlreiche Brot-, Snack- und süße Gebäckideen zur Verkostung angeboten.

Halle A3, Stand 271



Bild: C. Siebrecht Söhne KG

Korbstapellager Platzsparende Lagerung & optimale Beschickung der Produktionslinien

DMA Korbstapellager ermöglichen die platzsparende Lagerung von bis zu 60.000 Körben und bieten somit eine optimale Flächennutzung. Der vollautomatischer Korbtransport ohne Personaleinsatz von der Retoure bis zur Kommissionierung garantiert eine optimale Beschickung der Produktionslinien mit Körben: Direkter Transport gereinigter Körbe in die Produktion, bei Überversorgung werden Körbe eingelagert, bei Unterversorgung hingegen lassen sich schnell zusätzliche Körbe aus dem Stapellager in die Produktionslinie einschleusen.

Durchdacht bis ins Detail – Besonderheiten im Überblick:

Besonders hygienisch

Die Lagerfläche der Korbstapel ist im leeren Zustand komplett frei von Fördertechnik und anderen Aufbauten und daher sehr gut zu reinigen.

Platzsparend

Hohe Lagerdichte: Das DMA Korbstapellager gewährleistet eine optimale Flächennutzung

Prozesssicher

Die innerbetriebliche Korblogistik und Korblagerung sichert konstante Prozesse.

Energieeffiziente Lagerung

Diese ergibt sich durch geringe Antriebsleistungen: Es sind nur drei Antriebsmotoren für die X, Y und Z Achse sowie ein Antrieb für das Drehen der Z-Achse notwendig.

Geringer Wartungsaufwand

Die Anlage ist nahezu wartungsfrei und zeichnet sich durch geringe „Total Cost of Ownership“ aus.

Einfache Erweiterbarkeit

Es müssen nur die seitlichen Laufschiene verlängert werden.

Halle B6, Stand 241

Meyer/Stemmler Messehighlights zur iba

Edle Snackverpackungen für belegte Brötchen, Burger, Stullen und Salate sowie Müsli

Die leckersten Snacks gibt es nach wie vor beim Bäcker. Die perfekte Verpackung dazu bietet der innovativste Verpacker des Bäckerhandwerks, Meyer/Stemmler aus Mülheim-Kärlich.

Entdecken Sie auf der iba edle Snackverpackungen für belegte Brötchen, Burger, Stullen und Salate sowie Müsli und kleine Gerichte. Vom Sichtfensterbeutel bis zum wärmesisolierenden Hotbag, (der sogar in die Mikrowelle darf), bietet Ihnen Meyer/Stemmler ein umfangreiches Gesamtkonzept.

Weitere trendgerechte Aktionsideen für die nahende Weihnachtszeit sowie nachhaltige Verpackungsalternativen und Mehrweglösungen bieten sich in Halle A3 an Stand 151 ebenso an.

Bild: Meyer/Stemmler GmbH & Co. KG

Am Stand können Sie außerdem die neue Hygiene-Spate live testen. Vom Oberflächenreiniger bis zum Handtuchspender bietet sich ein umfangreiches Reinigungssortiment für den gewerblichen Bereich an. **Halle A3, Stand 151**



Anzeige

Informieren Sie sich bereits heute über **PRODUKTNEUHEITEN VON MORGEN**

messe**kompakt**.de

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

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

FOLLOW ME

FachPack 2018 | COMPAMED 2018 | ProSweets 2019
Sachsenback 2019 | BioFach 2019 | INTERNORGA 2019
ANUGA 2019 | eat&STYLE 2019 | ISM 2019 | interpack 2020