

Messe aktuell

Magazin für Messebegleitung und Produktinformation

www.messe-aktuell.com

iba 2015 in München



Ausgabe
11/15



daxner
SCHUTTGUT-TECHNOLOGIE

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR DIE BACKBRANCHE

Daxner - Ihr führender Hersteller und Komplettanbieter von Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen für die Backindustrie.



WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH:
Halle B5, Stand B5.160
MÜNCHEN,
12. Sep. - 17. Sep. 2015

www.daxner-international.com



Ich krieg das nicht gebacken.

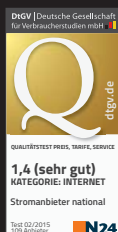
Besuchen Sie
uns auf der iba,
Halle B3,
Stand 270.

Was wichtig ist, gehört nicht ins Kleingedruckte.

Wechseln Sie zum Energiepartner für die Bäckerbranche.

goldgas ist der ideale Energiedienstleister für die Bäckerbranche. Unser Service bedeutet faire Preise und klare Angebote. Wechseln Sie jetzt und profitieren Sie von einer langfristigen Preisgarantie. www.goldgas.de/businesskunden

Mehrfach ausgezeichnet.



 goldgas

VNGGRUPPE

Familienunternehmen mit Tradition und Innovationsgeist

Seit über 30 Jahren steht die Ing. Johann Daxner GmbH, Wels, Österreich, für individuelle Lösungen, wenn es um das Rohstoffhandling geht.

Dabei setzt das Familienunternehmen auf Tradition und Innovationsgeist und gilt als Spezialist für Schüttgut-Technologie. „Wir beschäftigen uns mit anlagen- und verfahrenstechnischen Lösungen im Zusammenhang mit der Verwendung, Verarbeitung und dem Transport von Pulvern und Granulaten. Daxner bietet der Backindustrie Komplettlösungen vom Mehlkomponentenhandling bis hin zu ganz speziellen Innovationen zur Herstellung von Vor- und Sauerteigen“, so Geschäftsführer Ing. Johann Daxner. Er leitet die Geschicke des Unternehmens zusammen mit seinem Sohn Dipl.-Ing. (M.S.) Christian Daxner.

Rund 200 Mitarbeiter an zwei Standorten, im Österreichischen Wels und in Lauda-Königshofen (Deutschland), fertigen maßgeschneiderte Anlagen für die Nahrungsmittel- und Backbranche.

Das Leistungsangebot von Daxner umfasst:

- + Silos und Austragsysteme
- + Fördersysteme
- + Big-Bag-Systeme
- + Produktaufgabesysteme
- + Dosier- und Verwiegesysteme
- + Containersysteme
- + Mischsysteme
- + Siebsysteme
- + Mahl- und Aufbereitungssysteme
- + Entstaubungssysteme
- + Kleingebindehandling
- + Vor- und Sauerteiganlagen
- + Flüssigkomponenten
- + Anlagensteuerungen

„Unsere Leistungsfähigkeit basiert auf den Faktoren Know-how, Kapazität und Kreativität“, so DI Christian Daxner. Zusammen mit dem Kunden entwickeln die Spezialisten anwendungsorientierte Gesamtkonzepte. Dabei kann das Unternehmen seine Kunden durch ein internationales Netzwerk betreuen.

So gibt es weltweite Partnerschaften, wie z. B. Daxner ASIA PACIFIC, Daxner LATAM, Daxner RUSSIA, Daxner UK und Daxner USA mit zahlreichen Vertriebs- und Servicestandorten. Mit zahlreichen Produktinnovationen entwickelt das Unternehmen kontinuierlich neue Lösungen für die Backbranche.

Synergieeffekte

Unter dem Motto "Kompetenz bis in den Knetter" entwickelt sich die Daxner International GmbH am Standort Lauda-Königshofen zu einem führenden Hersteller und Komplettanbieter von Mehl- und Teigaufbereitungsanlagen für die Backindustrie. Das von AT Hefele® auf Daxner International umfirmierte Unternehmen ist seit der Übernahme im November 2008 eine 100%ige Tochtergesellschaft der international agierenden Ing. Johann Daxner GmbH aus Wels/Österreich.

Während die Firmenzentrale in Wels als Kompetenzzentrum für den Anlagenbau in der Nahrungsmittelindustrie fungiert, bildet die Daxner International GmbH das Kompetenzzentrum für Bäckereitechnik mit besonderem Fokus auf Flüssigkomponenten. Aus dem Zusammenschluss ergaben

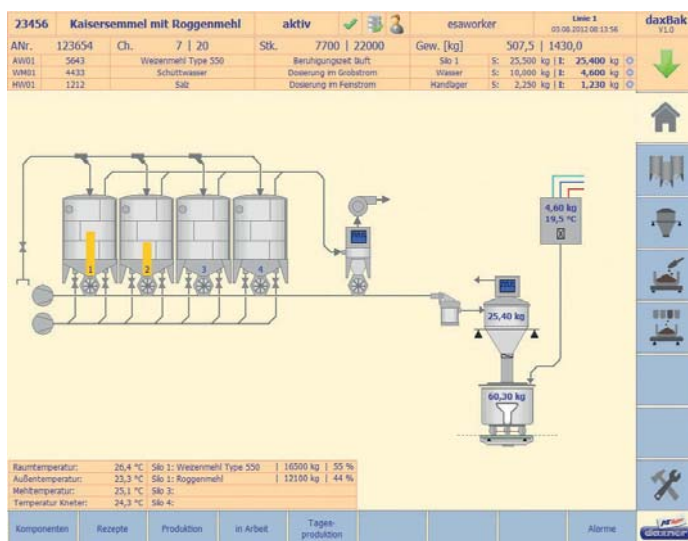
sich Synergieeffekte: Man vereinte das Know-how der beiden Standorte und erhöhte die Fertigungstiefe durch den Ausbau der Produktionskapazität. Seit Juni 2009 ist Dipl.-Ing. Thomas Honigfort operativer Geschäftsführer der Daxner International GmbH. Beide Standorte in Wels und Lauda-Königshofen bieten sowohl Kundenberatung, Verkauf, Anlagenmontage und Kundenservice für das kom-

plette Lieferprogramm an.

Im Fokus auf der iba 2015: Die Zukunftsthemen der Backindustrie

Ein Schwerpunkt von Daxner gilt der kontinuierlichen Forschung und Entwicklung von neuen Verfahrenstechniken. Unsere innovativen Systemlösungen greifen jene Themen auf, die die Zukunft der backenden Branche entscheidend mitbestimmen werden:

Prozessleittechnik für Bäckereibetriebe daxBak



Effizienz: Datenbankbasiertes Produktionssteuerungssystem erfüllt höchste Ansprüche an Flexibilität und Qualität.

Systemkomponente für kontinuierliche Anteigung daxDou



Hygienic Design: Vollständig aus dem Gehäuse ausfahrbares Mischwerkzeug gewährleistet die einfache, gründliche Reinigung, Nassreinigung mittels integrierten Hochdruck-Flachstrahl Düsen

Innovative Lösung für die Rework-Verarbeitung daxRec

Wieder- und Weiterverwertung: Rückführung von verbleibendem Brot oder Teig



Infobox

Daxner International GmbH
Am Breitenstein 3
D-97922 Lauda-Königshofen

Telefon +49 (0) 9343 644 0
Telefax +49 (0) 9343 644 290
E-Mail info@daxner-international.de
Internet www.daxner-international.de

Halle B5, Stand 160

UNIFERM beweist mit FermFresh-Range auf iba 2015 traditionsreiche Kompetenz in Fermentationsprodukten

Werne, 01. Juli 2015 – Auf der internationalen Leitmesse für die backende Branche, der iba 2015, präsentiert UNIFERM in Halle B5 eine umfangreiche Range an Qualitätsprodukten für die Herstellung von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren. Im Fokus des Messeauftritts stehen in diesem Jahr die frischen Backzutaten auf Fermentationsbasis für geschmacksstarke Gebäckkonzepte. Am Messestand 130 freut sich das UNIFERM-Team auf nationale und internationale Fachbesucher, die sich vom Konzept der innovativen Produkte persönlich überzeugen können. Kreative Gebäckideen werden täglich frisch in der UNIFERM-Messe-Backstube für Verkostungen gebacken



UNIFERM FermFresh-Range: frische Backzutaten auf Fermentationsbasis für natürlichen Genuss und ein authentisches Geschmacksprofil in Backwaren

Fermentation sorgt für einen charakteristischen Geschmack sowie für unverwechselbare Frische im Gebäck. Hier setzt die neue Produktrange UNIFERM FermFresh auf Fermentationsbasis an. Ausgesuchte Rohstoffe wie frischer Sauerteig, naturbelassenes Getreide und naturbelassene Saaten bilden die Grundlage für die innovative Produktrange von UNIFERM.

Die Zutaten werden schonend vermengt und reifen bei der UNIFERM eigenen Fermentation zur frischen Backzutat heran. Aktuell stehen drei Varianten für die Herstellung vollaromatischer Brote, Kleingebäcke und Feiner Backwaren zur Verfügung:

- **FermFresh-Roggen:** Ganze, aufgeschlossene Roggenkörner, die ein rustikales Gebäckprofil verleihen

- **FermFresh-Goldling:** Feine Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl und Natursauerteig, die Gebäcken Mehrwert geben

- **FermFresh-Kürbis:** Echter Kürbissaft und Kürbiskerne sorgen für ein authentisches Aromaprofil in den Backwaren.

„Wir bieten unseren Kunden hochwertige natürliche Zutaten, die deklarationsfreundlich sind und sich gleichzeitig sehr einfach in der Anwendung darstellen“, erläutert Elke Preißler, Leitung Marketing-Management bei UNIFERM, und fügt hinzu: „Ein weiterer Aspekt ist für unsere Kunden bei der Auswahl ihrer Rohstoffe wichtig: Der Trend hin zu regionalen Produkten, zu Qualität, made in Germany“, ist ungebrochen. Daher sollten Bäcker, die hohe Ansprüche an ihre Produkte haben, auch im Bereich der frischen Backhefe und Backmittel auf Qualität und einen Partner ihres Vertrauens setzen.“

Qualitätshefe – Basis für Sicherheit im Backprozess

Die Qualität eines Gebäcks definiert sich über Volumen, Struktur, Geschmack und Aroma. Die richtige Hefe ist hierbei eine entscheidende Zutat. Backhefe von UNIFERM schafft die zuverlässigen Voraussetzungen für einen sicheren Backprozess und Gebäcke mit besten Qualitätseigenschaften. Die Verlässlichkeit ist eine der wesentlichen Eigenschaften der UNIFERM-Backhefen. Dies sind vor allem die anhaltend sehr guten Triebkrafteigenschaften wäh-

rend der gesamten Haltbarkeit. Grundlage dafür ist die besondere Reinheit der frischen Backhefe aus Monheim am Rhein. Gleichmäßig ausgewogene Triebkrafteigenschaften über das ganze Jahr hinweg sorgen für konstante Backergebnisse ohne Risiko. Frische Backhefe, Fermentationsprodukte, Backmittel und kompetenter Service: Im Leistungsspektrum von UNIFERM dreht es sich aus Tradition um Qualität und Sicherheit.

Über UNIFERM

Die UNIFERM GmbH & Co. KG ist einer der größten Backhefehersteller in Europa. In Deutschland ist UNIFERM Marktführer für Flüssig-, Granulat- und Blockhefe. Das Produktportfolio umfasst darüber hinaus hochwertige Backzutaten für Brot, Brötchen und Feine Backwaren für die backende Branche. Kunden in Deutschland und im internationalen Umfeld profitieren von dieser einmaligen Kombination traditionsreicher Hefekompetenz und innovativem Backzutaten-Knowhow. An den Produktionsstandorten Werne und Monheim sind ca. 380 Mitarbeiter beschäftigt, die einen Jahresumsatz von rund 100 Mio. Euro erzielen.

Infobox

UNIFERM GmbH & Co. KG

Brede 4
D-59368 Werne

Telefon +49 (0) 2389 7978 0
Telefax +49 (0) 2389 7978 280
E-Mail info@uniferm.de
Internet www.uniferm.de

Halle B5, Stand 130

goldgas SL GmbH Gas und Strom. Faire Preise. Klare Angebote

Die goldgas SL GmbH mit Sitz in Eschborn bei Frankfurt am Main ist ein langjähriger, innovativer, zuverlässiger und bundesweit tätiger Energieversorger für Privat- und Geschäftskunden.



Der mehrfach ausgezeichnete, kundenorientierte Service macht Kunden die preiswerte Energieversorgung so einfach wie möglich. Im Mittelpunkt des goldgas-Servicegedankens stehen faire Preise, ein unkomplizierter Wechsel und eine leicht verständliche sowie verbraucherorientierte Tarifgestaltung. goldgas war im Jahr 2008 der erste freie Gasanbieter in Deutschland und hat seitdem die Entwicklung am Gasmarkt konsequent dazu genutzt, marktübergreifend und bundesweit dauerhaft günstiges Erdgas – und seit 2012 auch erfolgreich Strom – für seine Kunden und Partner anzubieten. Seit 2013 ist goldgas ein Tochterunternehmen der VNG – Verbundnetz Gas Aktiengesellschaft. Die VNG-Gruppe ist in der gesamten Wertschöpfungskette der deutschen und europäischen Erdgaswirtschaft aktiv und konzentriert sich auf die vier Geschäftsbereiche Exploration & Produktion, Handel & Dienstleistung, Transport sowie Speicherung.



Infobox

goldgas SL GmbH
Mergenthalerallee 73-75
D-65760 Eschborn

Telefon +49 (0) 800 / 350 350 2
E-Mail vertrieb@goldgas.de
Internet
www.goldgas.de/businesskunden

Halle B3, Stand 270

Inhalt

Familienunternehmen mit Tradition und Innovationsgeist

UNIFERM beweist mit FermFresh-Range auf iba 2015 traditionsreiche Kompetenz in Fermentationsprodukten

goldgas SL GmbH Gas und Strom. Faire Preise. Klare Angebote

Großes Heimspiel für das deutsche Bäckerhandwerk

Willkommen bei RAUSCH

Genusswelten erleben

Die ganze Welt des Kaffees: COFFEE WORLD auf der iba

Impressum

Herausgeber

K.H. Messe & Events e.K.
Inh. Kristin Heise
Wilhelm-Heinichen-Ring 4
29227 Celle
Tel.: 0 51 41/93 35-10
Fax: 0 51 41/93 35-19
www.messe-aktuell.com

Ausgabe 11/2015
iba in München

Redaktion

K.H. Messe & Events e.K.

Bezugsquellen

Daxner International GmbH
/ UNIFERM GmbH & Co. KG /
goldgas SL GmbH / iba /
prewa Verpackungsmaschinenbau GmbH /
plastbox Handelskontor GmbH /
RAUSCH Verpackung GmbH /
Vandemoortele

Großes Heimspiel für das deutsche Bäckerhandwerk

Sie ist das wichtigste Ereignis für deutsche Handwerksbäcker und findet direkt vor ihrer Haustür statt: Vom 12. bis 17. September stellt die iba die Trends, Innovationen und technischen Entwicklungen der Branche für kleine und mittelständische Betriebe vor. 2015 bietet die Messe in München ein maßgeschneidertes Angebot und viele Services für Handwerksbäcker mit zahlreichen Programmhilights, exklusiven Messtouren und dem brandneuen „HandwerksGuide“.



München, den 09.06.2015 – Erstmals zur iba 2015 wird der „HandwerksGuide“ aufgelegt. Er ist Nachschlagewerk für Besucher und Orientierungshilfe in allen zwölf Messehallen. Egal, ob Einzel- oder Filialbetrieb – mit ihm findet jeder Handwerksbäcker unter den 1.200 Ausstellern die Firmen, die für ihn relevante Produkte auf der Messe zeigen. „Viele Unternehmen haben passende Lösungen und spannende Neuheiten – insgesamt mehr als 60 Prozent der

Exponate – speziell für kleine und mittelständische Betriebe im Gepäck, die sie dem Messesubstitutum sechs Tage lang live präsentieren“, sagt Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Im „HandwerksGuide“ sind Firmen und ihre Produkte, die die komplette Prozesskette abdecken, aufgelistet. Dieses Best-of für kleine und mittelständische Betriebe ist sowohl in gedruckter Form, vorab auf www.iba.de oder via iba-App verfügbar.

Tag der Deutschen Bäcker am Messesonntag

Premiere in diesem Jahr feiert der Tag der Deutschen Bäcker am Messesonntag, 13. September 2015. An diesem dreht sich alles um das deutsche Bäckerhandwerk und dessen Belange. Von Beratungen für Handwerksbetriebe bis hin zu Fachvorträgen und speziellen Vorführungen auf dem iba-Forum bietet dieser Tag viele Services und Programmhilights gebündelt an einem Tag. Erstmals haben die kleinen und

mittelständischen Betriebe die Möglichkeit, an geführten Messtouren teilzunehmen, die auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Dabei präsentieren Experten des Zentralverbands des deutschen Bäckerhandwerks an zehn unterschiedlichen Stationen Lösungen, die sich im eigenen Betrieb umsetzen lassen und das Geschäft voranbringen. Während der rund 90-minütigen Messtour durchlaufen die Teilnehmer die komplette Prozesskette einer Bäckerei, so dass jeder die für den eigenen Betrieb relevanten Informationen mit nach Hause nehmen kann. Die Messtouren sind kostenfrei und finden am Sonntag, 13. September, um 11 und 15 Uhr statt. Anmeldungen sind ab sofort über die iba-Website unter www.iba.de/messtouren möglich.

Sonderschauen, Themenflächen und Vorträge für Handwerksbäcker

Am Tag der Deutschen Bäcker ist um 14 Uhr zudem Johann Lafer zu Gast auf der iba. Im Vortrag „Handwerk, nutze Dein Können!“ erklärt der Sternekoch im iba-Forum (Halle B3), warum er sich für das deutsche Bäckerhandwerk so stark einsetzt. Jörg Schmid und Johannes Hirth, Mitglieder der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft, stellen, ebenfalls am Messesonntag, um 10 Uhr auf dem iba-Forum verschiedene Frühstückssnacks und neue Rezeptideen vor. Und auch Snackprofi und Buchautor Jürgen Rieber wird zeigen, wie man mit neuen Snackkreationen das eigene Geschäft ankurbeln kann. Ohnehin sind Snacks auf der diesjährigen iba ein Schwerpunktthema. Neben zahlreichen Ausstellern, die unter anderem im neuen „SnackGuide“ zusammengefasst sind, können Handwerksbäcker in der gläsernen Backstube des Zentralverbands und auf der neuen Themenfläche „SnackTrendS“ (Halle B3) zusehen, wie frische Snacks entstehen. Dort stehen zudem Snackberater Rede und Antwort



und besprechen gemeinsam mit dem Handwerksbäcker ein auf den jeweiligen Betrieb ausgearbeitetes Snackkonzept. Beratung wird auch auf der Sonderschau COFFEE WORLD (Halle A4) großgeschrieben. Hier können sich Messebesucher informieren, ihre Kompetenz erweitern, Maschinen in Aktion sehen, Kaffeesorten kennenlernen, verkosten und vergleichen. Im Lounge-Bereich unterstützen Kaffee-Experten bei der Erstellung des passenden Kaffee-Konzepts für das eigene Geschäft.

Handwerksbäcker, die am Messesonntag keine Zeit haben, finden aber auch an den anderen fünf Messetagen ein exklusives Programm auf der iba. So bieten iba-Forum, Sonderschauen und Themenflächen an allen Tagen zahlreiche Aktionen, Vorträge und Fachdemonstrationen von Profis für Profis. Hier er-

fahren Handwerksbäcker alles über Trendthemen, die die Branche bewegen. Website und iba-App bieten unter der Rubrik „Programm“ einen schnellen und umfassenden Überblick.

Bäcker backen um die Goldmedaille

Inspiration und Spannung versprechen auch zahlreiche Wettbewerbe auf der iba, bei denen sich die Besten ihres Fachs aus aller Welt messen. Beim iba-UIBC-CUP „Bäcker“ vom 12. bis 14. September beispielsweise treten Teams aus zwölf Ländern in Schaubackstuben in Halle B3 gegeneinander an. Die besten deutschen Bäckermeister ermitteln am 15. September ihren Meister. In einem siebenstündigen Wettkampf zeigen vier Teams ihr Können, die sich in bundesweiten Vorentscheiden für das Finale in München qualifiziert haben.



Sie bestimmen was verpackt werden soll „Wir verpacken auch Ihre Frische- und Tiefkühl-Backwaren produktschonend und effizient“

CUBIX Vertikale Schlauchbeutelmaschine im Hygiene Design für den Nassbereich geeignet

- Gehäusedesign fast ohne horizontale Flächen
- Kontinuierliche- oder Intermittierende Arbeitsweise
- Hochleistung durch modernste Servotechnik
- HS- und DB-Schweißwerkzeuge mit oder ohne Schweißbänder
- Siegeldruck wählbar bis 8000 N
- Menügeführte Bedieneroberfläche
- Werkzeugfreier Formatwechsel



- Mit unseren Maschinenbaureihen bieten wir den Food- und Non-Food Produzenten eine Maschinenteknik von „Low-Cost bis High-Tech“
- Mehrwert durch Jahrzehnte lange Erfahrung
- Ausgereifte Technik aus über 30 jährigem Verpackungsmaschinenbau
- Kundenspezifische Konfigurierung der Verpackungsmaschine
- Hochwertige Werkstoffe und Komponenten „Made in Germany“

- Dosiersysteme
- Transportsysteme
- Zählmaschinen
- Sonderverpackungsmaschinen
- 3-Rand Flachbeutel Verpackungsmaschinen

prewa

Verpackungsmaschinenbau GmbH

Zeppelinstr. 6 • 35418 Buseck/Großen-Buseck
Telefon: 06408/9046-0 • Fax: 06408/9046-20
info@prewa.de • www.prewa.de

iba 2015 München
vom 12.9. – 17.9.2015
Halle: B1 / Stand Nr.: B1.590

FachPack 2015 Nürnberg
vom 29.9.-1.10.2015
Halle 3A / Stand Nr.: 400



SVEBA-DAHLEN VERBESSERT DAS OFENSORTIMENT MIT NEUENTWICKLUNGEN

Mit innovativen Technologien entwickelt Sveba-Dahlen das Ofensortiment weiter. Dadurch werden der Energieverbrauch gesenkt und die Funktionsweise verbessert. Durch das neue Design wird die Bedienerfreundlichkeit der Öfen erhöht und das Sortiment erhält ein einheitliches Aussehen.

Verschiedene Öfen von Sveba-Dahlen werden jetzt als Eco+ Modelle angeboten. Dies bedeutet hocheffiziente Hardware, energieoptimierte Software und intelligente Materialwahl. Durch die optimierte Software wird der Energieverbrauch erheblich gesenkt und zusammen mit dem neuen Design wird eine Energieeinsparung von mindestens 35 % erreicht. Wände, Böden und Türen der Öfen sind besonders gut isoliert, damit die Wärme im Ofen bleibt. Dadurch entsteht ein besseres Raumklima und die Gesamtwirtschaftlichkeit wird gesteigert.

Des Weiteren wird eine neue Version des intelligenten Touchpanels, SD-Touch 9.0, als Zubehör für alle Öfen im Sortiment angeboten*. Das Touchpanel steigert die Anwenderfreundlichkeit durch schnelle Temperatureinstellung, Kostenberechnung per Backzyklus und Schnellwahl für den Öko-Modus.

Das neue Design der Öfen umfasst beispielsweise Türgriffe, die nicht heiß werden und ergonomisch zu bedienen sind, Änderungen in der Formensprache der Produkte und einen neu entwickelten Multihalter für die Aufbewahrung von Küchengeräten. Dadurch werden die Funktionen verbessert und das Sortiment vereinheitlicht.

Im September stellt Sveba-Dahlen die D-Serie des völlig neu entwickelten Etagenofens vor. Bei diesem Ofen richtet sich der Schwerpunkt auf Flexibilität, Fassungsvermögen und Leistungsfähigkeit. Die Konstruktion unterstützt die Funktionalität, sodass ein Ofen mit dem bestmöglichen Backergebnis, einer hohen Energieeffizienz und einer ausgezeichneten Bedienerfreundlichkeit entsteht.

– Die D-Serie wurde nach den Wünschen unserer Kunden entwickelt, erklärt Robert Bjursten, Produktentwicklungsleiter der Sveba-Dahlen Group. Wir haben die besten Funktionen unseres Classic-Ofens zu dem wahrscheinlich besten Etagenofen der Welt weiterentwickelt. Der Ofen ist natürlich auch in der Eco+ Ausführung erhältlich, wenn Sie beim Backen auch gleichzeitig Energie sparen möchten.

Sveba-Dahlen steht für hochwertige, sichere und moderne Öfen. Dank der innovativen Entwicklungen sind wir jetzt auch bei der Energieeffizienz führend. Das neue Sortiment führt zu besserer Wirtschaftlichkeit – Better baking business – und entspricht damit voll und ganz der Firmenphilosophie von Sveba-Dahlen.

DIE ENTWICKLUNG IN STICHPUNKTEN:

Einführung eines neuen Etagenofens der D-Serie für ein bestmögliches Backergebnis, eine hohe Energieeffizienz und eine ausgezeichnete Bedienerfreundlichkeit.

Eco+ wurde entwickelt, um die zukünftigen Anforderungen an Energieeinsparung und -effizienz zu erfüllen. Eco+ ist für verschiedene Ofenmodelle erhältlich und senkt den Energieverbrauch um mindestens 35 %.

Durch das neue Design haben sich die Bedienerfreundlichkeit und Ergonomie verbessert.

Mit dem neuen Touchpanel werden Bedienerfreundlichkeit, Flexibilität und Steuerung des Backprozesses verbessert.

* Für TP-Öfen nicht gültig. Option auf die D-Serie und P-Serie

FÜR MER INFORMATION, KONTAKT:

Åsa Ericsson, Marketing & Communication Manager, Sveba-Dahlen.
Tel +46 725-325580. E-mail asa.ericsson@sveba-dahlen.se

**Besuchen Sie uns in
Halle A6, Stand 311
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Die Sveba-Dahlen Group ist ein weltweit führender Anbieter von Ausrüstung für die Bäckerei-, Restaurant- und Hotelbranche. Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment mit u.a. Rührmaschinen, Teigknetern, Backstraßen und Öfen. Der Hauptsitz befindet sich in Schweden und die Produkte werden in mehr als 100 Ländern verkauft. Der Umsatz beläuft sich auf über eine halbe Milliarde Kronen und das Unternehmen beschäftigt gut 300 Mitarbeiter. Zur Sveba-Dahlen Group gehören auch das Unternehmen Wodschow mit der Marke Bear Varimixer sowie die Marke Glimex.



D-SERIES



- In der Ausführung eco+ erhältlich
- Neue Dunstabzugshaube mit modernem Design
- Kühler, ergonomischer Handgriff
- Steinbackplatte (Option)
- Gitterrost Backblech (Standard)
- Doppelglas
- SD-Touch 9.0 (Option)





roll it, pull it, push it.

Roll it, pull it, push it! – Das Geschäftskonzept eines Transportsysteme-Herstellers aus Baden-Württemberg. Wer kennt das nicht: Schwere Last ist träge, unhandlich und in größeren Mengen auch lästig zu transportieren. Es geht auf den Rücken, verlängert psychisch die Transportwege, verlangsamt den Prozess und raubt vor allem Zeit. Und unsere Zeit ist wertvoll, die Gesundheit ein hohes Gut. Darüber hat sich das Unternehmen »plastbox – Handelskontor GmbH« schon vor über 25 Jahren Gedanken gemacht und hat Systeme entwickelt, die den Transport um ein vielfaches vereinfachen.

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

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

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



Auch die Umwelt wird geschont, durch die Verwendung von 100 Prozent recyclebaren Materialien. plastbox ist immer offen was Optimierung angeht. Es wird vorausschauend gehandelt und das Sortiment regelmäßig erweitert, vor allem durch die direkte Zusammenarbeit mit Kunden und die Ausarbeitung derer Wünsche. Beispielsweise wurde zuletzt die LEANpalett® eingeführt. Eine Neuaufnahme zur Erleichterung des innerbetrieblichen Warenverkehrs. Eine Palette zur Lagerung von Ware in Transportrollern. Vorteile: kein Verpackungsaufwand; umweltfreundlich, da ressourcenschonend; Lagerung in Europalettenregalen; kompatibel auch für automatische Regalsysteme. Eine weitere Eigenentwicklung ist die Rollenbahn, die sich ganz individuell konfigurieren und bestellen lässt. Ideal um lange Transportwege zu vereinfachen. Viele weitere nützliche Zusatzartikel (bsp. Tritifix, Zugstange, Stapelwagen, Behälter, Körbe) finden Sie auf unserer Webseite www.plastbox.com. Die plastbox freut sich auf Ihren Besuch **in Halle B3, Stand B3.372!**

plastbox Handelskontor GmbH
Römerweg 10
78727 Oberndorf-Hochmössingen
Tel. +49 (0) 74 23 / 95163-14
Fax +49 (0) 74 23 / 95163-16

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



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



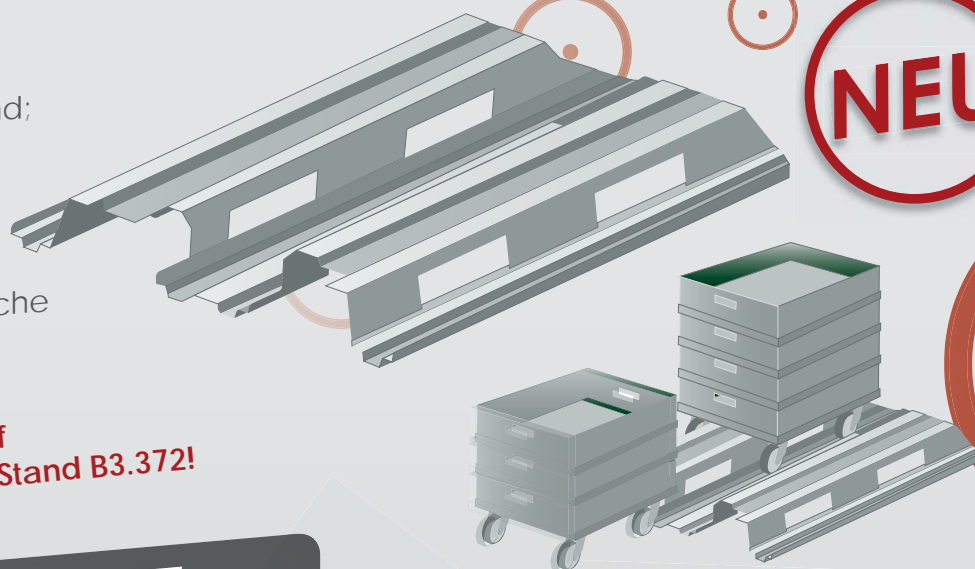
roll it, pull it, push it.

LEANPALETTE

LEANpalette®

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

Die plastbox freut sich auf
Ihren Besuch in Halle B3, Stand B3.372!



NEU

PRODUKTPALETTE

Für mehr Informationen besuchen Sie uns
auf unserer Webseite!

Maxi-
Transportroller
individuell
konfigurierbar



Rollenbahn
individuell
konfigurierbar



Gitter-
Rollwagen
individuell
konfigurierbar



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



plastbox Handelskontor GmbH
Römerweg 10
78727 Oberndorf-Hochmössingen
Tel. +49 (0) 74 23 / 951 63-14
Fax +49 (0) 74 23 / 951 63-16

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



Willkommen bei RAUSCH

RAUSCH ist seit über 40 Jahren ein führender Partner für Lebensmittel-, Service- und Transportverpackungen. Unsere Kunden sind z. B. Bäcker, Konditoren, Metzger, Caterer, Take-Away-Gastronomen, Event-Veranstalter, Pflegeeinrichtungen und Industriebetriebe.



Wir sind **Spezialisten für individualisierte, werbende Verpackungen** und bieten Ihnen ein umfangreiches **Lagersortiment von mehr als 1.600 Ar-**

tikeln. Mit sehr gut ausgebildeten Verpackungsberatern im Außen- und Innendienst finden wir sicher auch Ihre passende Lösung zum richtigen Preis.

Ihnen oder Ihrem Grafiker erarbeiten wir ein individuelles Konzept für Ihre Verpackungen. Von der Idee über

Mit Ihrem Logo sind Brotbeutel, Torten-Kartons, Kaffeebecher, Servietten u.v.m. bewährte und **erfolgreiche Marketing-Instrumente.** Sie werben auf ihrer Reise durch Stadt und Land für Sie. Ein individuelles Design **unterstreicht zudem die Qualität Ihrer Produkte** und macht sichtbar, von wem die guten Sachen stammen. Mit



Gestaltungsvorschläge bis zum Druck – Sie erhalten von uns einen **perfekten Mix aus Material, Form und Funktion in Ihrem Design.**

Für Sie führen wir ständig über 1.600 Artikel im Bereich Lebensmittelverpackung, Geschenkverpackung, Hygiene-Produkte und Versandverpackungen auf Lager. **Sie können schon in Kleinstmengen bestellen** und haben die Ware innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen im Haus.

Fachkundige Beratung

- über 40 Jahre Erfahrung

Gratis-Muster

- so treffen Sie immer die richtige Wahl

Schnelle Lieferung

- bis 15 Uhr bestellt – i.d.R. am nächsten Tag bei Ihnen

Frei Haus Lieferung

- Mindestbestellwert nur €50,-, ab €200,- netto Warenwert frei Haus innerhalb Deutschland

Geprüfte Qualität

- zertifiziert gemäß: DIN EN ISO 9001:2008
- Sicherheitsdatenblätter & Produktdokumentationen abrufbar

Einlagerung auf Abruf

- lagern Sie größere Mengen bei uns ein

Einfach & bequem bestellen

- bei Ihnen vor Ort mit unserem Außendienst, in unserem Verkaufsraum, per Telefon, E-Mail, Fax

Infobox

RAUSCH Verpackung GmbH
Endorferstraße 5
D-86167 Augsburg

Telefon +49 (0) 821 79603 60
Telefax +49 (0) 821 79603 97
E-Mail info@rausch-packaging.de
Internet www.rausch-packaging.de

Halle B2, Stand 190

A good bread for a happy customer



If you are looking for the enjoyment of bread
visit us at Hall B4 Stand B4.314



www.bakspeciaal.nl



www.umcereal.de



www.prodottispiga.it

kompetent - zuverlässig - leistungsstark



**Ihr Partner
im hygienischen
Innenausbau**

Seit 30 Jahren sind wir im hygienischen Innenausbau für die gesamte Lebensmittel verarbeitende Branche aktiv. Dadurch haben wir uns in Deutschland und Europa einen hervorragenden Ruf erworben.

Dank unserer langjährigen Erfahrung und unseres umfangreichen Fachwissens können wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für Ihr Bauvorhaben erarbeiten.

Wir liefern keine Bauprojekte „von der Stange“, sondern bieten Ihnen individuell auf Ihre Wünsche, Anforderungen und Gegebenheiten zugeschnittene Leistungen.

Im Ergebnis erhalten Sie so von uns eine wirtschaftlich und funktionell optimale Lösung für Ihren hygienischen Innenausbau.



**Wir haben auch
für Ihren hygienischen
Innenausbau
die richtige Lösung.**

Ansprüche, Vorschriften und Richtlinien hinsichtlich Sicherheit und Hygiene können heutzutage nur noch mit innovativen Baustoffen erfüllt werden.

Hierfür bietet GLASBORD® eine einfache und wirtschaftliche Lösung!

Besuchen Sie uns auf der Messe!

Halle B3 Stand 473

PLAST

Unsere bewährten Materialien:

GLASBORD®

Die beste Wahl



PVC-Paneel

Die günstige Alternative



Blechpaneel

Die spezielle Alternative



Türen/Tore

Weil es einfach dazu gehört

**Weitere Materialien
stehen auf Wunsch zur Verfügung.**



winkelplast gmbh
hauptstraße 9
56745 bell

tel.: 02652-9393-0
fax: 02652-9393-33
info@winkelplast.de

winkelplast – qualität die sich auszahlt

Genusswelten erleben

Vandemoortele bringt zahlreiche Innovationen zur iba.



Immer mehr Verbraucher suchen gezielter denn je neben hochwertigen und gesunden Lebensmitteln ‚Genussprodukte‘, mit denen sie sich viel bewusster als früher auch einmal etwas Gutes tun können. Vandemoortele wartet zur iba 2015 daher mit einer ganzen Reihe an neuen ‚Genuss‘-Produkten auf:

Naschen im American-Style

Verbraucher lieben sie – die runden, bunten und süßen Leckereien mit dem Loch in der Mitte, die Donuts. Vandemoortele hat seine Konsumenten aller Altersklassen daher gefragt, welche Vorstellung sie aktuell von einem trendigen Donut haben und was das Unternehmen an seiner aktuellen doony's

Mix-Box optimieren kann. Herausgekommen ist die neue ‚D5 doony's Mix-Box‘ mit fünf weiter entwickelten und neu an die Kundenbedürfnisse angepassten Rezepturen in den Sorten, Party doony's', Real Chocolate doony's', Pinky doony's', Rosy doony's' und White Vanilla doony's'.

Da Donuts mittlerweile auch ganzjährig Saison haben, ergänzt Vandemoortele auch hier seine Markenrange ‚The Originals*‘ um vier Jahreszeiten-Highlights: Halloween-, Winter-, Love- und Frühlings-Donut.

Damit nicht genug, denn auch das Standard-Kuchensortiment der The Originals* Cakes bekommt Zuwachs durch vier neue Sorten amerikanische Klassiker. Neu im Kuchen-Programm sind: Karotten-, Marshmallow-Schokoladen-, und Zitronen-Mohn-Kuppelkuchen sowie Brownie-Schokoladen-Kuchen.

Gefüllt und sahnig

Im süßen Snackbereich trumpft Vandemoortele mit zwei neuen gefüllten ‚Blätterteigtaschen‘,

in den Geschmacksrichtungen **Apfel-Himbeere und Vanillecreme**, auf. Ergänzend zum bisherigen hochwertigen Angebot an Kuchenspezialitäten erweitert das Unternehmen mit drei neuen saisonalen Patisserie-Produkten (‚**Himbeer-Herz**‘, ‚**Weißer Schokoladen-Schneemann**‘ und ‚**Erdbeer-Weihnachtsmann**‘) das süße Sortiment und unterstreicht wieder einmal mehr seine hohe Kompetenz in der Patisserie.

Maßgeschneiderte Margarine

Unter der neuen Marke ‚**Baker's® margarines**‘ fasst Vandemoortele sein Margarine-Sortiment für die Industriekunden neu zusammen und erweitert es zugleich. Das Grundsoriment ‚**Baker's® Classics**‘ ist für eine bessere Orientierung in die Bereiche **Cake, Pastry, Croissant, Cream, Crust** und **Waffel** unterteilt worden und beinhaltet so eine breite Palet-

te an speziellen Margarinen für Anwendungen wie Blätterteig- oder Plunderteig, Rührkuchen, Mürbeteig, Waffeln in verschiedenen Variationen und Creme. Neben dem Basissortiment Baker's Classics ergänzt Vandemoortele sein Portfolio mit vier weiteren Spezialsortimenten (**Baker's Taste®**, **Baker's E-Free®**, **Baker's Low Fat®** und **Baker's Low Sat®**)

Auch dieses Jahr wieder mit dabei: das gesamte Sortiment an Backfetten: **St. Allery Revolution**, **Gold Cup** und **Sonja**.

Back-Star Contest 2015: Finale – oho, Finale – ohohoho...

Über einen absoluten Einsenderekord zum **10-jährigen Jubiläum** des **Back-Star Contest** mit über 80 Rezeptideen freute sich die Fachjury ganz besonders. Nun sind alle ganz gespannt, wer beim diesjährigen Nachwuchswettbewerb für angehende Bäcker und Konditoren das Rennen macht. Die Siegerin wird am **12. September um 14.00 Uhr am Vandemoortele-Stand Halle A3, Stand 323 gekürt**.



Infobox

Vandemoortele
Deutschland GmbH
Altensenner Weg 68
D-32052 Herford

Telefon +49 (0) 5221 767 0
Telefax +49 (0) 5221 767 161
E-Mail info@vandemoortele.de
Internet www.vandemoortele.de

Halle A3, Stand 323

Die ganze Welt des Kaffees: COFFEE WORLD auf der iba

Kleine Bohne, großes Potenzial. Jeder dritte Kaffee, den die Deutschen außer Haus trinken, bestellen sie in Bäckereien und Konditoreien¹. Die Sonderschau „COFFEE WORLD“ auf der iba zeigt ihnen, wie sie ihre Kompetenz im Bereich Kaffee erweitern und für ihr Geschäft nutzen können. Neben Information und Beratung bietet die Sonderschau mit Live-Vorführungen, Tastings sowie Maschinen und Zubehör zum Ausprobieren auch jede Menge Entertainment.



mer ein Kompetenzbereich, der von vielen unterschätzt werde. Dabei gebe es bereits Betriebe, die allein mit ihren Kaffeespezialitäten zahlreiche Kunden anlocken, um sie dann auch mit ihren anderen Produkten zu überzeugen. Entscheidend, gerade im Bereich Kaffee, sei die Qualität, betont Braune.

„Jeder, der das Thema anpacken will, kann das“, ist er sich sicher. Mit ihrem umfangreichen Angebot soll die „COFFEE WORLD“ auf der iba dabei helfen. Zunächst aber müsse man festlegen, welche Rolle das Thema Kaffee für das Geschäft spielen soll und welche Ziele verfolgt werden: Will ich meine Kompetenz zeigen und dem Kunden ein Erlebnis bieten oder soll es vor allem schnell gehen und für die Mitarbeiter wenig Aufwand bedeuten? Welche Investitionen sind notwendig, welche Maschine ist die Richtige, wie sichere ich dauerhaft die Qualität? Bis zu zehn Experten stehen den Fachbesuchern täglich auf der „COFFEE WORLD“ Rede und Antwort. Darüber hinaus beraten sie unter Berücksichtigung des jeweiligen Budgets und der Unternehmensgröße – Einzelbetriebe und Filialisten sowie Gastronomen und Caterer – über passende Konzepte für den jeweiligen Betrieb und helfen bei der Frage, welche Schulungen die Mitarbeiter benötigen.

München, den 09.06.2015 – „Der Kaffeemarkt boomt“, sagt Bernd Braune. „Im Grunde genommen sitzen Bäcker und Konditoren auf einer Goldmine.“ Der 59-Jährige ist Präsidiumsmitglied des Deutschen Kaffeeverbands und Geschäftsführer der Kaffeerösterei Supremo, die die Sonderschau „COFFEE WORLD“ (Halle A4) inhaltlich konzipiert. Braune und sein Team aus Kaffee-Spezialisten sind ideale Ansprechpartner für Bäcker und Konditoren, wenn sie mehr über Kaffee erfahren wollen. „Der Bäcker und Konditor muss hier am Ball bleiben und sich weiterentwickeln. Denn das Potenzial ist riesig“, ist Braune überzeugt. Allerdings sei Kaffee noch im-

Um zu erkennen, wie Maschine und Bohnen die Kaffeequalität beeinflussen, haben Bäcker und Konditoren auf der Sonderfläche die Möglichkeit Maschinen unterschiedlicher Preisklassen zu testen. Sie können den Unterschied schmecken, wenn ein und dieselbe Kaffeesorte von drei verschiedenen Model-

len zubereitet wurde – von der Low-Budget- bis zur High-End-Variante. Auch Kaffee-Vollautomaten sind Thema. „Gerade hier hat sich in den vergangenen drei Jahren einiges getan“, so Braune. Daneben kann der Besucher einen der besten Kaffees der Welt genießen, der aus der berühmten Geisha-Arabica-Bohne aus Panama hergestellt wurde, er lernt unterschiedliche Rohkaffeesorten kennen, kann bei der Röstung zusehen und erleben, wie Profi-Baristas den perfekten Cappuccino zubereiten. Darüber hinaus erfährt er alles über kommende Trends, beispielsweise die Renaissance von Brüh- und Filterkaffee.

Eingerahmt wird die Sonderschau von weiteren Ausstellern, die Bäcker und Konditoren in die Welt des Kaffees entführen, angefangen bei Rohkaffee und ganz besonderen Bohnen über die Röstung bis hin zu Maschinen und der richtigen Zubereitung.

BRITA®
Professional

**MIT BRITA
BACKE ICH
DIE LECKERSTEN
BRÖTCHEN**

Sie finden uns
in Halle A4,
Stand 326.
Wir freuen uns
auf Sie!

Von Backöfen über Kaffeemaschinen bis hin zu Spülmaschinen – verlassen Sie sich bei der Wasseraufbereitung für jeden Bereich in der Bäckerei und im Shop auf Filterlösungen von BRITA Professional.

Besuchen Sie uns hier
auf der IBA vom 12.-17.09.

Erfahren Sie mehr unter:
+49 61 28/746-5765 oder
www.professional.brita.net



Unsere Hotelpartner

Hier finden Sie unser Magazin „Messe aktuell“

Novotel München Messe



Willy-Brandt-Platz 1
81829 München

Landhotel Martinshof



Martin-Empl-Ring 8
81829 München

Hotel Hamburger Hof



Riemer Straße 350
81829 München

NH München Dornach Messe- und Kongresshotel



Einsteinring 20
85609 München

B&B Hotel München Neue Messe Dorach



Otto-Hanh-Straße 11
85609 Aschheim

Inside München Neue Messe



Humboldtstraße 12
85609 Aschheim

Hotel Am Moosfeld



Am Moosfeld 33-41
81829 München

Bauer Hotel & Gasthof



Münchener Straße 6
85622 Feldkirchen

Euro Hotel München



Kronstadter Straße 10
81677 München

Comfort Hotel München Ost



Kornstadter Straße 12
81677 München

AZIMUT Hotel München City Ost



Kronstadter Straße 6-8
81677 München

NH München Neue Messe



Eggenfelder Straße 100
81929 München

Express by Holiday Inn München Messe



Otto-Lilienthal-Ring 6
85622 Feldkirchen

acom Hotel München-Haar



Münchener Straße 33
85540 Haar

Ibis Hotel München Messe



Otto-Lilienthal-Ring 2
85622 Feldkirchen

Etap Hotel München Ost Messe

Bahnhofstraße 4
85609 Aschheim

Mercure Orbis München Perlach



Karl-Marx-Ring 87
81735 München

Mercure Hotel München Neuperlach Süd



Rudolf-Vogel-Bogen 3
81739 München

The Westin Grand München



Arabellastraße 6
81925 München

Sheraton München Arbellapark Hotel



Arabellastraße 5
81925 München



SPRAY & BAKE



THE NEW SYSTEM TO PRODUCE CRACKERS



Visit us at Hall B4 Stand B4.314



www.bakspeciaal.nl



www.uncereal.de



www.prodottispiga.it