



BÄKO

IST VIELFALT ...

... UND DAS, WAS IHR DRAUS MACHT!

WILLKOMMEN AUF DER SÜDBACK 2024



SÜDBACK 2024



DIE
BÄCKEREI
ALS
TREFFPUNKT



DIE
HEALTHY-
LIFESTYLE-
BÄCKEREI

Liebe Leser:innen,

herzlich willkommen zur südback 2024!

Es ist ein unwegsames Gelände wirtschaftlicher Rahmenbedingungen durch das die backenden Betriebe derzeit steuern: eine hohe Inflation und der Wettbewerb um wenige Fachkräfte und um die Gunst des Kunden im stetigen Preiskampf mit Discountern. **Doch bieten sich dem backenden Handwerk vielfältige Chancen, die es zu nutzen gilt.**

Was macht die handwerklichen Bäckereien und Konditoreien so einzigartig?

Ihr gutes Profil! Was für Trekkingschuhe oder die Bereifung eines Autos gilt, kann als Symbolbild auch für die backenden Betriebe gelten. **Ein gutes Profil sorgt für Griffbarkeit, Sicherheit und – vor allem – bessere Wahrnehmbarkeit.**

Wie gut haben Sie Ihr Profil im Blick?

Überprüfen Sie regelmäßig, ob Ihr Profil noch trennscharf ist und wo es gegebenenfalls nachzuschärfen gilt?

Um sich erfolgreich zu profilieren, sollten Bäckereien und Konditoreien ihre individuellen Stärken hervorheben. Einzigartige Produkte, regionale Spezialitäten und besondere Rezepturen dienen hier als Alleinstellungsmerkmale. Kundennähe, freundlicher Service und individuelle Beratung runden das Bild ab. Alles zusammen bringt Loyalität und Begeisterung ins Team, die sich auch auf die Kunden übertragen.

Besuchen Sie uns auf der südback und informieren Sie sich über Ihre Möglichkeiten. Nutzen Sie Ihre individuellen und vielfältigen Chancen und schauen Sie, was sich daraus alles machen lässt.

Hierzu bietet Ihnen der südback-Messestand Ihrer BÄKO auch in diesem Jahr wieder viele Anregungen und inspirierende Ideen. Maßgeschneiderte Produkte und Konzepte für das backende Handwerk – **von Profis für Profis** und für alle Unternehmensbereiche.

Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten, denn ...

... BÄKO ist Vielfalt und das, was Ihr draus macht!

Sie finden uns in

HALLE 10!

26.10. – 29.10.24

**DIE
TRADITIONS-
BÄCKEREI**



**DIE
BÄCKEREI
FÜR FEIN-
SCHMECKER**

INHALT

Vorwort / Inhalt	2 – 3
BÄKO-magazin / Organisatorisches	4 – 5
BÄKO-Messestand	6 – 7
LEVANTE	8 – 9
VEGANE KÖSTLICHKEITEN	10 – 11
Ideenbackstube	13/15
TRADITIONELLE GEBÄCKE	16 – 17
FEINE LECKEREIEN	18 – 19
Art of Quality	21 – 22
BÄKO-AutoPOS	24 – 25
BÄKO-E-Learn	26 – 27
BÄKO-PAY	28 – 29
MEISTER KAFFEE	30 – 32
SNACKEXPRESS	35
Ausstellerverzeichnis	36 – 39
Inspirationen	41
Ideen mit Zeelandia und nutella®	42 – 43
MEISTERLAND	44 – 45
Papier- und Verpackungsideen	46
Nachhaltige Snackverpackungen	48
BÄKO-Technik-App	50
BÄKO-line	52
WINNOVATION	54 – 55

IMPRESSUM

Herausgeber

BÄKO-ZENTRALE eG, Am Kiekenbusch 4, 47269 Duisburg
E-Mail: info@baeko.de | baeko.de

Konzeption und Layout

cantaloo GmbH, Bönningerstraße 40, 47051 Duisburg
cantaloo.de

Druck

Das Druckhaus Print und Medien GmbH, Im Hasseldamm 6,
41352 Korschenbroich



Die südback 2024

DAS MESSEHIGHLIGHT DES JAHRES

Tickets für die südback

Nutzen Sie den **Online-Ticketshop** der Messe Stuttgart für den Kauf Ihrer Eintrittskarte und zum Einlösen Ihres Messe-Ticket-Codes.



www.messe-stuttgart.de/suedback/tickets-oeffnungszeiten

Besonders praktisch: Viele Online-Tickets beinhalten die **kostenfreie Nutzung des VVS-Liniennetzes Stuttgart** für Ihre An- und Abreise. Falls vorhanden, wählen Sie dazu im Checkout die **ÖPNV-Option** und den gewünschten Fahrtag aus.

Gegen einen Aufpreis können Sie Eintrittskarten bargeldlos an den Ticket-Automaten vor Ort erwerben. Dort sind Rabatte nicht anwendbar und es entfällt die ÖPNV-Option. Da es zu längeren Wartezeiten kommen kann, empfehlen wir den Kauf eines Online-Tickets.

TAGESKARTE	€ 49,00 // Vor Ort: € 54,00
TAGESKARTE ERMÄSSIGT*	€ 33,00 // Vor Ort: € 38,00
2-TAGESKARTE	€ 82,00 // Vor Ort: € 87,00
DAUERKARTE	€ 98,00 // Vor Ort: € 103,00

* Personen mit Schüler-, Studenten-, Rentner- oder Behindertenausweis, Kinder 6–15 Jahre. Bitte zeigen Sie Ihren gültigen Nachweis beim Einlass vor.

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



magazin

FOKUSSIERT AUF GEGENWART

Als **führende deutsche Bäckerfachzeitschrift** mit der höchsten verkauften und verbreiteten Auflage präsentiert sich das **BAKO-magazin aus dem Verlag Chmielorz** auf der südback 2024 am BÄKO-Stand unter anderem mit dem im Oktober 2024 erscheinenden neuen **„BäckerAlmanach 2024/25“**. Darin zu finden ist neben wie gewohnt vielen Zahlen, Daten und Fakten rund um das Bäcker- und Konditorenhandwerk, seine Märkte und seine BÄKO-Genossenschaften diesmal als Jahresschwerpunkt eine detaillierte Prognose der mittelfristigen Entwicklung der Branche unter dem Titel **„Start in die Zukunft – Bäckerei 2050“**.

Aktuelles Update gefälltig?

baeko-magazin.de
[linkedin.com/company/baeko-magazin](https://www.linkedin.com/company/baeko-magazin)
[facebook.com/BAEKOMagazin](https://www.facebook.com/BAEKOMagazin)



UND ZUKUNFT

Die **Redaktion des BÄKO-magazins** berichtet crossmedial in Wort und (Bewegt-)Bild von den zahlreichen spannenden Präsentationen und Innovationen sowie dem Rahmenprogramm auf der südback – im Magazin, per Newsletter, online und nicht zuletzt über das Business Network LinkedIn.

Das Team um Chefredakteur Falk Steins freut sich auf den persönlichen Austausch mit Besuchern wie Ausstellern und wünscht allen eine erfolgreiche Messe!

GELÄNDEPLAN südback 2024

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN:**
Sa. – Mo. 09:00 – 18:00 Uhr
Di. 09:00 – 17:00 Uhr
Nur für Fachbesucher!



ANREISE

Veranstalter

Landesmesse Stuttgart GmbH,
Messepiazza 1, 70629 Stuttgart, Deutschland
info@messe-stuttgart.de

Partner

BAKO-ZENTRALE eG, Bäckerinnungsverband Südwest, Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg

Anreise

Durch die Lage zwischen Flughafen und Autobahn schafft das Messe- und Kongressgelände Stuttgart perfekte Bedingungen für die An- und Abreise. Direkte Anbindungen an die A8 und A81, den Flughafen, die S-Bahn und den ÖPNV sorgen für angenehm kurze Wege im Minutenbereich.

Eingabe Navigationssystem: 70629 Stuttgart, Flughafenstraße.

Parken

südback-Besucher können auf P20–23 und P26 parken.

S-Bahnen / Stadtbahnlinie

27 Minuten ohne Umsteigen: Zwei S-Bahn-Linien bieten fast rund um die Uhr die schnellste Verbindung zwischen Stuttgarts Hauptbahnhof und der Messe. Die Messe-Haltestelle liegt 200 m vom Eingang entfernt. Mit der Stadtbahnlinie U6 gelangen Besucher*innen ähnlich rasch zum Messengelände. Die Linie fährt bis zur Endhaltestelle Flughafen/Messe in der Nähe der Messepiazza und stoppt unterwegs auch an der Haltestelle Messe West.

Mit der Bahn zur südback

Die Deutsche Bahn bietet ein Veranstaltungsticket zum bundesweiten Festpreis an, gültig von jedem DB-Bahnhof.

Veranstaltungsticket einfache Fahrt mit Zugbindung

(solange der Vorrat reicht): 2. Klasse 55,90 € / 1. Klasse 89,90 €

Veranstaltungsticket einfache Fahrt vollflexibel

(immer verfügbar): 2. Klasse 77,90 € / 1. Klasse 112,90 €

Mit dem Flugzeug

Der internationale Flughafen verbindet Stuttgart direkt mit 123 Nah- und Fernzielen in 30 Ländern. Täglich starten und landen hier bis zu 400 Flugzeuge. Kurze Wartezeiten und ein ausgezeichneter Service sorgen für eine entspannte An- und Abreise bei über 10 Millionen Reisenden pro Jahr.

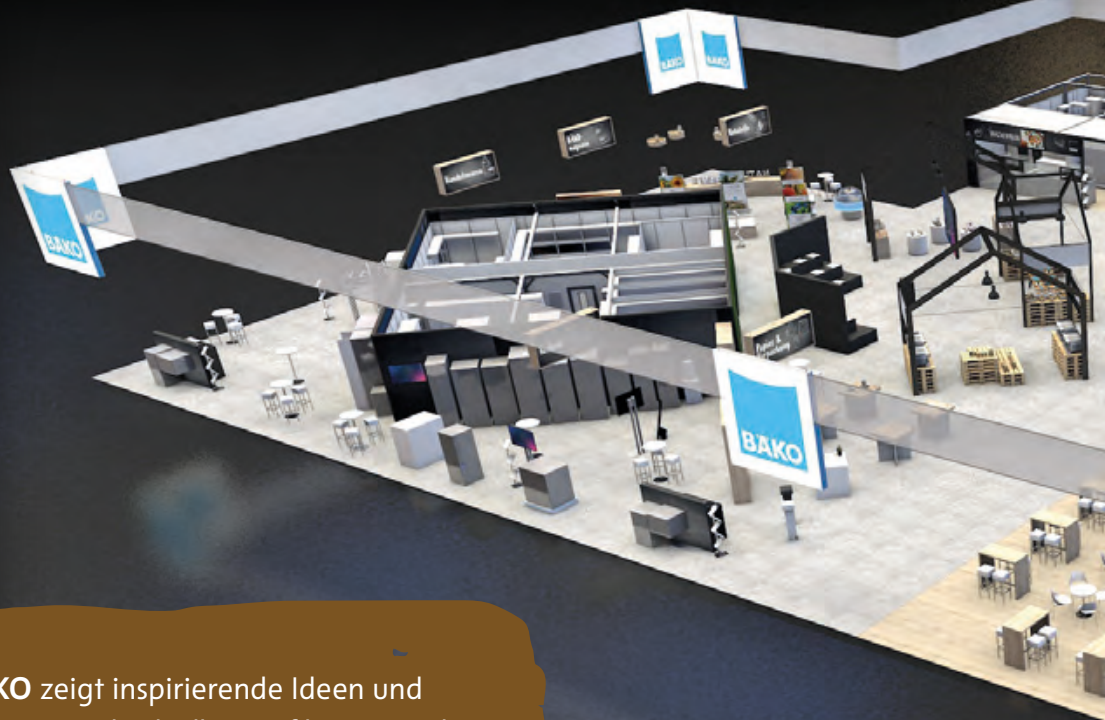
Und nach der Landung? Durch die einzigartige Lage neben dem Flughafen ist die Messe Stuttgart nur 355 Schritte entfernt.

Übernachten

Luxushotel oder Jugendherberge, Campingplatz oder Frühstückspension – die Übernachtungsmöglichkeiten in Messenähe eignen sich für jeden Geschmack und jedes Budget.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.messe-stuttgart.de/suedback.



Ihre BÄKO zeigt inspirierende Ideen und Anregungen zur individuellen Profilierung und Differenzierung sowie innovative Technik und clevere und nachhaltige Verpackungslösungen.

Die BÄKO auf der südback 2024

Besuchen Sie uns in Halle 10

MEISTER KAFFEE

Erleben Sie, wie Sie Ihr Profil durch Kaffeekompetenz mit starken Konzepten wie Cafe da Lagoa, Sí, Claro!, Unser Kaffee und MEISTER KAFFEE schärfen können. Bereits seit 40 Jahren ist MEISTER KAFFEE die exklusive Kaffee-Marke für Bäckereien und Konditoreien und mit dem cleveren B-M-W Konzept kam vor 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte hinzu.

BÄKO-Bistro

Das BÄKO-Bistro darf auf keiner südback fehlen und ist auch in diesem Jahr wieder der ideale Ort für Austausch, Fachgespräche, Beratung und den ein oder anderen Genussmoment. Lassen Sie sich verwöhnen!

Technik

Bewährte BÄKO-line Technik für Backstube und Verkauf trifft auf innovative Automatisierungslösungen. Wie kann

künstliche Intelligenz und Robotik schon heute im Alltag unterstützen und welche neuen Entwicklungen gibt es in den Bereichen Kühlen, Schneiden und Spülen hinsichtlich Hygiene und Energieeffizienz? Lassen Sie sich beraten!

Papier und Verpackung

Kleine Kunstwerke sicher verpackt und nachhaltig unterwegs – das sind die Ausstellungsschwerpunkte im Bereich Papier und Verpackung. Lassen Sie sich hier unter anderem zu den Themen Tortenkartons und nachhaltige Snackverpackungen beraten.

Rohstoffe

Hochwertige Rohstoffe sind die Basis zu Ihrem Erfolg. Verlassen Sie sich auf Ihre BÄKO – unsere Rohstoffexperten und Lieferantenpartner präsentieren Ihnen Innovationen, bewährte Klassiker und neue Trends.



MEISTERLAND

Das Tüpfelchen auf dem i rundet Ihr Profil ab – Milchmischgetränke, Erfrischungsgetränke, Säfte und Portionen zählen zu sinnvollen Ergänzungen in jeder Theke und jedem Frühstücksangebot. Gut, wenn auch diese Details sich durch besondere Qualität auszeichnen.

BÄKO/live Konzept-Plattform

Spannende Themenimpulse und Präsentationen unserer BÄKO-Experten und Lieferantenpartner erleben Sie mehrfach täglich auf der BÄKO/live Konzept-Plattform. Das tagesaktuelle Programm ist vielfältig und erstreckt sich über alle Warenbereiche – vorbeischaun lohnt sich!

Digitale Services

Von BÄKO-E-Learn, über BÄKO-PAY und BackPersonal bis hin zu BÄKO-AutoPOS reicht die Palette der digitalen

Services Ihrer BÄKO – die aktuellsten Entwicklungen und Innovationen auf dem Gebiet der Digitalisierung sowie fundierte Expertenberatung bekommen Sie hier.

BÄKO-Ideenbackstube

Vorfürungen, Praxistipps, inspirierende Zutaten und alltagstaugliche Anwendungsbeispiele gibt es in der BÄKO-Ideenbackstube. Täglich geben die Spezialisten der BÄKO-Ideenbackstube neue und attraktive Anregungen rund um ein hochwertiges Bäckerei- und Konditoreisortiment. Zahlreiche Vorfürungen stehen auf dem Programm.

SNACKEXPRESS

Effiziente und kalkulatorisch sichere Snackherstellung – das zeigt BÄKO-Snack-Profi Rainer Veith mit seinem Team im SNACKEXPRESS. Aktuelle Ernährungstrends spielen dabei ebenso eine Rolle wie der kleine Genussmoment im Alltag.

DIE
BÄCKEREI
ALS
TREFFPUNKT



LEVANTE

GENIESSEN MIT GEBÄCKEN ZUM TEILEN.

OHNE BROT IST DER TISCH NUR EIN BRETT ...

DAS SAGT EIN ALTES SPRICHWORT UND MACHT DAMIT DEUTLICH, WIE WICHTIG DAS GEMEINSAME ESSEN, DAS GEMEINSAME BROT-ESSEN SEIT JEHER IST. GEMEINSAM AN EINEM TISCH VOLLER KULINARISCHER KÖSTLICHKEITEN – DAFÜR STEHT DIE LEVANTINISCHE KÜCHE.





Begeistern Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit einer Vielfalt unterschiedlicher Geschmackserlebnisse aus dem östlichen Mittelmeerraum.

Die levantinische Küche ist eine der aromatischsten und vielfältigsten der Welt. Die Gerichte der Levante sind geschmackvoll und reichhaltig, die Gewürze und Aromen sind unverwechselbar.

Bieten Sie Ihren Kunden diesen unverwechselbaren Genuss: Mit **BÄKO-Schätze der Natur** haben Sie „Tausend und eine Möglichkeit“, Gebäcke auf vielfältige Art zu variieren und mit nur einem Grundteig eine Auswahl unterschiedlicher Genusserlebnisse zu bieten.

Geteilt werden die wunderbaren Gebäckvariationen dann nicht nur am Tisch, sondern sicherlich auch über **INSTAGRAM & Co.**



Sesam, geschält und geröstet: Sesam als fester Bestandteil vieler levantinischer Gebäcke bringt edel-nussiges Aroma in die Backwaren. Unser gerösteter Sesam wird in Deutschland geschält und besonders schonend, mit einer geringen Zugabe von Zuckerrübensirup geröstet – für ein besonders abgerundetes Geschmackserlebnis und hochwertigste Qualität.

ENTDECKEN SIE NEU!

BÄKO-Peperoni-Mix, sauer eingelegt, bringt Farbe, leichte Schärfe und Würze in Ihre Brotkreationen. 10 % Zugabe kurz unter den Basisteig kneten und ganz einfach genussvolle Backwaren mit frischem Duft, reich an Aroma und mit vollem Geschmack anbieten.



**DIE
HEALTHY-
LIFESTYLE-
BÄCKEREI**



FLEXI IST IN!

VEGANE KÖSTLICHKEITEN BEWUSST GENIEßEN!

DIE MARKTZAHLN ZEIGEN ES EINDEUTIG ...

DIE ZAHL DER VEGETARISCH ODER VEGAN
LEBENDEN MENSCHEN IN DEUTSCHLAND STEIGT
STETIG AN. IM VERGLEICH ZU 2021 HAT SICH DIE
ANZAHL VEGAN LEBENDER VERBRAUCHER UND
VERBRAUCHERINNEN BEINAHE VERDOPPELT –
DER DEMOGRAPHISCHE WANDEL TREIBT DIESE
ENTWICKLUNG WEITER VORAN.





Die Gesamtzahl der Vegetarier und Veganer ist mit 11,2 % gemessen an der Gesamtbevölkerung noch gering*.

Jedoch bezeichnen sich mittlerweile 44 % der Bevölkerung als Flexitarier * – das heißt, sie essen bewusst weniger Fleisch und tierische Nahrungsmittel. Mehr noch, sie setzen sich aktiv mit Ernährungsthemen und bewusstem Genuss auseinander und gönnen sich den ein oder anderen Genussmoment im Alltag. Eine Zielgruppe also, die viel Potenzial für die Profilierung backender Betriebe hinsichtlich angesagter Lifestyle-Themen bietet.

*Quelle: BAKO-magazin Almanach 2023

Unser **Lieferant Taifun Tofu** baut in Deutschland, Österreich und Frankreich **hochwertige Sojabohnen** an und verarbeitet sie schonend und kontrolliert weiter. So kann hochwertiger Seidentofu in feinen Backwaren als Quarkersatz zum Einsatz kommen. Eine echte Bereicherung für die Snacktheke sind Räuchertofu und Tofufilets in veganen und vegetarischen Snackkreationen.

Probieren Sie es aus und entdecken Sie den veganen Genuss!

KUCHEN, KLEINGEBÄCKE UND TORTEN ...

... sind heute mit cleveren Rezepturen und veganen Milchalternativen effizient und genussvoll herzustellen. Abwechslungsreiche vegane Gebäcke in der Kuchentheke beweisen echte Handwerkskunst und bringen Zusatzumsatz durch eine erhöhte Wertschöpfung. Tofu ist hier ein echtes Allroundtalent.

Ihre BÄKO bietet schmackhafte und funktionelle Alternativen zu den klassischen Molkeprodukten wie Sahne, Quark, Schmand und Joghurt. Lassen Sie sich auf unserem Stand überraschen von der Produktvielfalt der veganen Milchalternativen in Barista-Qualität von alpro.



KOMPLET – Unsere Innovationen – Ihr Potenzial



VIELFALT KANN SO EINFACH SEIN!

Profitieren Sie von den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unserer KOMPLET Produkte. Diese sind nicht nur einfach und rationell in der Herstellung, sondern bieten auch eine Vielfalt an leckeren und abwechslungsreichen Anwendungsrezepturen.

KOMPLET!

Ob Klassiker oder Trendprodukt – profitieren Sie von unserer innovativen Produktentwicklung in höchster Qualität. Als internationales Familienunternehmen stehen wir kompetent und verlässlich an Ihrer Seite, wenn es um die schnelle und flexible Bearbeitung spezifischer Produktanfragen geht.

Mit unserem Neuprodukt **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** können Sie Ihre Rezepturen mit dem Trend der Saison Pistazie veredeln und erreichen neben einem köstlichen Geschmack eine interessante Farbgebung. Aromatisieren, garnieren, füllen und überziehen Sie ihre Kreationen mit Produkten aus unserem **KOMPLET Kiddy** Sortiment. Unser **Kiddy Sortiment** steht für höchste Qualität, vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und hohen Convenience Grad.

Die aktuellen Schnecken-Rezepturen aus **KOMPLET Hefeteig Premium 10** demonstrieren eindrucksvoll den Geschmack und die Vielfalt dieser konzentrierten Vormischung und profitieren von der exzellenten Frischhaltung.



Von der beliebten Zimt-Schnecke über Schoko-Nuss- oder Kokos-Kreationen bis hin zu angesagten Rezepturen mit dem Pistazien-Highlight **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** ist für jeden Geschmack das passende Gebäck dabei!

Neben unseren Konditorei-Produkten setzen wir natürlich einen Fokus auf unser Brot- und Brötchensortiment. Insbesondere wollen wir die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer Klassiker, wie beispielsweise **KOMPLET Baguette Premium 10** oder **KOMPLET Wurzelbrot 20** hervorheben. Von typisch französischen Baguettes über Seelen bis hin zu knackigen Krustis das richtige Produkt!

KOMPLET – Für ein trendiges und vielfältiges Sortiment im Handumdrehen!



SENNA ist führender Spezialist für Margarinen, Öl/Fette & Feinkostprodukte und Teil der **VIVATIS Gruppe**. Wir sind stolz auf unsere qualitativ hochwertige Produktpalette und die einzig, verbliebene Margarine-Produktion Österreichs! **Seit 1927** liefert **SENNA Profiqualität für Gastronomie, Bäckereien, Konditoreien und Großverbraucher**. Unsere Partner schätzen unsere Leidenschaft, Erfahrung & Innovationsgeist.

Leidenschaft ist unsere Motivation bei allem, was wir tun. Denn nur mit Begeisterung können hochwertige Rohstoffe in beste Qualitätsprodukte verwandelt und die hohen Erwartungen unserer Kunden erfüllt werden.

PROFI
QUALITÄT
MADE IN
AUSTRIA

Mit immer **neuen Ideen und Lösungen** bauen wir auf neuen Trends und Entwicklungen auf, um unsere Produkte laufend zu optimieren und zu verbessern, damit sie die Anforderungen von heute und morgen erfüllen.

In enger Zusammenarbeit mit Ihnen setzen wir Ihr Produkt **tailormade um und begleiten Sie** dabei auf dem gesamten Weg – von der Marktrecherche bis zur Entwicklung, von der fachgerechten Produktion bis hin zur erfolgreichen Markteinführung.

Mit unserem Sortiment liefern wir Ihnen nicht nur beste Produktqualität, sondern haben auch für alle Anwendungen und Verarbeitungsanforderungen das richtige Produkt parat. Wir bieten eine Vielfalt an Margarine. Egal ob weich oder hart, Riegel oder Platte, **gemeinsam finden wir für Sie die richtige Margarine** für jedes Ihrer Produkte. Um auch speziellen Anforderungen gerecht zu werden, bietet unser Sortiment auch Margarine mit nachhaltig produziertem Palmöl. Es geht aber auch ganz ohne! Das beweisen immer wieder aufs Neue unsere **ZERO Palm Margarinen**, welche **voll und ganz auf Palmöl verzichten, Geschmack und Qualität** bleiben dabei aber selbstverständlich erhalten.

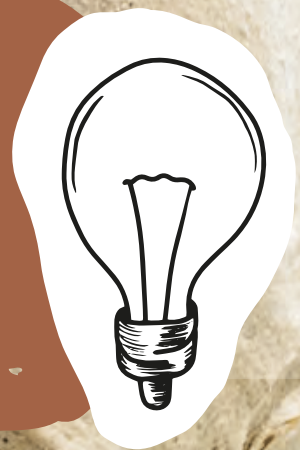
mehr Informationen: [senna.at](https://www.senna.at)

IDEENBACKSTUBE

Vorfürhungen, Praxistipps, inspirierende Zutaten und alltagstaugliche Anwendungsbeispiele gibt es in der BÄKO-Ideenbackstube.

Täglich zeigen Spezialisten der BÄKO-Ideenbackstube neue und attraktive Anregungen rund um ein hochwertiges Bäckerei- und Konditoreisortiment.

Zahlreiche Vorfürhungen stehen auf dem Programm.



Von **BÄKO-Schätze der Natur** mit den neuen Artikeln **BÄKO-Bio-Aromasproussenmix** und **BÄKO-Peperoni-Mix**, über **gerösteten Sesam** bis hin zu **Trockenfrüchten** und vielem mehr reicht die **Palette der Vielfalt**, die viele Ansätze und Ideen zur individuellen Profilierung bietet.

Ditsch

PRETZELS SINCE 1919



LIEBE
auf den
ersten
BISS

Seit der **Gründung im Jahre 1919** in Mainz begeistert **DITSCH** mit Laugenbackwaren. Der Fokus des weltweit größten Herstellers von Laugengebäck liegt hierbei auf der Herstellung von Brezeln, die teilweise noch nach alter Tradition von Hand geschlungen werden. Neben der Brezel gehören noch weitere tiefgekühlte Laugenbackwaren, Pizza-Snacks und Laugen-Croissant-Spezialitäten zum **umfangreichen Premium-Portfolio der Mainzer**.

KÖSTLICHE LAUGENVIELFALT

Das Portfolio von **DITSCH** bietet eine große Auswahl an Laugenbackwaren in verschiedenen Größen und Formen – zum Großteil vegan.

Für Genießer, die Wert auf Bio-Qualität legen, hält Ditsch eine zertifizierte Bio-Brezel bereit.

Die Kunden haben die Wahl zwischen zwei Convenience-Stufen; egal, ob vorgegarte Teiglinge oder bereits fertig Gebackenes – die Produkte begeistern durch einfaches Handling und hohe Gelingsicherheit.

PUR ODER GEFÜLLT – IMMER EIN VERFÜHRERISCHER GENUSS

Die **Laugen-Croissant-Spezialitäten** sind klassisch-buttrig wie ein Croissant und haben eine leicht salzige Laugennote wie eine Brezel – eine perfekte Kombination. Sie eignen sich ideal zum Belegen und Bestreuen. Palmöl, Farb- & Konservierungsstoffe werden bei der Produktion nicht eingesetzt.

Wählen Sie zwischen der **Butter-Laugenspitze** und dem **Laugen-Buttercroissant** sowie dem neuen **Laugen-Buttercroissant gefüllt mit Frischkäsezubereitung** mit dezentem Knoblaucharoma. Die Strangfüllung sorgt für Genuss vom ersten bis zum letzten Bissen.

EINE RUNDE SACHE

Die Range der beliebten Pizza-Snacks wurde um den **Veganen Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping** ergänzt. Der saftige Frischteigboden ist belegt mit fruchtigen Tomatenscheiben, verfeinert mit aromatischem Basilikum-Topping und bestreut mit einer schmackhaften, veganen Käsealternative.

Die tiefgekühlten Pizzen sind nach nur 1,3 Minuten im Ofen fertig und überzeugen durch eine lange Frische. **100 % Genuss ohne Kompromisse.**



VEGAN

Leidenschaft für beste Zutaten, neue Ideen, hervorragende Qualität und jede Menge echte Liebe – all das schmeckt man bei den Brezeln und Backwaren von Ditsch. BISS FÜR BISS.

ditsch.com



Erleben Sie mehrmals täglich vielfältige interessante Kurzipulse und **Produkt-Präsentationen** auf der **BÄKO/live Konzept-Plattform** z. B. zu Produktinnovationen und aktuellen Trends.

IDEENBACKSTUBE

Mit dabei im Backstubenteam um **Bäckermeister Achim Stock** sind u. a. **Bäckermeister und Buchautor Siegfried Brenneis** sowie **Bäckermeister Felix Rommel** der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim.

VORFÜHRUNGSPROGRAMM

- Levante Brote
- Gebäcke mit geröstetem Sesam und Trockenfrüchten wie Cranberries, Datteln und Feigen
 - Backideen mit Ackerbohne
- BÄKO-Schätze der Natur und BÄKO-Bio Aroma-Sprossenmix mit ausgesuchten Hülsenfruchtsprossen
 - fruchtige Ideen mit DIRAFROST





**DIE
TRADITIONS-
BÄCKEREI**



TRADITIONELLE GEBÄCKE

• BESONDERE ALLTAGSBACKWAREN •

TRADITIONELL UND HANDWERKLICH HERGESTELLTE BACKWAREN ...

... GENIESSEN EIN HOHES ANSEHEN BEI VERBRAUCHER:INNEN. DER WEITGEHENDE VERZICHT AUF ZUSATZSTOFFE, DER EINSATZ MÖGLICHSST REGIONALER ROHSTOFFE UND DAS TRADITIONELLE BACKHANDWERK MACHEN ALLTÄGLICHE BACKWAREN ZU ETWAS BESONDEREM.





Dieses **starke Profil der traditionellen, backenden Betriebe** gilt es herauszustellen und vor allem zu kommunizieren, um im Preiskampf mit dem Supermärkten um die Ecke zu bestehen. Dabei kommt es auf die kleinen Feinheiten an.

Verlassen Sie sich hier auf die Rohstoff-Profis Ihrer BÄKO und entdecken Sie neue Möglichkeiten auf der Südback 2024:

Regional angebaut und lokal verarbeitet – so geht Nachhaltigkeit. Chiasamen aus dem **BÄKO-NATURTALENTE Produktsortiment** und Sesam, der in Deutschland geschält und geröstet wird, **bringen echten Mehrwert in die traditionelle Bäckerei**. Ebenso wie die Haselnusskerne „runde Römer“, die bis zum Feld zurückverfolgt werden können und sich geschmacklich deutlich abheben.



NATURTALENTE ACKERBOHNEN

Unsere Ackerbohlenprodukte sind wahre Alleskönner. Neben ihrer sehr positiven Wirkung auf das Ökosystem und die Klimabilanz, können sie unsere gesunde Ernährung auf beeindruckende und schmackhafte Weise revolutionieren. Unser **natives Ackerbohlenmehl** verbessert die Teigeigenschaften und Frischhaltung beim Backen. Das **geröstete Ackerbohlenschrot** zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe und ein sehr nussiges Aroma aus. **Es gibt den Backwaren eine angenehme Struktur** und kann als optischer und sensorischer Ersatz für Sojaschrot verwendet werden.

Für die traditionell backenden Betriebe stellen die **deklarationsfreien Spezialmehle von Grands Moulins de Paris** eine ideale Ausgangsbasis dar. Ohne Ascorbinsäure und ohne zugesetzte Enzyme sind die reinen Mehle bereits vor dem Backen deklarationsfrei und stehen für höchsten französischen Backgenuss.



UND JETZT NEU IM SORTIMENT: BÄKO-SCHÄTZE DER NATUR

BÄKO-Bio Aroma-Sprossenmix mit ausgesuchten Hülsenfruchtsprossen – kleine Kraftpakete bringen Schwung und Geschmack ins Gebäck.

Der **BÄKO-Bio Aroma-Sprossenmix** ist ein fein abgestimmter Mix von grünen Erbsen-, Adzuki-, Mungobohnen und roten Linsensprossen. Zusätzlich sorgen die enthaltenen Aromasprossen für den besonderen Geschmackskick.

Durch den Keimprozess werden im Korn gespeicherte Kraftreserven zu einer Vielzahl von essenziellen Proteinen, Vitaminen und Enzymen aufgeschlüsselt. Deshalb sind Sprossen im Brot und im Snack so wertvoll. **BÄKO-Bio Aroma-Sprossenmix mit ausgesuchten Hülsenfruchtsprossen** sind eine einfach zu handhabende Zutat für Brot- und Brötchenteige. Sie sind tiefgekühlt, dadurch lange und bedarfsgerecht haltbar, und bringen unverwechselbaren Mehrwert in Ihre Gebäcke, den Kunden sehen und schmecken können.



**DIE
BÄCKEREI
FÜR FEIN-
SCHMECKER**

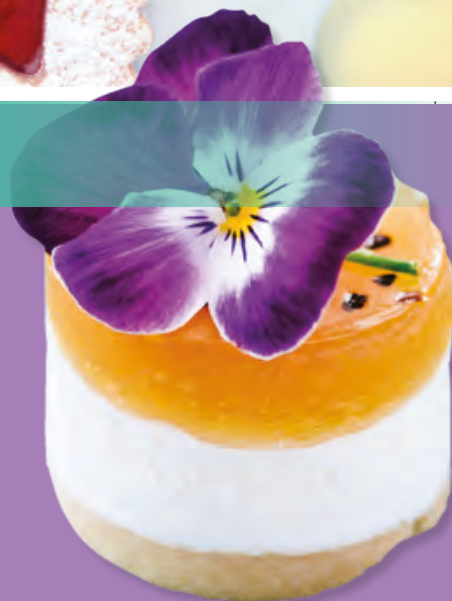


FEINE LECKEREIEN

SOULFOOD – DIE KLEINE AUSZEIT VOM ALLTAG

DIE KLEINE AUSZEIT VOM ALLTAG

SOULFOOD GENIESSEN – ALLEIN IN DER MITTAGSPAUSE, MIT FREUND:INNEN ZUM KAFFEEKLATSCH ODER OPULENT UND FESTLICH BEI FAMILIENFEIERN ZU HAUSE. BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN STEHEN BEIM THEMA „FEINE LECKEREIEN“ GANZ OBEN AUF DER LISTE DER VERBRAUCHER:INNEN.





Thekenauslage, Ambiente und nicht zuletzt der Duft beim Betreten des Fachgeschäftes lassen schon einen Vorgeschmack auf **köstliche Feingebäcke** erahnen. **Herzlich willkommen in Ihrer Genuss-Bäckerei und Wohlfühl-Konditorei.**

Attraktive Farben und Geschmacksakzente im Gebäck bieten **die neuen veredelten, flavorisierten Cranberries**. Mit ihrem hohen Anteil an Ballaststoffen und wertvollen sekundären Pflanzenstoffen bereichern sie vielfältige Gebäckkreationen.

Neue Geschmackserlebnisse entdecken Sie mit den **Berry-Fusion Varianten** mit Orangen-, Erdbeer- oder Blaubeersaft, besonders aromatisch und fruchtig sind sie eine attraktive Alternative.

Den Klassiker und festen Bestandteil in vielen Rezepturen, **die Vanillecreme, gibt es jetzt bei Ihrer BÄKO auch als Ready-to-use Variante** im praktischen 10 kg Eimer. Gleichbleibend hohe Produktqualität ohne Anrühren und Aufkochen. Als Vanillecreme-Füllung zum Füllen von Berlinern, Donuts etc. und als Vanillepudding zum Backen und Weiterverwenden in feinen Backwaren.

LOCKER, LEICHT UND WUNDERBAR CREMIG ...

... das ist die **neue Joghurtmousse der Foodservice Company / Molkerei Mertens**. Mit 10 % Fettgehalt eine leichte Alternative zu klassischer Sahne, die sich optimal aufschlagen und weiterverarbeiten lässt. Die lange Standstabilität macht sie ideal für süße Backwaren, Kuchen und Torten. Aber auch in herzhaften Cremes und Aufstrichen ist die Joghurtmousse perfekt einsetzbar.





**Ab sofort im
Backgroßhandel erhältlich**

Die neue Joghurtmousse 10 % Fett ist ab sofort im gut sortierten Backgroßhandel und im praktischen 5-kg-Eimer und 10-kg-Eimer erhältlich.



LUFTIG, LOCKER, WOLKIG IN DEN HERBST: DIE NEUE JOGHURTMOUSSE DER FOODSERVICE COMPANY

Leichte Alternative zu Sahne mit hohem Aufschlagvolumen und langer Standstabilität

Die Foodservice Company, Profi für Molkereiprodukte im Außer-Haus-Markt, bringt mit der neuen Joghurtmousse eine luftig-leichte Alternative zur klassischen Sahne auf den Markt. Das Produkt überzeugt mit einem Fettgehalt von 10 %, einem besonders hohen Aufschlagvolumen und extra langer Standstabilität.

Einfache Zubereitung und lange Haltbarkeit

Die Zubereitung der Joghurtmousse ist denkbar einfach: Die gut durchgekühlte Joghurtbasis wird in der Maschine bis zum gewünschten Volumen aufgeschlagen. Innerhalb von nur sieben Minuten verdoppelt sich das Volumen, nach 12 Minuten sogar um 140 %. Für eine optimale Festigkeit und das perfekte Mousse sollte die aufgeschlagene Joghurtmousse vor der Weiterverarbeitung noch einmal gut gekühlt werden. Die Joghurtmousse überzeugt zudem durch ihre lange Haltbarkeit. Dank der extra langen Standstabilität bleibt sie auch im Buffet und an der Theke appetitlich ansehlich.

Vielseitig einsetzbar für Desserts, Kuchen und herzhaften Gerichten

Die Joghurtmousse bietet eine leichte Süße, die perfekt zu Desserts und Süßspeisen passt. Aber auch in der herzhaften Küche kann sie Gerichten einen besonderen Kick verleihen. Ob als Topping für Kuchen und Torten, Füllung für Desserts oder Dip zu herzhaften Snacks – die Joghurtmousse ist vielseitig einsetzbar.

Weitere Informationen und Rezeptinspirationen

Weitere Informationen und Einblicke in das aktuelle Sortiment der Foodservice Company sowie zahlreiche Rezeptinspirationen für die vielseitige Verwendung der Joghurtmousse unter:

[foodservice-company.de](https://www.foodservice-company.de)

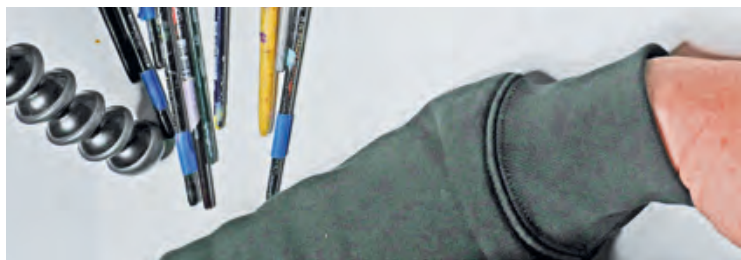
Erleben Sie
Thomas Klefisch,
seine Kunst und die
inspirierende
„Art of Quality“ live
auf der südback.

PINSEL trifft

ROSINENSCHNECKE



The Art of Quality live auf der südback



„Eine **Rosinenschnecke** ist das **perfekte Motiv** – die feine Schneckenform, die unterschiedlichen Texturen von Teig, Glasur und Rosinen und die Farben bieten perfekte Bedingungen um Sultaninen zu präsentieren. Ein Rosinenstuten ist dagegen langweilig; solange er nicht aufgeschnitten ist, passiert da nicht viel“, so interpretiert Thomas Klefischer Gebäcke und Rohstoffe aus seiner Sicht als Künstler. Am Messestand der BÄKO auf der südback wird er wieder **live vor Ort malen** – dieses Mal heißt das Konzept „**The Art of Quality**“. Es geht darum, die Qualität der Rohstoffe, Sorgfalt in der Verarbeitung und die Kunst des Bäcker- und Konditorenhandwerks in einem anderen Kontext erlebbar zu machen und den ein oder anderen **neuen Blickwinkel** zu finden.

Bereits auf der südback 2022 begeisterte der Düsseldorfer Künstler gemeinsam mit seiner Frau Martina die Messebesucher mit einem **riesigen Kreidebild**, das während der Messelaufzeit live am BÄKO-Stand entstand.



„In den Gesprächen vor Ort fand ich vor allem den **Austausch** mit den Bäcker:innen und Konditor:innen **spannend**. Wir sind ja alle Künstler und verarbeiten Rohstoffe auf unterschiedliche, aber dennoch handwerkliche Art. Die backenden Kunden vor Ort waren allesamt begeistert. Ganz gleich, ob es der ältere Bäcker im Lodenjanker war oder die junge, komplett tätowierte Konditorin, alle konnten die **Brücke zwischen Handwerk und Kunst** sofort bauen. Und das ist auch ein Zeichen der Zeit, denn im Netz werden wir bei der Bildersuche überrollt von künstlicher Intelligenz und es steigt die Sehnsucht, vor den eigenen Augen etwas **Reales** entstehen zu sehen.“

Weitere Informationen zum Künstler auf:





EINE BERLINER LOVE STORY SEIT 1902

Seit über **120 Jahren** sind wir im wahrsten Sinne Crazy & Nuts für unsere Produkte. Nicht nur, dass wir unser Handwerk lieben, nein, Mandeln bringen unser Blut in Wallung.

Sie sind reich an **gesunden Fetten, Proteinen und Ballaststoffen**, was sie zu einem idealen Snack macht. Zudem enthalten sie **wichtige Vitamine und Mineralstoffe** wie **Vitamin E, Magnesium und Kalzium**.

Mandeln bieten zahlreiche Vorteile in Backwaren. Sie verleihen eine angenehme Textur, die weich als auch knusprig sein kann. Sie tragen zur längeren Frische bei, da ihr Fettgehalt die Feuchtigkeit im Gebäck bewahrt. Zudem sind sie **vielseitig einsetzbar**, sei es als Mehl, gehackt, ganz oder geröstet.

MARZIPAN - EINE HOCHWERTIGE ZUTAT FÜR FEINSCHMECKER

Als langjähriger Partner des Bäcker- und Konditorenhandwerks sowie der Süßwarenindustrie verleihen wir so manchen Kreationen weltweit **das gewisse Extra**.

Beste Rohstoffe, **traditionelle Herstellverfahren, modernste Technologie** sowie das Know-how unserer Mitarbeitenden bilden die Grundlage für eine erstklassige Produktqualität. Ein entscheidendes Qualitätsmerkmal für Marzipanmassen ist ein **hoher Mandelanteil**, der das Marzipan besonders aromatisch und geschmackvoll macht. Bei Lemke liegt dieser Anteil bei **mindestens 52 %** für Marzipanrohmassen.

Ob **Pralinen, Torten oder Gebäck** – Lemke Marzipan verleiht jedem Rezept eine besondere Note. Seine feine Textur und das angenehme Mandelaroma machen es zur **perfekten Basis** für vielfältige Kreationen.

10 Kombinationen, die Marzipan liebt:
Kirsche, Orange, Karamell, Zimt, Apfel, Amaretto, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Ingwer

Erfahren Sie mehr über Lemke-Produkte – fragen Sie Ihre BÄKO-Fachberatung oder informieren Sie sich auf:

LEMKE.DE



SNACKS UND FEINBACKWAREN FÜR GENIESSER

100 PROZENT PFLANZLICH – 100 PROZENT LECKER:

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher bevorzugen eine **pflanzliche Ernährung**. Auch bei Feinen Backwaren und Snacks wünschen sie sich **genussvolle Alternativen ohne tierische Zutaten**. Für Handwerksbäcker, die dieses wachsende Marktsegment erobern wollen, hat **CSM Ingredients** innovative Konzepte entwickelt - **für nachhaltigen Erfolg mit nachhaltiger Pflanzenpower**.

Die MeisterMarken von CSM Ingredients bieten für Feine Backwaren ein vielfältiges Sortiment auch ohne tierische Zutaten wie Milchprodukte, Honig oder Eier an. Mit Gelingsicherheit, hochwertigen Zutaten und innovativen Ideen – Genuss garantiert ohne Kompromisse!



Das neue **Plant-Based Portfolio** von CSM Ingredients bietet Handwerksbäckern alles, was sie für pflanzliche Snacks brauchen: Die „**Plant-Based Frikadelle**“, das „**Plant-Based Sandwichschnitzel**“ und das „**Plant-Based Steak Nature**“ sind perfekte pflanzliche Fleischalternativen. Für Käseliebhaber, die auf tierische Produkte verzichten möchten, ist der „**Plant-Based Belag Gouda Geschmack**“ ideal. Die Aufschnittalternativen „**Vegane Mühlen Salami klassisch**“ und „**Vegane Schinken Spicker Mortadella**“ werden exklusiv von CSM Ingredients in **Kooperation mit der Rügenwalder Mühle** angeboten.

Noch mehr pflanzliche Snack-Vielfalt bietet das **integrierte Saucenkonzept**: Die „**Plant-Based Sandwichcreme**“ schmeckt nicht nur pur, sondern ist auch die **perfekte Basis** für verschiedene Saucen, Aufstriche, Dressings und Beilagen.

Abgerundet wird das pflanzliche Snackkonzept durch ein **attraktives Mehrwertstufenkonzept** für ein **zielgruppengerechtes Angebot** und **optimale Absatzchancen**. Speziell ausgebildete **Snackberater** von CSM Ingredients **schulen** interessierte Handwerksbäcker umfassend und **beraten** mit Rezeptvorschlägen.



Mehr Infos unter:
[CSMINGREDIENTS.COM](https://www.csmingredients.com)



Jetzt auf der südback!

Entdecken Sie ein transparentes und bequemes Einkaufserlebnis mit BAKO-AutoPOS.

Lassen Sie sich zu individuellen Möglichkeiten beraten!

BAKO-AutoPOS

DAS BESONDERE EINKAUFSERLEBNIS

Stellen Sie sich vor, Sie betreten ein Fachgeschäft und Ihr Einkauf verwandelt sich in ein magisches Erlebnis!

Alle Kundinnen und Kunden genießen die handwerkliche Atmosphäre, das Personal berät fachlich qualifiziert, Kundinnen und Kunden müssen nicht an der Kasse Schlange stehen, sie gehen einfach mit ihren Einkäufen hinaus.

Was sich anhört wie eine Zukunftsvision, ist seit März dieses Jahres in einem ersten Pilotstore bereits Realität:

Hierzu konnte **Thomas Raffelhüschen** von der **Bäckerei Raffelhüschen GmbH & Co. KG** auf der Insel Sylt gewonnen werden, der den Handwerksbetrieb heute in vierter Generation führt. Die Traditionsbäckerei musste im vergangenen Jahr an allen Standorten ihre Öffnungszeiten wegen Fachkräftemangel erheblich beschränken.

„Auch in Zukunft wollen wir Sylter und Urlaubsgäste mit unseren leckeren Backwaren verwöhnen. Wir sind froh, dass wir mit der **BÄKO und den Partnern AUTONOMO Technologies und KORTE** nun **das Gesamtkonzept BÄKO-AutoPOS** gefunden haben, das es uns ermöglicht, die Öffnungszeiten nicht nur zu halten, sondern sogar zu erweitern. Hierzu setzen wir an einem unserer Standorte nun auf ein **SB-autonomes Konzept**, da die personelle Situation ein hybrides Konzept mit Fachbedienung leider nicht zulässt“, schildert Thomas Raffelhüschen seine Überlegungen.

Der Standort liegt in der Norderstraße landeinwärts, umringt von Wohngebiet und Ferienwohnungen. Mit einem Angebot von 60 bis 70 Produkten bietet das Fachgeschäft ein breites Sortiment. Zu 50 % besteht es aus handwerklichen Backwaren, alles unverpackt und einfach zu entnehmen.

Der Ablauf ist unkompliziert. Zu Beginn wählen die Kundinnen und Kunden ihr **bargeldloses Zahlungsmittel** aus. Es besteht die Möglichkeit, sich über eine App zu registrieren oder die direkte Zahlungsabwicklung über bargeldlose Zahlungsmittel zu wählen.

Nach dem Einchecken erfasst die **künstliche Intelligenz** anonymisiert die eintretenden Personen, und ermöglicht das Entnehmen und direkte Einpacken von Produkten. Nach dem Verlassen der Filiale erfolgt die Abrechnung und Erstellung des Kassensbons nach wenigen Minuten.

Bei Bedarf bietet die **autonome Bäckereifiliale** einen digitalen Videoassistenten an, der es ermöglicht, sich direkt von einem Bäckereimitarbeitenden beraten zu lassen.

„Unser Ziel ist es, dem backenden Handwerk mit **BÄKO-AutoPOS standortindividuelle Erfolgsperspektiven zu bieten**. Dies umfasst ausdrücklich die Empfehlung zu fundierter Fachberatung. Individuelle Standortfaktoren bieten jedoch nicht immer alle Realisationsmöglichkeiten, sei es personell-, technik- oder frequenzbedingt. Die SB-autonome Variante ist **eine von vielen Möglichkeiten**, handwerkliche Backwaren anbieten zu können“, erläutert **Stefan Strehle**, Vorstandssprecher der BÄKO-ZENTRALE eG.



Unser Angebot ist so **VIELFÄLTIG** wie die Geschmäcker unserer Kunden



Basierend auf unserer langjährigen Expertise bieten wir **marktgerechte und maßgeschneiderte Lösungen**. Unsere Kunden profitieren von individuellen Rezepturen und einem umfangreichen Sortiment, das von Einstiegsprodukten bis hin zu Premiümlösungen mit hohem Fruchtanteil reicht.

Für **vielseitige Anwendungen und Veredelungsmöglichkeiten** bietet Göbber eine breite Auswahl an **back- und froststabilen Fruchtfüllungen und Konfitüren**. Neben dem klassischen Göbber Backfrucht Sortiment mit bewährten 35 Prozent Fruchtanteil, bieten die fein passierten Sorten des Göbber Backfrucht Exquisit Sortiments einen Fruchtanteil von 45 Prozent - und das ganz **ohne Zusatz von Aromen und Farb- oder Konservierungsstoffen**. Mit dem **Clean Label** versehen, stehen diese Produkte für Natürlichkeit und unverfälschten Geschmack.

Bei der Verarbeitung von Honig sind spezielle Qualitäten gefordert, die Göbber mit einer **eigenen Honigaufbereitung** bestens erfüllt. Der Göbber Back- und Blütenhonig verleiht eine natürliche Süße und eignet sich somit ideal für Ihre Backwaren und Spezialprodukte.

Seit 1888 steht Göbber für Vertrauen, Qualität und Sicherheit. Als verlässlicher Partner kennt Göbber die Bedürfnisse der Branche und steht dem Backhandwerk und der Industrie mit einem Sortiment zur Seite, das höchsten Anforderungen gerecht wird und Ihre Ideen zum Erfolg führt.

Clean Label Sortiment
Göbber Backfrucht
Exquisit




Entdecken Sie mit Göbber das **HERZSTÜCK** jeder Backkreation

Göbber beliefert die Kunden je nach Bedarf vom **12,5 kg Eimer, bis hin zum 600 kg oder 1.000 kg Edelstahl-Container**.

Überzeugen Sie sich auf der südback von unserem Sortiment und nutzen Sie die Chance einer **individuellen Beratung** durch unsere **Experten** für die Umsetzung Ihrer Vorstellungen rund um die Frucht- und Honigverarbeitung.

SALES@GOEBBER.DE

[GOEBBER.DE](https://www.goebber.de)



Erleben Sie
BÄKO-E-Learn
live auf
der südback!



BÄKO-E-Learn

DIE ZUKUNFT DER BETRIEBLICHEN WEITERBILDUNG IST DA!

Die BÄKO-E-Learn Plattform ist anpassbar auf die Bedürfnisse jedes backenden Betriebs.

In einer Welt, die sich ständig weiterentwickelt, ist auch die Notwendigkeit für stetige Weiterbildung in Unternehmen unerlässlich. Mit **BÄKO-E-Learn** präsentiert Ihnen Ihre **BÄKO** eine innovative Lösung, die die Landschaft der betrieblichen Weiterbildung grundlegend verändert und es Ihnen ermöglicht, Ihre Teams effizient und zielgerichtet zu schulen und für die Herausforderungen von morgen zu rüsten.

Das neue **BÄKO-E-Learn** revolutioniert die betriebliche Weiterbildung mit einer Vielzahl an aufregenden Neuerungen. Ein **benutzerfreundliches Interface** sorgt für eine einfache Bedienung, während die Möglichkeit der individuellen Anpassung sicherstellt, dass die Schulungen perfekt auf die Bedürfnisse jedes backenden Betriebs zugeschnitten sind.

Ein **besonderes Highlight** ist das umfangreiche, interaktive Lernangebot, das Videos und Texte kombiniert und damit das Lernen abwechslungsreicher und spannender gestaltet. Alle wichtigen Pflichtschulungen sind natürlich auch integriert. Eine **neue Dimension der Weiterbildung** wird erlebbar und innovative Möglichkeiten bieten sich, Wissen effektiv und unterhaltsam zu erweitern.



Seit nun 10 Jahren sorgt Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn für zuverlässige Gebäckqualität und einen unverwechselbaren Geschmack.



SCHAPFENMÜHLE

2024 gibt es einen besonderen Anlass, mit dem **Urgetreidespezialisten SchapfenMühle** zu feiern: **Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn wird 10 Jahre alt!** Bereits seit 2014 begeistert die **deklarationsfreundliche Mühlenvormischung** die backende Branche.

Eigens veredelte, gepuffte Emmerkerne aus 100 % Vertragsanbau, Dinkelmahlerzeugnisse aus unserer Mühle und reichlich **Kürbiskerne** sind die Basis für leckere **Dinkel-Emmer-Mischgebäcke**. Schapfen „Meine Mühle“ Emmer Urkorn bietet ein Spektrum für eine **Vielzahl von Gebäcksorten**, auch auf **Vollkornbasis**. Unsere Kunden können auf eine einzigartige und sehr aromatische **Gebäckvielfalt** zurückgreifen.

Als **Urgetreidespezialist** hat das **Familienunternehmen** das Potenzial von Emmer früh erkannt. Mit **jahrzehntelanger Erfahrung** begleitet die **traditionsreiche** Mühle Getreidearten wie Dinkel und Emmer **vom Feld bis in den Teig**. Die **SchapfenMühle** arbeitet dabei eng mit **wertebewussten Vertragslandwirten** zusammen, so wird Emmer im **Umkreis von maximal 20 bis 30 km** rundum den **Mühlenstandort Ulm** angebaut. Dabei werden nur **ausgewählte Emmersorten** eingesetzt, welche in unserer **hauseigenen Mühle** verarbeitet werden – **Qualität aus einer Hand**.

Die Gebäcke überzeugen mit einer **besonders deklarationsfreundlichen Zutatenliste**, einer **hervorragenden Verzehrsfrische** und einem **einzigartig aromatischen Geschmack**.



SCHAPFENMUEHLE.DE



BÄKO PAY

BARGELDLOSES ZAHLEN FÜR DAS BACKENDE HANDWERK WAR NOCH NIE SO BÄKO!

Jetzt einsteigen oder wechseln und direkt sparen –
mit günstigem Preis bei voller Kostentransparenz!

Bargeldloses Zahlen auch kleiner Beträge beim
täglichen Einkauf ist für viele Kundinnen und
Kunden bereits zum Standard geworden. Auch
im Hinblick auf Hygiene, Kundenfreundlichkeit
und die Entlastung des Verkaufspersonals in den
Filialen bietet bargeldloses Zahlen viele Vorteile.
Doch gestaltete sich der Markt für das bargeld-

lose Zahlen bislang unübersichtlich und war oft
hinsichtlich der anfallenden Gebühren nur wenig
attraktiv, ein Vergleich war schwierig.

Berechnen Sie hier mit wenigen Angaben schnell
und einfach Ihre Kosten:



**BÄKO-PAY bringt kompromisslose
Transparenz in das Thema „bargeldlose
Zahlung“ und ist die faire Lösung mit
starken Partnern:**

- für alle backenden Betriebe, unabhängig von der Anzahl der Fachgeschäfte, zum gleichen Tarif
- für alle bargeldlosen Zahlungsarten
- zum günstigen Preis
- Gutschrift am nächsten Bankarbeitstag
- mit der Möglichkeit zur Auszahlung von Bargeld an Kunden
- tägliches Reporting für Überblick und Sicherheit

Unkompliziert zu BÄKO-PAY wechseln!

Nutzen Sie BÄKO-PAY und steigen Sie ins bargeldlose Zahlen ein. Auch ein Wechsel von Ihrem bisherigen Anbieter ist ganz einfach, denn BÄKO-PAY ist problemlos mit Ihrem Kassensystem umsetzbar (ZVT und OPI-Schnittstellen für alle Kassensysteme verfügbar).

Hinweis: Das Leistungsangebot BÄKO-PAY basiert auf einem zentralen Rahmenvertrag für Mitglieder der BÄKO-Regionalgenossenschaften.

JETZT NEU!

BÄKO ePAY

BÄKO-ePAY: für die unkomplizierte Zahlungsabwicklung in Apps und Webshops mit Schnittstellen zu allen gängigen Anbietern.

Informieren Sie sich auf der südback!



VECTRON

**VECTRON PRÄSENTIERT DAS MYVECTRON
INHOUSE ORDERING AUF DER SÜDBACK 2024**

Erneut stellt Vectron seine **innovative Lösung**, das myVectron Inhouse Ordering, im BÄKO-Bistro vor. Nach der IBA 2023 wird diese **erfolgreiche Technologie** nun auf der Südback 2024 eingesetzt.

Das myVectron Inhouse Ordering ermöglicht es den Besuchern, **Bestellungen direkt über ihr Smartphone** aufzugeben, ohne eine App herunterzuladen oder sich registrieren zu müssen. Die Lösung hat sich als **zuverlässig** erwiesen und wird von Besuchern **aller Altersgruppen** geschätzt.

Auf der IBA 2023 wurden insgesamt **5.590 Bestellungen** getätigt. Über die myVectron Cloud erkennt man in Echtzeit, wie viele Bestellungen eingehen und welche Artikel bestellt werden.

Durch den **schnellen** und **effizienten** Bestellprozess sind die Kunden **zufriedener** und bestellen **häufiger**. Dies führt zu einer höheren Bestellfrequenz und einem **besseren Einkaufserlebnis** für Ihre Kunden, da sie modern und komfortabel bestellen können, ohne zusätzliche Hürden überwinden zu müssen.

HIGHLIGHTS DES MYVECTRON INHOUSE ORDERING

SELF CHECKOUT: Effizientes und schnelles Bestellen und Bezahlen.

ONLINE ORDERING: Bequemes Bestellen für Lieferung oder Abholung.

EINSATZMÖGLICHKEITEN: QR-Codes im Café für Bestellungen, Bezahlungen, Reservierungen und Gutscheinkäufe.

KOMBINATION MIT MONITOREN: Zubereitungs- und Abholmonitore informieren über den Status der Bestellungen.

KEINE APP, KEINE REGISTRIERUNG: Einfach und intuitiv.

INTEGRATION IN DIE VECTRON-KASSE: Reibungslose Abwicklung.

[VECTRON-SYSTEMS.COM](https://www.vectron-systems.com)

Besuchen Sie den Vectron-Stand auf der Südback 2024 und entdecken Sie die neuesten Innovationen von Vectron.



SEIT 40 JAHREN

MEISTER KAFFEE

DEM HANDWERK VERPFLICHTET.



„Seit mehr als vier Jahrzehnten arbeiten wir im Bereich Kaffee eng mit Bäckereien und Konditoreien zusammen. Unser Team aus Marketingexperten, Baristi und einem SCAE-zertifizierten Außendienst beobachtet seither stetig die Trends im Kaffeemarkt sowie die Anforderungen der Zukunft.“, so **Dietmar Rabenstein, Geschäftsführer von MEISTER KAFFEE.**



20 JAHRE BMW-KONZEPT:
Großartige Jubiläumsaktionen

Anlässlich des Jubiläums dürfen sich die Messebesucher:innen vor Ort auf **besondere Highlights** wie eine Instagram-Fotoecke und weitere Jubiläumsaktionen freuen.

Darüber hinaus stellt **MEISTER KAFFEE** auch in diesem Jahr, neben seiner gleichnamigen Kaffeemarke, exklusiv für Bäckereien und Konditoreien durchdachte **Premium-Kaffeekonzepte** auf der südback vor.

Diese orientieren sich an den aktuellen Anforderungen des Marktes und setzen gleichzeitig unterschiedliche Schwerpunkte. So findet sich für jeden Kunden eine passende Antwort auf seine individuellen Bedürfnisse.

Alle Konzepte zeichnen sich durch 100 % Arabica Kaffees aus nachhaltigem Anbau aus.



CAFE DA LAGOA



Wissen, wo der Kaffee herkommt.

Der **Kaffee des Farmkaffee-Konzeptes Cafe da Lagoa** ist eine echte **Kaffee-Rarität** voller Leidenschaft. In der **fruchtbaren Kaffeeregion Minas Gerais** gedeiht in 1.100 Metern Höhe der Cafe da Lagoa auf einer der ältesten Kaffeefarmen Brasiliens – **der 1764 gegründeten Fazenda da Lagoa**. Bei der Vermarktung wird daher ein Schwerpunkt auf die besondere Herkunft und die Transparenz gelegt. Die Fazenda da Lagoa ist **Rainforest-Alliance zertifiziert**. Die Arabica-Bohnen werden direkt von der Farm bezogen.

Mehr Infos unter: cafe-da-lagoa.de



UNSER KAFFEE



Megatrend: Individualisierung.

Mit **Unser Kaffee** bietet **MEISTER KAFFEE** ein **Konzept, passend zu den aktuellen Anforderungen des Marktes** und dem Bedürfnis nach Individualität. Das Konzept zielt darauf ab, die Eigenmarke des Bäckers zu stärken – vom eigenen Kaffeepackaging bis hin zur individuellen Wandgestaltung. Die Arabica Kaffees stammen von mehreren Farmen aus Brasilien und sind **Rainforest Alliance-zertifiziert**.

Mehr Infos unter: unser-kaffee-konzept.de



SÍ, CLARO!



Fair – Nachhaltig – Sozial.

Der **Kaffee für „Sí, Claro!“** wird in ausgewählten kolumbianischen Kooperativen angebaut, die Fairtrade-zertifiziert sind. Eine Kooperative ist ein Zusammenschluss aus Bauern, die gemeinsam ihre Ziele verfolgen. Deshalb steht **„Sí, Claro!“** für das Miteinander in den Kooperativen, die Bedeutsamkeit der Erhaltung der Biodiversität und das verantwortungsvolle Handeln für unseren Planeten.

Außerdem engagiert sich MEISTER KAFFEE mit einem sozialen Projekt vor Ort.

Alle Infos zum sozialen Projekt unter: si-claro-kaffee.de/si-claro-soziales-engagement-in-kolumbien



MEISTER TEE

Nachhaltiger Tee für jede Gelegenheit.

Seit 2013 bietet **MEISTER KAFFEE** mit **Meister Tee** ein eigenes Teesortiment an, das ebenfalls nur exklusiv für Bäckereien und Konditoreien erhältlich ist.

Mit **frischem Look und 9 Sorten** erfüllt das ausgewählte, moderne Sortiment hochwertiger Blattees alle relevanten Bedürfnisse von Teetrinkern. Einzelverpackte, nachhaltig gewebte Teebeutel sorgen für einen zuverlässigen Geschmack und ein leichtes Handling.



MEISTER SCHOKOLADE

Perfekt kombiniert mit Schokolade.

Um dem **wachsenden Bedürfnis nach mehr Getränkevielfalt** weiter gerecht zu werden, bietet MEISTER KAFFEE auch im **Schokoladensegment** eine breite Auswahl an.

Neben der **klassischen Eigenmarke Meister Schokolade**, gibt es unter **Chocolate Abyss** nun auch ein **Premiumangebot** für Schokoladenliebhaber – als Trinkschokolade mit 25 %-igem und 27 %-igem Kakaoanteil.

B-M-W KONZEPT

Zusammen mit den **Partnern BÄKO und WMF** wurde **im Jahr 2004 das „B-M-W-Konzept“** entwickelt, das den Backbetrieben seit 2005 maßgeschneiderte Lösungen für den professionellen Kaffeeausschank anbietet.

Dafür haben sich **seinerzeit drei kompetente und professionelle Partner (BÄKO, MEISTER KAFFEE und WMF)** zusammengefunden, um die **Bäcker und Konditoren** mit einem **Rundum-Sorglos-Paket** für den Einstieg in den lukrativen Ausschankmarkt zu unterstützen.

Weitere Informationen unter: meister-kaffee.de

AUSSENDIENST MIT VIEL BRANCHEN KNOW-HOW

Thomas Mittelstädt, nationaler Verkaufsleiter von MEISTER KAFFEE, wird mit seinem Team allen Besuchern der südback für alle Fragen rund um die Konzepte, Maschinen und Umsetzungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Durch die langjährige Erfahrung im Bäckerkanal weiß der **SCAE-zertifizierter Außendienst** genau, was es braucht, um Ihre Kunden zu begeistern und einzuladen.



BARISTA-KOMPETENZ & KAFFEEWISSEN

Tom Schießl, Kaffeeexperte und deutscher Barista-Meister, hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Er sieht Kaffee nicht nur als funktionales Getränk, sondern als Genussmittel. Auch in diesem Jahr **zaubert Tom auf der südback** wieder den perfekten Espresso und steht für alle Rückfragen rund um die Zubereitung von Kaffee zur Verfügung.

Im Rahmen **exklusiver Seminare** schult Tom Schießl Sie und Ihr Verkaufspersonal von dem Wissen über die traditionsreiche Welt unserer Kaffees bis hin zur passenden Auswahl und Zubereitung Ihrer Getränke-creationen.

Die **genauen Kursinhalte** und Praxisanwendungen stimmen wir dabei auf **Ihre individuellen Wünsche** und den Wissensbedarf hin ab.

VERMARKTUNGS-EXPERTISE FÜR IHRE VERKAUFSFÖRDERUNG

Zu Fragen rund um die individuelle und verkaufsfördernde Umsetzung aller Kaffee-Konzepte in Ihrer Bäckerei, steht Ihnen das MEISTER KAFFEE Trade Marketing-Team zur Verfügung.

Standortanalysen sowie professionelle Vorabvisualisierungen sichern eine ideale und passgenaue Integration des Premiumkonzepts Ihrer Wahl in Ihrer Filiale.



SCHOKOLADEN-HANDWERKSKUNST VOM FEINSTEN IN 5 NATÜRLICHEN FARBEN

Seit ihrer Gründung im Jahr 1911 steht die Marke Callebaut für Feinste Belgische Schokoladen mit unverwechselbarem Geschmack, von der Bohne bis zur fertigen Schokolade in Belgien hergestellt. Dank des intensiven und ausgewogenen Schokoladengeschmacks lassen sich Callebaut Schokoladen mit verschiedensten Zutaten und Aromen kombinieren. Neben den klassischen Sorten Dunkel, Milch und Weiß bietet Callebaut mit der Karamellschokolade Gold und der einzigartigen Ruby Schokolade mit natürlicher rosa Farbe und fruchtig-frischem Geschmack eine Vielfalt von 5 Schokoladenfarben.

Dank ihrer besonderen Verarbeitungseigenschaften und einer breiten Palette an unterschiedlichen Fließfähigkeiten sorgen Callebaut Schokoladen für beste Endergebnisse in allen Anwendungen – von hauchdünnen Überzügen bis zum Dragieren.

Aus nachhaltig produzierten und rückverfolgbaren Kakaobohnen

Die Kakaobohnen für die Callebaut Kakaomasse sind der Schlüssel zum Geschmack – dem Herzstück der dunklen und Milchsokoladen von Callebaut. Diese Bohnen sind bis zu den Bauerngemeinden in den Ursprungsländern rückverfolgbar und werden von Kakaobauern im Rahmen des Programms „Cocoa Horizons“ angebaut. Das Cocoa Horizons Programm sorgt mit gezielten Einsätzen dafür, dass sich die Lebensumstände der Kakaobauern und ihrer Gemeinden verbessern und Natur und Kinder geschützt werden.



Weitere Infos unter: callebaut.com/de-DE

Ruby RB1

Neben Dunkel, Milch und Weiß ist Ruby die vierte Schokoladensorte. Dieses Geschenk von Mutter Natur überrascht und bezaubert mit einem völlig neuen Farb- und Geschmackserlebnis. Die auffällige rosa Farbe und die intensiven frisch-sauren Fruchtnoten werden in einem besonderen Herstellungsprozess ganz natürlich aus der Ruby-Kakaobohne gewonnen – ohne Zusatz von Farbstoffen oder Fruchtaromen.



GOLD

Callebaut GOLD Schokolade wird aus feinsten Zutaten wie karamellisiertem Zucker und karamellierter Milch hergestellt und bietet intensive Noten von Toffee, Butter, Sahne und einen aufregenden Hauch Salz. Sie besticht durch eine helle Bernsteinfarbe mit goldenem Ton und ist aufgrund ihrer Standard-Fließfähigkeit für eine Vielzahl von Anwendungen geeignet.

Mona Lisa Crispearls™

Das Spiel mit den 5 natürlichen Schokoladenfarben kann durch passende Dekorationen von **Callebauts Partnermarke Mona Lisa** weiter geführt werden, z. B. mit **Mona Lisa Crispearls™**. Dies sind kleine glänzende Perlen mit einem Kern aus knusprigen gerösteten Keksen, die mit köstlicher Callebaut Schokolade

umhüllt sind. Mona Lisa Crispearls™ sind ebenfalls in den 5 natürlichen Schokoladenfarben Dunkel, Milch, Weiß, Ruby und Gold erhältlich. Crispearls™ werden glasierte Kuchen, Torten und Gebäcke optisch auf, sie können aber auch als Texturgeber unter Cremes, Mousses oder Füllungen gemischt werden.





WHAT THE BAKE

Snack Checker? Kennen wir genau! Denn wir sind THE SNACK BRAND.

Jeden Tag gehen sie auf die Suche. Sie sind hungrig, sie wollen Abwechslung und sie sind anspruchsvoll – unsere **Snack Checker!** Sie werden getrieben von dem Wunsch nach neuen Entdeckungen, nach flexitarischer Ernährung, nach einem Snack, der vollwertige Mahlzeit und Augenschmaus zugleich ist. Und wir haben, worauf die Welt und die Snack Checker gewartet haben: **Gefüllte Pizza-Donuts in gleich 5 verschiedenen Sorten:** Gefüllter Pizza-Donut Cheeseburger Style, Tomate-Basilikum, Jalapeño-Cheddar, Flammkuchen oder Diavolo! Bunt belegt, vegetarisch oder mit aromatischem Hackfleisch, mit verschiedenen Füllungen wie Pesto Frischkäse, einer Grilled Paprika Creme oder einer Nacho-Cheese Füllung. **Die Gefüllten Pizza-Donuts sind einfach unwiderstehlich und eine Innovation in der Auslage, auf die jeder Snack Checker anspricht!**

Und für die Individualisten da draußen: **Schneidet unsere Pizza-Donuts XL auf und belegt sie nach Herzenslust!** Dann läuft's rund. Die beliebten Vorreiter der gefüllten Variante gibt es in den Sorten Margherita, Salami, Flammkuchen und Jalapeño-Cheddar.

Da alle nach Gefülltem rufen: **Unsere Kebabtaschen treffen den Nerv der Zeit.** Knusprige Teigtaschen gefüllt mit saftigem Hähnchenfleisch nach Kebab-Art, einer würzigen Käsemischung und weiteren Zutaten im Kebab Style oder Tzatziki Style. **Wir finden: ein glattes Upgrade 2.0!**

Mehr Bock auf süß? Können wir auch und haben auch hier die Ansprüche der Snack Checker im Visier! Bereits seit Jahrhunderten geschätzt und heute in Delikatessabteilungen zu Hause ist die Pistazie. Mit ihrer großartigen Optik und dem einzigartigen Geschmack haben wir auch ihr ein Produkt gewidmet: **das feinknusprige Croissant Pistazie gefüllt mit einer himmlischen Pistaziencreme und einem feinknusprigen grünen Keks-Topping für einen cremigen Genuss mit leichtem Biss.**

Bühne frei! Bunt und instragammable kommen die bunten Blätterteigstangen daher. Sie punkten nicht nur durch himmlischen Geschmack und einer Doppelfüllung mit Vanille, sondern überraschen mit ihrer knalligen, der Füllung entsprechenden Farbe in schoko-braun, himbeer-rot und marille-gelb!

Bakerman – the snack brand. Wir tragen nicht nur die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk in unseren Herzen, sondern auch das Know-how. Backwaren sind für uns eine Herzensangelegenheit. Und genau deshalb konnten wir bei den Tiefkühl-Hits 2024 vom TK-Report mit unseren gefüllten Pizza-Donuts eine Punktlandung erzielen und den ersten Platz belegen.

WIR KÖNNTEN STOLZER NICHT SEIN.

Infos unter: bakerman.de

SNACKEXPRESS

Der **Snackmarkt ist im Aufwind** und hat sich von den coronabedingten Einbußen gut erholt. **Neue Entwicklungen treiben den Aufwärtstrend an.** Immer mehr Verbraucher:innen ersetzen Mahlzeiten durch Snacks. Wurde das Frühstück 2020 noch von 50 % der Verbraucher:innen als Snack eingenommen, waren es 2022 schon 61 %, ebenso wie beim Mittagessen (2020: 49 %). Dabei ist 58 % der Kundinnen und Kunden eine nachhaltige Verpackung für den Snack wichtig und 70 % glauben, dass **pflanzenbasierte Snacks „besser für die Zukunft“** unseres Planeten sind. **Hier bietet sich jede Menge Potenzial zur individuellen Profilierung.**

SNACK
EXPRESS

Auf der **südback** präsentiert

SNACK-PROFI RAINER VEITH

mit seinem Team **aktuelle**

Trends für herzhaft Snacks,

z. B. mit Tofu.



Damit bietet er:

- bis zu 50 % Kostenersparnis
- bis zu 99 % Müllersparnis
- bis zu 97 % Reduzierung des CO₂-Fußabdruckes

1 Paar ersetzt im Schnitt mindestens 1.000 Einweghandschuhe und 3,5 kg Plastikmüll.

Besonders nachhaltig und **ganz neu im Sortiment Ihrer BÄKO** sind auch die Handschuhe, die hier im SNACKEXPRESS verwendet werden. Der **Mehrzweckhandschuh WETnDRY von ElephantSkin** ist ein nachhaltiger Handschuh, mit einer **antimikrobiellen Behandlung**, die sich nicht auswäscht und waschbar sowie lebensmittelecht ist. Er ist **besonders atmungsaktiv und hautfreundlich** und muss nicht gewechselt, sondern kann einfach abgewaschen werden.



AUSSTELLERVERZEICHNIS

Stand: 07.08.2024

Keine Gewähr auf Vollständigkeit. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

A&B Runge Bäckereimaschinen GmbH & Co. KG	6C45	Artezen Srl	7A39	Bedford GmbH + Co. KG	8D29
A.G Gilro Ltd.	9A55	Artland Foodservice GmbH	9A32	Beldos N.V.	6A33
A.G.L. Ausstattungsservice für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk GmbH	8D55	AutomationX GmbH	6C21	Berg Back GmbH	8C48
ABEL + SCHÄFER KOMPLET	10E61	BACK EUROP Deutschland GmbH & Co. KG	9C80, 9C78, 9C77, 9C76, 9C75, 9C74, 9C72, 9C71, 9C60	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel	8B85
Ackermann Spülmaschinen GmbH	9D55	backaldrin Vertriebsges. m. b. H.	6C51	bfm Ladenbau GmbH	10B31
acs Coating Systems GmbH	8D35	Bäckereimaschinen Johann Kasper GmbH	9B52	Biberach Bäckereitechnik GmbH	7C41
ADDIPOS GmbH	5D68	Bäckerinnungsverband Baden-Württemberg e. V.	8D71	BICO GmbH	10C30
ADE GERMANY GmbH	10A17	BackNatur Lepold	8E71	BIGFOOD Produktions GmbH	6E52
Adolf Darbo AG	10D23	Backofenbau GmbH Parchim	6E32	Bioland e.V.	8C19
AGR Biotec GmbH	9B39	Backpartner GmbH	7C51	BMTEC GmbH	6B31
Agriflex s.r.l.	6C41	Backring Nord	8C33, 8C31	Bolidt Synthetic Products & Systems	5A31
Agrimontana Intl - Agriland S.A.M.	9B78	Bakels Deutschland GmbH	6E11	Bombasei Decor GmbH	9C73/2
AHA GmbH	5B52	Bakepack End of Line Solutions	7D57	Borco Höhns GmbH	9A20
ahk Service & Solutions GmbH	6E61	Bakerman GmbH & Co. KG	10C91	Borotraeger GmbH	7C59
Aichinger GmbH	6A42	Bakeronline NV	8E75	Boulangerie Industriel Lia Saddam	5D58
ALPERIA GmbH	6E52, 8D51	bakeXperts AG	9B36	Bouvard Pro France	9A36
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Südwest e.V.	8D71	Bakon b.v. food equipment	5C56	Boyens Backservice GmbH	10E32
Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG	5C12	BAKO	10D71, 10D51, 10B71, 10B63	Branchenbus GmbH	9A11
Alexander Wieland GmbH	8B01	BARISTA SCHOOL – der 90 Minuten Crashkurs	5C16	Braun Etikettiersysteme GmbH	9A35
Alfred Pfersich GmbH & Co. KG	9B86	Barry Callebaut Deutschland GmbH	10C26, 8C51	BRB-Lagertechnik GmbH	9D11
alipro AG	9C73/1	BARTH GmbH - Thermo Future Box	7C01	breAd. & edible labels s.r.o.	5C75
Allclean Reinigungs- und Umwelt-Technik GmbH	6D12	Bartscher GmbH	9D71	Brezelbäckerei Ditsch GmbH	10C29
Alpenhain Käsespezialitäten GmbH	9D52	Bauck GmbH	8A31	Bridor S.A.S.	9B31
American Pan Germany	8A11	Bavaria Mühle GmbH Dorfner Aktienmühle	6C72	BRITA SE	5B72
AMF Bakery Systems - Tromp - Den Boer	5A56	BBN Kassensystem GmbH & Co. KG	7C39	broetchen.taxi GmbH	5C71
Anneliese Backtechnik GmbH	7D29	BBS Backtechnik GmbH	7A01	BrotZEIT-Software GmbH	10A34, 10A04
Antegon GmbH	5C59	BDG GmbH	6E52	BSD Creative Packaging Solutions	7B73
Aramaz Digital GmbH	10D33, 6E52	beam GmbH	7B51	BU-HO-PLAST	5D01
ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH	8D11			BVT Dough Process Solutions	7D57
Arla Foods Deutschland GmbH	10E14			BWT water+more Deutschland GmbH	8E17
				C. Siebrecht Söhne KG	10D35, 6E52, 6E51
				Calvatis GmbH	9D72
				Cartonnages GRIMM	7A12

Cepi S.p.A.	6A11	ERIKA RECORD	6A33	Guggenberger Reinigungstechnik GmbH & Co. KG	5B75
Cetravac AG	9B36	EUROVO S.r.l.	9C61	H. & F. Lauterjung GmbH & Co.	10D07
Christa-Bänder - Inh. Bruno Hatzl e. K.	7A11	Evels Karosserie-Fahrzeugbau GmbH	10A67	HABERSANG GmbH	10E72
Christliche Bäcker- und Konditorenvereinigung	8D71	evo-water GmbH	7B77	Häcker GmbH	6E21
Coca-Cola Europacific Partners	9B32	Exito GmbH	5C01, 5B01	Hagesana Gelenkirchen GmbH	7B13
Colussi Ermes S.r.l.	7B31	F&B Tec GmbH	6B21	Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH	8A14
Contour Ladenbau GmbH	7C19	FactoryXperts International AG	6C23	Hans Brunner GmbH	7C63
copago AG	6E52, 8D42	Fazlani Exports Pvt. Ltd.	6A22	Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH	10C12
CREDIN POLSKA Sp. z o.o.	9A24	Fermentia GmbH	8D60	HASBORG Rafal Mucha	7B11
CSM Deutschland GmbH	7D31, 7C31, 7A31	FERNETO, S.A.	10E56, 10E52	hb-technik GmbH	6C31
Danish Crown Foods Germany GmbH	10E12	FFS Fresh Food Services GmbH & Co. KG	5B52, 6E52	hdg-Tresore	6B11
Danmatic A/S	5A36	Field Food AG	10B38	Heim Gerätebau GmbH & Co. KG	5A76
dascus GmbH	6B11	Firex SRL	7B31	HEIN s.a.r.l.	5B52
Daxner Germany GmbH	5D51	Fortuna Maschinen GmbH	8E51	Heinen GmbH & Co. KG	5A40
DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH	10B24	FOTSCH GmbH	10E07	Heinrich KAROW Nachf. KG	8A15
Dedy GmbH	10E26	Franke Coffee Systems GmbH	5B56	Heinz Schutz GmbH	6A21
Delicious Data GmbH	8C32	Franz Simmler GmbH + Co. KG	10E21	Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH	6E62
Délicifrance Deutschland GmbH	8C52	FRENOVI GmbH	5A52/6	HELLMICH GmbH	9C12
Delta Bäckerei-Maschinen	9C01	Freunde der Erfrischung GmbH	9B82	Helmig & Partner GmbH & Co. KG	8D29
Dethmers GmbH & Co. KG	5B17	FREUNDE DES SNACKS e.V.	6E52	Hematronic – VAMA Maschinenbau GmbH	7C47
DEZAL-Pro S.A.	9C03	FREY Sondermaschinen GmbH & Co. KG	6E21	Herbert Birnbaum GmbH	8B08
DIETRICH FERTIGBAU GmbH & Co. KG	5A16	Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH	5B71	Hermes Germany GmbH	8E36
digiback GmbH	7C37	Frisch Spritzmatic GmbH	9B01	Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG	7C21
Dinzler Kaffeerösterei AG	6E26	Frischli Milchwerke GmbH	10B30	Heyden-Securit GmbH	8E43
DIOSNA Dierks & Söhne GmbH	5C52	FRITSCH Bakery Technologies GmbH & Co. KG	5C36	hipp object GmbH & Co.KG	6D23
Dirafröst f.f.i. N.V.	9A39	fwip GmbH	5A59	HOBART GmbH	10D32
Divardy Bakery Services B.V.	7D51	Gawol GmbH	7B59	Holderhof Deutschland GmbH	8D57
Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG	5A11	Gebert Systems GmbH & Co. KG	7A22	HOMANN Feinkost GmbH	10C92
DOJA T.E.C. Sondermaschinen GmbH	7D33	Gebrüder Schneider GdB	8C19	HÜBNER ENERGIE Consulting	5B71
Dreidoppel GmbH	9C36	Gemeinschaftskonditorei Herford-Sundern	6D01	Hullimogulli	5D63
Drutec GmbH & Co. KG	9D40	Gerald Krufffahrzeug GmbH	5D19	HY5 Mak Schmicker GbR	5A52/3
DSI Dantech A/S	6E23	Germania Backmittel	9B03	IBIS Sp. z o. o.	7B55
DTM Print GmbH	7A16	Gherbi Kamel eddine artisan pâte alimentaires traditionnelle		Icam S.p.A.	6B14
Dübör Groneweg GmbH & Co. KG	7D37	Glimex AB	6A33	iceCool Systems GmbH & Co. KG	7C21
Durrer Spezialmaschinen AG	5A60	Göbber GmbH	10C33	IMAGO PRINTER Sp. z o.o.	5D16
E2N GmbH	6D11	GOECOM GmbH & Co. KG	8E33	Imping Kaffee GmbH	9C12
Eberhardt Backtechnik GmbH	5C11	Goldsteig Käsereien	8C26	Ingenieurgemeinschaft igk	6B01
Ecopack S.p.A.	5A43	Goliath Trans-Lining GmbH & Co KG	5B16	InnovaBack GmbH	9A56
Editrade s.r.l.	9B71	Goodway Technologies	9D44	intratool GmbH	6C13
EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG	10B23, 6E52	Grands Moulins de Paris	8C61	IRCA Group	9B59
Electrolux Professional GmbH	8E32	Grimm Möbelwerkstätten GmbH	6E12	Ireks GmbH	9C32
ELKA-FRISCHE GmbH	5A51	Grüninger Mühlen /Willi Grüninger AG	5C15	irex Etiketten und Auszeichnungsgeräte GmbH & Co. KG	10E20
Elpol Luzniak Sp. k.	8C59	Gruppe-DGR	10A83	ITAB Lighting Germany GmbH	9B56
Emil Schmidt GmbH	10E71	GSD Verpackungen	10E82	ITEMS Innovative Electronic Supply &	5A63

ITT International Technical Textiles GmbH	8E01	Ladenbau Hunold GmbH	8D71	MHS Schneidetechnik GmbH	10B41
J.J. Darboven GmbH & Co. KG	9C51	LAINOX ALI Group srl	5C60	Middleby Food Processing	7B31
J4 s.r.o.	7D35	Lallemand-DHW GmbH	10E31	MIWE	7E18, 7E11
JAC AG	5C23	Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg	7D71	Mogler-Kassen GmbH	6B11
Jacobi Decor GmbH	7D72			Mönsheimer Mühle GmbH & Co.KG	5B52
Jarcke Architekten	5B83	Landesmesse Stuttgart GmbH	8B90	MPM Deutschland GmbH	5D40
Jasca Bakery Technology B.V.	7D47	Landshuter Kunstmühle	8A12	Mühlhausen GmbH & Co. KG	10C24
JEROS A/S	10D72	Langheinz Kältetechnik GmbH	7A71	Museum Brot und Kunst	8D71
Johann Göken GmbH & Co. KG	9D64	LCM Schokoladenmaschinen GmbH	7C63	MW-SCHICKART	10A11
Josef Benedikt	7D01	Lebema GmbH	10B07	Naturland Zeichen GmbH	8B03, 8B02, 8A12
Josef Ritzer	9D36	LeHA GmbH	5A55	NBS – Neue Backtechnik Schumann	7D49
Julius Meinl Deutschland GmbH	8C52	Les Vergers Boiron	7B75	Nera Technologies AG	7C63
Jung & Schmitt GmbH Nachf.	9C60	Lesaffre Deutschland GmbH	5C72	Nestlé Professional GmbH	6E52
Junge SIA		Liebherr-Hausgeräte Vertriebs- und Service GmbH	10D78	NEUTECH CHEMIE GmbH	10A74
JÜRGEN PETERS	6A33			NewCap Industrial Handling Solutions	7D57
Kalmeijer B.V.	5B12	Lippelt GmbH & Co. KG	5A17	Nicecheese	6D02
Karl Zieres GmbH	9A15	LIPSIA Automation GmbH	7C17	Niederrheinische Formenfabrik	7D05
Karl-Heinz HAÜSSLER GmbH	8C36	Lochbihler Metallverarbeitung GmbH & Co. KG	10C30	Niverplast B.V.	8E30
KD - Putz e. K.	7D03	Logisticon – Dr. Koch	5A52/12	Norbert Schmees Ladenbau GmbH	8D29
Keil-Konzepte	7D52	LS – Liberecke Strojirny s.r.o.	7A52	Novo-Food Lebensmittel GmbH	9D52
KIEFER & BECK GmbH	7D71	Lübecker Marzipan-Fabrik	9A40	OBEG Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft	8C19
Kiesel Plakate System GmbH	10D21	Lumen GmbH	9C32	Opelka GmbH	6A51
Kioske GmbH	6E52	LX Light GmbH	7C19	Oripan S.r.l.	7C11
KIPPFIX	7E49	Maé Innovation	5A79	Outlet Schweiz GmbH	5D32
KMZ-Kassensystem GmbH	7B29	MAJA-Maschinenfabrik	10D76	ovofit Eiprodukte GmbH	9D56
Koch Feinkost GmbH	5D12	MANZ Backtechnik GmbH	8D64	PACKSERVICE Ltd.	5B03
KOMPASS Business Computing GmbH & Co. KG	8E79	MarbenPlan GmbH	5D64	packtech GmbH	10D14
KOMPLET Berlin	10E61	Marel TREIF GmbH	10D76	Pan & Past	5D52
Komza Reinigungsanlagen e. K.	8B71	marktbox GmbH	8E52	PANIBOIS SAS	5A75
KONDIMA Engelhardt GmbH & Co. KG	10A71	Marktkontor GmbH	10B11, 6E52	PAPSTAR GmbH	6E34
Konesto GmbH & CoKG	10A82	MARTIN BRAUN	10D37	Pattyn France	5B79
König Maschinen Gesellschaft m.b.H.	6E31	Maschinenfabrik Seydelmann KG	6C11	PB-Onlinehandel GmbH	10B06
KONZEPTLOUNGE e.K	9D14	MASZ Gliwice sp. z o.o.	6A61	PCB Création – SASU	9A51
KONZEPTWERKSTATT GmbH & Co. KG	9C12	Max Ladenburger Söhne Heimatsmühle	9C52	Pcdata Logistics Automation	8C40
Kornbauern – Vermarktungsgesellschaft Bioland	8C19	MBM Lambeck Edelstahlmöbel und -geräte GmbH	10A35	Pentacode AG	5D20
Kornfeil spol. s.r.o.	5A12	MEIKO Deutschland GmbH	10A53	Peter Stommel dekocenter e.K.	10C06
KORNKREIS Erzeugergemeinschaft GmbH	8C19	Melitta Professional Coffee Solutions	5B40	Pfahnl Backmittel GmbH	8E11
KÖVY Bäckereimaschinenbau GmbH	9B36	Memak Plastik Gida Makina San Tic AS	7D39	Pfalzgraf Konditorei GmbH	10D17
Kremser Schokoladensysteme	7C13	Menz&Gasser SPA	10A60	Pfeiffer Verpackung GmbH	8C55
Krug GmbH & Co. KG	5D28	Merzenich Verpackungen GmbH	10A32	PHT Partner für Hygiene und Technologie GmbH	9A16
KRUMBEIN rationell GmbH & Co. KG	6E51, 6E52	Messerle GmbH	8C55	Pitec AG	7D54
Kunze GmbH	6E22	Meyer/Stemmle GmbH & Co. KG	10D42	Plan B GmbH	7D17
L'ABBONDANZA DEL PANE DAL 1945 DI GENNARO ABBONDANTE & C SRL	8A33	Meyma GmbH	5D60	PreciTaste GmbH	10B24
Lactalis Holländischer Käse GmbH	8D14	MFDO GmbH	5A52/5	PreGel spa	9B58
		MFI GmbH	8E53	Print4Taste GmbH	5A52/4

Quad Computer Consulting GmbH	7C60	Selmi Partner GmbH	9D51	Van de Velde Packaging	5B22
Rademaker BV	5A32	semco Service Management Consulting GmbH	5C59	Vandemoortele Europe NV	9B12
RAM Srl	6C52	SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co. KG	9A60	Vannerie de Villaines Cooperative	10A72
Rauch Fruchtsäfte Deutschland GmbH	8D43	Shick Esteve S.A.S.	5C52	va-Q-tec Thermal Solutions GmbH	9D75
reamotion GmbH	5B76	Shifibase B.V.	8E20	Vectron Systems AG	10D91
rebio GmbH	8C19	Shop-IQ GmbH & Co. KG	5C59	VEMAG Maschinenbau GmbH	5B36
Recrutee GmbH	6E52	SHUFFLE MIX BV	10E41	Vereinigung Der Backbranche e.V.	8D71
Red Bull Germany GmbH & Co.KG	6B22	SIGEP	8E25	Verhoeven Family of Companies	7D57
Rego Herlitzius GmbH	9D59	SILIKAL GmbH	7D78	vertical cloud solution GmbH	7A62
Reich GmbH	8D31	Simply POS Vertriebs GmbH & Co KG	7D88	Victorinox Deutschland GmbH	6C01
REIFF Sicherheitstechnik	9A31	Singer – Helmut Hämmerle Maschinenhandel GesmbH & Co KG	8D05	Virobuster International GmbH	5B39
Reneka Deutschland GmbH	8E69,8D15	Sinmag Europe NV	10E75	Vitalback Bäckereitechnik	7B55
Renosan Chemie & Technik GmbH	10A22	Slowroom Katarzyna Hiller	7E32	VITO AG	10C31
Rettenmeier GmbH	6C72	Smilde Bakery GmbH Pruvé	10C09	Vollack Gruppe	10B33
Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH	6D21	Smilodon GmbH	7A66	Vosko GmbH & Co. KG	8E12
Rheon Automatic Machinery GmbH	6C71	Soing d.o.o.	10C14	Vrio Pack SL	5A71
Ringoplast GmbH	9A12	Sopp Industrie GmbH	7B71	W&K-Automation GmbH	6A15
ROBOTRAY AUTOMATION	6A62	Spezialbürsten Hochmuth	8A17	W. Berger Werkzeug-, Maschinen- und Apparatebau GmbH	9D79
Roland Mills United GmbH & Co. KG	8D29	Spraying Systems Deutschland GmbH	7D11	WACHTEL ABT GmbH	8A20
Rondo GmbH & Co. KG	7B37	Spyk Bänder AG	6A41	Walter Grönhoff	7D53
Röstpurist GmbH	5B52	Strohauer GmbH	10E25	Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH	10E11
Rotowash Reinigungsmaschinen	5A35	Stüwer GmbH & Co. KG	10A61	Weber Packaging GmbH	6B32
Rudolf Richter GmbH	6A31	Sun Sesam GmbH	5A52/11	Weber Vacuum Group	7D51
RWP Architekten Beratende Ingenieure GmbH	10A51	TALA Food GmbH & Co. KG	7D74	WECARRY GmbH	5A52/2
S&N Backblechreinigungsmaschinen	8E89	Tassold GmbH	8D37	Werner & Pfeleiderer	9B17, 9B16
SALOMON FoodWorld GmbH	5A20	TBZ GmbH	8D63	WIESHEU GmbH	8C21
Samuelson Kassensysteme GmbH	9C12	Technicoat Bakeware s.r.o.	8E40	Winback GmbH	10A30
Sancassiano S.p.A.	7C11	Technology Unlimited B.V.	7C11	Winkelplast GmbH	9D60
Santos IT – Lösungen UG	9D48	Thermoplan Deutschland GmbH	8D32	WINNOVATION GmbH	8C21
SASA Sauer GmbH	10A22	TOBO POS GmbH	10D08	Winterhalter Deutschland GmbH	7B19
Savencia Fromage & Dairy	6E52	toolbox GmbH	6E52	Winterhalter Gastronom GmbH	5A84
ScanRG GmbH	6D22	TOP SERVICE GMBH	5C32	WMF GmbH	10D52
Schaerer Deutschland GmbH	10E51	Traycleaners B.V.	6E42	Województwo Łódzkie	5A72
SchapfenMühle GmbH & Co. KG	10B20	Treffler Maschinenbau GmbH & Co. KG	10D12	Wolf ButterBack KG	10C35
Schärf & Sons GmbH	5D71	TRIMA Triebeser	6C62	YZN GmbH	8E27
Schaumermal24 e.K.	5A02	UNIFERM GmbH & Co. KG	10B65	Zeelandia GmbH + Co. KG	5B32
Schenken & Werben e.K.	9D01	Unifiller Europe GmbH	10E42	Zilk Ingenieure GmbH	8C01
Schneider GmbH	9B35	UNOX Deutschland GmbH	9C56	Züger Frischkäse GmbH	5D24
Schreyer Verpackungen GmbH & Co. KG	10B15	Upfield Deutschland GmbH	6E52		
Schweitzer Ladenbau GmbH	8C56	USK Wolfram Ungermann Systemkälte	9B36		
SCOTTON S.p.A.	6E65	Vacuum Cooling & Baking Solutions	7D57		
SEAK Software GmbH	7D68	Vaihinger GmbH SANOMAT	9B72		
SEBIG GmbH (Back Europ)	9C71	VALRHONA S.A.S.	9C31		
Seeberger Professional GmbH	8D20	Van Abeelen Food Processing Technology B.V.	7D47		
Seitz + Kerler GmbH & Co. KG	10E58				





Croissants in modernem Style

Wolf ButterBack präsentiert sich auf der Südback mit einer neuen und modernen Croissant-Vielfalt.

Gemeinsam mit dem gebogenen Croissant Royal, das in Volumen und Geschmack besonders überzeugt, stellt das Unternehmen seine überarbeiteten Croissants in den Fokus.

Erst kürzlich wurden die beiden kernigen Croissants Laugen-Korn-Kipferl und Keimkraft-Kipferl den veränderten Kundenerwartungen angepasst und in Form und Textur optimiert. Jetzt erhielt das Laugen-Croissant, das seit Jahrzehnten unverändert im Sortiment des fränkischen Herstellers besteht, ebenfalls eine Runderneuerung. Die Form des Gebäcks läuft nach oben hin spitz zu und ist damit an die zeitgemäße Optik Französischer Croissants angelehnt. Ebenfalls wurde an Geschmack und Lockerheit der Krume gearbeitet, so dass eine umfassende Verbesserung des Produkts erzielt werden konnte.

Über Wolf ButterBack

Wolf ButterBack ist seit über 30 Jahren Hersteller von Tiefkühlbackwaren in Premium-Qualität. Die Kernkompetenz liegt dabei in der Fertigung von Teiglingen wie Croissants, gefüllten Plundern und herzhaften Snacks mit Butter. Am einzigen Firmenstandort in Fürth werden feine Backwaren auf hohem handwerklichem Niveau produziert.



Trendig zimtig

Mit dem Zimtucker-Kranz, einem splittigen Butterplunder mit viel saftiger Füllung, greift Wolf ButterBack den Trend zu Zimtbäckchen, wie den skandinavischen Cinnamon-Rolls, auf. Unabhängig von der Jahreszeit ist Zimt eine beliebte Geschmacksrichtung, die in dem handwerklich geformten Gebäck köstlich zur Geltung kommt. Teigeinschnitte an der Seite zeigen die angenehm süße Zimtucker-Creme, mit der der Teigling reichlich gefüllt ist. Knuspriger Hagelzucker ist bereits aufgestreut, und die Backware überzeugt durch eine sehr lange Standzeit sowie ihr unkompliziertes Handling.

Heidelbeer-Joghurt-Körbchen – lecker frisch und fruchtig

Ebenfalls präsentiert Wolf ButterBack noch einmal das Heidelbeer-Joghurt-Körbchen, das mit einer attraktiveren Form aufwarten kann. Der knusprige Butterplunderteig sowie die hochwertigen Füllungen Heidelbeere und Joghurt sind unverändert.

Mehr Informationen: www.butterback.de

NEUES WEGWEISENDES PRODUKT VON BUNGE KEINE BUTTER. BESSER.



Butter steht im Bäckerhandwerk für Geschmack, Genuss und unvergleichliche Qualität. Die **neue, rein pflanzliche Butteralternative** heißt **Beleaf™ PlantBetter** und vereint alle Eigenschaften: Schmeckt wie Butter, lässt sich genauso verarbeiten, ist aber deutlich klimafreundlicher. Wie das geht, zeigt **Bunge**, die an ihrem Produktionsstandort **Walter Rau Lebensmittelwerke Spezialmargarinen**, Siedefette, Trennmittel und kulinarischen Fette, Öle sowie Spezialprodukte herstellen.

Bunge hat eine pflanzliche Innovation entwickelt und patentieren lassen, die dem Standard von Butter in jeder Hinsicht gerecht wird. Ein Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch die gleichen technischen und sensorischen Eigenschaften aufweist. Das Terra Institut bestätigt, dass Beleaf™ PlantBetter rund fünfzig Prozent weniger Emissionen verursacht als Butter. Die einzigartige Rezeptur und das spezielle Herstellungsverfahren sind durch mehrere Patente geschützt.

OPTIMALE ANWENDUNG

Die Pflanzenbutter wird in einer 2-Kilo-Platte angeboten, die sich ideal zum Laminieren von Croissant- und Plunderteigen eignet. Die 2,5-Kilo-Stange ist optimal für Rühr- und Mürbeteige sowie für Streusel und Füllungen. Darüber hinaus gibt es das Produkt auch als 10-Kilo-Block.

„Wir sind stolz darauf, dass unsere pflanzliche Innovation nicht nur das gleiche, sondern sogar ein etwas besseres Schmelzverhalten als Butter aufweist. Dabei bleibt die Anwendung, Handhabung und Lagerung für Bäckerprofis unverändert. Beleaf™ PlantBetter fügt sich nahtlos in bestehende Prozesse ein und ersetzt ganz einfach die Molkereibutter“, bekräftigt Harald Guimarães, Marketingleiter bei Bunge am Standort Hiltter.





Unsere **Rezeptursammlungen BÄKO-BackKultur** und **BÄKO-SnackKultur** bieten **praxiserprobte Rezepte**, entwickelt von der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesakademie)**, **BÄKO-Snackexperten** und **langjährigen Lieferantenpartnern**.

INSPIRATION GEFÄLLIG?

Wir leben das **backende Handwerk** und sind mit vielen **internen und externen Experten** **ständig auf der Suche nach neuen Rezepten und Trends**.

Aktuelle Trends, Ideen und Anregungen für Lieblingsbäckereien greift der Newsletter „**BÄKO-TRENDS**“ auf.

Alle Rezepte finden Sie auch online auf: www.baeko.de/mediathek/





**ERDBEEREN,
BLEIBT RUHIG!**

**IHR SEID DAS
SAHNEHÄUBCHEN
AUF DER TORTE**



Unsere Früchte sind für etwas Großes bestimmt und Dein Können entscheidet über das Endergebnis.

Im Handumdrehen zauberst du daraus eine köstliche Erdbeertorte. Das ist Dira. **Gepflückt, eingefroren und neu geboren.** Entdecken Sie die **Vielseitigkeit** und verleihen Sie Ihren Kreationen einen **einzigartig leckeren Twist mit Dira.**

Mehr Informationen unter: dirafruitsolutions.com



 **Zeelandia nutella**

**NUTELLA® &
EINE WUNDERBA**

Neue Wege gehen und starke Partnerschaften nutzen – in Zusammenarbeit mit Ferrero und dem langjährigen Partner der BÄKO, Zeelandia, wird den backenden Betrieben die Verarbeitung von **nutella®**, im Rahmen einer Kooperation, leicht gemacht. **Als Partner von Ferrero verfügt Zeelandia** über abgestimmte Rezepturen, die speziell für die Bedürfnisse von Bäckerinnen und Bäckern entwickelt wurden und den Verwendungsrichtlinien von **Ferrero** entsprechen. Diese Zusammenarbeit bietet erhebliche Potenziale zur Kundengewinnung und zahlreiche Vorteile.



BACKWAREN – RE FREUNDSCHAFT



- Durch die **Integration von nutella® in das Sortiment** können Bäckereien innovative Produkte anbieten, die eine breite Zielgruppe ansprechen. Dies stärkt das Vertrauen der Kundschaft in die Qualität und erhöht die Kundenbindung sowie die Neukundengewinnung. Ob gefüllt im Croissant und Berliner, als Dip oder in Kuchen- oder Waffel-Kreationen – der Fantasie und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.
- **Mit der Expertise der BÄKO und der Unterstützung von Zeelandia** erhalten Handwerksbäckereien und -konditoreien **nutella®** in gebrauchsfertigen Formen,

die speziell für die Branche entwickelt wurden. Diese Partnerschaft stärkt die Marktposition der backenden Betriebe und unterstützt sie dabei, den sich wandelnden Kundenanforderungen gerecht zu werden.

Gemeinsam mit Ferrero und dem Backzutatenhersteller Zeelandia werden auf der südback Ideen und Rezepturen präsentiert und absatzstarke Gebäcke mit **nutella®** zubereitet.

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

MEISTERLAND Portionen
sind sofort einsetzbar,
optimal dosiert und leicht
zu kalkulieren.



PROFIL BIS INS DETAIL

MIT MEISTERLAND

Das scharfe Profil eines Backbetriebes hört nicht beim Verkauf der Backware auf – auch Getränke zum Snack und Portionen für Frühstück- und Cafégeschäft bieten Möglichkeiten, das individuelle Gesamtbild abzurunden.

Hier ist MEISTERLAND Ihr perfekter Partner, denn die Marke MEISTERLAND gibt es nur bei Bäckereien und Konditoreien.

Die Qualität der Produkte, die Exklusivität für das backende Handwerk und die fehlende preisliche Vergleichbarkeit ermöglichen höhere Margen. Ganz nebenbei stärkt MEISTERLAND zusätzlich das einzigartige Image als handwerklicher, individueller Betrieb.

ÜBERZEUGEN SIE SICH AUF DER SÜDBACK UND ERLEBEN SIE:

MEISTERLAND Eistee im Tetra-Prisma-Pack mit fruchtig-frischem Look und optimierter Rezeptur: Die zwei beliebten Geschmacksrichtungen sind zuckerreduziert, ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe, künstliche Aromen und vegan hergestellt. **Ein idealer Begleiter zu vielen Snacks.**

MEISTERLAND Milchmix: In einer ganz neuen, trendorientierten Geschmacksrichtung und wie immer aus hochwertigsten Zutaten, wie Allgäuer Alpenmilch. **Lassen Sie sich überraschen.**

Saphir Sekt in neuem hochwertigem Look und bewährter Qualität. Die drei beliebten Sorten Trocken, Halbtrocken und Rosé Trocken aus edlen Trauben ausgewählter Anbaugebiete sind in der 0,75 l Flasche und als 0,2 l Piccolo erhältlich – **ideal für das Sektfrühstück in der Bäckerei- oder Konditoreigastronomie.**



Seit unserer **Gründung im Jahr 1923** produzieren wir **flüssige und feste Schokoladen** für die Süßwarenindustrie sowie für Backwaren- und Konditoreibetriebe. Im Laufe des letzten Jahrhunderts hat sich SCHOKINAG dank der unermüdlichen Arbeit unserer Mitarbeitenden und dem fortlaufenden Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden als eines der führenden Lieferunternehmen von Schokoladen in Europa etabliert.

Heute wie damals sind **SCHOKINAG-Schokoladen** die ideale Lösung für verschiedenste Anwendungen und eignen sich perfekt zum Einbacken in Ihre **Backkreationen**.

Schnelle Entwicklung maßgeschneiderter Rezepturen, Flexibilität und Nähe zu unserer Kundschaft, sowie nachhaltige Lösungen in höchster Qualität: Das sind nur einige der **Vorteile**, die Ihnen **SCHOKINAG** seit hundert Jahren bietet.

Als **aktives Mitglied der Kakaoindustrie** stellt sich **SCHOKINAG** voller Überzeugung der Verantwortung, sich für eine umweltbewusstere Lieferkette einzusetzen. Mit dem **Good Cocoa & Beyond-Programm** bekräftigen wir unser Engagement, die zukünftige Kakaoversorgung zu sichern und einen blühenden, nachhaltigen Kakaosektor zu gewährleisten.



Auf mindestens weitere 100 Jahre Produktqualität, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und herausragenden Service!

Infos unter: schokinag.com

KLEINE KUNSTWERKE

STILVOLL VERPACKT UND NACHHALTIG UNTERWEGS.

PAPIER- & VERPACKUNGSIDEEN IHRER BÄKO

Verbraucher:innen erwarten heute **individuelle und aufwendige Torten-kreationen** für die Familienfeier zu Hause. Nicht zuletzt soll der heimische Kaffeetisch „instagramable“ sein.



Mit dem neuen **zweiteiligen Tortenkarton** der BÄKO haben Sie es in der Hand. **Höhere Torten und kleinere Durchmesser** können sicher verpackt und transportiert werden, **je nach Bedarf** kann der Karton durch Eindrücken der vorgeprägten Ecken angepasst werden.

Kleinere Kartonagen bieten einen sicheren Transport für **Trendartikel wie Donuts und Co.**

Lassen Sie sich von unseren **neuen Designs** begeistern und entdecken Sie die **perfekte Verpackung für handwerkliche Meisterwerke** sowie für die kleinen süßen Momente im Alltag.

Torten und Kuchen wie der **Frankfurter Kranz** passen immer öfter nicht in den klassischen Tortenkarton. **Hierzu bieten wir clevere Verpackungsideen für außergewöhnliche und individuelle Tortenkunstwerke an.**






SAUBERE SACHE: IHRE BACKWAREN SICHER VERPACKT!

Wir sind Ihr Komplettpartner für Verpackungslösungen – von Beratung, individuellem Design und Produktion bis zur Logistik und Lagerung. Vertrauen Sie auf über 50 Jahre Expertise am Markt und bedienen Sie sich aus unserem umfangreichen Produktportfolio mit ca. 5.000 verschiedenen Artikeln.

Neben den traditionellen Bäckereiverpackungen wie Faltenbeutel, Pappteller oder Tortenkartons beraten wir Sie gerne auch über moderne Snack- und Take-away-Verpackungen. Wir finden gemeinsam die ideale Lösung für Ihr Coffee-to-go-Geschäft.



Wählen Sie aus einer Vielzahl nachhaltiger Verpackungsvarianten:

Eine Übersicht über unser Sortiment erhalten Sie online unter www.gude.de/produkte



Nutzen Sie den verkaufs- und imagefördernden „Wow-Effekt“ unserer individuellen Firmendrucke.

Etlche Produkte lassen sich mit Ihrem Firmenlogo und Design individuell bedrucken. Machen Sie Ihre Take Away - Verpackungen, wie z.B. Coffee-to-go Becher oder Bäckerfaltenbeutel, zu laufenden Werbeträgern – günstiger kann Werbefläche kaum sein!



Wir übernehmen Ihre Logistik:

Sie bestellen – wir lagern und liefern auf Abruf und Einzelberechnung termingerecht nach Ihrem Bedarf.

Alles aus einer Hand!



Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Angebot inspirieren.

Wir stehen Ihnen mit unserem Know-how zur Seite und finden die ideale Lösung. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Mehr Informationen unter: GUDE.DE

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN
MADE IN GERMANY
PRODUZIERT MIT 100 % ÖKOSTROM



VERANTWORTUNG UND QUALITÄT

Mit Verantwortung für die Endverbraucher und im Einvernehmen mit unseren Kunden setzt GSD Verpackungen Gerhard Schürholz GmbH auf bestmögliche Produktionsbedingungen.

Da unser Unternehmen bereits seit 1877 am Markt besteht, können wir jahrzehntelange Erfahrungen nutzen und somit höchste Qualität für unsere flexiblen Papierverpackungen gewährleisten.

NACHHALTIGKEIT AM STANDORT DEUTSCHLAND

Unser breites Verpackungssortiment wird ausschließlich in Deutschland hergestellt.

GSD Verpackungen nutzt zudem **100 % Ökostrom**, um die Produktion so umweltfreundlich wie möglich zu gestalten. Des Weiteren setzen wir auf Lieferanten aus der Region oder aus benachbarten EU-Ländern.

So stärken wir nicht nur unseren **Wirtschaftsstandort Deutschland** und Europa, sondern reduzieren die Transportkosten und die damit verbundenen CO₂-Emissionen.



GSD-VERPACKUNGEN.DE

GSD
Verpackungen
Gerhard Schürholz GmbH

BESUCHEN SIE UNS AUF DER SÜDBACK



NACHHALTIG UNTERWEGS – SNACKVERPACKUNGEN

Nachhaltige Snackverpackungen sind ein wichtiges **Mittel zur Positionierung**. Immer mehr **Verbraucher:innen möchten bewusst auf Kunststoffverpackungen verzichten**, denn Verbundverpackungen im Snackbereich stehen in der Kritik. Der kompliziert zu trennende und damit schwer recyclebare Verbund von Kunststoff und Papier in Snack-Einwegverpackungen ist nicht erst seit Einführung des Einwegkunststofffondsgesetzes ein Thema in der backenden Branche. Von 2010 bis 2021 ist der Anteil der Papierbeutel mit Sichtfenster von 294 Mio. Stück auf 614 Mio Stück. gestiegen (Quelle: BÄKO-magazin Almanach 2023). **Grund genug, hier ressourcenschonende Alternativen zu finden.**

Entdecken Sie nachhaltige Snackbeutel, die vom Einwegkunststofffondsgesetz ausgenommen und dennoch sicher und praktisch sind, wie **Snackbeutel aus Pergamin und PE-freie Kaffeebecher** für umweltfreundlichen Kaffeegenuss unterwegs.





Besuchen Sie
uns auf der **südback**
und **überzeugen**
Sie sich selbst!

ORIGINAL CARLSEN'S HOLZBACKKÖRBE – QUALITÄT, TRADITION UND INNOVATION VEREINT

Als Bäcker wissen Sie, dass die **Qualität Ihrer Backwaren** nicht nur von den Zutaten und dem Können, sondern auch von den **verwendeten Hilfsmitteln** abhängt. **Unsere Holzbackkörbe** bieten Ihnen die perfekte Kombination aus **traditioneller Handwerkskunst** und **moderner Fertigungstechnologie**.

Unsere Holzbackkörbe sind die ideale Wahl für Ihre Bäckerei:

INDIVIDUELLE GESTALTUNG

Unsere Holzbackkörbe können individuell bedruckt werden, sodass Sie Ihr eigenes Logo oder andere Designs hinzufügen können. Dies bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Marke zu stärken und Ihre Backwaren noch ansprechender zu präsentieren.

NATÜRLICHE MATERIALIEN

Unsere Körbe werden aus hochwertigem, unbehandeltem Holz gefertigt. Dieses natürliche Material ist nicht nur nachhaltig und umweltfreundlich, sondern auch lebensmittelecht und schadstofffrei.

Durch die PEFC-Zertifizierung stammt unser Holz ausschließlich aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern in Frankreich.

Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und können gleichzeitig sicher sein, dass Ihre Backwaren in lebensmittelechten Körben präsentiert werden, die einen garantierten Ursprung in Europa haben.

TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST

Jeder unserer Holzbackkörbe wird mit größter Sorgfalt und Präzision

gefertigt. Das traditionelle, natürliche Design wertet Ihr Brotregal und Ihre Kuchentheke auf und sorgt bei Ihren Kunden für einen Eyecatcher.

LANGLEBIGKEIT UND ROBUSTHEIT

Dank der robusten Bauweise und der hochwertigen Materialien sind unsere Holzbackkörbe langlebig. Sie sind eine Investition in die Präsentation und Hervorhebung der Qualität Ihrer Backwaren.

Ihr Kunde profitiert ebenfalls, da unsere Original Carlsen's Holzbackkörbe mehrfach verwendet werden können.

VIELSEITIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Ob Brot, Brötchen oder Spezialitäten – unsere Holzbackkörbe sind vielseitig einsetzbar und unterstützen die Herstellung verschiedenster Backwaren. Sie sind die ideale Wahl für jede Art von Teig und passen sich Ihren individuellen Bedürfnissen an.

NACHHALTIGKEIT

In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit immer wichtiger wird, setzen wir auf umweltfreundliche Materialien und Produktionsmethoden. Unsere Holzbackkörbe sind vollständig biologisch abbaubar und tragen so zum Schutz unserer Umwelt bei.

Erleben Sie die Qualität und die Vorteile unserer Holzbackkörbe aus erster Hand.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Produkte vorzustellen und all Ihre Fragen zu beantworten.

CARLENS.DE



SMARTE LÖSUNG FÜR DEN ALLTAG

DIE BÄKO-TECHNIK-APP JEDERZEIT AKTUELL UND IMMER DABEI!

Schnell mal die Maße der neuen BÄKO-line Rundmesser-maschinen IDEAL checken? Neue Bleche von unterwegs anfragen? Energieverbräuche und Maße von Kühlgeräten vergleichen?

Das geht ganz easy, ohne in Katalogen blättern zu müssen. Mit der digitalen Version des Technik-Katalogs sind Backbetriebe bequem und stets aktuell mit Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft online verbunden – einfacher geht es nicht.

1. Scannen: Einfach den QR-Code scannen und Web-App aufrufen.

2. Installieren: Ganz einfach zum Homebildschirm hinzufügen/ installieren. Nutzbar mit allen internetfähigen Endgeräten: Smartphone, Tablet, Laptop, Desktop-PC und allen Betriebssystemen

3. Los geht's: Überall stets die aktuellen BÄKO Technik-Artikel aufrufen können. Zum „Favoriten speichern“ und „Artikel anfragen“ melden Sie sich mit Ihrem BÄKO-Account an.

Sie haben noch keinen BÄKO-Account? Kein Problem – einfach direkt aus der App registrieren.

VORTEILE

- Das BÄKO-Technik-Grundsortiment immer dabei und stets aktuell
- Aktuelle Angebote und Aktionen aufrufen
- Neuigkeiten zuerst erfahren
- Artikel direkt bei der BÄKO-Regionalgenossenschaft anfragen (für registrierte Kunden/Mitglieder)
- Nur einmal installieren – Updates erfolgen automatisch
- Auf allen internetfähigen Endgeräten nutzbar
- Die **BÄKO-Technik-App** ist eine App nur für das backende Handwerk und deshalb nicht im App-Store oder Play-Store zu finden!



MIWE

IHRE ZEIT IST WERTVOLL – KOMMEN SIE DIREKT ZU MIWE!

Halle 7 / Stand E11

Einmal mehr präsentiert MIWE, einer der **führende Partner** für **umfassende Konzepte** in den klimatisierten Prozessen des Backens, seine Lösungen auf der südback. Während viele Anbieter auf einzelne Produkte, Systeme oder Technologien setzen, **überzeugt MIWE durch ganzheitliche Konzepte** – von der Kälte bis in den Laden – die sich perfekt an den **individuellen Bedürfnissen** von Bäckereien orientieren – auch **unabhängig von der Energiequelle**.

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN FÜR MODERNE BÄCKEREIEN

MIWE denkt in Lösungen. Ob Automatisierung zur Bewältigung des Fachkräftemangels, Senkung der Energiekosten durch effiziente Backstuben oder die Digitalisierung von Produktionsprozessen – MIWE bietet die **passenden Antworten**. Die benutzerfreundlichen **Systeme erleichtern** selbst die Verwaltung und Bedienung, von kleinem Handwerksbäcker bis hin zu (großen) Filialbetrieben.

Auf der südback 2024 können sich Messebesucher bei **Live-Demonstrationen** und dem Live-Backen mit der Bundesakademie Weinheim von der **Qualität und Effizienz** der MIWE-Produkte überzeugen. Sprechen Sie mit den MIWE Experten über **neue Maßstäbe** in der Bäckereitechnologie – erleben Sie MIWE auf der südback 2024.

ENERGIEQUELLENUNABHÄNGIGE BERATUNG

Unabhängige und **flexible** Beratung hebt MIWE ab. Egal, ob Öl, Strom oder andere Energiequellen – egal ob Rauchgas oder Thermo-Öl: MIWE bietet die **optimale, ganzheitlich gedachte Lösung** für jede Bäckerei. Die langjährige Erfahrung und die Nähe zu den Kunden ermöglichen es, statt Lösungen von der Stange **maßgeschneiderte Konzepte** anzubieten.

[miwe.de](https://www.miwe.de)

TOP-PRODUKTE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

MIWE bietet eine breite Palette an Produkten, die in Bäckereien weltweit im Einsatz sind und mit denen Bäcker Tag-für-Tag gleichmäßige und **qualitativ erstklassige** Backwaren produzieren.

1. MIWE ideal e+ – Der Etagenbackofen, der in der Produktion für **gleichmäßige und hochwertige Backergebnisse** steht. Perfekt von Feingebäck bis Roggenbrot.

2. MIWE condo e+ – Der Alleskönner-Etagenbackofen fürs Ladenbacken oder Mikro-Bäckereien, der **höchst individualisierbar** und mit **präziser Feinsteuerung** das gesamte Produktportfolio backt.

3. MIWE aero e+ – Der universelle Konvektionsbackofen für **höchste Flexibilität** und **Energieeffizienz**, ideal in der Filiale und am Point-of-Sale.

4. MIWE GVA e+ – Der Bäckereikälte-Triathlet für **alle Disziplinen** vom Frosten zum Gären.

5. MIWE roll-in e+ – Der Stikkenofen für große Produktionsmengen mit **exzellenter Wärmeübertragung** liefert konstant **gleichmäßige und hochwertige** Backergebnisse.



BAKO_line

TECHNIK VON PROFIS FÜR PROFIS

BAKO_line steht für kompromisslose Qualität zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Energieeffizienz, Zuverlässigkeit, Hygiene und Wartungsfreundlichkeit sowie die Betriebssicherheit in der täglichen Anwendung stehen bei der Entwicklung der BÄKO_line Maschinen und Geräte durch namhafte Markenhersteller

immer im Vordergrund. Nicht zuletzt deshalb können wir unsere Technik-Eigenmarke mit deutlich verlängerten Garantielaufzeiten ausstatten.



JETZT NEU!

Die neue Generation der BÄKO_line **Rundmessermaschine IDEAL** mit verbesserter Hygiene und 230 V-Anschluss!

Die ölfreie **Tischbrotschneidemaschine** zum Schneiden auch warmer Brote ist besonders platzsparend, denn der Platz unter der Schneidemaschine kann genutzt werden und das neue Design bietet zudem ein integriertes Fach für Reinigungsutensilien. Mit intuitiver leicht verständlicher Bedienung über eine hygienische Folientastatur und erwei-

terten Funktionen bietet die neue **BAKO_line IDEAL** beste Anwenderfreundlichkeit. Antrieb und Elektronik sind hermetisch vom Schneidraum getrennt. Das sorgt für mehr Hygiene und eine minimale Reinigungszeit.

3 Jahre Garantie sind selbstverständlich auch dabei.

IN ALLEN BEREICHEN

Vom Kühlen, Schneiden, Spülen über die Snackzubereitung bis hin zum Kneten sind die Geräte der BÄKO-line professionelle Partner an der Seite der Bäcker und Konditoren.



ERLEBEN SIE OPTIMALE HYGIENE UND EFFIZIENZ

Der **BÄKO-line Blechputzprofi**, die erste BÄKO-line Blechputzmaschine schafft die Reinigung und Beölung von 100 Blechen in 6–8 Minuten! So wird die Backblechreinigung mit der Beölung zu einer einzigen, vollautomatischen Arbeitsstation.

Neu konstruierte, ummantelte Lager lassen mehr Platz zwischen den Bürsten und ermöglichen eine hygienisch einwandfreie Maschinenreinigung mit Wasser.

Hier geht es zum Anwendungsfilm:



WINNOVATION



MITARBEITERENTLASTUNG DURCH AUTOMATISIERUNG – WINNOVATION

Viele Backbetriebe stehen zunehmend im Spannungsfeld zwischen handwerklichem Knowhow, effizienten Produktionsabläufen und anhaltendem Personalmangel.

Genau hier setzen wir an: Wir analysieren Ihre Prozesse und beraten Sie, an welcher Stelle eine **Automatisierung einen Mehrwert bringt**, ohne Abstriche bei der Qualität oder der Handwerklichkeit Ihrer Produkte.

Unser Produkt „**bakersfriend**“, im Kern wahlweise bestehend aus einem mobilen Cobot (kollaborierender Roboter) oder einem Industrieroboter, ist auf kleine und mittlere Bäckereiproduktionen ausgerichtet und zeigt dieser dort auch **seine Stärken**:

- **Anpassbarkeit:** Wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche und Prozessbesonderheiten ein und legen die Konstruktion Ihrer **Automatisierungslösung** so aus, dass jedes **Platzproblem gelöst** und jeder Spezialhandgriff abgebildet werden kann.
- **Langlebigkeit & Wiederverwendbarkeit:** Was passiert, wenn sich die Prozesse nach einiger Zeit wieder ändern? Kein Problem! Einer der größten Vorteile von Robotern ist die **universelle Einsetzbarkeit** und die **individuelle Programmierbarkeit**. Ändert sich die Anwendung, ändert sich einfach die Aufgabe des Cobots oder Roboters.

Am BÄKO-Stand auf der Südback präsentieren wir „**bakersfriend**“ in Form eines mobilen Cobots und eines Industrieroboters in Verbindung mit einem fahrerlosen Transportsystem. Wir zeigen, wie wichtige Prozessschritte, die notwendig sind, aber keine wertschöpfenden Tätigkeiten beinhalten, **verlässlich automatisiert** werden können. Damit erhöht sich die **Effizienz** und Attraktivität der Arbeitsplätze sowie der Fokus auf das **perfekte Backgut** für Ihre Kunden.



winnovation-gmbh.de



Hervorragendes Backen beginnt **HIER!**

Marel unterstützt Bäckereien mit einem **umfangreichen Sortiment** an **Eismaschinen, Brotschneidemaschinen und Waagen**, um den **Erfolg Ihres Unternehmens** zu fördern. Durch die **Zusammenarbeit** von MAJA und TREIF haben wir unser Angebot erweitert und können auf eine **reiche Wissensbasis** zurückgreifen, um Ihnen die **beste Technologie und Unterstützung** zu bieten. Mit Marel an Ihrer Seite können Sie Ihre Kunden weiterhin mit **hochwertigen Backwaren** begeistern.

MAJA-EISMASCHINEN: FÜR EISKALTE SPITZENLEISTUNGEN

Bäckereien weltweit vertrauen auf **MAJA-Eismaschinen** für **hygienische Produktion** und **höchste Qualität** bei der **Kühlung knetintensiver Teige**. Als Branchenführer in **nachhaltiger Eisproduktion** nutzen wir **umweltfreundliche Kältemittel**, um Ihren **CO₂-Ausstoß** zu **reduzieren**. Mit **jahrzehntelanger Erfahrung** sind wir Ihr **idealer Partner** für alle Aspekte der Eisproduktion.

TREIF-BROTSCHNEIDER: EINE SCHEIBE SO PERFEKT WIE DIE ANDERE

TREIF-Brotschneidemaschinen bieten **erstklassige Qualität** und **sorgenfreien Betrieb**. Als **einzig** Hersteller **entwickeln und produzieren wir die Messer im eigenen Haus**, um ein **unübertroffenes Qualitätsniveau** zu gewährleisten. Unser Angebot umfasst **Modelle für Einsteiger, Tisch-Schneidemaschinen, SB-Maschinen, Brotschneider für große Brote** und **Lösungen für hohe Stückzahlen**.

HOCHPRÄZISE WAAGEN VON MAREL

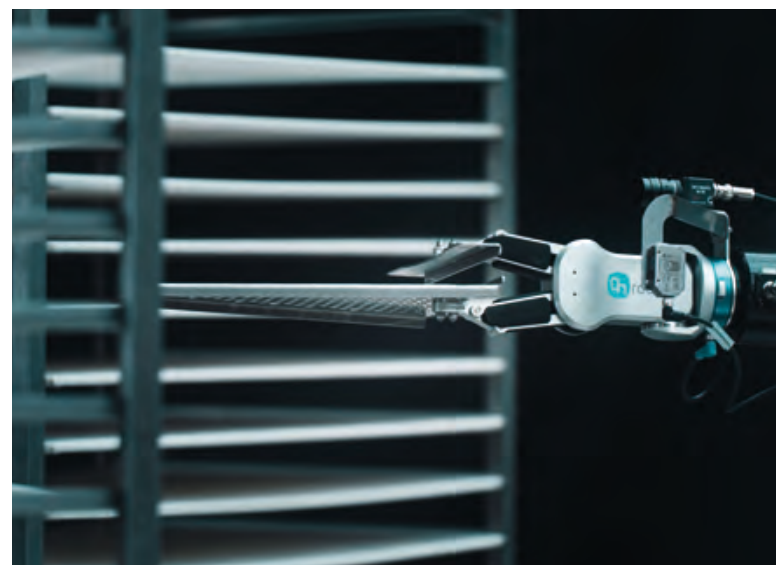
Unsere hochpräzisen, langlebigen **Waagen** bieten ein neues Maß an **Präzision und Qualität**. Sie sind **robust** gebaut und halten auch **rauesten Umgebungen** und **jahrzehntelangem** täglichen Gebrauch stand, ohne die **Wiegegenauigkeit** zu beeinträchtigen. **Wir bieten eine Garantie von bis zu sieben Jahren** auf unsere Waagen.

[MAREL.COM/DE/BAECKEREI/](https://www.marel.com/de/baekerei/)

WINNOVATION



MEHR ZEIT FÜRS INDIVIDUELLEN





HANDWERK MIT

AUTOMATISIERUNGSLÖSUNGEN

Wie können kleinere bis mittelständische Bäckereien ab ca. 5 bis 40 Filialen von Robotik- und Automatisierungslösungen profitieren? Wie können Fachkräfte entlastet und monotone, körperlich belastende Arbeiten anderweitig erledigt werden, so dass mehr Zeit für das Backhandwerk bleibt?

Unser Partner WINNOVATION ist der Experte für maßgeschneiderte Lösungen. Bereits im letzten Jahr wurde „Bakers-Friend“, ein kollaborierender Roboter, vorgestellt, der ohne Absperrungen in der Produktion eingesetzt werden kann. Erste individuelle Umsetzungen bei backenden Betrieben sind bereits erfolgt und wurden entsprechend weiterentwickelt sowie ergänzt, so dass vielseitigere Anwendungsmöglichkeiten und reale Fälle präsentiert werden können.

Individuelle Planung, Beratung und maßgeschneiderte Lösungen sind der Schlüssel zum Erfolg. Überall, wo im Produktionsablauf monotone und besonders repetitive Arbeiten über lange Zeiträume von mindestens 4 Stunden anfallen, können Mitarbeitende mit Robotik- und Automatisierungslösungen sinnvoll entlastet werden. So z. B. beim Abschütten von Blechen in Transportsysteme, beim Dielenhandling an Brötchenmaschinen und beim Be- und Entladen von Stikkenwagen. **Fachkräfte erhalten durch die unterstützende Automatisierung mehr Zeit für qualifizierte handwerkliche Tätigkeiten.**



Die Anforderungen an die jeweilige Umsetzung der Automatisierungslösung sind in der Praxis maximal unterschiedlich. Abhängig von den individuellen Platzverhältnissen und Anforderungen vor Ort werden abgestimmte Konzepte für jeden einzelnen Kunden entwickelt. Die Integration des Systems in die bestehenden Produktionsabläufe steht im Vordergrund: Es wird auf alle Rahmenbedingungen eingegangen, so dass keine Produktionsumstellung erfolgen muss. Das gesamte System wird kontinuierlich weiterentwickelt und den Anforderungen aus der backenden Branche angepasst.

Die größten Vorteile des Roboters sind die universelle

Einsetzbarkeit und Programmierbarkeit – wenn sich eine Anwendung ändert, wegfällt oder nicht mehr rentabel genug ist, dann kann der Roboter beliebig anderweitig eingesetzt werden. Mit dem richtigen Werkzeug und der richtigen Programmierung kann er nahezu jede Aufgabe meistern und ist damit 100 % wiederverwertbar.

Lassen Sie sich von den zahlreichen Anwendungsbeispielen der WINNOVATION Experten inspirieren und erleben Sie kollaborierende Robotik in Kombination mit fahrerlosen Transportsystemen auf der südback.

DIE SÜSSESTEN REZEPTIDEEN GELINGEN NUR MIT DEN FEINSTEN UND FRUCHTIGSTEN ZUTATEN

d'arbo
Konditorqualität



Das **TIROLER TRADITIONSUNTERNEHMEN DARBO** bietet eine Vielzahl an **hochwertigen Fruchtfüllungen** für verschiedene Desserts und Feinbackwaren, welche sich beim backenden Handwerk, den Konditoreien sowie Bäckereien aber auch bei der weiterverarbeitenden Industrie größter Beliebtheit erfreuen. Das Erfolgsgeheimnis von Darbo liegt zweifelsohne in den **hohen Qualitätsansprüchen**. Darbo veredelt **ausgesuchte Früchte und Rohstoffe** liebevoll und unter strenger Qualitätskontrolle zu erlesenen Konfitüren und Fruchtfüllungen.

Krapfenfüllungen

Die **Krapfenfüllungen** aus dem **Hause Darbo** sind ideal zur Füllung von Siedengebäck wie Krapfen oder Donuts und zeichnen sich durch eine sehr cremige Konsistenz aus. Die Fruchtfüllungen sind doppelt passiert und können direkt aus dem Eimer bzw. Container ohne Aufrühren verarbeitet werden. Sie eignen sich sowohl zur Heiß- als auch zur Kaltverarbeitung. Erhältlich sind die hochwertigen Füllungen in verschiedenen Sorten im 13,3 kg Eimer und im 1.000 kg Container.



Maßgeschneiderte Produktentwicklung

Unsere **Produktentwicklung** kann die Produkte präzise auf Ihre Anlagen bzw. auf Ihre Fertigungsverfahren abstimmen. Die Umsetzung einer neuen Rezeptur ist ab ca. 2.000 kg möglich. Vom 2 kg Eimer bis zum 1.000 kg Edelstahl-Container, Darbo bietet sein Know-how für alle Gebindegrößen an.

Fruchtfüllungen mit besonders hohem Fruchtgehalt

Für die Herstellung von Plunder- und Blätterteiggebäck, Teiglingen sowie Blechkuchen eignen sich besonders leicht zu verarbeitende **Fruchtfüllungen mit hohem Fruchtgehalt**, die idealerweise auch back- sowie gefrier- und taustabil sind.

Im Sortiment des österreichischen Traditionsunternehmens Darbo befinden sich zahlreiche Konfitüren und Fruchtfüllungen, welche den verschiedenen Anforderungen gerecht werden. Sicherlich haben wir auch für Sie das passende Produkt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Nähere Infos unter: darbo.com.