

Check Up

28 MÄRZ 2020

Back.**Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

Produktneuheiten 2020



Liebe Leserinnen und Leser,



eigentlich wollten wir in der aktuellen Ausgabe Check Up Back.Business über die Highlights der Hamburger Inter-norga berichten. Da die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, wie alle anderen öffentlichen Veranstaltungen im ersten Halbjahr 2020, wegen des Corona-Virus' abgesagt wurde, präsentieren wir in der vorliegenden Sonderausgabe Produktneuheiten ausgewählter Zulieferer der Backwarenbranche. Die Texte wurden von uns nicht redaktionell bearbeitet. Zusätzlich stellen wir das Heft als E-Paper auf unserer Webseite **back.business** online zur Verfügung.

Bleibt zu hoffen, dass sich der Alltag in absehbarer Zeit wieder normalisiert. Mit Blick auf China wird es wohl ein paar Monate dauern. Ob die Stuttgarter Südback wohl wie gewohnt stattfinden kann? Die Organisatoren halten jedenfalls an dem Termin, vom 17. bis 20 Oktober, fest. Auf unsere Nachfrage, ob denn eine digitale Alternative in Form einer virtuellen Messe geplant sei, kam nur eine ausweichende Antwort. Wie so eine virtuelle Messe aussehen könnte, zeigen vom 31. März bis 3. April die Organisatoren der internationalen Messe für Labortechnik mit der virtual lab show. Zwar hat die Messe nicht wirklich etwas mit der Backwarenbranche zu tun, aber vielleicht schauen die Stuttgarter sich das Event mal zur Inspiration an, um für den Fall der Fälle gewappnet zu sein.

In diesem Sinne viel Spaß beim Entdecken toller neuer Produkte!

Herzlichste Grüße und bleiben Sie gesund!

Paola Rentsch, Chefin vom Dienst

Check Up Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
 Fax (040) 30 68 52 - 10
 e-mail: info@back.business

Helmut Schön (+Team)
 Bäckermeister / Techniker
 Coach & Mediator

JhD

Von Bäcker zu Bäcker unabhängig – problemorientiert – praxisnah
www.baeckereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Personal Coaching: > Ursachen erforschen
 > Lösungen erarbeiten > Strategie entwickeln
 > Betriebs- und Produktions-Strukturen erarbeiten

Produktionsberatung: > Technologische Erneuerungen
 > Nährwertberechnung > Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker fachliche Weiterbildung
 Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen für Produktion & Verkauf

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
 Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

Firmenverzeichnis:

Abel + Schäfer / Komplet	4
Backaldrin	21
CSM Bakery Solutions	10
Debag	30
IceCool Systems	22
Jac	24
König Maschinenbau	6
Rego Herlitzius	18
Tchibo Coffee Service	12
Wolf Butterback	16
W&P Bakerygroup	28
Zeelandia	27

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!**

**Integrated[®]
Pesticide
Monitoring**

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
 Tel.: +49 40 84 00 46 57
 hoenig@specialtybrokers.de
 INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

<p>IMPRESSUM</p> <p>Check Up Back.Business erscheint (16 Ausgaben pro Jahr) in der Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt)</p> <p>Geschäftsführer: Manfred Lehmann (v.i.S.d.P.)</p> <p>Redaktion: Redaktion Good Word UG (haftungsbeschränkt) redaktion@back.business Paola Rentsch</p>	<p>Telefon 040/306852-38 rentsch@back.business Kim Eberhardt Telefon 040/306852-42 eberhardt@back.business</p> <p>Anzeigenverwaltung: Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt) Telefon 040/306852-54</p> <p>Abo-Service: Verlagsgesellschaft Ottensen UG Stadtteilmagazin (haftungsbeschränkt) Telefon 040/306852-13</p>	<p>Fax 040/306852-10 abo@back.business www.back.business Gestaltung: Uwe Rohe</p> <p>Druck und Vertrieb: Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt), Ottensener Str. 8, 22525 Hamburg</p> <p>Lizenzgeber: Good Word Publisher Ltd. London, United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland</p>
<p>Bezugspreis: Jahresabonnement (16 Ausgaben) 186 Euro zzgl. Versand und Mehrwertsteuer. Die Kündigung des Abonnements ist mit einer Frist von acht Wochen zum Ende des Bezugszeitraumes möglich. Gerichtsstand ist Hamburg. Check Up Back.Business dient nur der persönlichen Information des Empfängers und darf nicht vervielfältigt werden. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe und Genehmigung des Verlages. Alle Informationen nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.</p>		

Aus Gutem das Beste backen!

Der Markenname KOMPLET steht weltweit für Backwaren von höchster Qualität. Neben dem breiten und qualitativ hochwertigen Standardsortiment, zeichnet Abel + Schäfer / KOMPLET Berlin die schnelle und flexible Bearbeitung kundenspezifischer Produkthanfragen aus. Als kompetenter Ansprechpartner für verschiedenste Ernährungskonzepte mit vegetarischen, veganen, gluten-, weizen- oder laktosefreien Produkten, unterstützt Abel + Schäfer / KOMPLET Berlin seine Kunden dabei, aktuelle Konsumententrends zu erfüllen

Abel + Schäfer / KOMPLET Berlin präsentiert in diesem Frühjahr Neuheiten und Innovationen aus gegebenem Anlass nicht auf den verschiedenen Messen, sondern u.a. hier in diesem Print-Medium:

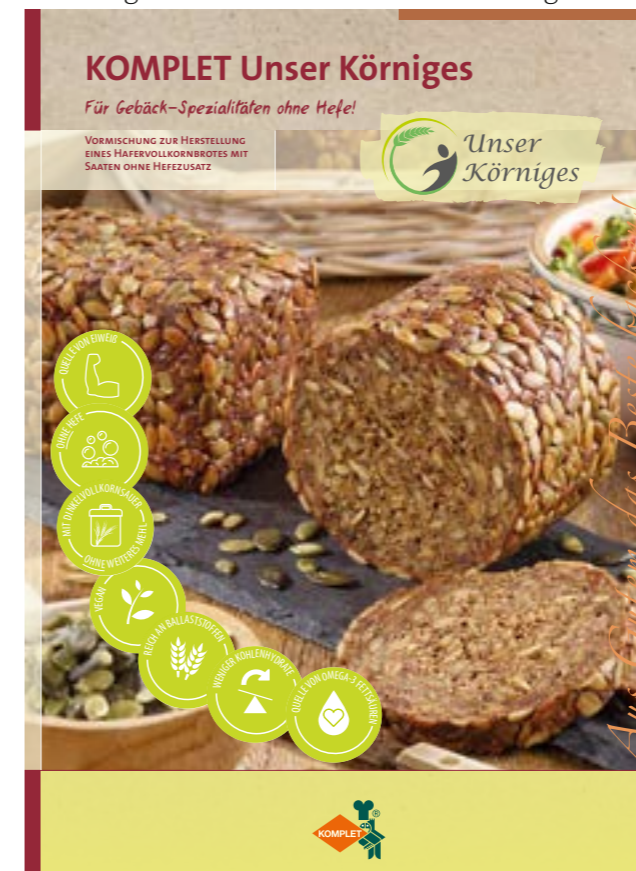
Das Highlight, welches in keiner Kuchentheke fehlen darf: Das Neu-Produkt **KOMPLET Mohn Rühr** für feinste Gebäckkreationen mit einer lockeren und saftigen Krumenbeschaffenheit. Die sehr gute Tragfähigkeit, gepaart mit einer sicheren

und rationellen Herstellung, garantieren ein individuelles und vielfältiges Sortiment an saftigen Mohn-Rührkuchen. Überzeugen kann KOMPLET Mohn Rühr auch durch seinen hervorragend abgerundeten Geschmack mit leichter Mandelnote.

KOMPLET Body & Soul ist die Produktlinie für eine Ernährung mit besten natürlichen Inhaltsstoffen und einem außergewöhnlichen Geschmack! Sie richtet sich an Kunden, die besonderen Wert auf einen hohen Genuss in Kombination mit einer gesundheitsbewussten Ernährung legen:



KOMPLET Unser Körniges, ein echtes Genuss-highlight. Das aus wertvollsten Saaten und ausgewählten Getreiden gebackene, vegane Brot kommt ganz ohne Hefe aus und überzeugt durch



Mit der Vormischung **KOMPLET Body & Soul Cake** zur Herstellung von zucker- und fettreduzierten Gebäcken mit einem hohen Ballaststoffgehalt, lassen sich erstklassige Gebäcke herstellen.



seinen abgerundeten, leicht nussigen Geschmack auf ganzer Linie. Als eine Quelle von Eiweiß und Omega 3 -Fettsäuren mit einem reduzierten Kohlenhydratanteil, steht dieses Brot wie kaum ein anderes für eine moderne und bewusste Ernährung. Neue Rezepturen, die hochwertige KOMPLET Easy Backform und weitere Werbemittel setzen dieses Produkt richtig in Szene.

Diese sind ernährungsphysiologisch interessant und bieten einen außergewöhnlich guten Geschmack.

Um mit **KOMPLET Body & Soul Cake** auch eine jüngere Zielgruppe anzusprechen, wird die Marke **Käpt'n Blaubär**® in Lizenz genutzt. Speziell entwickelte Muffin-Rezepturen, eigens hierfür hergestellte Käpt'n Blaubär Muffin-Formen sowie kultig ansprechende Werbematerialien sorgen für ein stimmiges Gesamtkonzept, welches eine Bereicherung jedes Kuchen-Sortiments darstellt.



König – der Partner für Bäckereien entlang der gesamten Produktionskette

Ob Schnittbrötchen, Hefefeingebäck oder Roggenbrot, – König liefert die passende technische Ausstattung für die Herstellung von verschiedensten Brötchen und Broten. Darüber hinaus forscht der österreichische Maschinenbauer sehr intensiv an den Themen Reinigung und Effizienz. Das Ziel ist es, den Bäckereibetrieben Lösungen zu bieten, um auf aktuelle Herausforderungen reagieren zu können.

Aktuelle Trends in der Bäckereibranche

„Wir sehen eine große Nachfrage nach reinigungsfreundlichen und einfach zu bedienenden Anlagen. Die Themen Reinigung und Wartung sind für viele Bäckereien nach wie vor sehr wichtig, daher werden wir die reinigungsfreundliche „Easy Clean“-Serie auch weiter auf unser Gewerbe- und Industrieprogramm ausweiten,“ sagt König Geschäftsführer Wolfgang Staufer.

Bei König sehe man weltweit ähnliche Trends, wie der Anspruch an kosteneffizientere Maschinen und Prozesse durch leichtere Reinigbarkeit und Wartbarkeit, um Nebenzeiten zu reduzieren. Eine Anlage soll mit Flexibilität auch Zukunftssicherheit bieten, damit neue Produkte einfach eingestellt werden können, wenn sich die Marktanforderungen ändern.

Dazu kommt ein weiterer Trend: „Generell sehen wir eine Entwicklung in Richtung Qualitätsprodukte. Man beschränkt sich wieder auf das Wesentliche: Backen mit hochwertigen Zutaten und dem Brot zum Beispiel mit Langzeitführung die Zeit zu geben, die es braucht,“ führt Staufer aus.

Entwicklungen von König für bessere Reinigung und gesteigerte Effizienz

COMBILINE PLUS EC

Die modulare Brötchenanlage im Easy Clean Design.



Einfache Reinigung, kurze Umrüstzeiten und die Vermeidung von Kontamination werden für Bäckereibetriebe aller Größen immer wichtiger. Aus diesem Grund hat König die Combine plus,



bisher schon Maßstab für hohe Produktqualität, völlig überarbeitet und das „Easy Clean“ Design angewendet.

Neben der hohen Vielseitigkeit für verschiedene Brötchen bietet die Combine plus EC somit eine einfachere Reinigung, Wartung und Zugang zu allen Modulen, um Ausfallzeiten zu minimieren.



Das „Easy Clean“-Konzept ermöglicht verkürzte Reinigungs- und Stillstandszeiten, der neuartige Rahmenaufbau sorgt für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit.

Die Anlage hat eine maximale Leistung von 11.880 Stück pro Stunde in 6-reihiger Arbeitsweise. Mit dieser Anlage können Bäckereien Schnittbrötchen, Schrippen, Kaiserbrötchen, Hamburger, Hot Dog, Rosenbrötchen etc. herstellen.

Das „Easy Clean“ Design sorgt mit einem neuartigen Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit. Mit abgeschrägten Flächen in 45° Winkel können sich weder Mehl noch Teigreste ablagern. Alle Transportbänder sind werkzeuglos für einfache Reinigung entspannbar. Die Anlage bietet großzügige Bodenfreiheit von mindestens 300mm und keine Stellfüße liegen direkt nebeneinander. Beim Design der Anlage wurde weitgehend auf Schrauben verzichtet, sonder eher auf Schweißkonstruktionen, damit sich kein Schmutz ablagern kann. Stüpfelstation, Formstation etc. sind in offenem Design für einfachen Zugang, die formgebenden Werkzeuge sind einfach herausnehmbar und können sauber und geschützt auf einem eigenen Aufbewahrungswagen gelagert werden. Die Maschine ist auch mit UVC Röhren zur Entkeimung der Gehänge ausgestattet. Diese dient zur Entkeimung der Oberflächen und hemmt die Schimmelbildung.

ARTISAN SFM EC

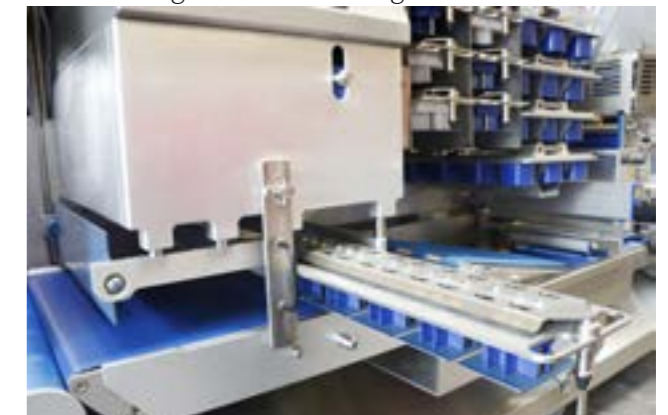
Die Teigbandanlage für gewerbliche Betriebe im Easy Clean Design



Die Artisan SFM EC vereinbart es, sowohl feinporige Teige wie auch grobporige Teige mit hohem Wassergehalt schonend und genau zu verarbeiten, damit wird eine hohe Brötchenvielfalt von Kornecken über Knackfrisch bis hin zu mediterranem Ciabatta erreicht.



Die Teigbandanlage Artisan SFM im „Easy Clean“ Design ist als Modulsystem konzipiert. Sie ist leicht zu reinigen, da die wichtigsten Teile einfach demontierbar sind und sich auf den Oberflächen durch die schräge Flächen und großzügige Beinfreiheit nichts anlagert. Da die Anlage schnell auf unter-



schiedliche Produkte umgerüstet werden kann, ist sie für handwerklich arbeitende Betriebe geeignet.

Die Anlage hat einen Teigdurchsatz von 400 bis



1.200 kg pro Stunde für Brötchen und 400 bis 1.500 kg pro Stunde für Brote. Bei eckigen Brötchen entspricht das einer Leistung von 16.200 Stück/Stunde bei 6-reihigen Arbeitsweise und 45 Hüben/min.

Eine weitere Besonderheit der Anlage ist, dass durch die spezielle Formung des Teigbandes ohne Restteig die Teigmenge zu 100% genutzt wird, andere Systeme haben dagegen Einbußen durch einen Restteig von mehr als 15%.

Formwerkzeuge wie etwa Einsätze der Rundwerkstation, Schneide- oder Stanzwerkzeuge sind ohne Werkzeug einfach wechselbar. Mehl- und Streubehälter sind durch Einschub ebenfalls einfach wechselbar.

KÖNIG QUALITYVAC

Das System für optimierte Produktqualität.

Mit der König Vakuumtechnologie können Brote, Kleingebäck und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden.

QualityVac bietet verbesserte Produktqualität hinsichtlich Frischhaltevermögen, Rösche, Volumen und Stabilität auch bei glutenfreien Gebäcken. Durch Vakuumkühlung optimierte Betriebsabläufe ermöglichen sofortige Weiterverarbeitung des Gebäcks, reduzierte Backzeiten um 10-35%, Einsparung

von Tiefkühlflächen und Ressourcenoptimierung in Bäckereien wie etwa durch sinkende Lohnkosten durch Einsparung von Nacharbeitszeiten.

Brotrücklauf ist in vielen Bäckereien ebenfalls



ein kritisches Thema. Der Einsatz von Vakuumkühlung stabilisiert und kühlt das Gebäck, die Keimzahl wird verringert und man kann teilgebäckene Brötchen oder Feingebäck je nach Bedarf auch kurzfristig im Laden aufbacken oder fertig



gebackenem, stabilisierte Brötchen bei ambienten Temperaturen auftauen lassen. Somit bietet Vakuumkühlung ein neues Logistikkonzept, um besser auf den aktuellen Produktbedarf im Verkauf zu reagieren und die Retourware zu optimieren. Durch ein entsprechendes neues bedarfsgerechtes Konzept können energie- und kostenintensive Tiefkühlflächen und Tiefkühltransporte minimiert werden.

Die QualityVac Anlage ist robust gebaut mit einer komfortablen Einfahrtsrampe und einer ein-

fachen Steuerung mit Touchscreen-Bildschirm und 50 speicherbaren Programmschritten. Die Schraubenpumpe in der Anlage bietet hohe Betriebssicherheit und lange Wartungsintervalle. Die Anlage ist darüber hinaus auch CE-geprüft.

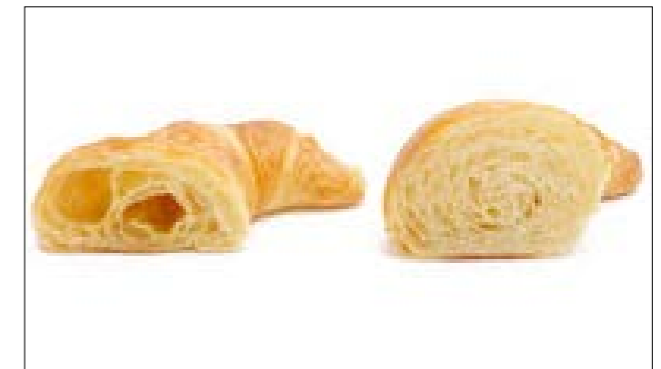


Als Experten in Prozessberatung empfiehlt König die Kombination der Prozesse Backen und Kühlen, wie etwa die völlig neue Version des Stikkenofens **Roto Passat SE** („Save Energy“) und das neue Vakuumkühlssystem QualityVac für einen bis drei



Stikkenwägen.

Die Kombination der Prozesse Backen und Kühlen ermöglicht eine verbesserte Produktqualität, eine raschere Weiterverarbeitung des Gebäcks, die Optimierung von Betriebsabläufen durch beispielsweise kürzere Backzeiten, reduzierte Prozesszeiten und flexibleren Ressourceneinsatz. König hat bei der Südback 2019 die neue Version des Stikkenofens Roto Passat SE vorgestellt – dieser Ofen bietet eine völlig neue, benutzerfreundliche Steuerung und noch höhere Energieeffizienz bei kleiner Stellfläche.



Die König Gruppe

König ist weltweit führend auf dem Gebiet der Herstellung von Maschinen und Anlagen für die Produktion von Backwaren. Seit mehr als 50 Jahren versorgt das Unternehmen mit Hauptsitz in Österreich weltweit Bäckereibetriebe mit hochqualitativen und technisch ausgereiften Bäckereimaschinen, -anlagen und Backöfen. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1966 gilt: Die Produkte müssen den Bäckern dienen und sie in ihrem Handwerk unterstützen. Heute beschäftigt die König Gruppe insgesamt rund 800 MitarbeiterInnen.

Das Programm umfasst die gesamte Produktionskette der Bäckereitechnik: vom Kneten und Mischen, über Teilen und Wirken, Formen und Gären, bis hin zum Backen, Kühlen und Frosten. König bietet in diesen Kategorien Maschinen für gewerbliche Bäckereibetriebe und hat sich in den letzten Jahren weltweit als führender Anbieter von Industrieanlagen und schlüsselfertigen Großanlagen zur Herstellung von Kleingebäck und Brot positioniert.

Ein rundes Paket! Volle Donutpower von Baker & Baker

Soft und lecker, bunt und fancy und clean label – das ist das neue und verbesserte Donutsortiment von Baker & Baker, eine Marke von CSM Bakery Solutions. Vom optimierten, softeren Donutkörper, über ausgefallene Neuprodukte bis hin zur Anpassung von Glasuren an die gestiegenen Lebensmittelanforderungen startet Baker & Baker mit voller Donutpower in das Jahr 2020.

Der neue Donutkörper: soft und lecker

Alle ungefüllten **Baker & Baker Donuts** sind jetzt noch softer und leckerer. Die neuen soften Donuts wurden von Konsumenten getestet und top bewertet. Ab sofort können sich die Fans vom B&B Black Donut, B&B Black Crumble Donut, B&B White Donut, B&B American Choc. Donut und B&B Pinky Donut über das verbesserte Geschmackserlebnis freuen.

Zudem wurden beim **B&B Kids Crunch Donut** und beim **B&B Party Sprinkle Donut** die Glasuren an die gestiegenen Lebensmittelanforderungen angepasst. Die weiße Glasur des B&B Kids Crunch Donuts wird jetzt ohne Titandioxid hergestellt, der B&B Party Sprinkle Donut ist nun ohne Karmin.

Die neuen Donuts: bunt und fancy

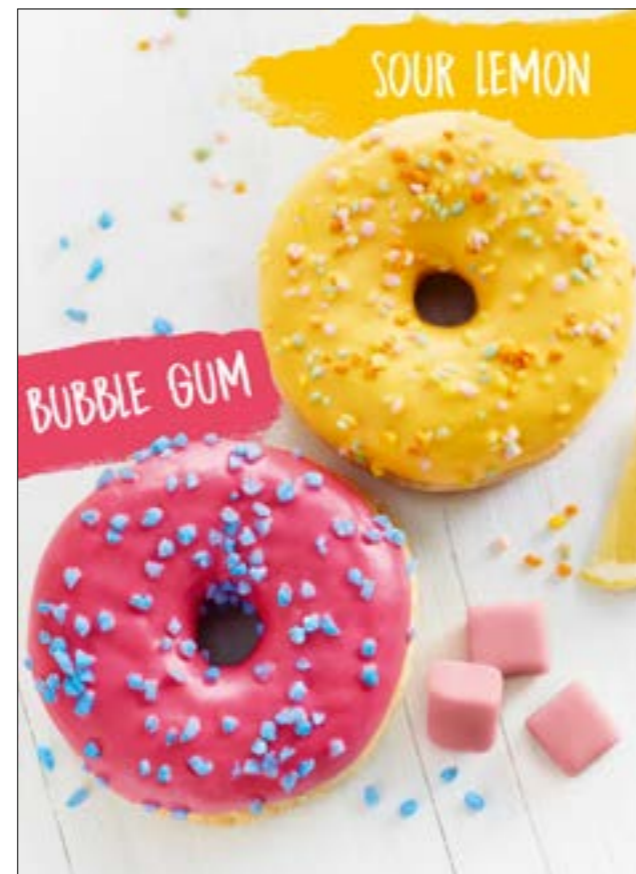
Neu im Baker & Baker Sortiment sind die beiden topped Donuts **B&B Bubble Gum Donut** und **B&B Sour Lemon Donut**. Die bunten, auffälligen Donuts sind sowohl optisch als auch geschmacklich ein echtes Wow-Erlebnis: für Kinder zum Genießen, für Erwachsene zum Erinnern. Ein echter Eyecatcher für jede Theke.

Der B&B Bubble Gum Donut schmeckt nach purer Kindheit mit einem Topping aus süßer, pinker Glasur und Zuckerstreuseln mit Kaugummigeschmack.

Der B&B Sour Lemon Donut sorgt für gute Laune, denn sour macht lustig! Er ist mit einer gelben Zitronenglasur und sauren, bunten Zuckerstreuseln getoppt.

Beide Donuts sind ausschließlich mit natürlichen Aromen und Farbstoffen und mit dem neuen, super soften Donutbody hergestellt.

Ein sortenreiner Karton enthält jeweils 48 tiefgekühlte Donuts à 55g das Stück unterverpackt in vier verkaufsfähige Trays. Das Handling ist convenient und sicher: Einfach 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen und servieren. Ungekühlt sind die Donuts drei Tage verkaufsfähig.



Bunt und fancy: Die neuen Bubble Gum und Sour Lemon Donuts von Baker & Baker, eine Marke von CSM Bakery Solutions.

Starke Ganzjahres-Promotion: die süßesten Mitbringsel des Jahres

Im Jahr 2020 werden die Produkte von Baker & Baker mit einer Ganzjahres-Promotion gepusht. „Die süßesten Mitbringsel des Jahres“-Promotion schafft so regelmäßig saisonale Kaufimpulse im Frühjahr, Sommer und Winter.

Eingeläutet wird das neue Jahr mit der „Frühlings-Gefühle-Wecker!“-Promotion zum optimierten und neuen Donutsortiment von Baker & Baker. Sie umfasst Plakate, Tischaufsteller, Preisschilder und Gebäckföhnchen sowie Tüten oder Boxen

für süße Grüße zum Teilen und Mitbringen – ideal geeignet für „Kaufe 3 für 2“-Aktionen.



Im Zusammenhang mit der Ganzjahres-Promotion bietet Baker & Baker seinen Kunden zudem ein Gewinnspiel. Attraktive Preise locken, denn zu gewinnen gibt es drei iPad Touch! Voraussetzung ist, dass die Baker & Baker Kunden an allen drei Promotions teilnehmen. Dafür müssen sie lediglich ein POS-Foto an das Channel Marketing von Baker & Baker senden. Alle Informationen unter www.baker-baker.de.

Ihre Fragen zum neuen Baker & Baker Donutsortiment und den Promotionsaktivitäten sowie zu allen anderen Produkten von Baker & Baker beantworten gern die Verkaufsberater von CSM Bakery Solutions. Umfassende Informationen gibt es außerdem bei der Service-Hotline 0421/3502-830 oder unter www.baker-baker.de.

Über CSM Bakery Solutions®

CSM Bakery Solutions ist ein weltweit führender Produzent und Lieferant von Backzutaten, Tiefkühlbackwaren und Services für Handwerksbäckereien, den Foodservice-Markt, industrielle Hersteller von Backwaren sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Die Experten von CSM Bakery Solutions betreuen Kunden in mehr als 100 Ländern und profitieren dabei von einem internationalen Netzwerk in den Bereichen Innovation und Produktentwicklung sowie von Produktionsstätten rund um den Globus. Zu den CSM-Traditionsmarken zählen einige der Namen, die im Backwarenmarkt größtes Vertrauen genießen, darunter MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost und Baker & Baker. Weitere Informationen unter www.csmbakerysolutions.com.



Die „Frühlings-Gefühle-Wecker!“-Promotion von Baker & Baker pusht den Donutabsatz.

Neue Kaffeefullautomaten von Tchibo Coffee Service

Kompaktes Design, leistungsstarke Ausstattung, vielfältiges Getränkeangebot: Mit Coffea Delight, Coffea Professional Plus und Coffea Dynamik haben Unternehmen im Außer-Haus-Markt ab sofort die Möglichkeit, ihren Kunden eine noch größere Getränkeauswahl zu bieten. Dabei setzt Tchibo Coffee Service auf die exklusive Qualität des führenden, deutschen Kaffeefullautomaten-Herstellers, leichte Bedienbarkeit und Rundum-Serviceleistungen – die Komplettlösung von der Lieferung bis zur Wartung der Maschinen.

Bei den neuen Kaffeefullautomaten der Coffea-Range von **Tchibo Coffee Service** trifft perfekte Leistung auf maximale Vielfalt. Bis zu 40 verschiedene Kaffeespezialitäten lassen sich schnell und einfach mithilfe des intuitiven Touchdisplays zubereiten. Das Easy Milk System erlaubt zudem die Herstellung von feinsten Milchschaum-Kreationen in unterschiedlichen Qualitäten sowie die Zubereitung von laktosefreien Milchalternativen. Egal ob Miete oder Kauf, zinslose Finanzierung oder Abrechnung nach verbrauchten Getränken, die jahrzehntelange Kompetenz in der Zusammenstellung umfassender Systemlösungen zeigt, dass Geschäftspartner die Auswahl der für sie passenden Nutzung schätzen. Die Coffea Kaffeefullautomaten stellen sich hier breit auf, von investitionsfreien Komplettlösungen mit flexiblen Vertragslaufzeiten, um unkompliziert und günstig neueste Technik zu nutzen, bis hin zum Erwerb der bedarfsgerechten Ausstattung zu TOP Konditionen.

Für jede Küchenzeile: Coffea Delight

Dank ihrer schlanken Maße ist Coffea Delight vor allem für kleine Stellflächen in Bäckereien, Eisdielen oder in Gastronomie und Hotellerie geeignet. Dabei muss der Gast auf Spezialitäten-Getränke nicht verzichten. Neben Espresso, Ristretto, Café Crème, Cappuccino, Espresso Macchiato oder Latte Macchiato bietet Coffea Delight eine Heißwasserausgabe für Teegetränke sowie einen Instantbehälter für Kakaopulver oder Milchtoppings.



Die Kaffeefullautomat ist perfekt geeignet für die Zubereitung von rund 80 Tassen frischen Kaffegetränken pro Tag und bietet dabei maximale Getränkevielfalt auf kleinstem Raum. Dank ihres einfach zu bedienen-den Touch-Displays und den intuitiven Reinigungsprozessen lässt sich der Kaffeefullautomat optimal in die täglichen Arbeitsabläufe integrieren. Im Gebrauch überzeugt die Maschine mit durchdachten Details: Entkoppelte Mühlen garantieren leise Mahlvorgänge, ein einzeln entnehmbarer Profibrüher sichert die lange Lebensdauer der Maschine, der integrierter Eco-Modus sorgt für die Reduktion des Energieverbrauchs. Darüber hinaus verfügt Coffea Delight über spezielle Sensoren, welche die Tropfschale vor dem Überlaufen bewahren. Ein ausklappbarer Tassentisch garantiert eine optimale Unterstellhöhe, wenn kleinere Getränke wie Espresso mit einer



geringeren Füllmenge zubereitet werden. Ein praktisches Detail ist zudem der transparente Bohnenbehälter: Mitarbeiter haben so stets im Blick, wann Bohnen nachgefüllt werden müssen – damit es im täglichen Kaffeegeschäft nicht zu Verzögerungen kommt. „Mit diesem kompakten, und zugleich hocheffizienten Kaffee-Vollautomaten wollen wir vor allem Bäckereien und Büros ansprechen, die wenig Platz zur Verfügung haben und ihren Gästen trotzdem hochwertige Kaffequalität anbieten möchten“, betont Peter Rikowski, geschäftsführender Gesellschafter bei Tchibo Coffee Service. „Coffea Delight ist die perfekte Kombination aus bester Maschinenteknik aus Deutschland und unserer jahrzehntelangen Erfahrung in der Zusammenstellung umfassender Kaffeelösungen.“

Vielfältig: Coffea Professional Plus

Die Coffea Professional Plus ist die ideale Kaffeemaschine für große Standorte mit einem Bedarf von bis zu 180 Tassen am Tag. Das platzsparende, modern-elegante Modell fügt sich in die verschiedenen Standortkonzepte und Umgebungen ein. Rund 40 verschiedene Getränke lassen sich in drei unterschiedlichen Größen zubereiten. Dabei überwacht und steuert der Dynamic Coffee Assist kontinuierlich die Kaffequalität: Sobald der Mahlgrad und die Kaffeemehlmenge einmal voreingestellt ist, justiert die Maschine automatisch nach. Dank des Easy Milk System lassen sich per Fingertipp



heißer als auch kalte Milch sowie heißer Milchschaum produzieren. Damit bietet Coffea Professional Plus größtmögliche Getränkevielfalt – sogar für Liebhaber von Filterkaffee. So ist die Maschine auf Wunsch optional mit der Fresh Filtered Coffee-Funktion erhältlich. Im neuen Filterverfahren wird der Kaffee frisch gebrüht und anschließend zu einem vollmundig schwarzen Kaffee gefiltert. Filterkaffee ist mit rund sechs Prozent Wachstum der Treiber im Außer-Haus-Geschäft.

Betriebe haben die Möglichkeit, bei Coffea Professional Plus zwischen der Topping- oder der Frischmilchvariante zu wählen. Darüber hinaus ist ein optionaler Milchkühler erhältlich, welcher für konstant temperierte und hygienisch gelagerte Frischmilch sorgt, um höchste Milchschaumqualität zuzubereiten.

Leistung und Genuss: Coffea Dynamic

Mit ihrem besonders leistungsstarken Motor produziert Coffea Dynamic bis zu 250 heiße und kalte Kaffeegetränke pro Tag und ist damit vor allem für stark frequentierte Standorte geeignet. Ebenso wie Coffea Professional Plus sorgt Coffea Dynamic mit dem Dynamic Coffee Assist für gleichbleibenden Kaffee-genuss. Zusätzlich ist die Maschine mit dem Dynamic Milk System ausgestattet: Auf Knopfdruck kann heiße und kalte Milch, aber auch heißer und kalter Milchschaum bezogen werden. Der Dynamic Milk Assist überwacht und jus-

tiert fortwährend den Milchfluss in der Maschine und die Temperatur im Kühler nach und sorgt so für eine konstante Milchqualität in der Tasse. Um den Kunden eine Alternative zu Kuhmilch zu bieten, gibt es die Möglichkeit, die Maschine an zwei unterschiedliche Milchbehälter anzuschließen, beispielsweise für Soja- oder laktosefreie Milch, die jeweils separat angesteuert werden. Ebenfalls auf Wunsch erhältlich ist eine Auto-Steam Dampflanze für das perfekte Heißmilch- und Heißschaumergebnis manuell von Hand eingestellt sowie eine 400-Volt-Variante von Coffea Dynamic für die gleichzeitige Kaffee- und Heißwasserausgabe. „Coffea Dynamic ist der Mercedes Benz in unserem Kaffeemaschinenangebot“, betont Peter Rikowski. „Damit bieten wir unseren Kunden eine leistungsstarke und zuverlässige Maschine, die selbst in Stoßzeiten maximalen Kaffeegenuss bietet.“

Weniger Arbeitsaufwand

Selbst in frequenzstarken Phasen ist auf die Kaffeemaschinen der Marke Coffea Verlass. Die Maschinen laufen auch unter punktueller Mehrbeanspruchung störungsfrei. Zudem ist der Betriebsaufwand minimal. So verfügen die Maschinen über eine vollautomatische Systemreinigung. Ein Tastendruck genügt und die milchführenden Teile werden automatisch und HACCP-konform von Ablagerungen und Milchrückständen befreit. Die manuelle Reinigung ist so nur noch einmal pro

Woche notwendig. Durch selbsterklärende und leicht verständliche Schritte auf dem Display der Maschine können die Mitarbeiter einfach und schnell die Maschine reinigen. Der Reinigungsprozess kann somit unkompliziert in den täglichen Arbeitsablauf integriert werden. Zudem reduziert sich der Schulungs- und Wartungsaufwand für das Personal.

Individuell konfigurierbares Display

Das intuitive Touch-Display führt den Anwender gezielt durch das Menü der Maschine. Animierte Darstellungen bieten Mitarbeitern Unterstützung bei der Bedienung. Zudem können spielerisch leicht eine zielgruppen-orientierte Kaffeeauswahl, eigene Rezepte, Bilder und Hintergrundfarben hinterlegt werden. Eigene Tagesangebote oder das Markenbranding lassen sich zudem auf das Display aufspielen und können so während des Getränkebezugs den Gästen präsentiert werden. Das animierte Display informiert über den Status des Zubereitungsprozesses und unterstützt bei der Ausführung

der Reinigungs- und Pflegeprogramme.

Die Maschinen sind zudem mit markenspezifischen Predefines ausgestattet. Das sind voreingestellte Dosierparameter, die perfekt auf die Kaffees von Tchibo Coffee Service und Zusatzprodukte wie beispielsweise Toppingpulver eingestellt sind. Diese werden von den Tchibo Coffee Service-Experten und den SCA-zertifizierten Baristi sorgsam definiert und sorgen für eine schnelle Inbetriebnahme sowie gleichbleibende Genusslebnisse – Tasse für Tasse.

Umfassende Serviceleistungen

Ob klein und kompakt oder vielfältig und leistungsstark: Bei allen Maschinen der Coffea-Range übernimmt Tchibo Coffee Service neben der Lieferung und Installation auch die regelmäßige Wartung der Maschine. Je nach persönlichem Bedarf hat der jeweilige Betrieb die Möglichkeit, ein individuelles Wartungspaket hinzu zubuchen – vom Vollwartungsvertrag bis zur Wartung und Störbeseitigung nach Anforderung. Der telefonische Kundenservice steht innerhalb von

Sekunden persönlich zur Verfügung, bestellte Ware wird innerhalb von 48 Stunden geliefert. Ein eigenes Telemetrie-System, das die Daten aus den Maschinen überträgt und somit für Transparenz sorgt: Kunden loggen sich online in das System ein, Getränkeinformatoren können so direkt abgefragt werden. Tchibo Coffee Service bietet seinen Kunden darüber hinaus maßgeschneiderte Maschinen- und Kaffeetrainings an, welche die Nutzung der Coffea-Kaffeemaschinen unkompliziert und einfach machen. „Erfahrungen in der Praxis haben gezeigt, dass Mitarbeiter nach kurzer Zeit sehr schnell und sicher mit den Maschinen umgehen können“, betont Peter Rikowski, geschäftsführender Gesellschafter bei Tchibo Coffee Service. „Wir wollen unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen anbieten, passend für jeden Bedarf. Der direkte Kontakt ist uns sehr wichtig.“



Wolf ButterBack: Doppelt fruchtig in den Frühling

Mit Beginn des Frühjahrs steigt die Lust auf Gebäck mit frischem Obst.

Da lässt die neueste Kreation von Wolf ButterBack keine Wünsche offen, denn die neue Erdbeer-Rhabarber-Schnitte schmeckt sommerlich und fruchtig. Das feine Gebäck aus lockerem und saftigem Butter-Hefe-Quarkteig ist attraktiv belegt mit leicht

gend zum Backen im Laden. 160 g bringt der Teigling auf die Waage und wird zu 40 Stück im Karton geliefert.

Wolf ButterBack bietet den Saisonartikel von



gesüßten Rhabarberstücken auf einer hochwertigen Erdbeer-Rhabarberfüllung mit 45 % Fruchtanteil. Die eingeschlagenen Seiten der Backware enthalten zusätzlich eine Erdbeer-Rhabarberfüllung. Dies sorgt für ein besonders fruchtiges Geschmackserlebnis und eine lange Frischhaltung nach dem Backen.

Knusprige Butterstreusel runden das Gebäck harmonisch ab und erzeugen eine sehr handwerkliche Optik. Das Produkt eignet sich aufgrund der kurzen Backzeit von nur ca. 15 Minuten hervor-

März bis Juli an, solange der Vorrat reicht.

Knusprige Butterstreusel runden das Gebäck harmonisch ab und erzeugen eine sehr handwerkliche Optik. Das Produkt eignet sich aufgrund der kurzen Backzeit von nur ca. 15 Minuten hervorragend zum Backen im Laden. 160 g bringt der Teigling auf die Waage und wird zu 40 Stück im Karton geliefert.

Wolf ButterBack bietet den Saisonartikel von März bis Juli an, solange der Vorrat reicht.

Optimierte Kirschfüllungen

In regelmäßigen Abständen stellt Wolf ButterBack ausgewählte Produkte auf den Prüfstand und beurteilt neben Form und Teigbeschaffenheit auch die Füllung. Daraus werden mögliche Optimierungen abgeleitet. In diesem Winter standen die Kirsch-

Um die Backstabilität des Kirsch-Vanille-Fächers zu verbessern, passte der Hersteller außerdem die Teigrezeptur an. Der Butterplunderteig ist nun leckerer splittrig und das Gebäck überzeugt durch sein Volumen. So kommt die attraktive Form des Fächers



produkte im Fokus der Überarbeitung. Das Ergebnis ist nun eine für alle deutlich fruchtigere Kirschfüllung mit einer leichten Zimtnote, die ab sofort keine Nüsse mehr enthält.

mit der sichtbaren Doppelfüllung perfekt zur Geltung.

Das Gewicht von 120 g pro Stück bleibt weiterhin unverändert, ebenso der Kartoninhalt mit 60 Stück.

Mini-Butter-Croissant à la française



Ab sofort ersetzt Wolf ButterBack das Mini-Butter-Croissant durch eine splittrigere Variante. Das neue Hörnchen hat eine leicht französische Anmutung durch seine gerade Form und die knusprige Kruste. Der Buttergehalt liegt unverändert bei 24%. Wenn gewünscht, kann das Mini-Butter-Croissant auch ohne Dampf gebacken werden, denn die Oberfläche glänzt durch die Besprühung mit Ei.

Rego Herlitzius hat das Handwerk und Filialbäckereien im Fokus

Für viele Bäcker und Konditoren sind Schlag- und Rührmaschinen in der Vorteilherstellung eine beliebte und häufig genutzte Alternative zu Planeten- und Knetmaschinen. Und das aus gutem Grund: Schlag- und Rührmaschinen produzieren hervorragende Ergebnisse bei der Bereitung von Massen und sind, abhängig vom Einsatzspektrum, Planetenmaschinen in mancherlei Hinsicht überlegen.

Der Bäckereimaschinenspezialist Rego Herlitzius bietet dem Handwerk mit den Schlag- und Rührmaschinen der SM Baureihe ein Maschinensortiment mit Kesselgrößen von 10l bis hin zu 60l. Zur SM-Serie gehören die Maschinen SM 10, SM 20, SM 20 L, SM 40 und SM 60. Durch Kesselgrößen mit Zwischenmaßen und die Anwendung von Adapterringen stehen für jede Maschine zusätzliche Einsatzmöglichkeiten für jeweils gewünschte individuelle Anforderungen zur Verfügung.

Neu für das Handwerk: Die SM 20 L

Als zusätzliche Option für die besonderen Anforderungen des Handwerks hat Rego Herlitzius jetzt eine Variante der Schlagmaschine mit 20 l-Kessel entwickelt. Alternativ zu der Tischausführung SM 20 steht mit der SM 20 L jetzt auch eine Version der Maschine mit Bodenständer zur Verfügung. Die SM 20 L soll Handwerksbetrieben bei der Verarbeitung von Teigmassen im Bereich bis zu 20 Litern ein noch ergonomischeres und damit angenehmeres Arbeiten ermöglichen.

Robuste Bauweise und leistungsstarke Antriebstechnik bei der gesamten SM-Serie

Alle Modelle verfügen über geschweißte Maschinengestelle und sind in Edelstahl ausgeführt. Diese Fertigungsform befördert die Robustheit und die bewährte Langlebigkeit der Rühr- und Schlagmaschinen der SM-Serie. Die Kraft- und Drehmomentaufnahme wird durch die sehr stabile Kesselhub- und Führungskonstruktionen abgeführt.

Die leistungsstarken Antriebe der SM-Baureihe sind trotz ihrer Kraft sparsam, erfüllen die IE Norm und sind somit als energieeffizient in den Leistungsbereichen von 0,75 – 3,0 KW klassifiziert.

Sicherheitsgeprüfte, hygienische und praktische Handhabung

Sicherheit, Hygiene und eine praktische Handhabung spielen für Rego Herlitzius bei der Gestaltung ihrer Maschinen immer eine herausragende Rolle – so auch bei der SM-Serie. Die GS-Zertifizierung für geprüfte Sicherheit bestätigt die hohen Sicherheitsstandards der Schlag- und Rührmaschinen von Rego Herlitzius. Zur Erhöhung der Sicherheit im Betrieb wurde bereits vor Jahren der Schaft der Antriebswellen geändert und ein Sicherungssystem integriert, das sicherstellt, dass die Maschine erst und nur dann läuft, wenn der Rührbesen im Kessel ist, und darüber hinaus die Maschine automatisch aus Sicherheitsgründen selbstständig abschaltet, wenn der Kessel abgesenkt wird.

Das Einspannen der Kessel erfolgt bei den Maschinen der SM-Serie über im Einsatz vielfach bewährte und von den Anwendern geschätzte Schwenkspannhebel. Diese machen die Handhabung der Maschinen in der täglichen Arbeit angenehm einfach und sorgen gleichzeitig dafür, dass die Reinigung der Maschinen entsprechend leicht ausfällt.

Die KesselhöhenEinstellung erfolgt stufenlos und in der jeweiligen Höhenposition selbsthemmend. Filigrane Steuerung für optimale Ergebnisse und



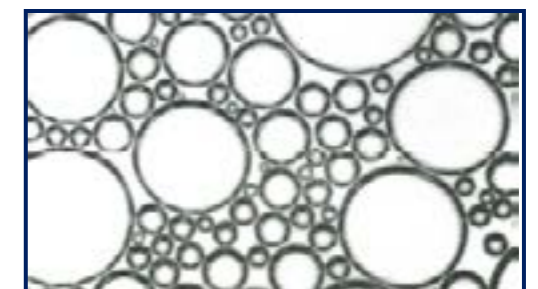
exakte Reproduzierbarkeit

Bei aller Robustheit und Leistungsstärke sind die Maschinen der SM Serie auch sehr filigran einstell- und bedienbar, um beste Ergebnisse bei der Rezeptur erzielen zu können. Die stufenlose elektronische Drehzahlregelung in Verbindung mit der digitalen Zeit- und Abschaltautomatik erlauben ein genaues und reproduzierbares Ergebnis auf der Basis der jeweiligen Rezeptur bis zu einer Arbeitsdrehzahl von 650 U/min. Ein integriertes automatisches Sanft-Anlaufprogramm sorgt für einen

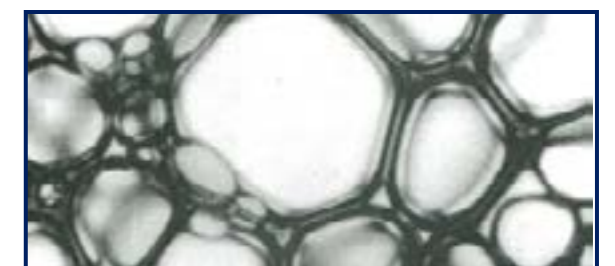
kontrollierten Anlauf des eingesetzten Rührwerkzeuges in der Masse und verhindert ein Aufstäuben der Zutaten. Ein einfaches, optional mögliches Nachrüsten von Gas- bzw. Elektroheizungen vergrößert das Einsatzspektrum der Maschinen und bietet dem Bäcker oder Konditor so zahlreiche weitere nützliche und kreative Nutzungsmöglichkeiten für sein Handwerk.

Taumeltechnik für stabile Massen

Viele moderne Maschinen orientieren sich am Vorbild der Natur. So auch die Modelle SM-Serie. Denn die Taumeltechnik in der Ausschlagverstellung bei den Rührmaschinen von Rego Herlitzius simuliert die klassische menschliche Handbewegung. Der Vorteil eines stehenden oder drehenden Rührwerkzeuges lässt sich unter dem Mikroskop eindeutig und optisch gut sichtbar nachweisen. Die Rührmassen erhalten eine deutlich stabilere Struktur und sind von ihrer Konsistenz her länger stabil und kollabieren weniger schnell. Die Konsistenz der Massen wird durch die Größe der Luft einschüsse maßgeblich beeinflusst. Je kleiner die Einschüsse sind, desto konsistenter und stabiler ist die Masse. Aus diesem Grund ziehen Konditoren häufig Rühr- und Schlagmaschinen den im Einsatzbereich vergleichbaren Planeten- und Knetmaschinen vor, bei denen das Werkzeug im Planetensystem entsprechend kreist.



*Masse mit Schlagtechnik unter Mikroskop



Masse mit Planet-Rührtechnik unter Mikroskop

ROTEC Kreismesser-Schneidemaschinen

Für den Filialeinsatz in Bäckereien und Shops bietet REGO HERLITZIUS mit den Modellen ROTEC und ROTEC SB leistungsstarke, hygienische und sichere Kreismesser-Brottschneidemaschinen an.

Bäckereien und Shops können sich heute im Wesentlichen durch ihren besonderen „Frischeservice“ von den Discountern differenzieren. Wird das Brot ofenfrisch duftend und soeben geschnitten an den Kunden übergeben sind die Anforderungen des Kunden voll erfüllt, dann wird ein positives Image erzeugt.

Mit der ROTEC Serie können auch ofenfrische Brote problemlos sofort geschnitten werden. Dies wird möglich durch eine integrierte Messerbeölung, die in der Dosierung der Ölmenge einstellbar ist zwischen 0 – und 100 Prozent. Dies erlaubt dem Bäcker, nahezu alle Brotsorten mit der Maschine perfekt zu schneiden, ob nun mit oder ohne Öl.



Mit diversen Zusatzfunktionen, wie dem Halbieren oder Aufschneiden nur eines halben Brotes sowie eine Anwahl der zu schneidenden Brotscheibenanzahl, kann die ROTEC jedem Endkunden-Anspruch gerecht werden. Die Auswahl der Scheibendicke zwischen 3 und 25 mm lässt darüber hinaus keine Wünsche offen.

Ein sehr hoher Sicherheitsstandard ist obligatorisch und wird über eine mechanische Haubenverriegelung sowie eine kontrollierte Messerposition via Winkelsensor realisiert. Diese Technik ermöglicht ein optimales Timing zwischen den Start-, Stop- und Bremsfunktionen. Einfaches und schnelles Reinigen ist durch Krümelschubladen im Schneidraum sowie unterhalb der Messerposition gewährleistet.



Das Produktprogramm der ROTEC-Serie umfasst auch eine Variante SB für die Selbstbedienung. Die Schneidemaschine ist ideal für Shop-Systeme oder Filialbäckereien, in denen der Kunde das Brot selber schneidet. Eine einfache Bedienung über drei verschiedene Tasten, mit denen nur die entsprechend gewünschte Schnittstärke angewählt wird, stellt eine komfortable Handhabung sicher. Der Kunde muss lediglich sein Brot in die Maschine einlegen und durch die Auswahlstaste der gewählten Schnittstärke wird das Brot automatisch eingespannt. Die SB-Variante ist auch eine sehr attraktive Lösung für solche Bäckereien, in denen der Platz hinter der Ladentheke eingeschränkt ist.

Backaldrin interpretiert mit **Mein Baguette** den Klassiker neu

Das Baguette ist ein All time-Favorit unter den Backwaren. Mit dem neuen Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin wird der Klassiker zu einem Highlight im Sortiment. Die Rezeptideen der backaldrin-Bäckermeister reichen von klassischem Baguette über Brötchen und Ciabatta bis zum Premium Baguette mit Hartweizen.

Baguette darf in keiner Theke fehlen. Das neue Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin liefert die perfekte Basis für den Klassiker. Es eignet sich



Das neue Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin liefert die perfekte Basis für den Klassiker.

besonders für langzeitgeführte, kühle Teige und lässt sich dank trockener Teige ideal maschinell aufarbeiten und in Kunststoffstapeldielen lagern ohne anzukleben. Bei einer Dosierung von 5 % auf Mehl überzeugen die Gebäcke mit hoher Gärstabilität sowie saftiger Krume und zarter Rösche. „Mein Baguette“ überzeugt zudem mit seiner Viel-



Premium Baguette-Genuss entsteht im kombinierten Einsatz von „Mein Baguette“ und Hartweizen.

fältigkeit in der Anwendung: Vom klassischen Baguette und Brötchen über mediterrane Interpretationen mit getrockneten Tomaten und Oliven, Baguette mit Roggen, Ciabatta bis zu Brötchen mit Weizengrieß. Außerdem eignet es sich auch für Baguettes in Halbback-Verfahren. Nähere Infos gibt es bei den backaldrin-Fachberatern.



Mit dem neuen „Mein Baguette“ von backaldrin gelingen Baguette-Variationen, die sich auch ideal für Snack-Ideen eignen

Cooler Kälte für heißes Backwerk

Interview mit Ulrich Nachtmann, Geschäftsführer der iceCool Systems GmbH & Co. KG

Herr Nachtmann, was hatten Sie vor, dem Fachpublikum auf der Internorga zu präsentieren?

Es sind drei hochaktuelle Themen, bei denen wir auf der Internorga einen Schwerpunkt gesetzt hätten. Erstens unser noch weiter entwickeltes Slow-Proofing-Verfahren, zweitens das Thema Kältemittel und drittens Abwärmenutzung aus der Wärmerückgewinnung.

Fangen Sie doch gleich mal mit der Slow-Proofing-Verfahrenstechnik an. Welche Vorteile hat dieses Verfahren?

SlowProofing von iceCool ist seit vielen Jahren der Begriff für den unbedingten Qualitätsanspruch bei moderner Kälteführung. Die iceCool-Teigkonditionierungsanlagen mit gleichem Namen führen die handwerklichen Teigprodukte der Bäckereien über Nacht in einen sanften Kälteschlaf und konditionieren diese zum nächsten Tag unter optimalen Temperatur- und Feuchtebedingungen. Die soft-steam-Befeuchtung von iceCool garantiert dabei eine permanente Absättigung der Raumluft bereits in der kühlen Lagerphase und danach in der Auftau- und Gärphase. Dies ist nun mal der entscheidende Vorteil gegenüber anderen Befeuchtungssystemen, dass softSteam den Prozess wesentlich länger begleitet als andere Systeme. Diesen gesamten Verfahrensprozess mit der Wechselwirkung aus Temperatur, Luftbewegung und relativer Luftfeuchte moduliert die Touch-Screen-Computersteuerung mit der speziellen iceCool-ICS-Software.

Wie Sie sagen, sind Sie mit dem SlowProofing-Verfahren und softSteam seit vielen Jahren erfolgreich. Was ist jetzt neu dabei?

Das SlowProofing-Verfahren ist von seiner Ur-

sprungsidee auf die Nutzung in der Backproduktion ausgerichtet, also für die Anwendung mit Stickenwagen und auf Abstand positionierten Trägerblechen. In intensiver Entwicklungsarbeit ist es gelungen, den ganz neuartigen Anlagentyp CTS zu konzipieren, der es ermöglicht, diese technologischen Vorteile auch bei der Anwendung mit eng aufeinander gestapelten Gärdielen umzusetzen. Damit können die Bäckereien ihre auf den Punkt gegarten und stabilisierten Teigprodukte in ihre Fachgeschäfte ausliefern. Die Verkaufsmannschaft draußen braucht keine Gärshränke und kann sich ganz auf das Qualitätsbacken konzentrieren.

Gibt es das Kühlen von Gärdielen nicht schon seit Längerem?

Ja richtig, aber eben nur das Kühlen. Es gab ja viel die „2-Raum-Ansätze“. In einer ersten Saugkühlanlage wurden die Produkte abgekühlt. In einer zweiten statischen Kühlzelle wurden die Teiglinge gelagert und meist ohne nennenswerten Garstand ausgeliefert. Aber die Probleme der Bäckereien blieben: Das riskante Garen durch das Verkaufspersonal in den Filialen, damit viele Fehlerquellen und ein hoher Handlungsaufwand. Im Unterschied dazu beherrscht iceCool den ganzen Prozess sicher in einer einzigen Konditionierungsanlage. Ein spezielles Luftkammersystem in Kombination mit dem CTS-Programm der iceCool-Computersteuerung ermöglicht es, während des ganzen Prozesses luft- und steuerungstechnisch an die Teiglinge heran zu kommen. Eben auch in eng aufeinander gestapelten Gärdielen mit engen Luftöffnungen! Auf den Punkt gegarte und gegengekühlte Teigprodukte verlassen die Backproduktion. Über viele Stunden kann in den Fachgeschäften top Qualität mit höchster Sicherheit frisch gebacken werden.



Ulrich Nachtmann, Geschäftsführer der iceCool Systems GmbH & Co. KG



Wofür stehen die Buchstaben CTS?

„Cool-Tray-System“, Dielenkühlungssystem. - Die Welt ist international!

Die neuen Kältemittel sollten ihr zweiter Schwerpunkt sein. Was gibt es zu diesem Thema?

In der EU ist die Abkehr von den hoch-FCKW-haltigen Kältemitteln wegen des enormen Treibhauspotenzials beschlossene Sache. iceCool baut gerade viele Neuprojekte mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ (R774). Eine iceCool-CO₂-Großanlage läuft bereits erfolgreich seit 2013. Allerdings fahren wir nicht eingleisig. Aus gutem Grund, denn auch die natürlichen Kältemittel haben nicht nur Vorteile. Ein neues Kältemittel unter der Bezeichnung R455A verfügt über einen sehr geringen Treibhausfaktor von nur GWP 146 und ist damit eine hochinteressante Zukunfts-Alternative! Wir haben das

sehr früh aufgegriffen und erfolgreich bei namhaften Betrieben realisiert. Das hat bis in die Kälte-Fachwelt für Aufsehen gesorgt. In Fachzeitschriften wurde über diese richtungsweisenden iceCool-Kälteprojekte berichtet.

Da beide Zukunftsalternativen ihre Stärken haben, arbeiten wir für unsere Kunden immer ein Konzept aus, an dessen Ende auch eine klare Empfehlung für den einen oder anderen Weg steht.

Dann ist da noch die Abwärmenutzung. Bei Kälte denkt man da gar nicht so schnell dran. Wie nutzen sie Abwärme und woher kommt sie?

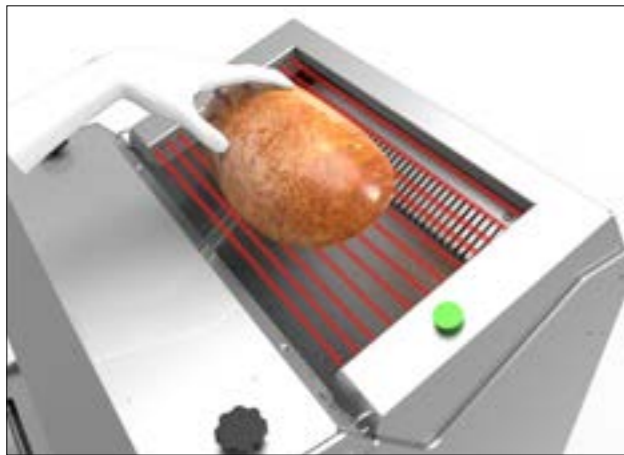
In sämtlichen Gär- und Auftauprozessen in Kälteanlagen ist ein nicht zu unterschätzender Wärmebedarf vorhanden. Unsere Kältemaschinen, aber z. B. auch Öfen, geben Wärme ab. Über Wärmetauscher wird dieser energetische Überschuss eingefangen und an einen flüssigen Wärmeträger, wie z. B. Glykol übertragen. Mit diesem Wärmeträger werden dann Register in den iceCool-Kälteanlagen gespeist. Damit kann auf die bisher gängigen elektrischen Heizelemente komplett verzichtet werden. Ein enormes Energie-Einsparpotenzial. Diese Abwärme-Nutzungskonzepte werden vom Staat darüber hinaus anteilig hoch gefördert.

Herr Nachtmann, wir danken für das Gespräch!



JAC Spezialist für Brotschneidemaschinen

Mit seinem umfassenden Sortiment hat JAC für jeden Bäcker die ideale Brotschneidemaschine. Vom kleinen Tischgerät bis zur semiindustriellen Brotschneidemaschine bietet JAC für die unterschiedlichsten Anforderungen im modernen Bäckereisektor eine geeignete Lösung. Ziel: Komfort, Sicherheit und einfache Bedienung



Mehr denn je zuvor wird heute auf Ergonomie am Arbeitsplatz geachtet, deshalb steht diese auch bei uns im Vordergrund.



AutoMode

Der **Automode** (automatischer Start des Schneidevorgangs bei Einlegen des Brots) spart im Alltag merklich Zeit und Aufwand. Kein ständiges Schließen und Öffnen der Abdeckung, keine Betätigung eines Hebels und optimale Sicherheit dank der Sicherheits-Lichtschranken. Sobald ein Gegenstand oder eine Hand erkannt wird, schaltet die Schneidemaschine sofort in den Sicherheitsmodus und der Schneidevorgang stoppt. Der Automode ist bei den automatischen Gatterschneidemaschinen Picomatic, Eco+ und Face+ und deren Ausführung mit Belölung verfügbar.

Garantierte Schnittgeschwindigkeit und keinerlei vorherige



Einstellungen machen die Mehrformat-Maschine **Swift** für den Dauerbetrieb zur idealen Brotschneidemaschine in der Backstube. Legen Sie Brote gleich welcher Sorte und Größe nebeneinander auf das Zuführband und die Schneidemaschine schneidet sie mühelos nacheinander auf. Die Swift benötigt nicht mehr Platz als eine herkömmliche Gatterschneidemaschine, und ein einziger Mitarbeiter kann mit ihr große Brotmengen schneiden.

Mit seinem breit gefächerten Angebot an Brotschneidemaschinen ist **JAC** heute eine feste Größe auf dem Markt. Die **Varia Pro**, die in zwei Breiten angeboten wird (800 mm und 1000 mm), und die **Slim Pro** mit vertikalem Schneidesystem für minimalen Platzbedarf (600 mm breit) sind in mehreren Ausführungen erhältlich, so dass sie optimal auf das Design im Geschäft



abgestimmt werden können. Ob in Edelstahl oder einer Lackierung Ihrer Wahl – der Bäcker kann selbst auswählen, was am besten zu seiner Einrichtung passt.

Die Zertifizierungen ETL, CE, GL, EAC und PCT sind Garant für das Know-how von JAC im Bereich Hygiene und Sicherheit.

Das vielfältige Sortiment an Brotschneidemaschinen wurde 2018 mit dem Know-how der deutschen Marke **Wabäma** um zwei unverzichtbare Modelle erweitert, die **R400** Stand und die **R400ex** Einbau, die sich perfekt in die Verkaufstheke integrieren lässt, um mehr Platz für die Präsentation der Backwaren zu lassen.

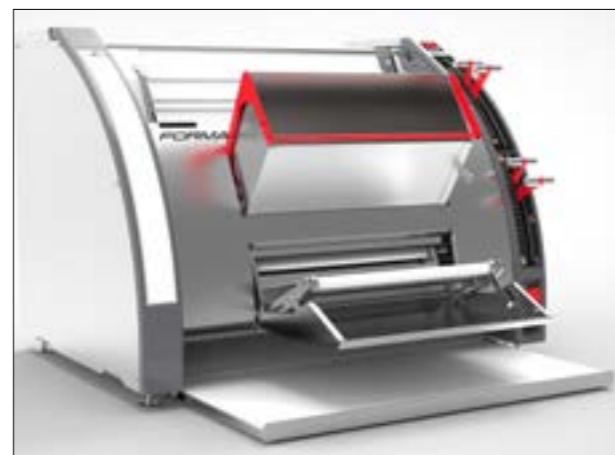
Teigverarbeitung als zweiter Schwerpunkt

Das Know-how von **JAC** beschränkt sich nicht auf Brotschneidemaschinen. Seit über 20 Jahren hat sich JAC auch in der Teigverarbeitung einen Namen gemacht. Dank der Spezialisierung auf Teigteilung, Formgebung, Wirken und Teigführung findet der Bäcker alles, was ihm die Arbeit erleichtert und bei der Diversifizierung seiner Produktion hilft.



Zur Diversifizierung des Backwarenangebots ist die Teigteilungs- und Formmaschine Paniform ideal. Dank des vollautomatischen Verarbeitungszyklus und der Auswahl aus über **100 Gittern** bietet sie dem Bäcker alle Möglichkeiten eines umfassenden Produktsortiments ohne größeren Aufwand.

Die Möglichkeiten des Teigformens sind mit **JAC** nahezu unbegrenzt. Von der kleinen Baguette-Wirkmaschine „Tradition“ Rollform über die Forma, die unter anderem auch die Herstellung flacher Pita-artiger Brote ermöglicht, bis hin zur Hochleistungs-Langwirkmaschine Optima kann der Bäcker ganz nach Herzenslust auswählen.



Sauerteig – ein wichtiger Pluspunkt für die Bäckerei von heute. Mit seiner Sauerteigmaschine **Tradilevain** ist **JAC** Vorreiter in diesem Bereich. Die Maschine ist in drei Größen erhältlich und vereinfacht die Aufbewahrung des Sauerteigs von einem Tag zum nächsten.

Jung Hefeteig-Traum Pur

Süße Hefengebäcke sind für den Bäcker ein Segment mit großem Potenzial und zählen neben belegten Brötchen für den Verbraucher zu den beliebtesten Snacks vom Bäcker. Besonders das Frühstücksgeschäft ist die Domäne des backenden Handwerks, denn Frühstücks-

Snacks sind das wichtigste Außer-Haus-Geschäft für den Bäcker.

Für dieses enorme Potenzial hat **Zeelandia** etwas ganz besonderes entwickelt: Jung Hefeteig-Traum Pur ist die Innovation für eine ultimativ saftige, aromatische und einzigartige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt mit Vorteig. Ein aromastarker Vorteig sorgt für eine extra weiche Krume und unverwechselbaren, reinen Hefefeinteiggeschmack wie von Großmutter gebacken. Zudem ist das Produkt in Clean Label Qualität absolut gelingsicher und ganz flexibel in der Anwendung für eine grenzenlose Gebäckvielfalt. Um die gestiegene Nachfrage nach to-go-Produkten zu bedienen, lassen sich die Gebäcke des Konzepts **Frühstücksgenuss mit Hefeteig-Traum Pur** problemlos – ohne Kleckern – unterwegs verzehren. Dadurch ist der Suchtfaktor garantiert: „Einzigartig. Clean Label. Flexibel.“

WP 2020 – Zukunft gestalten

Klimaschutz und Nachhaltigkeit sind Themen, die die Bäcker als auch ihre Kunden immer mehr bewegen. In den Backstuben verbraucht vor allem der eigentliche Backprozess viel Energie. Daher kommt einem energetisch optimierten Backofen eine besondere Bedeutung zu. Klimaneutral backen Betriebe im Holzbackofen PELLADOR und im thermoölbetriebenen MATADOR TH, wenn das Thermoöl mit Biomasse erwärmt werden kann. Mit dem neuesten Stikkenofen ROTOTHERM Green können Bäcker auch Ihre CO₂-Emissionen bis zu 28,7 Prozent senken. Sehr energieeffizient ist auch WP VACUUM COOLING, dass dank seines besonders schonendenden Verfahrens Backwaren längere Stabilität, Rösche und Haltbarkeit verleiht.

Holzbacken mit dem PELLADOR

Im PELLADOR gelingen aromatische Holzofenbrote mit unvergleichlichem Geschmack. Das typische Holzofenaroma entsteht durch die offene Flamme, die direkt in den Backraum brennt. Das Ergebnis sind Brote mit optimalem Volumen, zart-splitternder Kruste, saftigster Krume und langer Frische. Befeuert wird der PELLADOR mit Holzpellets, also einem nachhaltigen Energieträger aus natürlichen, nachwachsenden Ressourcen.



CO₂-neutral backen mit dem MATADOR TH

Der Etagenofen MATADOR ist weltweit ein Begriff für höchste Backqualität mit gleichmäßigen, jederzeit reproduzierbaren Backergebnissen – und zwar über Jahrzehnte hinweg. Mit dem MATADOR TH können Bäckereien zudem klimaneutral backen.



Denn der Ofen kann mit der Energie aus Biomasse, wie Schnittgut oder Pellets beheizt werden. Die Energie wird über einen Wärmetauscher auf den Energieträger Thermoöl übertragen. Beste Backergebnisse und eine nachhaltige Produktion lassen sich so aufs Beste kombinieren.

ROTOTHERM Green

Die neueste Generation der Stikkenofen-Familie ROTOTHERM Green ist so energieeffizient, dass



sie bis zu 28,7 Prozent weniger Energie verbraucht als die Vorgängermodelle, und zwar unabhängig davon, ob die Öfen mit Gas oder Öl betrieben werden. Im Umkehrschluss bedeutet das: Mit einem neuen ROTOTHERM Green wird dementsprechend auch weniger klimaschädliches CO₂ verursacht.

WP VACUUM COOLING:

Der Schlüssel zur Wirtschaftlichkeit In der Vakuumzelle VACUSPEED kühlen ofenheiße Produkte innerhalb weniger Minuten auf Schnitt- und Verpackungstemperatur ab. Das spart Ihnen viel Energie im Vergleich zur konventionellen Kühlung, auch während der Lagerung und des



Transports, und reduziert den Zeitaufwand fürs Abkühlen. Das verkürzt vor allem die Produktionsdurchlaufzeit, sodass die Kapazität steigt und mehr produziert werden kann. Außerdem ist VAKUUM COOLING viel schonender als herkömmliche Kühlverfahren. Dadurch erhalten Backwaren mehr Rösche, Stabilität und eine längere Haltbarkeit.

Belaugen mit der ALLROUND 2020

Die ALLROUND erbringt Höchstleistung fürs Handwerk. Die schnellste Belaugungsanlage ihrer Klasse wird erstmals auf der Internorga 2020 mit neuesten Features vorgestellt. Bei der ALLROUND 2020 sind alle prozessrelevanten Teile aus blauem Kunststoff, der ausfahrbare 180-Liter-Laugentank ist über eine seitliche Klappe besonders einfach zugänglich und Gasdruckfedern am Auslauftisch erleichtern das Abklappen. Optional gibt es ein flaches Blech-Ablegeband, das das Verziehen der Teiglinge beim Ablegen verhindert.

WP 2020 ist Ihre Technik für Ihre Zukunft

WP Bakerygroup löst Detailprobleme, denn die Unternehmensgruppe bietet für jeden Prozessschritt genau die benötigte Technik. Das beginnt beim Kneten mit dem Spiralknetter **KRONOS**. Es gibt ihn als robusten Standard-Knetter bis hin zum High-Tech-Modell als KRONOS digital, dem ersten intel-



ligenten Knetter, der den Knetprozess immer zum richtigen Zeitpunkt stoppt. Die Vielfalt setzt sich fort mit dem Teigteiler und Rundwirker MULTIMATIC in drei Varianten für den handwerklichen bis hin zum semi-industriellen Einsatz. Und natürlich gibt es unseren legendären Etagenofen MATADOR in diversen Größen und mit unterschiedlichen Ausstattungen.

MONSUN-Backtechnik für handwerkliche Premium-backwaren

Das von DEBAG patentierte MONSUN-Backsystem ist besonders ressourcenschonend und eignet sich hervorragend für die Herstellung handwerklicher Premium-Backwaren

Mehr backen, weniger verbrauchen und dabei eine konstant hohe Backwarenqualität erzielen – so könnte man die wichtigsten Vorteile zusammenfassen, die die MONSUN-Backtechnik bietet.

Zu den konkreten Vorteilen gehören eine bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*. Denn durch die wechselseitige Luftbewegung beim MONSUN-Backsystem entsteht kein Strahlungsschatten, wodurch das Backblech wesentlich dichter belegt werden. Darüber hinaus sind MONSUN-Öfen höchst energieeffizient: Durch das Prinzip der direkten Wärmeübertragung und einen sehr niedrigen Anschlusswert (ab 34,5 KW) lässt sich der Energieverbrauch deutlich reduzieren. In Kombination mit cleveren Lösungen wie Herabschalten und Abwärmenutzung kann der ohnehin niedrige Energieverbrauch von MONSUN-Öfen noch weiter gesenkt werden. Ein weiterer Vorteil: Auch weiche und bereits vollgarige Teiglinge lassen sich in MONSUN-Öfen noch hervorragend abbacken.

Alle Vorteile der MONSUN-Backtechnik im Überblick:

- bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*
 - bis zu 50 % weniger Energieverbrauch*
 - minimaler Platzbedarf durch kompakte Bauweise
 - maximale Backfläche – bei minimaler Stellfläche
 - optimale Gebäckentwicklung – auch bei weichen und reifen Teigen
 - direkte, intensive Wärmeübertragung – für eine lang anhaltende Frische der Backwaren
- Die MONSUN-Backtechnik gibt es als Stikken- oder Etagenbackofen für die Backstube und auch als Ladenbackofen für die Filiale.

* als bei vergleichbaren Ofenmodellen

DECON Backen, Garen und Dämpfen



Der DECON Ladenbackofen ist ein echtes Multitalent: Ob Backen, Garen oder Dämpfen – mit dem DECON können sowohl knusprig frische Backwaren, warme Snacks als auch Klein- und Feingebäcke zubereitet werden.

• Premiumbacken: Durch die feinstufig einzustellende Lüfterdrehzahl gelangen selbst Klein- und Feingebäcke von höchster Qualität – wie beim Bäcker.

• Schnell und gleichmäßig Dämpfen: Der DECON überzeugt durch schnelle Dampferzeugung, kurze Aufheizzeiten und eine optimale Dampfverteilung. So gelingen auch gedünstetes Gemüse und gegrillter Fisch in Spitzenqualität.

• Punktgenau Garen: Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Inneren des Gargutes und gibt die noch verbleibende Garzeit an. So können im DECON selbst anspruchsvolle Fleischgerichte mühelos zubereitet werden.

Variantenvielfalt durch flexible Modulbauweise – ideal für moderne Ladenbaukonzepte

Durch die clevere Modulbauweise lässt sich die DECON-Backofenstation höchst individuell zusammenstellen – je nach Platzbedarf, Backmenge,

Sortimentsbreite und -tiefe des Kunden. Die DECON-Produktfamilie umfasst:

- DECON 5 (max. 5 Bleche à 40 x 60 cm, Backfläche: 1,2 m²)
 - DECON 12 (max. 12 Bleche à 40 x 60 cm, Backfläche: 2,88 m²)
 - DECON 5/5 (2 Backkammern mit jeweils 5 Blechen, Backfläche gesamt: 2,4 m²)
 - DECON 12/5 (2 Backkammern, eine mit 12 und eine mit 5 Blechen, Backfläche gesamt: 4,08 m²)
- Bildunterschrift: DECON 5/5 mit Gärraum, DECON 12 mit Untergestell und DECON 12/5.

Neu: One-Touch Steuerung mit innovativem Split-Screen-Display

Warum nicht mit einer Steuerung zwei Öfen bedienen? Die neue One-Touch-Steuerung macht dies möglich. Über das zweigeteilte Display (Split Screen) kann der Nutzer nun beide Öfen der DECON-Backstation steuern – und die Backparameter je Ofen ganz individuell einstellen.

Über das 7 Zoll große Grafikdisplay lassen sich beide Öfen per „Touch“ wie auf einem Smartphone kinderleicht und intuitiv bedienen.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- einen erhöhten Bedienkomfort,
- einen schnelleren Überblick über die Backprozesse in beiden Öfen,
- geringere Anschaffungskosten (nur ein Steuerungsdisplay)

DECON in neuem Design und mit neuer One-Touch-Steuerung

e.CLEAN 500 – die erste automatische Ofenreinigung mit 500-Tage-Nachfüllzyklus. Sie 500 Tage um nichts kümmern müssen.

DEBAGs automatisches Ofenreinigungssystem e.CLEAN 500 macht's möglich. Einmal befüllt reicht der Reinigungsmittelvorrat mindestens 500 Tage* lang.

Das Nachfüllen erfolgt ganz bequem durch den DEBAG-Kundendienst. Damit entfällt für den Ofenbesitzer auch der Aufwand für Einkauf, Lagerung und Entsorgung des Reinigers. Dosierung und Programmstart erfolgen automatisch, sodass keinerlei Bedienerinteraktion mehr notwendig ist. Darüber hinaus ist das Reinigungsmittel HACCP-zertifiziert.

e.CLEAN 500 sorgt für deutlich weniger Arbeitsaufwand im Rahmen der Ofenreinigung. So kann sich das Personal in der Filiale voll und ganz auf das Konzentrieren, was wirklich zählt: eine gute Kundenberatung.

*Bei Einhaltung der empfohlenen Reinigungsintervalle.



WELCHE FLÜÜGEL DÜRFEN'S SEIN?



TRINKTRENDS IM AUSSER HAUS MARKT



**GETRÄNKE WERDEN IMMER HÄUFIGER ZU
SNACKING-ZEITEN KONSUMIERT**

2 VON 3 KÄUFERN KONSUMIEREN IHR GETRÄNK BEREITS UNTERWEGS/TO GO.¹



BÄCKEREI-KUNDEN ERWARTEN GEKÜHLTE AFG GETRÄNKE

FAST JEDER 2. BÄCKEREI-KUNDE KAUFT DORT KALTGETRÄNKE.²

MIT RED BULL UMSATZPOTENTIAL REALISIEREN



ERFÜLLEN SIE DIE BEDÜRFNISSE IHRER SHOPPER.

JEDER 5. WÜNSCHT SICH ENERGY DRINKS IN BÄCKEREIEN.¹



**SETZEN SIE DURCH EINE SICHTBARE PLATZIERUNG
KAUFIMPULSE UND REALISIEREN SIE UMSATZPOTENTIAL.**

ÜBER 60% DER KÄUFE VON KALTGETRÄNKEN IN BÄCKEREIEN SIND SPONTAN.²



SPRECHEN SIE UNS AN!

 info.de@redbull.com

Red Bull Deutschland GmbH | Osterwaldstrasse 10 | 80805 München

Quellen: ¹ Appinio + Red Bull, Befragung „Getränke in Bäckereien“, D Gesamt, n=500

² 2019 CREST, NPD Group, ausser Haus Gesamtmarkt, Ø-Ausgaben pro Gast in €, MAT 09.2008 – MAT 09.2018