



# MIT ZUKUNFT GEBACKEN

Wer nach den Sternen greifen möchte, landet bei Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik. Dank unserer wegweisenden Prozesskompetenz garantieren wir Ihnen nicht nur maximale Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit, sondern vor allem optimale Backergebnisse – 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr. Das senkt Ihr Investitionsrisiko auf ein Minimum und bringt Sie auf direktem Wege in die Zukunft der industriellen Backtechnologie.

**Infos: +49 (0) 7141 / 202 0**  
**[www.wpib.de](http://www.wpib.de)**



**Save the date:**  
**iba 2012 - München**  
**16. – 21.09.2012**  
**Halle B4 Stand 110**

INNOVATIVE  
BACKTECHNIK  
SEIT 1877



**Werner & Pfleiderer**  
Industrial Bakery Technologies

## Warten auf München

So langsam beginnt der Endspurt. Kaum ein Tag, an dem ich nicht E-Mails von Standbauern, Hostessenservices, Caterern oder Eventmanagern in meinem Posteingang finde, die allesamt ihre Dienste für die iba in München anbieten. Ob das nun der Globalisierung oder der gegenwärtigen Wirtschaftskrise geschuldet ist, weiß ich nicht, aber die Angebote kommen aus ganz Europa. Wege scheinen selbst bei real und nicht nur digital zu transportierenden oder zu erbringenden Leistungen keine Rolle mehr zu spielen. Anders ausgedrückt, manchem Anbieter scheint es egal zu sein, ob am Ende eines Auftrages noch Gewinn übrig bleibt, solange überhaupt noch Aufträge reinkommen und wenigstens die Kosten gedeckt sind. Die Wirtschaftskrise hat Europa fest im Griff und sie bewirkt vor allem eines: schnellere Strukturveränderungen, auch in der Backbranche.



++ Hildegard M. Keil  
E-Mail: keil@foodmultimedia.de

Für die meisten Aussteller auf der iba ist Europa allerdings nur ein Markt unter mehreren und bei vielen nicht einmal mehr der stärkste. Die neuen Wachstumsmärkte in Asien, Arabien, Afrika und Lateinamerika werden auf der iba neue Akzente setzen. Teigteiler für spezielle chinesische Teige, Multifunktionslinien, mit denen sich erst einmal austesten lässt, welche Produkte auf Dauer erfolgreich sind, Steuerungen, die die komplette Maschinenbedienung in die Rezepturdatenbank integriert haben, Prozesslinien für gefüllte Fincakes – das alles hat mit Eurozentrismus nichts mehr zu tun, sondern ist Ausdruck der Bereitschaft, sich mit den Bedürfnissen und Anforderungen der neuen Märkte auseinanderzusetzen. Auch aus diesem Blickwinkel betrachtet wird die iba 2012 ein spannendes Ereignis werden.

Für die Backmittel- und Backgroundstoffhersteller galt die Anforderung, sich örtlichen Märkten anzupassen, übrigens schon immer. Das dürfte einer der Gründe sein, warum man die beiden weltweit Größten dieser Branche, Puratos und CSM, in München auch vergebens suchen wird. Beide haben erkannt, dass ihr Geschäft lokal ist und sie deshalb auf nationalen oder regionalen Messen sehr viel näher an ihre Kunden herankommen als auf einer internationalen Messe im fernen Deutschland. Auch das wird die Messe verändern.

Ach ja, noch was wird fehlen – das Oktoberfest. Das beginnt zwar sowieso schon im September, aber in diesem Jahr erst nach Abschluss der iba, sorry. Aber die Messeaussteller werden die Besucher dafür entschädigen und „home-made“ Gaudi-Partys organisieren – und ab einem gewissen Promillegehalt im Blut ist es auch egal, ob das nun die echten Wies'n waren oder nur ein Wies'n-Fake.

Also: Kommen Sie nach München, es wird absolut spannend und nirgendwo bekommen Sie in so kurzer Zeit so viele Ideen und Anregungen für Ihren Betrieb zu Hause. Die Reise lohnt sich. Wenn Sie mögen, schauen Sie auch bei uns vorbei. Wir haben zwar nur einen Stand, der so klitzeklein ist, dass selbst spanische Standbauer von diesem Auftrag Abstand nehmen würden, aber dafür ist er garantiert hoch informativ – Halle A 2, Stand 144. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns darauf, Sie dort zu treffen.

Herzlichst Ihre

Hildegard M. Keil



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

Die Business-IT-Lösung für  
Ihr gesamtes Unternehmen

Erfolg ist eine  
Frage des Systems



HACK AG



BESUCHEN SIE UNS!  
Halle A6, Stand A6.320  
16. bis 21. Oktober 2012  
in München

**Schneller.  
Zuverlässiger.  
Produktiver.**

Erfolgreiche Unternehmen der Brot- und Backwarenbranche setzen weltweit auf das CSB-System. Die HACK AG auch: „Was unsere Partnerschaft mit der CSB-System AG auszeichnet? Das Vertrauen auf einen verlässlichen IT-Partner, der uns dabei unterstützt, unsere Ziele optimal umzusetzen.“

Peter Hack, Vorstandsvorsitzender  
der HACK AG

**CSB-System AG**

An Fürthenrode 9-15, 52511 Geilenkirchen  
info@csb-system.com  
www.csb-system.com





## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [\*\*info@foodmultimedia.de\*\*](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**