



Meistermarken: Schoko-Nougat

Abel & Schäfer: Schoko mit Füllung

Meistermarken Schokomuffin

Hiestand 1313

Hiestand 23161

Generationsfrage

TK-Muffins, die nur noch aufgetaut und serviert werden – da kommt es nicht darauf an, was der Bäcker davon hält, sondern darauf, wie der Verbraucher die Ware (ein)schätzt. Mit fünf verschiedenen Testerpanels wagte sich brot+backwaren in die Kuchenschlacht und siehe da, es kommt nicht zuletzt auf die Altersklasse der Konsumenten an.

Markante, weil zum Teil unerwartete Ergebnisse: Den Senioren waren die Schokomuffins zu dunkel. Die Farbe erinnerte sie stark an verbrannte Kuchen. Die Kinder zeigten sich ebenfalls nicht als Schokomuffin-Fans und verweigerten deren Test so umfangreich, dass wir in dieser Altersklasse dafür kein Ergebnis vorzeigen können. Auf viel Zustimmung bei den Kids stießen dagegen die Vanillemuffins, was vermutlich mit ihren Aromaerfahrungen zu tun hat. Vanillearoma „lernen“ Kinder sehr früh und intensiv kennen. Die meisten Babyflaschen-Nahrungen sind mit Vanille bzw. Vanillin aromatisiert. An zweiter Stelle folgten bei der jüngsten Testgruppe die Apfelmuffins. Weshalb wir auch nur diese beiden Testteile einbezogen haben. Ihre echten Fans fanden die Schokomuffins dagegen bei den Jugendlichen, die übrigens auch die einzige Gruppe war, die von sich behauptete, nahezu täglich

Muffins auf dem Speiseplan zu haben. Ähnlich wie dem Vanillearoma erging es auch dem Erdbeearoma im einzigen Erdbeermuffin im Test. Kinder und Jugendliche, die das intensive zugesetzte Aroma offenbar aus Joghurt und Quarkzubereitungen kennen, fahren darauf ab. Die Jungerwachsenen und auch die Hausfrauen verteilen ihre Vorlieben unterschiedlich. Nur die Senioren, die sahen die Sache zweigeteilt: Meistermarken anschauen, Abel & Schäfer-Mini essen. Bei allen positiv bemerkt wurde bei den Erdbeermuffins übrigens die Hagelzuckerbestreuung auf der Oberfläche.

1. Vanille Muffins

Vier Vanillemuffins und ein schwarz-weißer waren gemeinsam angetreten. Jugendliche und Jungerwachsene haben offenbar keine große Affinität zu Vanillegebäcken.

Getestete Produkte

(da Hiestand gegenwärtig einen Produktwechsel vornimmt, haben wir die „alten“ wie „neuen“ Sorten getestet)

- ➊ **Vanille inklusive einem schwarz-weiß-Muffin**
 - Dawn Vanilla
 - Hiestand Vanilla (alt, 1312)
 - Meylip (Banquet d'or) Vanilla
 - Hiestand Vanilla (neu 23160)
 - Meistermarken Black & White
- ➋ **Schokomuffin**
 - Meistermarken Schokomuffin
 - Hiestand (alt, 1313)
 - Hiestand 23161
 - Crown schokolade
 - Meylip Banquet d'or
 - Abel & Schäfer Mini Muffin Double Chocolate
 - Dawn Double Chocolate
 - Dawn Chocolate Chip
- ➌ **Apfelmuffins, zum Teil mit Zimt**
 - Meistermarken Apple Cinnamon
 - Meistermarken Apfel
 - Crown Apfel Zimt
- ➍ **Blaubermuffins inklusive einem Erdbeer-Minimuffin**
 - Meistermarken Happy Heidelbeer
 - Dawn blueberry
 - Hiestand (alt, 1314)
 - Hiestand 23162
 - Crown Blaubeer
 - Meylip Banquet d'or Blaubeer
 - Abel & Schäfer Mini Erdbeere
- ➎ **mit Schokocreme gefüllte Muffins**
 - Meistermarken: Schoko-Nougat
 - Abel & Schäfer: Schoko mit Füllung

Kids und Senioren: Vorlieben für Vanille; Favoriten und ihre Noten

	Kids	Senioren
Oberfläche	Banquet d'or 9,33	Meistermarken Black & White 9,66
Form	Hiestand alt 8,83	Banquet d'or 9,83
Farbe	Dawn 8,83	Dawn Vanilla 10,00
Größe	Dawn 9,33	Dawn Vanilla 9,16
Appetitlichkeit	Hiestand alt 9,00	Meistermarken Black & White 9,66
Geschmack	Hiestand alt 9,00	Hiestand neu 9,16
Softigkeit	Hiestand alt 9,00	Meistermarken Black & White 9,66
Süße	Hiestand alt 9,50	Hiestand neu 9,5
Saftigkeit	Meistermarken Black & White 8,83	Meistermarken Black & White 9,66
Gesamteindruck	Hiestand alt 8,83	Meistermarken Black & White 9,33



Crown Schokolade

Meylip Banquet d'or

Abel & Schäfer Mini Muffin Double Chocolate

Dawn Double Chocolate

Dawn Chocolate Chip

Sie zogen in allen Kategorien die Muffins vor, die zumindest zur Hälfte aus Schokoteig bestanden. Form und Farbe des neuen Hiestand-Vanillemuffins zogen die Hausfrauen vor, bei Größe und Oberfläche gaben sie dem Meylip-Muffin (Banquet d'or) den Vorzug. Wenn es jedoch darum ging, die „inneren Werte“ wie Geschmack, Softigkeit, Süße und Saftigkeit zu bewerten, hieß auch ihr Favorit „Black & White“ und so landete der auch bei den Hausfrauen in der Gesamtbewertung auf Platz 1.

Ähnlich sortierten auch die Kids, allerdings mit andern Protagonisten. Bei Appetitlichkeit, Geschmack, Softigkeit, Süße gefiel ihnen der „alte“ Hiestand-Muffin am besten und er bekam auch mit weitem Abstand (1,5 Punkten) die beste Gesamtnote, nämlich 8,83 im Durchschnitt. Farbe und Größe fanden die jüngsten unserer Tester beim Dawn-Muffin am reizvollsten, ebenso die Oberfläche des Meylip (Banquet d'or) Vanillemuffins. Lediglich bei der Saftigkeit schlossen sie sich den Vorlieben der Älteren für den Schwarz-Weiß-Muffin an.

So wie die Kids den „alten“ Hiestand-Muffin mögen, begeisterten sich die Senioren bei Geschmack, Geruch und Süße für den neuen

Hiestand-Muffin. Farbe und Größe fanden sie allerdings beim Dawn-Muffin besser und in Sachen Form begeisterte sie der Meylip (Banquet d'or)-Vanille-Muffin. Oberfläche, Appetitlichkeit des Aussehens, Softigkeit und Saftigkeit bewerteten sie beim Schwarz-Weiß-Muffin am höchsten.

2. Schokomuffins

Die Schokos machten mit acht Prüflingen die größte Gruppe in diesem Test aus. Wie schon erwähnt, fanden die Schokomuffins ihre Fans vor allem bei den Jugendlichen, die sich als „echte Muffin-freaks“ bezeichneten und es in der Spitze bis auf vier Muffins pro Tag bringen. Die Jugendlichen legten sich ebenso wie die Hausfrauen auf nahezu ganzer Linie auf den Scho-



Meistermarken Happy Heidelbeer

Dawn blueberry

Hiestand 1314



Hiestand 23162

Crown Blaubeer

Kriterien und Tester

Oberfläche	6 Kinder
Form	im Alter von 6 bis 11 Jahren
Farbe	6 Jugendliche
Größe	im Alter von 13 bis 16 Jahren
Appetitlichkeit des Aussehens	7 Junge Erwachsene
Geschmack	im Alter von 18 bis 30 Jahren
Geruch	6 Hausfrauen
Softigkeit (Textur)	im Alter von 28 bis 41 Jahren
Süße	6 Senioren
Saftigkeit (Feuchtigkeit)	im Alter von 68 bis 72 Jahren
Gesamteindruck	

Bewertet wurde nach Punkten von 0 bis 10, 0 = sehr schlecht, 10 = sehr gut

Schoko-Muffins; Testsieger oder gleichwertig

	Jugendliche	Jungerwachsene	Hausfrauen	Senioren
Oberfläche	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Form	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip	Hiestand	Dawn Chocolate Chip
Farbe	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Double Chocolate	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Größe	Meistermarken Schokomuffin	Meistermarken Schokomuffin	Hiestand 1313	Meistermarken Schokomuffin
Appetitlichkeit	Meistermarken Schokomuffin	Meistermarken Schokomuffin	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Geschmack	Meistermarken Schokomuffin	Meylip Banquet d'or	Meistermarken Schokomuffin/ Dawn Double Choc.	Hiestand 23161
Geruch	Meistermarken Schokomuffin	nicht abgefragt	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Softigkeit	Meistermarken Schokomuffin/ Dawn Chocolate Chip	Crown Chocolate	Meistermarken Schokomuffin	Crown Schokolade
Süße	Meistermarken Schokomuffin	Meylip Banquet d'or	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Saftigkeit	Meistermarken Schokomuffin	Crown Chocolate	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip
Gesamteindruck	Meistermarken Schokomuffin	Crown Chocolate	Meistermarken Schokomuffin	Dawn Chocolate Chip



Meylip Banquet d'or Blaubeer



Abel & Schäfer Mini Erdbeere



Meistermarken Apple Cinnamon



Meistermarken Apfel



Crown Apfel Zimt

komuffin von Meistermarken fest, während die Senioren ebenso deutlich den Chocolate-Chip-Muffin von Dawn zum Favoriten ausriefen. Deutlich differenzierter urteilten dagegen die Jungerwachsenen. In Oberfläche und Form bevorzugten sie Dawns Chocolate Chips, bei dem die Schokostückchen auch deutlich auf der Oberfläche zu sehen sind. Die Farbe des Dawn Double Chocolate Muffin sagte ihnen am meisten zu, während sie Größe und Appetitlichkeit des Aussehens bei dem Meistermarken-Schokomuffin favorisierten. Testsieger beim Geschmack war mit deutlichem Abstand und 8,14 Punkten (Vorsprung 1 Punkt) bei den Jungerwachsenen der Schokomuffin von Meylip (Marke Banquet d'or), der auch bei der Süße den Sieg davontrug. Der Crown Schokoladenmuffin dagegen punktete bei Softigkeit, Saftigkeit und bei Gesamteindruck. Er war zwar in vielen Kategorien nicht Sieger, aber häufiger auf den vorderen Plätzen. Der Mini Muffin Double Chocolate von Abel & Schäfer bekam zwar auf den ersten Blick häufig ein „ach wie süß“ zu hören, beim Test gab es für ihn keine Lorbeeren.

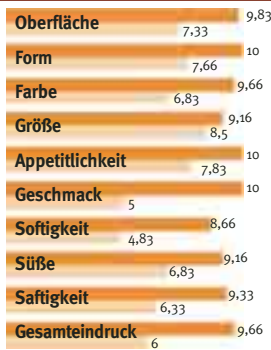
3. Apfel-Muffins

Die Lorbeeren wurden recht einseitig verteilt. Kinder zogen den neu entwickelten Apfel-Zimt-Muffin von Meistermarken in allen Beurteilungssparten vor. Jugendliche attestierten lediglich in der Form dem Crown-Muffin mehr Charme, während die Jungerwachsenen dem bereits etwas länger im Sortiment von Meistermarken befindlichen Apfelmuffin (ohne Zimt) eine softigere Textur zuschrieben. Zu diesem Urteil kamen auch die Hausfrauen, die außerdem dem „alten“ Apfel-

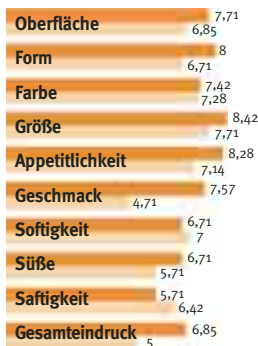
Gefüllte Muffins



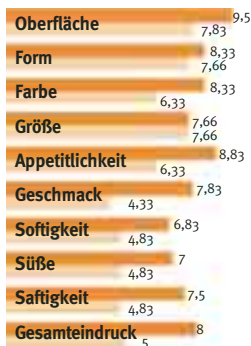
Jugendliche



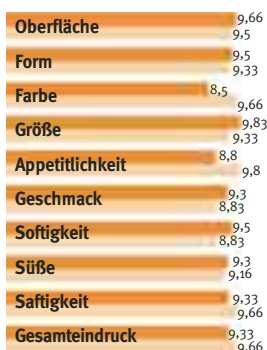
Jungerwachsene



Hausfrauen



Senioren



Abel & Schäfer
Meistermarken



Dawn Vanilla

Hiestand Vanilla (alt,1312)

Meylip (Banquet d'or) Vanilla

Hiestand Vanilla (neu 23160)

Meistermarken Black & White

Muffin ebenso gute Noten in Süße und Größe gaben. Die Senioren dagegen stimmten bei den auf Äußerlichkeit bezogenen Kriterien für den Apfel-Muffin aus Bremen, während sie bei Geschmack, Geruch, Saftigkeit, Süße, Saftigkeit und schließlich auch beim Gesamteindruck zum neuen Apfel-Zimt-Muffin von Meistermarken tendierten.

4. Blaubeermuffins plus ein Erdbeermuffin

Die Senioren waren am konsequentesten. Wenn es um Äußerlichkeiten geht, dann ziehen sie den Meistermarken Happy Heidelbeermuffin vor. Wenn es darum geht, die Kleinkuchen zu essen, greifen sie lieber zum Erdbeer-Mini von Abel und Schäfer. Auch die Jugendlichen stellen den Erdbeer-Minis die höchsten Noten aus, wenn es um Appetitlichkeit, Geruch, Saftigkeit, Süße und schließlich um den Gesamteindruck geht. Allerdings ziehen sie – und da weichen sie vom Urteil der Senioren ab – bei den äußerlichen Attributen den Blueberry-Muffin von Dawn vor. Zwei Ausreißer gibt es: Bei der Farbe präferieren die Jugendlichen den neuen Hiestand Blaubeermuffin mit 9 zu 8,83 Punkten vor dem Dawn-Kollegen, während sie bei der Saftigkeit Happy Heidelbeer aus Bremen den Vorzug geben.

Crowns Blaubeermuffin punktet bei den Hausfrauen am häufigsten, und zwar wenn es um Geschmack, Saftigkeit, Süße, Saftigkeit und schließlich den Gesamteindruck geht. Allerdings vergeben sie bei dieser Kategorie Muffins selten mehr als sieben Punkte und damit deutlich weniger als die anderen Testgruppen. Über diese Schwelle schafft es Crown bei der Saftigkeit, der neue Hiestand Blaubeermuffin bei der Appetitlichkeit des Ausse-

Blaubeermuffins in der Bewertung von Hausfrauen und Jungerwachsenen Testsieger mit Noten

	Hausfrauen	Jungerwachsene
Oberfläche	Abel & Schäfer Mini Erdbeere 7,66	Banquet d'or 8,71
Form	Abel & Schäfer Mini Erdbeere 7,66	Banquet d'or 8
Farbe	Dawn Blueberry 7,66	Dawn 8,57
Größe	Meylip Banquet d'or 7,66	Happy Heidelbeer, Meistermarken 8,14
Appetitlichkeit	Hiestand „neu“ 7,33	Dawn 8,28
Geschmack	Crown Blaubeere 6,66	Hiestand „alt“ 7,85
Softigkeit	Crown Blaubeere 7,00	Dawn 7,85
Süße	Crown Blaubeere 6,50	Banquet d'or 7,57
Saftigkeit	Crown Blaubeere 6,66	Crown Blaubeere 7,14
Gesamteindruck	Crown Blaubeere 6,33	Banquet d'or 7,57 Hiestand „alt“ 7,57

hens, der Banquet'or Muffin bei der Größe, der Dawn bei der Farbe und letztendlich der kleine Erdbeermuffin bei der Form.

Die jungen Erwachsenen sehen die Blaubeermuffinwelt am differenziertesten. Der „alte“ Hiestand-Muffin und der Banquet-d'or-Muffin liegen mit 7,57 Punkten in der Wertung des Gesamteindrucks gleichauf an der Spitze. Der Banquet d'or kann immerhin fünfmal die Spitzenposition für sich reklamieren. Dawn dreimal, der alte Hiestand zweimal und Meistermarken und Crown jeweils einmal. Ganz leer ausgegangen ist bei der Vergabe der Spitzenplätze durch die Jungerwachsenen der neue Blaubeermuffin von Hiestand.

5. Gefüllte Muffins

Einhelliger hätte das Urteil nicht ausfallen können. Bei den Jugendlichen und Hausfrauen erreichte der Schoko-Nougat-Muffin von Meistermarken in allen Kategorien mehr Punkte als sein Konkurrent von Abel & Schäfer. Die Jungerwachsenen schlossen sich dieser Meinung weitgehend an, fanden den Abel & Schäfer-Muffin allerdings saftiger und bemängelten bei allgemein die geringe Füllmenge. Die Senioren – die bekanntlich die dunkle Schokoladenfarbe zu sehr an verbrannten Kuchen erinnerte – zogen bei Farbe, Appetitlichkeit und Saftigkeit den Abel & Schäfer-Muffin vor und gaben ihm auch bei der Gesamtwertung den – wenn auch knappen – Vorzug. ■

Anzeige

Sicher starten in jeder Anlage:

BÖCKER Mailänder

Weizenvorteile sicher
starten – von Anfang an!

- für den milden Geschmack
- sicher in der Führung
- sehr gärintensiv
- für alle Weizengebäcke



Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
Postfach 21 70 · D-32378 Minden
Tel. 05 71 / 8 37 99 - 0 · Fax 05 71 / 8 37 99 - 20
www.sauerteig.de



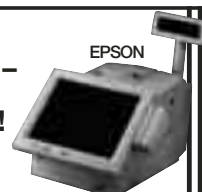
BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist

Fox Logic

**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an
das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@T-online.de



Ankerbrot erreicht Ziele nicht

Am 1. Juni hat die Wiener Ankerbrot AG die Bilanz im Amtsblatt der Wiener Zeitung veröffentlicht. Im Vorjahr sind die Umsätze um 2% auf rund 82 Mio. € gesunken. „Im operativen Geschäft konnten die gesteckten Ziele nicht zur Gänze erreicht werden“, so die Erklärungen im Amtsblatt. Gut stehen die Verkaufsstellen des Unternehmens da, die in der Anker Snack & Coffee Gastronomiebetriebs GmbH zusammengefasst sind. Der Umsatz ist im Vorjahr um 10% gestiegen. Nach Meinung der Wirtschaftsprüfer sind die Grundlagen für den Fortbestand des Unternehmens gelegt. Aber mit dem Sparen – Stellenabbau und Filialschließung – ist es wohl noch nicht vorbei. „Gesondertes Augenmerk muss auf die uneingeschränkte Umsetzung der geplanten Maßnahmen zur Erreichung der Umsatzziele und die konsequente Betreibung von umfassenden Einsparmaßnahmen gelegt werden, um die notwendigen positiven Cashflows als Voraussetzung für eine weitere und dauerhafte finanzielle Gesundung des Unternehmens zu erreichen“, heißt es. ●

Kamps soll wieder an die Börse

„Wir werden alles daran setzen, dass Kamps bis Juli 2010 an die Börse zurückkehrt“, hat Robert Singer, Vorstandschef von Barilla, dem Handelsblatt erklärt. Mit dem geplanten Börsengang will Barilla eine Auszahlung der beiden Großaktionäre verhindern. Die Banca Popolare Italiana hält 41% und die schweizerische Familie Anda-Bührle 8%. Ohne den Börsengang hätten beide die Option, ihre Anteile bis 2010 an Barilla zu

verkaufen, und zwar zum Kaufpreis 2002 plus Zinsen. Diese Tatsache ist zwischen den Gesellschaftern auch unumstritten. In einem andern Punkt allerdings scheint das nicht so zu sein. Laut der italienischen Tageszeitung „Republica“ haben die Bank und die Familie Anda-Bührle das Rückgaberecht auch, wenn Ende dieses Jahres erneut Geldmittel von den Gesellschaftern für eine Brückenfinanzierung notwendig sind. Ende 2005 waren rund 100 Mio. € geflossen. Die Gesellschafter unter Führung von Barilla hatten Kamps 2002 für ca. 1,8 Mrd. € übernommen. 2005 wurde das Unternehmen mit 1,5 Mrd. € bewertet, nach massiven Abschreibungen steht Kamps jetzt nur mehr mit 850 Mio. € in den Büchern und Barilla trägt schwer an den Verlusten. Allerdings, so Guido Barilla in der italienischen Presse: „Wir müssen den Umsatz maximieren und die Kosten minimieren. Wir möchten die Gruppe nicht verkaufen.“ Der Umsatz der Kamps-Gruppe fiel 2005 von 1,4 auf 1,2 Mrd. €. Das EBITDA reduzierte sich von 101,6 auf 69,7 Mio. €. Durch die finanzielle Neustrukturierung sank das Zinsergebnis um 3,3 Mio. €. Durch den Verkauf der niederländischen Unternehmen zum 31. August 2005 an eine Schwestergesellschaft entstand ein Verlust von 97,7 Mio. €, der im Jahresfehlbetrag in Höhe von 119 Mio. € enthalten ist. Nur teilweise konnten die anderen Business-Units Barilla G&R (Marken Mulino Bianco – Snacks, Zwieback, Kastenbrot), Pasta Barilla, Pavesi (Dauerbackwaren, Kekse), Wasa (Dünnbrot und Reformprodukte) und Gran Milano (Tre Marie – Panettone und TK-Blätterteige) und Sanson (Eiscreme,



Termine

- Die Konferenz „Handelsmarken der Zukunft“ findet am **28. und 29. Juli** in Frankfurt am Main statt. Das vollständige Programm gibt es unter: www.euroforum.de/pr-handelsmarken06
- Am **20./21. September 2006** veranstaltet die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) erstmals ihre „DLG-Lebensmitteltage“ in Frankfurt am Main und in Bad Soden. Hotelliste und Anmeldeformulare sind abrufbar unter www.DLG.org/lebensmitteltage. Infos bei der DLG, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Fon 069-24788-351--210, Fax 069-24788-115-116, E-Mail: food@DLG.org.



Crown ist Bagel Bakery

Für die Ausgabe 3/06 hat die Redaktion TK-Muffins von Verbrauchern verkosten lassen. Mit dabei waren auch drei Produkte mit dem Namen Crown (Schokolade, Blaubeere, Apfel-Zimt), die künftig von der Bagel Bakery GmbH aus Drossdorf vertrieben werden sollen, die eine Vielzahl weiterer Muffinsorten im Angebot hat. Bei „unseren“ drei Sorten handelte es sich um reine Testprodukte.

TK, Panettone) die schlechten Zahlen von Kamps ausgleichen. Laut „Republica“ betrug der Gruppenumsatz von Barilla 2005 4,61 Mrd. €, was einen leichten Rückgang gegenüber dem Vorjahr bedeutet (2004: 4,675 Mrd. €). Der Brutto-Gewinn lag mit 503 Mio. € gleichauf mit dem Vorjahr. ●

Bäckerei Peters: Neubau bezugsfertig

Der Neubau der Konditorei Bäckerei Peters GmbH in Sassnitz auf Rügen ist kurz vor der Fertigstellung. Geschäftsführer und Bäckermeister Nils Peters will zusammen mit seiner Mutter, Geschäftsführerin Ursula Peters, die Bäckerei zu einer wichtigen inselweiten Marke Rügens machen (siehe auch brot+backwaren 7+8/2005). Bereits im Sommer 2005 erfolgte der Spatenstich für die neue Produktion und das Café mit einer Gesamtfläche von 2.000 m² in der Nähe des internationalen Fähranlegers auf Rügen. Die alte Produktion mit 22 Mitarbeitern und einer Fläche von 480 m² platzte aus allen Nähten und daher entschied sich Nils Peters für den Neubau auf der grünen Wiese.

Mitte Juli können die ersten Gäste des acht Meter hohen Glashauses entweder direkt aufs Meer schauen oder beobachten, wie die Angestellten in der gläsernen Produktion z.B. „echte Rügäner“ herstellen – ein Kastenbrot, das aus Getreidesorten der Region gebacken wird. ●

Finanzinvestor steigt bei Nordsee ein

Der britische Finanzinvestor ACP Capital ist neuer Teilhaber der Fisch-Restaurant-Kette Nordsee. Mit 20% ist der Investor nun an Nordsee beteiligt. Zudem übernimmt die Gesellschaft 12% der Beteiligungsgesellschaft Kamps Food Retail Investment (KFRI) des ehemaligen Großbäckers und jetzigen Nordsee-Geschäftsführers Heiner Kamps. Der will nun die Geschäfte weiter vorantreiben. Neben Vertragsverhandlungen mit Ungarn und Expansionsvorbereitungen nach Russland will die Restaurantkette auch in den Mittleren Osten expandieren. „In Dubai oder Bahrain ist der Fischverbrauch fünf Mal höher als in Deutschland. Wir haben hier fast jede Woche eine Anfrage, dorthin

Anzeige

AktivePOS – das vielseitige Kassensystem!

Vorteil: Direktanbindung an das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@T-online.de