



Frühjahrsmesse

Vom 4. bis 9. März 2005 präsentiert sich die InternorGa in Hamburg mit einer größeren Ausstellungsfläche. In den Hallen auf dem Messegelände drei, vier und fünf zeigen die Aussteller Neuheiten rund um das Thema Bäckerei- und Konditoreibedarf sowie Ladenbau.

Europas Leitmesse für den Außer-Haus-Markt wächst. Die erste Halle der neuen Messe Hamburg soll zur InternorGa fertig sein. Damit steht auf dem Hamburger Messegelände eine Hallenfläche von rund 74.000 m² (2004 rund 64.000 m²) zur Verfügung.

Rund 900 Aussteller aus 20 Nationen präsentieren Trends und Neuheiten aus allen Bereichen. Mehr als 100.000 Fachbesucher aus dem In- und Ausland erwartet die Messegesellschaft. Im letzten Jahr folgten 102.000 Fachbesucher dem Ruf der Frühjahrsmesse. Die Hallen drei,

vier und fünf, und damit eine Halle mehr als 2004, sind speziell auf den Bäckerei- und Konditoreibedarf ausgerichtet. Angebotsschwerpunkte sind Backöfen, Bäckerei- und Konditoreigeräte und -maschinen, Backwaren, Backmittel, Speiseeismaschinen und -grundstoffe sowie das Thema Ladenbau. Die anderen Hallen bieten Neuheiten aus den Bereichen Getränke, Convenience-Produkte, Snacks, Trend- und Fingerfood sowie Süßwaren. Die Messe will den Besuchern einen lückenlosen Überblick über alle Bereiche des modernen Außer-Haus-Markts bieten.

Eintrittspreise

Tageskarte	21 €
Zweitageskarte	32 €
Berufsschüler	9 €
(Es sind nur Fachbesucher zugelassen.)	
Katalog	15 €
CD-Rom	15 €
Paketpreis	20 €

Kaffee-Branche

Ein weiterer Bereich widmet sich der Kaffee-Branche. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund 156 Litern ist der Röstkaffee der Deutschen liebstes Getränk. Auf Expansion setzt die Hamburger Coffee-Shop-Kette „Balzac Coffee“. Geschäftsführerin Vanessa Kullmann erklärt: „Bei uns geht es weiter voran. Im Jahr 2004 haben wir acht neue Läden aufgemacht, für 2005 sind zehn weitere geplant. Insgesamt haben wir derzeit 22 Shops in Hamburg, Hannover und Berlin.“

Die Tchibo GmbH, Hamburg, sieht sich als Nummer eins im Land unter den Coffee-Shops: Heute kann man in 400 der insgesamt mehr als 900 Tchibo-Filialen Kaf-

Fachkongresse

Beim 24. Internationalen Foodservice-Forum lautet das Motto „Zündstoff Zukunft“. Der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung befasst sich mit „Vorwärtsstrategien in Rückwärtszeiten“. Das Internationale Foodservice-Forum (Donnerstag, 3. März, CCH – Congress Centrum Hamburg) ist mit 1.000 Teilnehmern Europas größter Kongress für Systemgastronomie.

Der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsverpflegung Business – Care – Education findet am Montag, 7. März, von 10 – 16 Uhr im CCH-Congress Centrum Hamburg, Saal 4, statt. Der Fachkongress der GV-Branche geht mit einem neuen inhaltlichen Konzept an den Start. Wichtigste Neuerung ist die stärkere Ausrichtung auf die drei großen Teilmärkte der Branche: Business, Care und Education.

Mehr Informationen finden Sie unter www.internorga.de

» Bis zur InternorGa 2009 will die Messegesellschaft die Ausstellungsfläche auf insgesamt 84.000 m² erweitern.



In drei Hallen präsentieren die Aussteller Neuheiten

Daten – Zahlen – Fakten

Veranstalter:	Hamburg Messe und Congress GmbH
Termin:	Freitag, 4. März, bis Mittwoch, 9. März 2005 täglich von 10 bis 18 Uhr.
Ausstellungsfläche:	74.600 m ² in den Hallen 1 bis 14 sowie 2.000 m ² im Freigelände. Mehr als 900 Aussteller aus 20 Nationen.

feespezialitäten und Snacks direkt vor Ort genießen. Tchibo will international weiter wachsen. Das Unternehmen ist in Österreich, der Schweiz, England, Polen und neuerdings auch den Niederlanden vertreten.

Auch Weltmarktführer Starbucks (ca. 8.500 Stores in 37 Ländern) sieht noch kein Ende des Booms. Aufgrund der Karstadt-Krise hat die amerikanische Muttergesellschaft den 82-prozentigen Anteil an Starbucks Deutschland zum 1. Dezember 2004 von der Kaufhauskette übernommen. Starbucks ist mit

der Entwicklung in Deutschland aber zufrieden und plant für 2005 weitere Neueröffnungen. „Der Coffee-Shop-Boom geht weiter. Da gibt es noch viel Luft für Neueröffnungen“, so Winfried Tigges, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Kaffee-Verbands, Hamburg, optimistisch. „Es wird weiterhin Neueröffnungen im Bereich der Kaffeebars geben“, versichert Tigges. „Derzeit haben wir rund 650 Coffee-Shops in Deutschland, aber Platz für rund 1.000 Filialen“, meint er. ■

Die Hamburg Messe liegt ganz in der Nähe des InterCity-Bahnhofs Dammtor und des Congress Centrums Hamburg (CCH).

Anreise mit dem Flugzeug:

Der Flughafen Fuhrsbüttel Hamburg liegt im nördlichen Stadtgebiet und ist mit Airport- und Linienbusse sowie Taxis schnell erreichbar. Die Fahrtzeit zum Messegelände beträgt ca. 20 – 30 Minuten.

Anreise Bahn: Mit dem InterCity bis Bahnhof Dammtor unmittelbar bis vor die Tür.

Anreise mit dem Auto: Hamburg Messe ist bereits an den Autobahnausfahrten ausgeschildert. Das Messegelände verfügt über Parkmöglichkeiten.

Öffentlicher Nahverkehr:

S-Bahn: S11, S21, S31 bis Dammtor

U-Bahn: U1 bis Stephansplatz, U2 bis Messehallen

Busse: 109 bis Dammtor, 112 bis Stephansplatz

Stadt-Metrobusse: 5 bis Dammtor, 3 bis Feldstrasse

Schnellbusse: 34 bis Dammtor; 35 oder 36 bis Stephansplatz

PROFILIERUNG ALS BÄCKER – EINE FRAGE DER WEITERBILDUNG

Der „Stern“ hat mal wieder zugeschlagen, allerdings weit differenzierter als bei früheren Artikeln über Brot. Auch wenn nach wie vor Vorurteile wie „früher war alles besser“ gepflegt und Beispiele vorgestellt werden, bei denen man sich fragt, was die Herren in ihren Lehr- und Meisterjahren denn gemacht haben, ist ein Punkt unbestreitbar: Wer sich als Bäcker profilieren will, braucht Weiterbildung für sich und für seine Mitarbeiter. Nutzen sie deshalb auch als Unternehmen die Möglichkeit, Mitglied der Vereinigung Deutsche Backtechnik (VDB) zu werden. Eine Firmenmitgliedschaft bietet viele Vorteile zur kostenlosen Weiterbildung der Mitarbeiter, so können Sie u.a. stets zwei und dazu auch wechselnde Mitarbeiter zu den Veranstaltungen der Landesgruppen und den inzwischen viel beachteten überregionalen Schwerpunktveranstaltungen schicken. Bei speziellen Fragen hilft darüber hinaus ein Kreis von Spezialisten mit kostenlosen Informationen und Ratschlägen aus der Praxis. Viele Vorteile also, die eine Firmenmitgliedschaft bei der VDB bringt. Lassen Sie es also nicht bei den guten Vorsätzen, sondern nutzen Sie die beste Chance zur Weiterbildung, die sich Ihnen für vergleichsweise wenig Geld bietet.

Informationen erhalten Sie bei:

- ✦ Redaktion „brot + backwaren“, Behnstr. 61, 22767 Hamburg, Tel: 040-399 012 28, Fax: 040-399 012 29, redaktion@foodmultimedia.de
- ✦ Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V., Menzelstr. 20, 27753 Delmenhorst, Tel: 04221-850 0865, Fax: 04221-850 0863, vdb.info@gmx.de

einfach schnell sauber

Erfahrung und konsequente Entwicklung ermöglichen maximale Leistung!

HSA 2000 ECO:

- ➔ **Reinigt:**
 - Stikkenwagen mit und ohne Bleche
 - Körbe 2 m hoch auf einer Palette gestapelt
 - Backformen
- ➔ **Minimaler Platzbedarf**
auf Wunsch direkt in der Ecke stehend, ab 1,8 m x 1,9 m
- ➔ **Minimaler Wasserverbrauch**
ab 4 l Klarspülwasser für 2 Stikkenwagen
- ➔ **Minimaler Energiverbrauch**
durch geschlossenen Kreislauf und umfassende Isolierung



Sie glauben es nicht? Testen Sie uns in Ihrem Betrieb!



Johannes Guggenberger Reinigungstechnik

Untere Mühle 1 · 88489 Wain/Auttagerhofen
Telefon (0 73 53) 9 80 80 · Fax (0 73 53) 9 80 849
E-Mail: info@guggenberger-reinigung.de
Internet: www.guggenberger-reinigung.de