

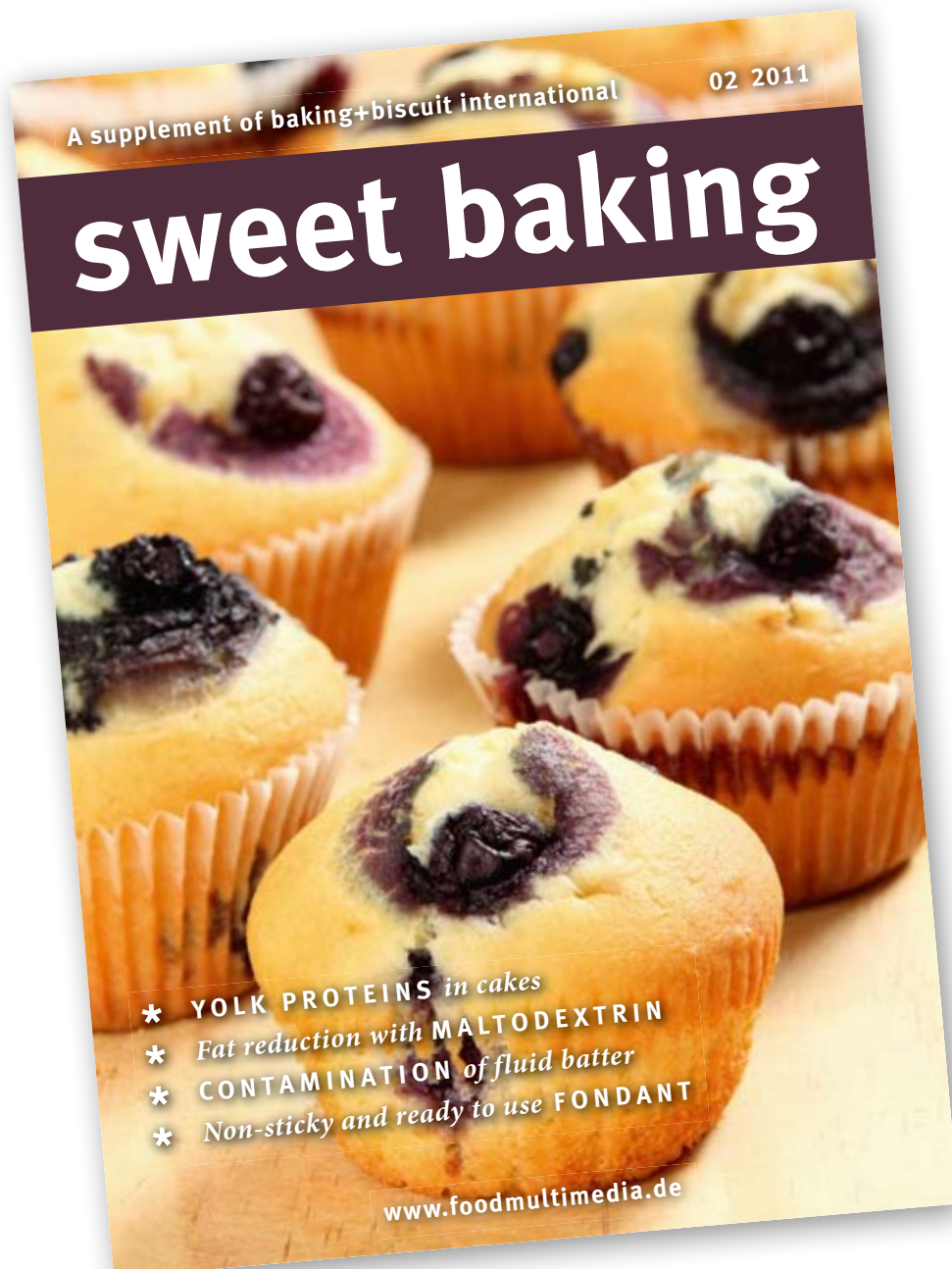
Messekalender 2012

DATUM	MONAT	ORT	MESSE
24.-27.	JANUAR	Moskau, Russland	<i>UPAKOVKA / UPAK ITALIA</i>
21.-25.	JANUAR	Rimini, Italien	<i>SIGEP 2012</i>
29.-1.	JANUAR BIS FEBRUAR	Köln, Deutschland	<i>PROSWEETS COLOGNE</i>
15.-18.	FEBRUAR	Nürnberg, Deutschland	<i>BIOFACH</i>
5.-8.	FEBRUAR	Budapest, Ungarn	<i>UKBA</i>
18.-21.	FEBRUAR	Valencia, Spanien	<i>ESPAIDOLC</i>
28.-2.	FEBRUAR BIS MÄRZ	Brünn, Tschechische Republik	<i>MBK INTERNATIONAL MILLING INDUSTRY, BAKERY AND CONFECTIONERY FAIR</i>
1.-3.	MÄRZ	Bali, Indonesien	<i>FOOD, HOTEL & TOURISM BALI</i>
1.-4.	MÄRZ	Istanbul, Türkei	<i>FOTEG ISTANBUL 2012</i>
3.-7.	MÄRZ	Paris, Frankreich	<i>INTERSUC</i>
3.-7.	MÄRZ	Paris, Frankreich	<i>EUROPAIN</i>
4.-6.	MÄRZ	Amsterdam, Niederlande	<i>BAKKERIJ DAGEN</i>
9.-14.	MÄRZ	Hamburg, Deutschland	<i>INTERNORGA</i>
10.-11.	MÄRZ	Friedrichshafen, Deutschland	<i>FAMEBA</i>
14.-17.	MÄRZ	Sulaimaniyya, Irak	<i>FOODEXPO</i>
18.-20.	MÄRZ	Wien, Österreich	<i>ALLES FÜR DEN GAST - ALLMOUNTAIN</i>
25.-27.	MÄRZ	Birmingham, Großbritannien	<i>FOODEX</i>
27.-30.	MÄRZ	Köln, Deutschland	<i>ANUGA FOODTEC</i>
noch unbekannt	MÄRZ	Taipei, Taiwan	<i>TIPS TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW</i>
4.-6.	APRIL	Kiew, Ukraine	<i>BAKERY & CONFECTIONERY INDUSTRY</i>
12.-15.	APRIL	Istanbul, Türkei	<i>IBATECH</i>
15.-16.	APRIL	Halifax, Kanada	<i>APEX</i>
17.-19.	APRIL	Karachi, Pakistan	<i>BAKERY TECH ASIA</i>
17.-20.	APRIL	Singapur, Singapur	<i>BAKERY AND PASTRY 2012</i>
17.-20.	APRIL	Singapur, Singapur	<i>FHA SINGAPORE</i>
24.-27.	APRIL	Stockholm, Schweden	<i>NORDIC BAKERY</i>
25.-27.	APRIL	Krasnodar, Russland	<i>FOOD INDUSTRY KRASNODAR</i>
8.-11.	MAI	Seoul, Korea	<i>SEOUL FOOD AND HOTEL</i>
10.-12.	MAI	Shanghai, China	<i>BAKERY CHINA</i>
16.-20.	MAI	Chişinău, Moldawien	<i>FOOD AND DRINK</i>
27.-29.	MAI	Sydney, Australien	<i>BAKERY AUSTRALIA</i>
26.-29.	JUNI	Moskau, Russland	<i>MODERN BAKERY</i>
22.	AUGUST	Mexiko-Stadt, Mexiko	<i>MEXIPAN</i>
11.-13.	SEPTEMBER	Mumbai, Indien	<i>INTERNATIONAL FOODTEC INDIA</i>
16.-21.	SEPTEMBER	München, Deutschland	<i>IBA 2012</i>
21.-25.	OKTOBER	Paris, Frankreich	<i>SIAL</i>

Time for sweet baking!

The new supplement of **baking+biscuit international** dedicated to the sweet part of the baking industry specializing in ingredients and production technology.

f2m



sweet baking 02 2011
will be published as a supplement of
baking+biscuit international issue 06 2011

sweet baking 01 2011 was published as a supplement of **baking+biscuit international issue 02 2011**
– if you missed it, please send us an e-mail: foerster@foodmultimedia.de

Ursprung des
Thermo-Öls

Faszination Backen



Seit unserer Gründung im Jahre 1938 wird unser Leben durch Backen und Bäcker bestimmt. Unsere Ziele haben sich nie geändert. Perfektes **Backergebnis** und **Rationalisierung** der Bäckereien sind immer die treibenden Kräfte gewesen, um dem Bäcker weiter zu helfen. Wir sind der **Ursprung des Thermo-Öls** im Backen. Das sichert Kompetenz im Bäckehandwerk.

Wir freuen uns über Ihren Anruf (040 5476 90) oder Ihrer Mail (info@daub.de). Südback 2011 Stand 9C71.

Seit 1997 sind wir gestärkt durch die **Kaak Gruppe**. Dies gibt uns **Stabilität** und **Zukunft**. So können wir unsere Ziele noch besser erreichen. Wir lösen Ihre Probleme durch Innovationen. Wir bringen das Beste aus der Industrie ins **Handwerk** zum Beispiel im Bereich Hygiene, Wärmerückgewinnung und Backergebnis.

Daub hält zu Ihnen: offen, ehrlich und zuverlässig.
Daub ist für Sie da.

Ko van Daalen. Bäcker, Bodegraven (NL):

„Die Backwaren, die aus diesen Öfen kommen, haben eine erstklassige Qualität“



Member of the  **Kaak Group**

YOUR PRODUCT IN FOCUS

www.kaakgroup.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

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.

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.