

Sonnige Zeiten mit Urlaubsbrot!

Bäcker sollten die Urlaubsstimmung ihrer Kunden für ein Umsatzplus nutzen. Mit dem „Urlaubsbrot“ aus der Backmischung Combicorn Malzsonne von BIB-Ulmer Spatz GmbH, Bingen, könnte das gelingen. Mit der Sonnenblende soll das Sonnenblumenkern-Brot die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich ziehen. Die Backmischung mit Sonnenblumenkernen verleiht dem Gebäck nach Firmenangaben einen nussig-aromatischen Geschmack. Weiterhin enthält die Mischung Öl aus gerösteten Sonnenblumenkernen. Zur Aktion gibt es ein Preisausschreiben für die Bäcker. Drei TUI-Reise-gutscheine im Wert von je 1.000 € sind zu gewinnen. ☺

Sommertraum

Die Kessko, Kessler & Comp. GmbH & Co. KG, Bonn, erweitert ihre Produktgruppe „Kessko Fertig“ um Aprikosen-Sahne. Das Produkt enthält Aprikosen-Fruchtstückchen. Für die Mischung werden ausschließlich natürlich fär-

bende Lebensmittel verwendet. Die passenden Aufleger kann der Bäcker dazubestellen. ☺

SchwabenKorn

Das Schapfen SchwabenKorn der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm-Jungingen, ist ein reines Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornsauerteig. Durch vorgequollene Dinkelflocken ist ein Quellstück nicht erforderlich. Eine tolerante Endgarstabilität wird garantiert. Die Backmischung sorgt für ein körnig-kerniges Brot mit einem kompakten Charakter. Es wird im Kasten gebacken und bleibt nach Firmenangaben lange frisch und saftig. ☺

Die Aprikotierboys

Die boyens backservice GmbH, Ibbenbüren, präsentiert eine neue Maschinengenerationen zum Versprühen von Aprikosenmarmelade oder Aprikosen-Gel: die Aprikotierboys 10, 100, 200, 400 und den Duoboy. Die Maschinenreihe ist mit Vorratsbehältern von 13 kg beim Aprikotierboy, 10 und 35 kg beim Aprikotierboy 100 bis zur Entnahme direkt aus dem großvolumigen

Mehrweg-Container beim Aprikotierboy 200 für die unterschiedlichsten Unternehmensgrößen ausgelegt. Ein Allrounder ist der Duoboy. Mit zwei Vorratsbehältern á 13 kg und zwei Sprühpistolen ist das gleichzeitige Versprühen von Konfitüre oder Fondant ohne Behälterwechsel möglich. Eine weitere Neuheit ist der Aprikotierboy 400. Diese Maschine ist zum industriellen Versprühen von Aprikosenmarmelade oder -Gel als Bandanlage konzipiert. Sämtliche Anlagen sind mit digitaler Bedien- und Überwachungstechnik sowie mit bis zur Sprüh-Pistole beheizten Schläuchen und wartungsfreier Technik ausgerüstet. Kurze Aufheizzeiten, Absperrhähne für Konfitüre und die Verarbeitung nach HACCP sorgen für eine praxisgerechte Ausstattung dieser Maschinen. ☺



Licht für Back-Discounter

Keine großzügige Präsentation der Backwaren, keine Bäckereifachverkäuferin – nur Boxen, in denen Backwaren um die Gunst der

Kunden werben: der Backwaren-Discounter. Unter diesen erschwerten Bedingungen ist das richtige Licht für den schnellen Abverkauf förderlich, findet die BÄ.RO GmbH & Co. KG aus Leichlingen.

In der häufig vertikalen Warenpräsentation sei es wichtig, dass die Waren in den einzelnen Regalen und Boxen optimal beleuchtet werden. Bäro bietet für die unterschiedlichen Back-Discount-Konzepte maßgeschneiderte Beleuchtungslösungen an. Bis zu 15.000 Stunden Leuchtdauer versprechen die BFL-Mini-Leuchtmittel. Sämtliche Leuchten in allen gewünschten RAL-Farben zu haben. ☺

Buttermilch-Hefeteig

Die Lindemann GmbH und Co. KG, Bünde, führt die Backmischung Westfalia-Buttermilch-Hefeteig ein. Der Mischung mit Buttermilch einfach Vollei, Wasser und Hefe im All-In-Verfahren zugeben und zu einem glatten, wolligen Teig kneten. Das fertige Feingebäck zeichnet sich laut Unternehmen durch ein großes Volumen, eine gute Lockerung und eine hervorragende Frischhaltung

Überlassen Sie

UV-C Strahlung – die natürlichste Art der Entkeimung.

Wenn Sie Reklamationen und den Ärger darüber künftig Ihrem Wettbewerb überlassen und souverän davonziehen wollen, sollten Sie jetzt auf Luftentkeimungs-Systeme von **BÄRO** Technology setzen. In Ihren Produktionsprozess integriert, verhindert diese innovative Technologie wirkungsvoll Kontaminationen und schafft nahezu keimfreie Räume. Reklamierende Kunden, Auslistungen im Handel



Beispielhafte Innenansicht einer UV-C-Brennkammer

und steigende Lager- und Logistikkosten aufgrund unnötiger Warenbewegungen gehören damit der Vergangenheit an.

Das Prinzip: Mikroorganismen werden mit der Raumluft in das System eingesaugt und dort in einer geschlossenen Kammer durch direkte UV-C Bestrahlung zu 99,9% abgetötet.

Luftentkeimungs-Systeme nach Maß.

Unsere Systemlösungen leisten einen entscheidenden Beitrag zur Verbesserung Ihres Qualitäts- und Luftmanagements, optimieren nachhaltig die Hygieneverhältnisse in der Produktion und werden

in ihrer Gerätekonzeption für die individuellen Anforderungen der Interessenten maßgeschneidert. Nutzen Sie die innovativen Luftentkeimungslösungen von **BÄRO** Technology zu Ihrem Vorteil. Überlassen Sie Reklamations-Ärger der Konkurrenz.

Info-Hotline:

021 74/799-606



BÄRO[®]
TECHNOLOGY

Wolfstall 54-56 · D-42799 Leichlingen
Telefax: 021 74/799 799
Internet: www.baero.de
E-Mail: baero-technology@baero.de

Luftentkeimung mit System



aus. Rezepte für Buttermilch-Schokobrotchen, Müslistangen, Wickelstuten und Rosinenklaben können Sie beim Westfalia-Backstudio anfordern. ☎

Fiesta-Gebäck

Pünktlich zur Grillsaison präsentiert die Jung GmbH, Frankfurt/ Main, das Fiesta-Konzept. Die Range besteht aus drei neuen Produkten:

☛ Zeelandia Fiesta Mexicano ist eine 50%ige Grundmischung für Maisgebäcke mit mild-aromatischem Geschmack. Typisch ist die



goldgelbe Krume mit sichtbarem, aufgeschlossenem Maisgrieß und Sonnenblumenkernen.

☛ Zeelandia Maisbroodje enthält ebenfalls aufgeschlossenem Maisgrieß und Sonnenblumenkerne sowie Sauerteigextrakt. Durch Zugabe von Roggen in der Rezeptur ermöglicht es die Herstellung von herzhaft-kraftigen Mais-Mehrkorngebäcken.

☛ Zeelandia Fiesta Pomodoro, eine 50%ige Grundmischung für Weizengebäck mit Mais. Sie enthält außerdem getrocknete Tomaten, italienische Kräuter und Gewürze. Zur Förderung des Verkaufs im Bäckerfachgeschäft sind Deckenhänger und Gebäckschilder über den Jung Außendienst erhältlich. ☎

Rationalisierung an jedem Punkt

Mit moderner Informationstechnologie und einer effizienten branchenspezifischen EDV-Komplettlösung lässt sich in Unternehmen der Lebensmittelindustrie viel bewegen. Entlang der Materialflusskette wird Rationalisierung an jedem Punkt des Unternehmens erreicht

– und das unter Einhaltung des geforderten Qualitätsstandards. Gleichzeitig kann eine drastische Kostensenkung realisiert werden. Die CSB-SYSTEM-AG, Geilenkirchen, steht seit 25 Jahren für praxisbewährte Branchen-Komplettlösung für die gesamte Food-Industrie. Das CSB-System Lebensmittel gewährleistet die konsequente Analyse, Umsetzung und Kontrolle aller Unternehmensdaten, um Prozesse zu optimieren und die Rentabilität zu steigern.

Mit effizienter Software könne eine betriebswirtschaftliche Konzeption realisiert werden, welche die Abläufe in der Praxis durch die Verbindung des Informations- und Materialflusses abbildet, so der Anbieter. ☎

Palmfähige Steuerung

Auf einen Blick alles unter Kontrolle, verspricht die palmfähige Steuerung der Wiesheu GmbH Affalterbach. Mit einem neuen Anwendungsprogramm will das Unternehmen Flexibilität bei der Kontrolle, Überwachung und Programmierung der eingesetzten Backöfen etablie-

ren. Die Anwendung ermöglicht die Anbindung eines Palm Handhelds mit der Backofen-Steuerung TS 300, um so verschiedene Backprogramme und Programmschritte über den Minicomputer zu verwalten bzw. zu bearbeiten. Alle wichtigen Einstellungen der jeweiligen Backöfen können über das Palm-Gerät zentral geplant und verwaltet werden. Angefangen von der Backtemperatur, der Backdauer, über die Beschwadungsmenge und Anzahl der Beschwadungen bis hin zur Lüftergeschwindigkeit, dem Stand der Lüfterklappe und der Motorgeschwindigkeit.

Alle Details sind übersichtlich und auf einen Blick abzulesen. Neue Backprogramme oder Programmänderungen können am Palm eingegeben und dann direkt an die Backofensteuerung übertragen werden. Auf diese Weise bekommt der Anwender einen kompletten Überblick über die verschiedenen Backprogramme der eingesetzten Backöfen. Programmier- und Eingabefehler werden verhindert und die gesamte Produktion kann geplant und organisiert werden. ☎

Reklamations-Ärger der Konkurrenz!



Natürlich mit Luftentkeimung.