



iba 2003: Profil gewonnen



■ Wer bisher noch daran gezweifelt hatte, brauchte in Düsseldorf nur die Augen und Ohren aufzusperrern: Die iba hat deutlich an Profil gewonnen. Was in diesem Jahr in den Düsseldorfer Messehallen stattfand, war eine internationale Messe und eine für die größeren Betriebe und Filialisten. Der in früheren Jahren vor allem an den Sonn- und Feiertagen zu beobachtende Test der gastronomischen Leistungsfähigkeit der Backmittelanbieter durch Familien- und Firmenausflüge unterblieb weitgehend. Das Publikum auf der diesjährigen iba war durchgängig kompetent, finanziell potent und entscheidungs- bzw. investitionsfreudig. Während in der jüngsten Vergangenheit auf den Messen ein steter Rückgang der spontanen Geschäftsabschlüsse zu beobachten war, gab es diesmal nicht nur

die dekorative Messeunterschrift unter längst ausgehandelte Kontrakte, sondern auffällig viele spontane Käufe nicht nur von Geräten, sondern auch kompletter Maschinen. Erfreulicher Weise zeigten nicht nur Exportkunden eine willkommene Investitionsbereitschaft. Auch deutsche Mittelständler wie die Mitglieder der Karcisky-Erfa-Gruppen waren mit ernsthaften Kaufabsichten an den Rhein geeilt, um, wie es einer von ihnen ausdrückte, nach fünf Jahren relativer Vorsicht wieder durchzustarten.

Mehr als 72.000 Besucher will die Messegesellschaft Düsseldorf auf der iba 2003 gesehen haben, davon 46% aus dem Ausland. Laut Peter Becker, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks und damit Veranstalter der Messe, ist ein Ruck durch die Branche gegangen,

und auch kleinere und mittelständische Bäcker hätten gespürt, dass die iba als hochkarätige Fachmesse Impulse für den Markt liefere. Soweit die offizielle Darstellung.

Nach Recherchen unserer Redaktionsmitglieder sprechen die international aktiven Aussteller dagegen von einem Ausländeranteil unter den Standbesuchern von 80%.

Unter den ausländischen Besuchern dominierte deutlich der frühere Ostblock und innerhalb dieser Gruppe die Vertreter jener Betriebe, die auf dem Gebiet der ehemaligen Sowjetunion beheimatet sind. An den ersten zwei Tagen begegneten einem in mancher Halle fast nur Osteuropäer. Aus deren früheren Bruderstaaten waren neben den Vertretern der Backindustrie auch bemerkenswert viele Handwerker angegeist. Einen gewachsenen Zustrom



Für exportorientierte Unternehmen war die diesjährige iba in Düsseldorf eine exzellente Erfolgsmesse. Jenen, die sich auf den einheimischen Markt beschränken, fehlte das breite Publikum. Aus Deutschland kamen Großbetriebe und Filialisten – die allerdings mit neu erwachtem Mut zur Investition.

an Besuchern verzeichneten die Aussteller auch aus dem Nahen Osten, selbst irakische Unternehmer waren bereits wieder vertreten, während aus den USA zwar alle großen Betriebe Flagge zeigten, aber der beispielsweise in München noch beobachtete iba-Tourismus offenbar ausblieb.

Die wichtigsten Trends auf der iba 2003:

- ▶ Automatisierung in allen Formen und Zusammenhängen
- ▶ Wiederentdeckung bäckerischen Know-hows
- ▶ Weg vom misshandlungsverträglichen Einheitsteig und hin zu mehr Sorgfalt bei der Aufarbeitung
- ▶ längere Gärzeiten
- ▶ Wiederentdecken von sensiblen Teigen bzw. Teigarten
- ▶ Einsatz von variationsreichen Sauer- und Vorteigen
- ▶ mehr Aufmerksamkeit für das Feingebäck-Sortiment – und auch hier viel Individualisierbarkeit und die Entdeckung von mehr Profilierungsmöglichkeiten mit diesem eher vernachlässigten Sortiment
- ▶ im Verkauf Akzeptanz von Premium-SB mit Premium-Ladenbackkonzepten
- ▶ mehr Kundenorientierung
- ▶ mehr Events in Verkaufsräumen.

Die neuen Öffnungszeiten der iba von 10 bis 19 Uhr wurden morgens gut, abends eher nicht angenommen. Die Messedauer vom 3. bis 9. Oktober hat sich nicht bewährt. Der Beginn mit einem langen Wochenende ließ zweifellos viele deutsche Besucher wegbleiben. Ohnehin mindert die stärkere Profes-

sionalisierung des Messengeschehens und die Konzentration auf jene Kundenkreise, die nicht nur schauen, sondern auch kaufen können, den Bedarf an Messetagen. Vier oder fünf Tage würden zweifellos ausreichen.

Bleibt die Frage nach der Zukunft der iba. Während vor der Messe die Aussteller laut Ausstellerbefragung in der Mehrheit für einen Verbleib der Messe am Standort Düsseldorf waren, brachte die Realität den Wandel.

Zur Halbzeit der Messe plädierte die Mehrheit bereits für einen steten Wechsel zwischen München und Düsseldorf, woran Qualität der Dienstleistungen und Preisgebaren der Düsseldorfer Messegesellschaft allerdings nicht unschuldig sind. Ob die Aussteller es diesmal jedoch nicht bei Wortgefechten belassen, sondern konkretes Mitspracherecht einfordern, bleibt abzuwarten. ■

HINWEIS FÜR DEN LESER

Eine Nachbetrachtung ist immer subjektiv, weil man selbst nach einer Woche Messe bestimmt nicht alles gesehen hat. Auf die in den Ausgaben 9 und 10 bereits vorgestellten Neuheiten, soll an dieser Stelle nicht mehr intensiv eingegangen werden, zumal wir uns bemühen werden, in den nächsten Ausgaben Berichte über deren praktische Anwendung zu liefern.



Flüssige Backmittel automatisch dosieren

Spiromatic SA, Nazareth/Belgien, hat zusammen mit führenden Anbietern von Flüssigbackmitteln ein Dosiersystem entwickelt, das die Flüssigkeit einfach über Pumpen aus dem Transportbehälter fördert und sie über eine Schneckenpumpe gewichtsgenau dosiert. Die Anlage lässt sich einfach in bereits bestehende Dosiersysteme integrieren, ist aber auch als Stand-Alone-Lösung voll funktionsfähig. Da sich das System konstruktionsbedingt restentleert, fallen keinerlei Rohstoffverluste an. Durch den In-Line-Lagertank mit 15 l Fassungsvermögen ist der Containerwechsel jederzeit unproblematisch und vor allem ohne Produktionsunterbrechung machbar. <<

↻ Einstellungsgarantie für Preisträger – Horstmann Group lobt Wettbewerb „Generation Zukunft“ aus

„Wer Problemlöser sein will, muss Probleme lieben und ihre Lösung als seine Lebensaufgabe ansehen.“ Mit diesen Worten charakterisierte Jürgen Horstmann, geschäftsführender Gesellschafter der Horstmann Group, die Zielgruppe des von ihm gestifteten internationalen Innovationspreises „Generation Zukunft“. Als Preis erwartet die Gewinner dieses Wettbewerbs für Nachwuchskräfte aus Praxis und Wissenschaft neben einer Geldprämie eine Einstellungsgarantie von einer der Tochterfirmen der Horstmann Group.

Mit dem von Prof. Dr. Jürgen Brümmer angeregten Innovationspreis „Generation Zukunft“ sollen künftig praxisorientierte Forschungs- und Entwicklungsarbeiten für die Backbranche ausgezeichnet werden. Das Stiftungsprotokoll sieht jährlich drei Preisträger vor, die sich in folgenden Kategorien bewerben können:

- ▶ **anwendungsorientierte Innovationen für die Produktion von Backwaren**
 - ▶ **Steigerung der Wirtschaftlichkeit bisheriger Lösungen und Verfahren**
 - ▶ **absatzorientierte Innovationen für die Backwarenbranche**
- Die Jury besteht aus drei national wie international anerkannten Branchenpersönlichkeiten sein, darunter Prof. Brümmer.

Ausgeschrieben wird der Preis Anfang 2004 international an Hochschulen, Berufsschulen, Technikerschulen und anderen fachbezogenen Bildungseinrichtungen. ↻

↻ Genuss und Lifestyle mit Wellness-Appeal

Das Thema Wellness steht hoch im Kurs und erreicht allmählich auch die Foodbranche (siehe b+b 10/03). Unifine Döhler präsentierte auf seinem iba-Stand einen kaltlöslichen Sahnestabilisator mit Aloe Vera, Vanille und Holunderblütensaft für stand-, schnitt- und frosterfeste Sahnecremes. ↻

↻ Eigenmarken-Kekse von der Bäko

Der genossenschaftliche Großhandel des Backgewerbes baut sein Eigenmarkenprogramm aus.

Unter dem blauen Bäko-Quadrat präsentierten die Genossen auf der iba erstmals ein „Süße Linie“ genanntes Kekssortiment aus Haselnusskekzen, Schwarzwälder Medaillons, Marzipanmedaillons, Mandelrollen, Nusszöpfli und einem Schokoladenriegel aus Mandel-Honig und Torrone namens Mahonig. Hersteller ist nach Auskunft der Standbesetzung die schweizerische Midor AG aus Meilen, eine Tochter der eidgenössischen Konsumgenossenschaft Migros. Ebenfalls neu im Programm der Bäko gibt es vier Sorten Knäckebröt. ↻

↻ Neue Produktion in alten Räumen

Die alten Produktionsräume von Winkler in Villingen-Schwenningen erwachen zu neuem Leben. In den Räumen produziert die 3B-ProduktionsGmbH u.a. komplette Brotanlagen vom Teigteiler, Kegelrundwirker, Gärschrank bis hin zum Langroller. Verkauft werden die Brotanlagen von der Backtechnik S.I. GmbH aus Unterkirnach, die vor einigen Monaten die Zusammenarbeit mit dem niederländischen Anlagenbauer Globe aufkündigte und sich um eine eigene Lösung bemühte. Hinter der 3B-ProduktionsGmbH stehen zu gleichen Teilen die Firmen Backtechnik S.I. GmbH vom früheren Winkler-Verkaufsleiter Gerd Maag, die Beta GmbH der Herren Reichel und Beushausen, ebenfalls frühere Winkler-Mitarbeiter, sowie die Firma Falk und Webs, die den Maschinenpark von Winkler übernommen hatte. Die Brotanlagen der Backtechnik S.I. arbeiten mit teigschonender Ölhydraulik und werden von einer Siemens S7 gesteuert, die eine komplette Vernetzung bis hin zum Produktionsleitstand erlaubt.

Parallel zum Brotanlagengeschäft hat sich die Backtechnik S.I. einen Namen als Ersatzteillieferant für alle Arten von Winkler-Maschinen und -Anlagen gemacht und arbeitet als Planer und Berater sowie Sondermaschinenbauer. ↻



➤ Meylips neuer Auftritt

Einen deutlich verjüngten Auftritt zeigte die Vandemoortele-Tochter Meylip Nahrungsmittel GmbH & Co. KG in Düsseldorf. Unter dem neuen Deutschland-Chef Florian Krekeler präsentierten die Herforder nicht nur ein für das Haus ungewöhnlich modernes und offenes Stand-Outlet, sondern auch eine Neuausrichtung im Produktprogramm. Im Teiglingssortiment setzt man auf nationale Rezepte mit Heimat-Appeal und schmackhafte Neuentwicklungen wie Rote-Grütze-Füllungen. „Partnerschaftlich“ und „zukunftsorientiert“ heißen die wichtigsten Vokabeln, die der von Eismann zu Meylip gewechselte Krekeler seinen Mitarbeitern verordnet hat.

Für die Bäckerkunden entwickelte Meylip eine kleine Proberbox, die auf der Theke aufgestellt werden kann. An Bäcker wie an Food-Service-Kunden wendet sich das Programm an TK-Donuts, die von unglasiert bis fertig glasiert und bestreut in präsentierfähigen Steigen angeboten werden.

Im Fettgeschäft differenziert Meylip ihr Angebot in drei Stufen: Premiummarke St. Allery mit einer 25-prozentigen Butterzugabe, die Hausmarke Gold Cup, die als Mittesegment preislich rund 20% unter St. Allery liegt, und als preiswerteste Variante gibt es künftig die Meylip Classics. ◀

➤ Freiheit für die Teiglinge und keinen Platzverweis fürs Dekor

Gefrostete Teiglinge haften nach dem Frosten häufig am Blech. Derlei hartnäckiger Anhänglichkeit beugt eine neue Blechvariante der Kaak b.v. aus Terborg vor. In die Bleche sind feine Us geschnitten, so dass Blechzungen entstehen. Sollen die Teiglinge an die Freizügigkeit gewöhnt werden, fährt das Blech über etwas, das an ein schmales Nagelbett erinnert. Die Blechzungen geraten in Bewegung und die Teiglinge lösen sich vom Blech, ohne großartig die Position zu verändern.

Ebenso nützlich im Detail ist der neue Entkapseler für Kuchen von Kaak, der die Oberfläche des Kuchens schon. Zu diesem Zweck wird von der Vorrichtung seitlich durch einen Ring Druckluft zwischen Kuchen und Form geblasen, die den Kuchen auslöst.

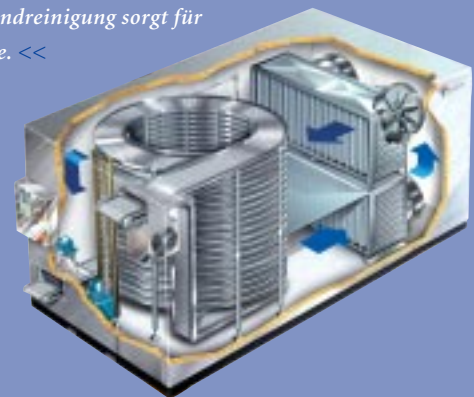
Anschließend senkt sich eine Platte auf den Kuchen, und erst darüber entsteht das nötige Luftdruckverhältnis, das es erlaubt, den Kuchen aus der Form zu heben. ◀



Die Kältekiste

Der Einstieg in Spiralfrostertechnik ist eine vergleichsweise teure Angelegenheit. Gerade, wenn es organisatorisch vielleicht schon Sinn machen würde, zögern viele Betriebe wegen der hohen Investitionskosten und basteln dann lieber an ihrer konventionellen Kälte herum. Eine sinnvolle Alternative kommt da aus Italien von Tecnpool S.P.A., San Giorgio in Bosco. Dort entwickelte man einen Spiralfroster, der exakt in einen Lkw-Container passt bzw. der ein Container ist.

Das Modul wird fix und fertig montiert per Lkw angeliefert und ist nach dem Anschluss der Kälteanlage innerhalb von Stunden betriebsbereit. Es werden zwei Modelle angeboten: eines mit 11 Spiralwindungen, NH3 als Kältemittel und einer Stundenleistung von 300 kg. Das zweite hat bis zu 21 Windungen, wird mit Freon betrieben und hat eine Leistung von 600 kg pro Stunde. Vorteil der Containerbauweise ist neben dem vergleichsweise günstigen Preis von 120.000 – 150.000 € die Option, den Container jederzeit einfach versetzen oder sogar verkaufen zu können. Tecnpool spart dabei nicht an Reinigungsfreundlichkeit – eine automatische Waschkfunktion inklusive Bandreinigung sorgt für optimale Hygiene. <<



Verpacken wie am Fließband

Die französische Dune SA aus Vaulx-en-Velin rüstet in ihrer Heimat seit 1992 rund 800 Filialen namhafter LEH-Ketten mit Verpackungsmaschinen für Baguette aus.

In den Supermärkten mit SB-Back-Shops wird das Gebäck in einer Verpackung mit Papierseite an den Verbraucher abgegeben. Die Papierverpackung mit Fenster soll den Kunden an eine traditionelle Bäckeriverpackung erinnern.

Das System DUNEPACK ermöglicht ein rationelles Verpacken der Gebäcke. In Düsseldorf führten die Franzosen die Anlage Dunepack Serie D24 vor.

Mit der Verpackungsmaschine ist das Verpacken und Etikettieren in einem Arbeitsschritt möglich. Auf einer Fläche von 50 x 80 mm lassen sich z.B. Logos, Uhrzeit, Haltbarkeit und/oder Produktnummern drucken. Nach Firmenangaben lassen sich bis zu 20 Baguettes pro Minute verpacken. Eine kundenspezifische Bedruckung mit bis zu drei Farben ist möglich. <<

Vakuumkühlung und die ersten Brötchen

Die Menschentrauben vor den Geräten versperrten manchmal schon die Gänge, so groß war das Interesse der Besucher an der Vakuumkühltechnik, die auf dem Stand des österreichischen Maschinenbauers König in Aktion vorgeführt wurde. Adolf Cermak stellte dort neben der bereits mehrfach in der Praxis eingesetzten Zelle den Entwurf einer kontinuierlichen Anlage in Kombination mit dem Plattenumlaufofen Imperial vor. Ebenfalls mit Vakuumkühltechnik vertreten war die Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, die ein System mit Rehydratisierung zeigte und außerdem den Entwurf einer kontinuierlichen Variante präsentierte. Als Dritter zeigte der italienische Anbieter RF-System Vakuumkühlanlagen.

Doch nicht nur die Anlagen, sondern auch deren Arbeitsergebnisse waren auf drei Ständen in Düsseldorf zu sehen. Der österreichische Großbäcker „Kuchenpeter“ versorgte den König-Stand mit vakuumgekühlter Ware, die vor Ort fertiggebacken wurde. Der zweite Stand gehörte der Partner-Back in Gronau, die zwar in erster Linie ihre TK-Backwaren anbot, aber auch die ersten vakuumgekühlten Brötchen zeigte. Kuchenpeter wie Partner-Back arbeiten derzeit an speziellen Vermarktungskonzepten für vakuumgekühlte Ware.

Als dritter zeigte der luxemburgische Großbäcker „Comet“ verpackte vakuumgekühlte Backwaren, mit denen er in Luxemburg bereits Handel und Großverbraucher beliefert. <<



Der drehbare Vorportionierer

Teige manuell in den Trichter einer Brötchenanlage einzufüllen, das ist eine zeitaufwendige und anstrengende Tätigkeit. Abhilfe schaffen hier bisher Vorportioniersysteme mit Beölung und einer Schneidvorrichtung am Auslass des Trichters. Die Kövy Bäckereimaschinenbau GmbH, Dortmund, geht bei ihrem Vorportionierer neue Wege. Der ist zunächst einmal nicht auf dem Boden verankert, sondern auf der Drehplatte der Kopfmaschine. Dadurch können auch weiterhin Teiglinge manuell von den Spreizbändern abgenommen werden. Der Portionierer hat zwei senkrecht stehende Wände und zwei wie bei einem Dreieck spitz zulaufende Wände. Die unteren Schenkel der Dreiecke sind nicht auf einer Welle gelagert. Je nach Füllstand im Trichter wird über eine Hydraulik der Stellwinkel der schrägen Wände bis hin zum Senkrechtstand verändert.

Die mit drei Vorportionierschaukeln pro Achse ausgerüstete Vorportioniereinheit schiebt den Teig mittels Rotation durch die untere Öffnung und teilt auf das Fassungsvermögen der Kopfmaschine abgestimmte Teigstücke schonend ab. Die Konstruktion mit den seitlich in der Neigung verstellbaren Wänden in Kombination mit einem hochwertigen Kunststoff und der Teilvorrichtung macht die Beölung des Teigs überflüssig. Dadurch verschmutzen die Wirkbänder in der Kopfmaschine nicht mehr mit Öl. Der Vorportionierer hat ein Fassungsvermögen von 160 – 180 kg Teig, je nach Vorgabe, und ist so für die üblichen Teigchargen bei Brötchen, die meist aus Teigen mit rund 50 kg Mehl geknetet werden, mehr als ausreichend groß. Neben dem Einsatz auf einer Kopfmaschine plant man bei Kövy auch die Bedienung von zwei Anlagen über einen Vorportionierer. Dies wird möglich, wenn man ein beidseitig verfahrbares Band unter dem Vorportionierer anbringt, das jeweils im Wechsel eine Kopfmaschine bedienen kann. ↻

Flüssigbackmittel liegen weiterhin im Trend

Die Tatsache, dass flüssige Backmittel über automatische Dosierer in Linien eingesetzt und dass auf diese Weise Stäube unterbunden werden, hat dafür gesorgt, dass jenseits der deutschen Grenzen flüssige Backmittel immer häufiger zum Standard werden.

Auf der iba zeigte Puratos eine Produktpalette aus drei Varianten. Magma OT ist eine ölbasierte Mischung aus Emulgatoren, DAWE und Monoglyceriden, die maximal 20% Trockenstoff enthält und deshalb zur Förderung starke Pumpen braucht. Gelagert wird die Mischung bei 15 bis 30 °C. Die Variante Magma AT ist dagegen ein Enzymcocktail auf Wasserbasis, der nicht nur aussieht wie Wasser, sondern sich fließtechnisch auch so verhält, da er keine Trockenstoffe enthält. Da Enzyme in der Regel nicht deklarationspflichtig sind, sorgt Magma AT für ein so genanntes „clean label“. Die neueste Variante der Brüsseler ist Magma WT, eine hochviskose Mischung auf der Basis von Wasser und Hydrokolloiden, die bei Bedarf auch Salz, Soja, Malz und Milchpulver enthalten kann. Die wasserlöslichen Varianten lassen sich bei Umgebungstemperatur lagern.

Alle drei Varianten des flüssigen Backmittels brauchen nach Aussage von Puratos keine Rührgeräte in den Behältern. Angeboten werden diverse Gebinde: Mehrweg-Kunststoff-Tank 1.000 l, Einweg-Container aus Werit 1.000 l, Tank (nur für OT), druckstabile Edelstahlbehälter 800 l und Bag-in-the-Box-Lösungen mit 1.000 l Inhalt. Der Enzymcocktail wird mit 0,25 bis 0,3% auf Mehl dosiert und ist mindestens drei Monate haltbar, das ölbasierte Backmittel wird mit 1 bis 1,5% dosiert und zeigt ein MHD von sechs Monaten, ebenso die neueste Variante WT, die in der Regel mit mehr als 2% dosiert wird. Für alle drei Varianten bietet Puratos Taylor-made-Zutaten-Kompositionen an. ↻



We make it,



We bake it ...



We handle it !

Rademaker

Total Food Processing

- food processing equipment
- baking systems
- handling systems



Vielen Dank
für Ihren Besuch
auf unserem
Messestand!