



Unter der Organisation der Fachzeitschrift „Hleb+wipetschka“ zeigten die Firmen Tonelli, WP, Wipak, Rheon, He-Schu, Unifine, Hiestand, Opelka und der Technologieberater Ulrich Gerhardt neue Ideen für den Snack-Markt. In speziell für die Veranstaltung erarbeiteten Flyern gab es Infos über Rezepte, Technologie, Technik, Verpackungsmöglichkeiten und Vermarktungsideen.



Der Renner auf der Modern Bakery: Am Stand der Snack Academy wurden täglich mehr als 5.000 Pfannkuchebällchen an das Fachpublikum verteilt – und die Nachfrage war noch wesentlich besser. Die Besucher hätten gern locker die doppelte Menge verkraften können.



Ein Meilenstein

22.500 Besucher haben Anfang Oktober die Fachmesse Modern Bakery in Moskau besucht und damit erneut bewiesen, dass diese Messe sich einen eigenständigen Platz im internationalen Messekalender erobert hat.

■ Es war ein Experiment und es ist gelungen. Erstmals fand die Modern Bakery, die Fachmesse für Bäckereiausrüstungen und Nahrungsmittel-Ingredienzen in zwei Hallen statt. In den vergangenen Jahren hatte man sich mit einer begnügt. Moskau präsentierte sich in strahlendem Sonnenschein und

die knapp 3.000 m² Hallenfläche auf dem Messegelände „Krasnaja Presnja“ sahen mit 22.500 knapp 30% mehr Besucher als im Vorjahr. Dabei rekrutieren sich die Fachleute keineswegs nur aus dem europäischen Teil Russlands. Besucher aus Sachalin, Wladiwostok oder Novosibirsk waren ebenso selbstverständlich wie

inzwischen die wachsende Zahl der ausländischen Bäckereispezialisten. Vor allem aus den angrenzenden Ländern wie China, Türkei oder vom Balkan wurden Besucher registriert, außerdem etliche aus dem Nahen Osten, die hier vor allem nach Technik und Technologie für Feinbackwaren Ausschau hielten.



Die Stände auf der Modern Bakery können längst mit denen internationaler Messen mithalten.

Inzwischen sind sämtliche internationalen Rohstofflieferanten, hier der Stand von Puratos, auf dem russischen Markt vertreten.



Erich Fichtner (vorn rechts), Geschäftsführer des Messeveranstalters Ost-West-Partner GmbH aus Weiden in der Oberpfalz, eröffnet im Kreise der russischen Honoratioren die diesjährige Modern Bakery auf dem Messengelände „Krasnaja Presnja“. Links neben Fichtner die unverzichtbare russische Übersetzerin.

Obwohl er vom Eingang der Messe am weitesten entfernt lag, entwickelte sich der Stand der Snack Academy zum wahren Publikumsmagneten. Erstmals hatten sich dort unter der Organisation der Fachzeitschrift „hle+b+wipetschka“ eine Reihe von Firmen zusammengefunden, um neue Produktideen zu präsentieren. Gemeinsam zeigten Tonelli, Hiestand, Rheon, WP, Wipak, He-Schu, Opelka, Unifine und der Technologieberater Ulrich Gerhardt nicht nur die Herstellung der Produkte, sondern informierten auch gleichzeitig über Vermarktungsmöglichkeiten, Verpackungsideen, Veredelungsvarianten etc. Wahrer Renner waren die am Stand gebackenen Pfannkuchenbällchen, die süß oder herzhaft mit Saucen oder Füllungen verkostet werden konnten. Vor allem die saftige Frische der Bällchen auch nach dem Frosten und Auftauen in der Mikrowelle überraschte und ließ manchen zunächst zweifeln. Ein Bäcker aus Archangelsk gab gar eine Wette darauf ab, dass das nie und nimmer sein könne, nahm Bällchen mit nach Hause, frostet, taute sie in der Mikrowelle wieder auf und schickte umgehend eine E-Mail, in der er seinen Irrtum eingestand. ■



Dank des frühen und intensiven Engagement von Diosna in Russland geht kaum ein großes Investitionsvorhaben an den Osnabrücker vorbei.

Vertrauen kann man nicht kaufen –
bauen Sie es auf.



Sicherheit von Anfang bis Ende

Verbraucher verlangen, dass das was sie essen und trinken sicher ist. Sie erwarten garantierte systematische Kontrollen der gesamten Lebensmittelkette. Risikomanagement ist deshalb zur zentralen Voraussetzung geworden. Verbraucher wählen die Unternehmen aus, denen sie vertrauen können. Erwerben Sie dieses Vertrauen durch den Aufbau, die konsequente Aufrechterhaltung und unabhängige Zertifizierung eines effektiven Systems zur Lebensmittelsicherheit. So kommen Sie Ihrer Verpflichtung gegenüber Verbrauchern und den Anforderungen der Food-Standards nach.

Wir helfen Ihnen, diese Anforderungen zu erfüllen. DNV ist Ihr Partner bei der Durchführung von Lieferantenaudits, Managementsystem- und Produktzertifizierungen. Wir zertifizieren lebensmittelspezifische Standards wie BRC, IFS, HACCP, ISO 22000, FPA und branchenspezifische Standards wie BRC/IoP und GMP FEFCO für die Verpackungsindustrie sowie QS, GMP+ und FAMI-QS für den Futtermittelsektor.

Warum DNV?

DNV ist eine der wenigen globalen Zertifizierungsgesellschaften, die für alle Standards in der gesamten Lebensmittelkette, von der Primärproduktion und Weiterverarbeitung bis hin zu Verpackung, Verteilung und Handel, zugelassen ist. Vertrauen Sie uns und machen Sie uns zu Ihrem Zertifizierungspartner. Gemeinsam werden wir nicht nur Erwartungen erfüllen sondern Sie weiter voranbringen, Ihnen Wachstums- und Verbesserungspotenzial aufzeigen und Ihren Kunden Vertrauen und Verlässlichkeit vermitteln.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.dnv.de/zertifizierung
Kontaktieren Sie uns: kundenservice@dnv.com



MANAGING RISK

DNV