

Bakkerij Beurs in Amsterdam

Die nationale Leitmesse der Backbranche findet alle vier Jahre auf dem Messengelände der RAI in Amsterdam/Niederlande statt. Rund 15.000 Gäste besuchten die 212 Aussteller in den drei Messehallen.

Bakkerij Beurs 2004
Amsterdam RAI
8 - 11 februari

Amsterdam war vom 8. – 11. Februar das Mekka der niederländischen Bäcker, aber auch Backbetriebe aus Belgien fanden den Weg in die niederländische Metropole. In den Hallen 9, 10 und 11 der RAI erwartete die Besucher ein vollständiges Angebot an Maschinen, Convenienceprodukten, Ladeneinrichtungskonzepten und Rohstoffen.

Im Gegensatz zu den deutschen Regionalmessen, bei denen die handwerklichen Backbetriebe im Vordergrund stehen, sind hier das Publikum und auch die Ausstellerseite bunt gemischt. Es finden sich Anbieter für technische Lösungen, die nur den Kleinbetrieb ansprechen können, ebenso, wie industrielle Verpackungsmaschinen.

Teiglinge

Auffallend: Alle namhaften Teiglingsproduzenten, die sich auf dem deutschen Markt tummeln, waren auch nach Amsterdam gekommen. „Vollgarige Teiglinge und die damit verbundenen Handlingsvorteile scheinen in den Niederlanden bislang noch nicht so bekannt zu sein“, erklärt Tanja Böttcher, zuständig für die Messen bei Wolf Butterback, Fürth. Ähnliche Erfahrungen hat auch Frank Keienburg, Verkaufsleiter von Ditsch, gemacht. „Besonderes Interesse lösten unsere zur iba in Düsseldorf erstmals präsentierten gefüllten Produkte aus, vor allem die hohen Füllungsanteile in Bezug auf den Teig überraschten die Kunden.“

Aufarbeitungstechnik

Die Vermarktung von Bäckertechnik in den Niederlanden erfolgt traditionell mehr über Händler als über die Hersteller direkt. Deshalb fand sich auch eine ganze Reihe deutscher Maschinebauer auf Gemeinschaftsständen wieder. Auffallend war, dass einige Anbieter, die in

Deutschland Rang und Namen haben schlicht fehlten. Besonders im Bereich der Brötchenanlagen beschränkte sich das Angebot auf die Unternehmen, die traditionell exportorientierter arbeiten.

Bake-off als Megatrend

Anders als in Deutschland haben Instore-bakeries, die durch die Supermarktketten selber betrieben oder von großen Backbetrieben versorgt werden, in den Niederlanden eine deutlich längere Tradition und eine bessere Akzeptanz bei den Verbrau-



chern als in Deutschland. Vor diesem Hintergrund präsentierten die Ladenbauer viele Konzepte, die in die Kategorie SB oder Discount einzuordnen sind. Leventi, Hersteller von Ladenback- und Gastroöfen zeigte in diesem Kontext als Neuheit einen kleinen Durchlaufofen mit Heißluftumwälzung, der vorgebackene Teiglinge in vier bis fünf Minuten in duftende Brötchen verwandelte. Die Besonderheit dieses Geräts liegt darin, dass die Brötchen einfach in einen Vorratsbehälter gekippt werden. Ein leicht schräg stehendes und vibrierendes Bodenblech fördert die vorgebackenen Produkte an das langsam laufende, grobe Netzband heran und durchläuft automatisch die Heißluftzone. Zum Schluss fallen die Brötchen vom Band in eine Plexiglasschütte, aus der man sich als Kunde über eine

Klappe selbst bedienen kann. Dieser Ofen erfüllt sicherlich nicht die Leistungsanforderungen an uns bekannte Ladenbackstationen, muss er auch nicht, denn die Qualität der Produkte, die später in der Plexiglasschütte liegen, wird durch das Halbbackverfahren im Vorfeld, also in der Zentralproduktion festgelegt.

Ein Marktplatz für industrielle Kunden

Neben der Vielzahl von Verpackungsmaschinen überraschte auch die Präsenz der Spezialausrüster für Großbetriebe und liniengeführte Produktionen. Rademaker/Den Boer präsentierte sein breites Angebot an Füll- und Dosiertechnik für die industrielle Backwarenproduktion. Kaak/Daub stellte den Thermo Roll, aber auch Großofentechnik aus. Benier zeigte eine kombinierte Brot/Baguetteanlage für Mittel- und Großbetriebe. WP-Haton rückte das Konzept der Crustica, eine Brotlinie für rustikale Gebäcke auch mit hohen Teigausbeuten, in den Mittelpunkt. Hein präsentierte nicht nur den Vierfachstickenofen Mamut sondern erstmals auch eine weiterentwickelte Variante seines Thermolux. Dabei wurde die Luftführung verbessert, die Energieausnutzung optimiert (Verbrauchsreduzierung um 10 – 15%) und auch das Design vor allem vor dem Hintergrund der Reinigungsfreundlichkeit behutsam modifiziert.

Die meisten Aussteller jedenfalls waren mit dem Verlauf der Messe zufrieden. So Dr.-Ing. Theo Koch von Diosna: „Überlegt man sich, welcher Aufwand nötig wäre, diese hohe Zahl und Qualität an Kunden durch den Außendienst besuchen zu lassen, dann hat sich die Messe in Amsterdam in jedem Fall gelohnt, zudem nehmen wir längst nicht alle Maschinen, die jetzt noch auf dem Stand stehen, wieder mit.“

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



Professional-line Professional-line



Erleben Sie Zukunft
live auf unserem
Stand Halle 4, Nr. 5

Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



WP WERNER & PFLEIDERER
LEBENSMITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP