



Siebrecht

## Backwaren mal rustikal

Ein Hauptthema der Messe ist für Siebrecht die handwerkliche Herstellung von rustikalem Brot und Brötchen. Einen Schwerpunkt stellt dabei das Konzept „Genusskultur Kürbis Deluxe“ dar: eine Premium Vormischung mit original steirischen Kürbiskernen aus Österreich, die dem Brot einen intensiven Kürbisgeschmack verleihen. Im Mittelpunkt stehen des Weiteren „Artisano“, eine pastöse Getreidezubereitung aus gekochten Getreidekörnern, und pikante Snacks. Hier demonstriert Siebrecht auf dem Messestand u. a. die Herstellung von belegten Maiscroissants, Mehrwertstullen, Hähnchen-Chili-Burgern und belegten Ficelles.

Halle 3, Stand C89  
[www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de)



Welker

## Backen ohne Reue

Im Mittelpunkt stehen auf der Südback der Energieeinsatz und Welkers Maßnahmen, dem zukunftsorientierten Bäcker und Konditor den energieeffizientesten und wirtschaftlichsten Ofen bieten zu können. Der Stikkenofen „Blizzard“ aus der „S“-Klasse steht für Energie sparendes Backen, Backqualität, Gleichmäßigkeit, Schuss-auf-Schuss-Backen, hohe und sanfte Dampfleistung, Massenwärme, Druckausgleichssystem und lange Lebensdauer. Dabei glänzt der „Blizzard“ mit einem Anschlusswert von 50 kW bei 60 x 80 cm und 2 m Backraumhöhe. Modernste Steuerungstechnik erhöht ebenfalls die Wirtschaftlichkeit.

Halle 1, Stand D12  
[www.welkerkg.de](http://www.welkerkg.de)



Abel + Schäfer/Komplet

## Edle Mischung für Mandelfans

Mit „Komplet Mandelsoff“ wird u. a. eine Spezialität im Bereich Kuchenvormischung präsentiert, die den besonderen Genuss aus ausgewählten, süßen Mandeln für zartbuttrige Gebäcke mit einem feinen Mandelgeschmack bietet. Die besonders tragfähige Sandmasse ermöglicht die Herstellung eines edlen Gebäcksortiments feiner Spezialitäten mit einem schmackhaft abgerundeten Mandelgenuss. Die Gebäcke sind saftig, mit einer guten Frischhaltung. Ebenfalls neu: Die „Komplet 3 Äcker Kruste“ – eine 50%-Vormischung mit den Urgetreiden Einkorn und Dinkel plus dem Superfood Chia.

Halle 3, Stand B69  
[www.komplet.com](http://www.komplet.com)



MIWE

## Atmosphärisch backen

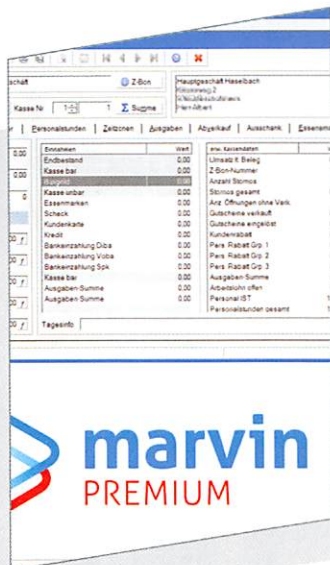
MIWE präsentiert auf der Messe den Gewinner des „Südback Trend Awards“: den „Miwe roll-in e+“ mit der Technologie „Atmosphärisch Backen“. Der Backofen backt bei einem definierten atmosphärischen Standarddruck in der Backkammer. Das Resultat: ein gleichmäßiges Backergebnis, ganz unabhängig von externen Einflüssen wie Luftdruck, -geschwindigkeit und -feuchtigkeit. Überdies bietet MIWE einen drahtlosen Kerntemperaturfühler in einem Stikkenofen an. Für einfache Abläufe fasst dazu passend „MIWE connectivity“ verschiedene Lösungen wie Apps („zoom“, „flow“ und „messenger“) zusammen.

Halle 5, Stand E/D31  
[www.miwe.com](http://www.miwe.com)



# MARKT AKTUELL

SÜDBACK-SPECIAL



Wachtel

## Hightech meets Tradition

Wachtel präsentiert auf der Südback smarte Prozess- und Konzeptlösungen sowie Ideen zum Live-Backen. Die „Infrared-Ceramic-Technology“ (ICT) sowie Keramikheizstäbe sollen dabei für Qualitätssteigerungen und minimierten Energieverbrauch sorgen. Der „Piccolo Premium“-Etagenladenbackofen, der auch als Nostalgievariante erhältlich ist, ist serienmäßig mit der neuen „IQ Touch“-Steuerung ausgestattet. Diese verspricht einen hochauflösenden Sieben-Zoll-Touchscreen, Sicherheitsverglasung, eine intuitive Bedienung wie beim Smartphone, acht Sprachen, 999 Backprogramme und ein integriertes Energiemanagement mit zahlreichen Öko-Funktionen.

Halle 1, Stand C47  
[www.wachtel.de](http://www.wachtel.de)

Goecom

## Der Kunde ist König

Der Softwarehersteller möchte sich auf der diesjährigen Südback bereits bestehenden Kunden widmen. O-Ton: „Unsere Kunden sind es aus den vergangenen Jahren gewohnt, dass Treue sich lohnt.“ In diesem Jahr bietet das Unternehmen daher allen Kunden mit gültigem Update- oder Hotlinevertrag für die Bäckereisoftware „Marvin“, die sich beim Messestand melden, das kostenlose Formularupdate für Formulare mit eigenem Firmenlogo an. Dieses Update ermöglicht es, in einer Reihe von Formularen durch einen Eintrag in den Firmenparametern ein eigenes Logo an gewünschter Stelle einzufügen. Goecom-Mitarbeiter spielen das Formularupdate kostenlos ein und übertragen die passende Anleitung.

Halle 1, Stand E31  
[www.goecom.de](http://www.goecom.de)

Aichinger

## Waren „trendy“ präsentieren

Aichinger zeigt auf beiden Ständen Ladenausstattung mit funktionalen und leicht bedienbaren Theken sowie einem hohen Maß an Kühlsicherheit und Individualität in der Gestaltung. Der Arbeitsbereich hinter der Theke kann dabei so gestaltet werden, dass eine leichte Bedienbarkeit nach einer kurzen Einweisung auch bei wechselndem Personal stets gewährleistet ist. Zukunftsweisende Themen wie Energieeffizienz, Hygiene und Ergonomie, Einsparungen bei Zeit und Arbeitseinsatz sind ebenso im Fokus wie ausgefallene Materialien und innovative Ideen zur Warenpräsentation, wie z. B. neue und trendige Snackkonzepte für den To-Go-Bereich.

Halle 5, Stand D11  
Halle 3, Stand E12  
[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

Bizerba

## Infos in Hülle und Fülle

Größere Betriebe haben einen wachsenden Anteil vorverpackter Ware. Die kompakte Pultwaage „XC100“ ist Teil der „X-Class“-Familie und verfügt über einen integrierten All-in-One-Drucker, der sowohl Bons als auch Linerless- und normale Etiketten verarbeitet. Gerade saisonbedingt, wie z. B. zur Weihnachtszeit, müssen oft mehr Produkte etikettiert werden. Um dieses höhere Aufkommen zu bewältigen, zeigt Bizerba die Basis-Waage „SCII 100“ mit integriertem Etikettendrucker. Damit zeichnet sie Gewichts- und Stückartikel LMIV-konform aus. In Verbindung mit der Hygienewaage „iL Professional 50“ übernimmt der Etikettierer „GLPmaxx“ die Auszeichnung vorverpackter Ware.

Halle 7, Stand B32  
[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)