

MARKT AKTUELL



Smilde Bakery

Vegetarische Alternative

Der neue Bebo-Aufstrich besitzt im Vergleich zu Butter einige Vorteile: „Butterich“ enthält 68% weniger gesättigtes Fett als Butter, schmeckt aber wie Butter. Der Salzgehalt beläuft sich auf 1 g pro 100 g „Butterich“. Der Aufstrich eignet sich besonders gut für Vegetarier und verfügt über reichlich Omega-3-Fettsäuren (3,5 g pro 100 g). Praktisch: Auch gekühlt ist er sofort streichfähig. Die buttrige Neuheit ist sowohl in einer 2-kg-Schale als auch in Form von 10-g-Portionen mit einer leicht zu handhabenden Öffnungsmöglichkeit („Easy Opening“) erhältlich.

www.smildebakery.de



Goldfrost

Gemeinsam noch stärker

83% der Verbraucher kennen die Keksmarke Oreo. Jetzt hat Goldfrost aus dem Hause CSM Bakery Solutions den „Oreo-Donut“ kreiert. Eine runde Sache – und eine gute Kombination für Erfolg im Bereich süße Snacks. Dieser spricht vor allem Familien und jüngere Kundengruppen an. Er begeistert mit einem kakaohaltigen Teig, einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack und einem Dekor aus knusprigen Oreo-Keksstückchen auf weißer Glasur. Der „Oreo-Donut“ schmeckt als Dessert, zum Kaffee oder als süßer Snack zwischendurch. So können sich Bäcker ein gutes Zusatzgeschäft zu jeder Tageszeit sichern.

www.csmbakerysolutions.de

Sveba Dahlen

Pizzaöfen für kleine Flächen

Die „P“-Serie der Pizzaöfen des schwedischen Herstellers wurde nun um ein Kleinstformat erweitert. Der „P200“-Pizzaofen bringt die gleichen Funktionen wie seine größeren Artgenossen mit sich, ist aber klein genug, um auch auf einer Arbeitsplatte Platz zu finden. Der Ofen kann um zwei Decks erweitert werden. In jedes Deck passen zwei Pizzen mit jeweils einem Durchmesser von 35 cm. Durch die gute Isolierung arbeitet der Ofen energieeffizient. Die Hitze wird gleichmäßig verteilt, was ein gutes Backergebnis verspricht, ohne dass die Pizza gewendet werden muss. Wer es größer mag: Die „P“-Serie bietet 14 Größen zur Auswahl.



www.sveba-dahlen.com/www.rudolf-richter-gmbh.de

Goecom

Modul für mehr Nachhaltigkeit

Das Modell, Retouren-Backwaren am nächsten Tag in speziellen Filialen zu verkaufen, wird immer häufiger und oftmals erfolgreich genutzt. Für genau dieses Geschäftsmodell wurde das „Marvin“-Modul „Gutes von gestern“ entwickelt. Der Anwender bestimmt, welche Artikel in diesem Wiederverkaufskreislauf erlaubt sind, legt fest, wie die Rückgaben der Filialen verteilt werden, und „Marvin“ nimmt die Umbuchung und die Verteilung dieser Retouren automatisch vor. Die bereits erfassten Retourdaten aus der Kasse bilden die Grundlage für diese Informationen. Somit ist es auf einfache Weise möglich, diese speziellen Filialen ebenfalls korrekt zu bewerten, zu kontrollieren und abzurechnen.

www.goecom.de

