

Bäcker Guide '20

Der **Produkt-
Guide** für die
Backbranche!



Allgemeine
Bäckerzeitung

DER ABZ-NEWSLETTER

JEDEN DIENSTAG UND DONNERSTAG



Registrieren Sie sich jetzt auf
abzonline.de/newsletter

Wir berichten über:

- ▶ neue Produkte für Bäcker und Konditoren
- ▶ Messen und andere Branchenveranstaltungen
- ▶ Aktivitäten der Verbände und Lobbygruppen
- ▶ kreative Marketing- und Verkaufsideen



Leserservice

leserservice@matthaes.de
0711 2133-251
0711 2133-333

Matthaes Verlag GmbH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
Silberburgstraße 122
70176 Stuttgart



Schnell umfangreich informieren



Der Alltag für den Bäcker als Unternehmer wird immer vielfältiger, Absatzmärkte ändern sich, Kunden kommen mit anderen Ansprüchen in die Geschäfte. Da bleibt oft wenig Zeit, sich über entsprechende Angebote von Zulieferfirmen zu informieren.

Genau an diesem Punkt setzt der Bäcker-Guide an. Mit dieser Broschüre bieten wir Zulieferern des Bäckerhandwerks eine Plattform, auf der sie sich und ihre Produkte präsentieren - und über die sich Bäcker einen schnellen und genauen Überblick verschaffen können. Zusätzlich gibt es noch die Möglichkeit, sich über das Scannen des jeweiligen QR-Codes direkt auf die Produktseite des Herstellers leiten zu lassen.

Ob zu Backzutaten oder Bäckereitechnik, zu Einrichtung von Laden und Café, zu den Facetten des Außer-Haus-Geschäftes oder auch zur Beratung in betriebswirtschaftlichen und steuerlichen Angelegenheiten - das vorliegende Heft spannt einen großen Bogen rund um die wichtigen Themen der Branche.

Viele interessante Informationen wünscht

Dieter Kauffmann

Fachredakteur Allgemeine Bäckerzeitung

Inhalt

Backzutaten & Convenience

- 5 Barry Callebaut Deutschland GmbH
- 6 Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
- 7 Bombasei Decor GmbH
- 8 boyens backservice GmbH
- 9 Brezelbäckerei Ditsch GmbH
- 10 IREKS GmbH
- 11 Dreidoppel GmbH
- 12 Raisin Administrative Committee

Maschinen & Zubehör

- 13 LCM Schokoladenmaschinen GmbH
- 14 DEBAG Deutsche Backofen GmbH
- 16 TREIF Maschinenbau GmbH
- 17 Treffler Maschinenbau GmbH & Co. KG
- 18 Bäckereitechnik/Teigmacherei
Adalbert Bartenschlager

Ladenbau & Einrichtung

- 19 Knötig-Solventa GmbH
- 20 AICHINGER GmbH
- 24 Schrutka-Peukert GmbH
- 26 Walterscheid GmbH

Außer-Haus-Markt

- 27 Nespresso Deutschland GmbH
- 28 DMK Deutsches Milchkontor GmbH
- 29 Thermoplan Deutschland GmbH
- 30 RATIONAL Deutschland GmbH
- 31 SCRAEGG GmbH
- 32 Tchibo Coffee Service GmbH

Steuerberatung

- 36 RTS Steuerberatungsgesellschaft KG

Bezahl- & Kassensysteme

- 38 EVO Payments International GmbH

Impressum

Herausgeber:

Matthaes Verlag GmbH
Silberburgstraße 122
70176 Stuttgart
Telefon: +49 (0)711 2133-0
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Geschäftsführung:

Joachim Eckert, Markus Gotta

Aufsichtsrat:

Klaus Kottmeier, Peter Ruß

Verlagsleitung:

Joachim Eckert,
Frank Hanna (Content Sales & Digital)

Objektleitung Sales & Marketing:

Maximilian Wustmann
Telefon: +49 (0)711 2133-219

Sales Managerin:

Josipa Buric
Telefon: +49 (0)711 2133-364

Anzeigendisposition:

Heike Spiegel
Telefon: +49 (0)711 2133-362

Grafik:

Patrik Haselmann



Zum Produkt

www.callebaut.com



Mehr Spielraum für Ihre Kreativität

Die Barry Callebaut Gruppe ist der weltweit größte Hersteller hochwertiger Schokoladen- und Kakaoprodukte – von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung feinsten Schokoladen, einschließlich Füllungen, Dekorationen und Spezialitäten. Sie unterstützt die Cocoa Horizons Foundation in ihrem Ziel, eine nachhaltige Kakao- und Schokoladenzukunft zu gestalten.

Seit mehr als 100 Jahren ist die Marke Callebaut® eine der wenigen, die Kakaobohnen selbst auswählt, röstet und zu exklusiver Kakaomasse, der wichtigsten Zutat für Schokoladenkugeln, verarbeitet. Mit den neuen Cremas brachte die Marke jüngst den Geschmack ihrer berühmten Schokoladen 811, W2, Gold und Ruby in gebrauchsfertigen Cremefüllungen auf den Markt. Diese sind frei von Gluten, Palmöl, Sojalecithin sowie künstlichen Farb- und Geschmacksstoffen.

Unter der Marke Mona Lisa® werden Bäcker, Konditoren und andere professionelle Anwender immer wieder überrascht. Ein Baukasten voller spannender Dekorationen mit einer faszinierenden Kombination aus Geschmack, Formen, Texturen und Farben, um Ihre Kreationen einzigartig zu gestalten. Mit den neuen Ruby Schokoladen-Dekorationen bringen Sie den einmaligen Geschmack sowie die Farbe von Ruby Schokolade in Ihre Auslage. Die neue Knusper-Range überzeugt durch vielseitige Anwendbarkeit und spannende Texturen.

Barry Callebaut Deutschland GmbH

Im Mediapark 8a · 50670 Köln

Telefon: +49 (0)221 20654-280

Telefax: +49 (0)221 20654-211

CALLEBAUT
HERBETON 1825

**MONA
 LISA**



Zum Produkt

<https://de.komplet.com/start>



Der etwas andere Brotgenuss!

KOMPLET Unser Körniges, ein echtes Genusshighlight aus dem Hause Abel + Schäfer/KOMPLET. Das aus wertvollsten Saaten und ausgewählten Getreiden gebackene vegane Brot kommt ganz ohne Hefe aus und überzeugt durch seinen nussig abgerundeten Geschmack auf ganzer Linie. Als eine Quelle von Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren und einem reduzierten Kohlenhydratanteil, steht dieses Brot wie kaum ein anderes für eine moderne und bewusste Ernährung. Neue Rezepturen, die hochwertige KOMPLET Easy Backform und bei Bedarf ein umfangreiches Werbemittelpaket garantieren eine gekonnte Inszenierung.

KOMPLET Unser Körniges ist Teil der Produktlinie KOMPLET Body & Soul, die für eine Ernährung mit besten natürlichen Inhaltsstoffen und einem außergewöhnlichen Geschmack steht! Sie richtet sich an Kunden, die besonderen Wert auf einen hohen Genuss in Kombination mit einer gesundheits-bewussten Ernährung legen.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG

Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen

Telefon: +49 (0)6898 9726 -0

E-Mail: info@komplet.com

www.komplet.com





Zum Produkt
www.bombasei.de



Dekorieren Sie individuell

Mit einer über 100-jährigen Tradition sind wir – die Bombasei Decor GmbH – der handwerkliche Produzent für Dekore aus Marzipan, Zucker, Fondant und Schokolade zu jeglichen Anlässen.

Eine unserer größten Stärken:

Wir produzieren Ihren persönlichen Schokoauflieger bereits ab einem Karton! Ohne zusätzliche Kosten können Sie pro Karton die Kuvertüre und Druckfarbe wechseln!

Werben Sie mit Ihrem Logo auf unserer Schokolade und generieren Sie eine größere Akzeptanz. In Zeiten von Facebook und Instagram wird jedes Kuchenstück fotografiert und im Netz hochgeladen. Nutzen Sie diese kostenlose Werbung für Sie!

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen einen kostenlosen Vorschlag in verschiedenen Ausführungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

Bombasei Decor GmbH

Schlüchtalstr. 20 · 79761 Waldshut-Tiengen

Telefon: +49 (0)7741 69930-15

E-Mail: info@bombasei.de

www.bombasei.de

Bombasei
Decor



Zum Produkt
[www.boyensbackservice.de/
 glasurspray-boyens-backservice](http://www.boyensbackservice.de/glasurspray-boyens-backservice)

Glasurspray die glänzende Idee!

Die Glasur aus der Sprühdose lässt nicht nur Ihre Augen sondern auch Feingebäck aller Art strahlen.

Das einzigartige Glasurspray verleiht jedem Feingebäck einen sagenhaften, transparenten Glanz, ein elegantes Aussehen und trumpft mit einem feinen Aroma. Im Handumdrehen sorgt das Glasurspray dafür, dass Ihre Backwaren auf den ersten und auch auf den zweiten Blick glänzend überzeugen, denn das Auge isst mit. Mit Glasurspray fein überzogen werden Ihre süßen Hefe- oder Blätterteiggebäcke, Plunder und Backwaren viele Stunden vor dem Austrocknen geschützt und bleiben somit viel länger frisch – spontane Zusatzverkäufe und Umsatzsteigerung sind hier garantiert. Unsere neue Glasur aus der Sprühdose ist brillant, sicher und smart in der Anwendung

Anwendungsbereiche:

Bäckereihandwerker, Bäckereifachgeschäfte, Backdiscounter, Backshop's, Krankenhausbä-

ckereien, TOPSELLER in Tankstellenshops. Die ideale Lösung für Hotellerie und Gastronomie. Dank der einfachen Anwendung veredeln Sie ihre Gebäcke wie die Profis – garantiert.

Ihre Vorteile:

- Immer schnell zur Hand
- Perfekter Glanz
- Sehr lange Frischhaltung
- Sicher in der Anwendung
- Schützt Backwaren vor dem Austrocknen
- Höherer Abverkauf
- Sehr ergiebig und sparsam

boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76–83 · 49479 Ibbenbüren
 Telefon: +49 (0)5451-9637-0
 E-Mail: info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de





Laugengebäck ist unsere Leidenschaft

Die 1919 gegründete Brezelbäckerei Ditsch gehört zu den führenden Herstellern von Laugengebäck, Pizza-Snacks und Croissant-Spezialitäten in Deutschland. Kernprodukte sind nach traditioneller Backkunst hergestellte Laugenprodukte. Ditsch Laugengebäcke punkten mit verlässlich hoher Produktqualität, einer hohen Gelingsicherheit und den vielfältigen Möglichkeiten der Inszenierung. Teilweise auch schon vorgeschnitten sind sie höchst convenient und kommen bei Endverbrauchern sehr gut an.

Pizza trifft Lauge! Das gab's noch nie – Endlich gibt es den Klassiker Pizza auch mit belaugetem Boden in original Ditsch Qualität. Somit verbinden sich zwei der beliebtesten Snacks zu einem neuen Erfolgsprodukt. Die Pizza erhält ihre würzige Note durch den belaugeten Pizzaboden und den herzhaften Belag aus Käse und Schinken auf feiner Crème fraîche, abgerundet mit einem Hauch Oregano. Hervorzuheben sind außerdem die Veredelungsideen der Ditsch Laugenbrezeln

und –stangen, welche sich perfekt als herzhaftes To-Go-Snacks eignen. Im Handumdrehen sind diese gezaubert, da die Teiglinge lediglich aufgetaut und mit Ihren Wunschzutaten verfeinert werden müssen. Daraufhin werden die belegten Produkte im Ofen aufgebacken und am besten noch warm genossen.

Lassen Sie sich auf der Internetseite der Brezelbäckerei Ditsch inspirieren.
www.ditsch.de/de/handel/veredelungsideen/
 eingeben und los geht's!

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Robert-Bosch-Straße 44 · 55129 Mainz

Telefon: +49 (0)6131 99570

E-Mail: handel@ditsch.de

www.ditsch.de

Ditsch
 BREZELBÄCKER SEIT 1919



AROMA & TASTE

IREKS präsentiert mit dem Konzept AROMA & TASTE neun verschiedene Malzprodukte in drei unterschiedlichen Darreichungsformen – die Ruckdeschel's Backmalze. Damit wird jedes Ihrer Gebäcke zu einem Meisterwerk.

Als einziger Backzutaten-Hersteller in der Branche produziert IREKS alle Backmalze in den hauseigenen Mälzereien selbst. Neben den modern ausgerüsteten Mälzereien von IREKS stehen hinter Ruckdeschel's Backmalzen noch umfangreiches Fachwissen, technisches Knowhow sowie das gewisse Gespür und die mehr als 160-jährige Erfahrung mit Malzen.

Die Idee des Konzeptes AROMA & TASTE: Das Spiel mit den verschiedenen Aromafacetten der Malze ermöglicht in den Bereichen Brot, Kleingebäck und süße Backwaren neue, unzählige Geschmackskreationen.

Die Malze lassen sich in verschiedene Ausprägungen, wie sauer und würzig, Karamell und

Honig oder malzig und röstig, differenzieren. Somit verleiht jedes einzelne Backmalz den Backwaren einen anderen, individuellen Gebäckcharakter. Bei nur geringer Anwendung sorgen Ruckdeschel's Backmalze für ein ausdrucksstarkes Aroma und überraschende Geschmackserlebnisse. Zudem wirken sich die Backmalze von IREKS positiv auf die Teigeigenschaften aus, tragen zu einer optimalen Ausprägung der Krustenrösche bei und runden Krumen- und Krustenfarbe ansprechend ab.

IREKS GmbH

Lichtenfelser Str. 20 · 95326 Kulmbach

Telefon: +49 (0)9221 706-0

E-Mail: info@ireks.de

www.ireks.de





Frisch füllen – ganzjährig glänzen

Party-Berliner mit dem neuen Füll&Glanz von Dreidoppel. Besonders in der fünften Jahreszeit und zum Jahreswechsel sind Berliner traditionell „in aller Munde“. Köstlich gefüllte, appetitlich dekorierte Hefengebäcke ziehen dann alle Blicke auf sich und sorgen für attraktives Impulsgeschäft. Pünktlich zur neuen Hauptsaison präsentiert Dreidoppel nun das neue Multitalent für Füllungen und Überzüge voller Geschmack und Vielfalt. Der Instant-Kaltbinder Füll&Glanz bindet alle flüssigen Lebensmittel und Getränke und schafft dadurch viel Spielraum für Kreativität in der Backstube. Wodka Energy oder Matcha-Tee? White Russian oder Erdbeershake? Große und kleine Berliner-Fans entdecken jetzt die neue köstliche Abwechslung.

Dreidoppel Füll&Glanz gibt Getränken wie Säften, Tees, Milch oder Cocktails die perfekte Bindung, um die ungebackenen Berliner-Teiglinge vielfältig zu füllen oder glanzvoll zu überziehen. Unterschiedlichste Aromen, leuchtende

Farben und intensiven Geschmack präsentiert Dreidoppel in zwölf leckeren Berliner-Rezepturen unter dem Motto „Party-Berliner“. Liebevoll ausdekoriert, gelingt so der perfekte Snackgenuss – nicht nur für Narren.

Die passenden Rezeptideen für umsatzstarke Party-Berliner können über die Dreidoppel Fachberater oder unter www.dreidoppel.de bezogen werden.

Dreidoppel GmbH

Ernst-Abbe-Str. 4–6 · 40764 Langenfeld

Telefon: +49 (0)2173 7909-0

E-Mail: info@dreidoppel.de

www.dreidoppel.de

3 DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



Backen Sie mit der Sonne Kaliforniens

Sie backen mit Rosinen? Dann probieren Sie Rosinen aus Kalifornien! Die Trockenfrüchte aus dem Golden State werden immer naturbelassen sonnengetrocknet und im Gegensatz zu Sultaninen nicht für eine schnellere Trocknung chemisch vorbehandelt. Durch die extreme Hitze der kalifornischen Sonne karamellisiert der natürliche Zucker in den Trauben, wodurch sie ihre charakteristische Farbe und ihren unvergleichlichen Geschmack erhalten. Die Haut bleibt dabei intakt und die Frucht damit prall und frisch.

Siegfried Brenneis, Backweltmeister und Teamkapitän der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft und Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber verarbeiten ausschließlich kalifornische Rosinen. Sie sind seit vielen Jahren als Botschafter für kalifornische Rosinen im Einsatz. „Die feine Karamell-Note verleiht unseren Produkten ein unvergleichliches Aroma“, so Brenneis. „Ich kann sie außerdem direkt aus dem Karton verwenden, denn auf

die Sauberkeit des Produkts kann ich immer vertrauen“, fügt Schirmaier-Huber hinzu.

Bestellen Sie jetzt Ihre Gratis-Probe
Sie wollen mit kalifornischen Rosinen Probieren? Dann schreiben Sie uns eine E-Mail an info@californiaraisins.de.
Sie kennen kalifornische Rosinen und wollen einen 12,5 kg Karton kaufen? Dann wenden Sie sich an Horst Walberg Trockenfrucht Import GmbH unter info@howa.de (weitere Informationen: www.howa.de).

Raisin Administrative Committee
c/o schönknecht · kommunikation GmbH
Stadtdeich 3 · 20097 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 303826-70
E-Mail: info@californiaraisins.de





Neu: LCM Modellreihe 2020

Anlässlich unseres 20-jährigen Firmenjubiläums im Jahr 2020 haben wir jetzt auch Maschinen in bekannter LCM Qualität aber mit Touch-Panel im Angebot, die LCM Modellreihe 2020.

Die LCM Modellreihe 2020 ist baugleich zu den bewährten LCM Linien, bietet aber durch die neue Steuerung mit 10-Zoll Glasbildschirm einen neuen Bedienkomfort. Dadurch wird die Bedienung einfacher und mehr oder weniger selbsterklärend.

Temperier – und Überzugsmaschinen der Modellreihe 2020 bringen zudem einige Servicevorteile und Zusatzfunktionen mit. Beispielsweise sind verschiedene Temperaturen und Einstellwerte sowie Rezepturen und Produkte einfach und schnell programmierbar und sichern eine höhere Wiederholgenauigkeit beim Schokoladenüberzug. Die meisten Zubehörteile wie Rütteltische, Dosierung, beheizte Rohrsysteme zur Befüllung anderer Maschinen können

ebenfalls über das Touch-Panel bedient werden und sind bereits steckerfertig in allen Maschinen dieser Modellreihe vorbereitet.

LCM hat Temperiermaschinen, Überzugsmaschinen, Schokoladenauflöser und Kühl-tunnel im Programm, die auf vielfältige Weise miteinander kombinierbar und ergänzbar sind. Die Überzugs- und Tempermaschinen von LCM garantieren eine vollautomatische kontinuierliche Temperierung über den gesamten Arbeitstag.

LCM Schokoladenmaschinen GmbH

Schlierer Str. 61 · 88287 Grünkraut-Gullen

Telefon: +49 (0)751 295935-0

E-Mail: info@lcm.de

www.lcm.de





Zum Produkt
[www.debag.com/produkte/
ofen-und-backtechnik/etagen-
backofen/](http://www.debag.com/produkte/ofen-und-backtechnik/etagen-backofen/)



MONSUN-Backtechnik: mehr backen, weni

Ein MONSUN ist nicht wie andere Öfen. Er hat Ecken und Kanten, doch gerade das macht ihn besonders. Dank seines einzigartigen Backsystems eignet sich ein MONSUN-Backofen ideal für leidenschaftliche Handwerksbäcker, die genau wissen, worauf es beim Backen ankommt.

Der Tropenwind Monsun ist eine großräumige Luftzirkulation, die regelmäßig ihre Richtung ändert und damit das Klima beeinflusst. Dieses clevere Prinzip hat sich DEBAG bei der Entwicklung des MONSUN-Backsystems zum Vorbild genommen – und auf das Ofeninnere adaptiert. Durch Konvektion wird die Wärme direkt auf die Teiglinge übertragen. Die heiße Luft in der Backkammer bewegt sich sehr langsam und unterliegt einem regelmäßigen Richtungswechsel.

Dadurch entsteht eine wunderbar konstante Ober- und Unterhitze, die eine schnelle Krustenbildung und eine sehr gleichmäßige, monsun-typische Rundum-Bräune der Backwaren

begünstigt. Auf diese Weise bleibt die Krume im Inneren saftig und das Aroma wird lang anhaltend bewahrt. Backwaren aus MONSUN-Öfen bleiben so deutlich länger frisch.

„Wir sind eine sehr brotlastige Bäckerei. Langgeführte, weiche Teige sind bei uns an der Tagesordnung. Besondere Zutaten und extra lange Gärzeiten stellen ganz besondere Anforderungen an die Backtechnik. Unsere MONSUN-Öfen verfügen über die Power, die Hitze direkt an unsere Brote zu bringen und somit auch weichen, schwierigen Teigen die optimale Rösche und das perfekte Volumen zu verschaffen. Selbst bei Dauerbetrieb gelingen in unseren Öfen handwerkliche Brote und Brötchen von höchster Qualität.“, so Axel Schmitt, MONSUN-Fan und Bäckermeister aus Frankenwinheim.

Die Vorteile des MONSUN liegen auf der Hand:

Bis zu 30 % höhere Belegungsdichte*

Durch die wechselseitige Luftbewegung beim



ger verbrauchen

MONSUN-Backsystem entsteht kein Strahlungsschatten. Dadurch kann das Backblech wesentlich dichter belegt werden.

Ressourcenschonend:

Bis zu 50 % weniger Energieverbrauch*

Durch das Prinzip der direkten Wärmeübertragung und einen sehr niedrigen Anschlusswert (ab 34,5 KW) verbraucht der Etagenbackofen MONSUN signifikant weniger Energie als vergleichbare Ofenmodelle. Clevere Lösungen wie Herabschalten und Abwärmenutzung sparen zusätzlich bares Geld.

Optimale Gebäckentwicklung – auch bei reifer Gare

Die direkte und allseitige Wärmeübertragung garantiert eine optimale Gebäckentwicklung. Insbesondere weiche Teige und auch bereits vollgarige Teiglinge lassen sich noch gut abbacken.

Weitere Vorteile im Überblick:

- **geringer Platzbedarf** dank kompakter Bauweise
- **maximale Backfläche** bei minimaler Stellfläche
- **direkte, intensive Wärmeübertragung** für eine lang anhaltende Frische der Backwaren
- **robust und zuverlässig** – für den harten Dauereinsatz

Bis zum 30.6.2020 bietet DEBAG den MONSUN-Etagenbackofen zum **Vorteilspreis von 19.990 €**** an.

*als bei vergleichbaren Ofenmodellen

**gültig in Deutschland und Österreich

DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH

Dresdener Straße 88 · 02625 Bautzen

Telefon: +49 (0)3591 360-0

E-Mail: info@debag.com

www.debag.com · www.monsun-backtechnik.com

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY



25 Jahre Schneiden ohne Öl mit TREIF

Wie jeder TREIF-Brotsschneider kommen auch die neuen Modelle SIRIUS+ und PRIMUS fusion komplett ohne Messerbeölung aus.

TREIF ist der einzige Hersteller von Brotschneidemaschinen, der auch die Messer selbst fertigt – sogenannte „nanoBlades“. Dadurch wird die dauerhaft gleichbleibende Qualität des Messers und dessen optimale Abstimmung auf die Maschine und somit ein sauberes Schneidergebnis garantiert. Herausstechendes Merkmal ist die deutlich längere Standzeit der TREIF-eigenen „nanoBlades“.

Die PRIMUS fusion ist die erste voll integrierte Einbau-Brotsschneidemaschine aus dem Hause TREIF. Durch die perfekte Eingliederung in die Filialausstattung gewährleistet die PRIMUS fusion einen hygienisch-sauberen Arbeitsbereich. Eine Maschine, die mit Ihrer Einrichtung verschmilzt und nicht im Weg steht – es bleibt Platz für mehr Verkaufsfläche. Brot einlegen,

Deckel schließen und starten. Den Kunden haben Sie dabei immer im Blick.

Die neue SIRIUS+ begeistert durch bessere Schneidtechnik, ein neues Design und weniger Gewicht. Den Universalbrotschneider kennzeichnen sowohl die robuste und dennoch leichte Bauweise, als auch das revolutionäre, bis ins Detail durchdachte Hygiene-Design.

TREIF Maschinenbau GmbH

Toni-Reifenhäuser-Straße 1 · 57641 Oberlahr

Telefon: +49 (0)2685 944-0

E-Mail: info@treif.de

www.treif.com





Zum Produkt

www.treffler.net



Vollkornmühle Mühlomat von Treffler

Der Mühlomat gilt dank seines patentierten Mahlwerkes als konkurrenzlos in der schonenden Herstellung von Vollkornmehl. Diese Innovation wurde mit dem Bundespreis ausgezeichnet.

Eingesetzt werden die Mühlen überwiegend in der Getreidevermahlung. Sie vermahlen jedoch auch mühelos Gewürze, Ölpresskuchen oder Pseudogetreide und Hülsenfrüchte. Das Herzstück ist das patentierte Mahlwerk mit den hochpräzisen Mahlscheiben aus gehärtetem Stahl.

Dank der Mahltechnik erfolgt während der Vermahlung bei Raumtemperatur nur eine minimale Erwärmung des Mahlgutes. Dadurch bleiben wichtige Enzyme, Aromen und Inhaltsstoffe erhalten. Über Siebe von 0,5-5,0 mm Lochung bestimmt der Anwender ganz einfach die Feinheit des gewünschten Mehls. So erhalten Sie bestes Vollkornmehl genauso, wie Sie es möchten. Die Mühle arbeitet staubfrei:

das Produkt wird aus der Mühle abgesaugt und zur Ausgabeschleuse gefördert und kann dort direkt entnommen werden.

Eine spezielle Reinigung der Maschine ist nicht erforderlich, da durch das Absaugen kaum Mehlrückstände in der Mühle verbleiben. Durch die einfache Bedienung ist jeder Mitarbeiter in kurzer Zeit in der Lage, ein gutes und qualitativ hochwertiges Vollkornmehl herzustellen. Die Mühle ist mit einer Stundenleistung von 100kg bis 1t erhältlich und kann rund um die Uhr betrieben werden.

Raphael Heereman
Head of Sales Food Machinery
Treffler Maschinenbau GmbH & Co. KG
Reichersteinerstraße 24 · 86554 Pöttmes-Echshelm
E-Mail: raphael.heereman@treffler.net





Rundum-Service für innovative Bäcker

Fachkompetenz wird bei der **Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei** großgeschrieben. Kunden von Adalbert Bartenschlager und Bernhard Schüttert wissen die Beratung auf Augenhöhe, von Fachmann zu Fachmann, sehr zu schätzen.

Angefangen bei der Planung neuer Backstuben, über die Auswahl von Maschinen und Anlagen, bis hin zur Optimierung bestehender Abläufe kümmern sie sich um alle Belange der Teigmacherei. „Die Qualität der Produkte und auch der Erfolg eines ganzen Unternehmens fußen in der Herstellung erstklassiger Teige“ weiß Adalbert Bartenschlager aus Erfahrung zu berichten. „Wir setzen dort an, wo viele Bäcker keinen Bedarf sehen und Abläufe nicht ändern. Meist ist es unser neutraler Blick von außen, der zum Umdenken und Handeln führt.“

Moderne Teigmacherei, das bedeutet zurück zu bewährten Rezepten, ohne den Einsatz von Halbfertigprodukten und Zusatzstoffen.

Optimierung von Teigführungen zur Steigerung der Frischehaltung und Qualität der Backwaren. Eine höhere Qualität, die auch die Basis für bessere Kundenzufriedenheit und steigende Erträge ist.

Die Beratung erfolgt stets individuell und das Ergebnis ist ein genau auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnittenes Konzept. Vereinbaren Sie einen Termin und lassen Sie sich von den Ideen und der Expertise der **Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei** überzeugen.

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei
Adalbert Bartenschlager

Schlösslestr. 5 · 87746 Erkheim

Telefon: +49 (0)8336 9888

E-Mail: info@teigmacherei.de

www.teigmacherei.de



BÄCKEREITECHNIK
FÜR MODERNE
TEIGMACHEREI



Gut beschirmt in den Sommer

U nser neuer Premium-Teleskopschirm Rio in der Größe 3,5 x 3,5m ist das Ergebnis unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Die innovativen Details kombinieren beste Bedienbarkeit und elegantes Design.

Ergonomisch durchdacht

Der Rio lässt sich ohne Kraftaufwand problemlos öffnen und schließen – unabhängig von der Körpergröße des Anwenders. Der teleskopierende Mast ermöglicht dabei eine sehr großzügige Tischfreiheit.

Stabil und sicher

Mit dem Ø65mm starken Mast und den stabilen Streben erfüllt der Rio höchste Ansprüche an Stabilität. Die Streben sind an den Ecken doppelt abgestützt, dadurch trägt der Schirm sehr hohe Windlasten.

Jederzeit straffe Bespannung

Ein integriertes Spannsystem hält die starke Polyester-Bespannung stets straff. So kommt

die hochwertige Optik des Schirms noch besser zur Geltung.

Leicht zu transportieren

Der Aluminiummast ist teilbar und lässt sich mit nur wenigen Handgriffen verdrehsicher montieren. Die Zweiteilung erleichtert Ihnen das Handling bei Transport, Aufbau und Lagerung.

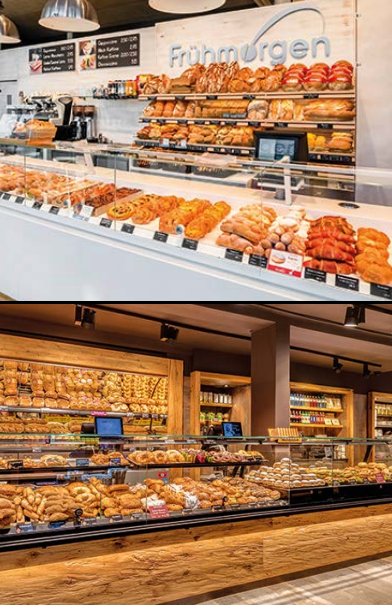
Bespannung und Branding

Wasserdicht und mit vielfarbigem Logodruck – und das schon ab einem Stück.

Solventa Schirme

Boschstr. 8 · 71384 Weinstadt
Telefon: +49 (0)7151 96905-0
Telefax: +49 (0)7151 96905-99
E-Mail: info@solventa-schirme.de

Solventa
SCHIRME, DIE BEGEISTERN.



Zum Produkt

www.aichinger.de/produkte/detail/erfolgsbringer/artline



Die hohe Kunst des Verkaufens

Ein durchdachtes Ablauf- und Funktionskonzept entscheidet maßgeblich über den wirtschaftlichen Erfolg eines Ladenkonzeptes. Doch das ist noch nicht alles.

Erstklassige Qualität, hervorragende Wareninszenierung und eine emotionale Raumgestaltung sind ebenfalls entscheidende Punkte die Ihnen die **ARTline-Theke** aus dem Hause AICHINGER bietet.

Sie produzieren Ihre Waren mit Ihrem ganzen Herzblut? Was spüren Ihre Kunden davon? Ihre Ware zu inszenieren statt nur zu präsentieren – darin sehen wir unsere zentrale Aufgabe als Ihr Partner. Dadurch wird die Leidenschaft, die Sie in Ihre Waren legen, für Ihre Kunden spürbar.

- Freier Blick auf Ihre Spezialitäten – dank stützenlosem Glasaufsatz
- Erstklassige Materialien in höchster Verarbeitungsqualität
- Perfekte Technik für gekühlte und warme Produkte
- Einfache Reinigung für optimale Hygiene
- Intelligentes und neuartiges Zubehör
- Individuelle Frontgestaltung



Zum Produkt

www.aichinger.de/produkte/detail/erfolgsbringer/varioflip



Einschwenkbare Zwischenetage

Raum schafft weit mehr als „nur“ Atmosphäre. Er ist der Rahmen für Ihre Produkte und beeinflusst damit maßgeblich, wie Kunden Ihre Waren wahrnehmen – und was sie letztendlich bereit sind, dafür zu bezahlen.

Innerhalb weniger Sekunden können Sie mit **VarioFlip** die Auslagefläche der ARTLine-Theke vergrößern und den Waren- und Stauzeitdruck zu Stoßzeiten maximieren. Sorgen Sie für ein einzigartiges Erscheinungsbild, das die Qualität Ihrer Waren auf den Punkt bringt und einen bleibenden Eindruck bei Ihren Kunden hinterlässt.

Profitieren Sie dabei von unseren vielfältigen Lösungen und Produkten und setzen Sie Ihre Waren perfekt in Szene.

- Maximaler Warendruck zu jeder Tageszeit
- Innerhalb weniger Sekunden verschwindet VarioFlip im Thekenunterbau der ARTLine-Theke und minimiert leere Auslageflächen
- Bei eingeschwenkter VarioFlip bleibt der Stauraum nahezu vollständig erhalten
- Die LED-Etagenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein bzw. aus
- Stabile und bedienfreundliche Konstruktion, einfache Reinigung
- Erstklassige Materialien in höchster Verarbeitungsqualität



Zum Produkt
www.aichinger.de/produkte/detail/erfolgsbringer/panevari-style

Das flexible Brotregal

PANEVARI® bricht mit allen Regeln und eröffnet völlig neue Möglichkeiten bei der Warenpräsentation. Ob Baguette, Brezel oder Brötchen – PANEVARI® passt sich Ihrer Ware an und nicht umgekehrt.

Für Sie eröffnen sich völlig neue Möglichkeiten, die Besonderheiten Ihres Sortiments so in Szene zu setzen, dass der Kunde sie auch tatsächlich erkennt. Brot in seiner ganzen Vielfalt: Das Erscheinungsbild Ihres Fachgeschäftes hat entscheidenden Einfluss und damit direkte Auswirkung auf Ihren Umsatz.

Mit dem variablen PANEVARI Brotregal, haben Sie unbegrenzte Möglichkeiten bei der Warenpräsentation, passend auf Ihr Ladenkonzept abgestimmt.

- Beeindruckende Variationsmöglichkeiten für die perfekte Warenpräsentation
- Individuelle Gestaltung, passend auf Ihr Shopkonzept abgestimmt (Dekor und Zubehör)
- Abwechslungsreiche Sonderpräsentationen setzen neue Kaufimpulse
- Verstellbare Neigungswinkel der Warenböden für maximalen Warendruck auch bei geringer Bestückung
- PANEVARI Twin – drehbares Brotregal für eine attraktive Atmosphäre ohne leere Warenböden
- PANEVARI Style – einzigartige Gestaltungs- und Anordnungsmöglichkeiten der Warenböden, ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen



Beratung in Bestform

AICADEMY ist die Gastronomieberatung von AICHINGER, dem führenden Multispezialisten für die Food-Branche. Profitieren Sie von der Erfahrung unserer Experten rund um die Themen Gastronomieberatung, Konzeptentwicklung und Personaltraining. Sie suchen nach dem richtigen Gastronomiekonzept für Ihr Unternehmen und Ihre Filialen? Sie möchten Ihren Kunden mehr bieten – mehr Qualität, Vielfalt und Genusserlebnis?

AICADEMY macht es möglich! – Mit Beratung, Planung und Training begleiten wir Sie und Ihr Team zu mehr Erfolg und Kundenzufriedenheit. Im Jetzt und in der Zukunft. Wir entwickeln echte Erfolgskonzepte für Ihr Geschäft – und die richtigen Antworten auf die großen Trends, die Anforderungen der Branche und die Wünsche Ihrer Kunden.

- AICADEMY EXPERTS mit langjähriger Profi-Erfahrung
- VERNETZUNG quer durch alle Branchen
- RUNDUMBLICK vom Megatrend bis zum Brancheninside
- LEIDENSCHAFT für Gastronomie und Genuss

AICHINGER GmbH

Ostring 2 · 90530 Wendelstein
Telefon: +49 (0)9129 406-0
E-Mail: info@aichinger.de
www.aichinger.de



Erfolg lässt sich einrichten.



pOINT – Die Bühne für Brotkompetenz

Die Kernkompetenz des Bäckers ist das Brot. Hier kann der Bäcker mit kreativen Ideen einzigartige Snackkompositionen auf Brotbasis schaffen und sich so am Markt von der Konkurrenz abheben.

Anstatt Regale wie bisher nur als Ablagefläche zu nutzen, verwandeln wir es durch die Kombination verschiedener Produktträger in eine Bühne für das Brotsortiment. Für Brötchenpräsentation sind Körbe vorgesehen, die sich wie in einer Matrix flexibel platzieren lassen. Brote werden – je nach Form vom Baguette über Kastenbrote bis hin zu freigeschobenen großen Laiben – in Trägern verschiedenster Formen ausgestellt.

Grundidee für den Bau der flexiblen Brotrückwand pOINT war, dass für jedes Produkt die optimale Präsentationsmöglichkeit geboten werden kann. Dadurch lassen sich die Blicke der Kunden gezielt lenken. Schwerpunkte im Angebot können optisch nochmals herausgehoben und betont werden.

Mit unserem Rückwandsystem pOINT verlassen wir die Waage- und Senkrechte, gleichzeitig auch den statisch fixen Regalaufbau. Jedes Produkt kann optimal präsentiert werden. Es geht nicht um die Bevorratung von Brot im Brotregal wie bisher vielfach üblich, sondern darum es im besten Licht darzustellen. Wir haben über 40 Varianten von Präsentationsmöglichkeiten, die sich in kürzester Zeit über die Matrixaufhängung ein- und ausklinken und sofort nutzen lassen.



Zum Produkt

[www.schrutka-peukert.de/
premium-technik/waermetechnik](http://www.schrutka-peukert.de/premium-technik/waermetechnik)



Snackzubereitung zu jeder Tageszeit

Die Gastro-Vario-Theke von Schrutka-Peukert ist variabel und als Bedientheke oder SB-Theke nutzbar. Variabel auch deshalb, weil sie mit verschiedenen Einsätzen — etwa Gastronorm-Behältern — oder Frontcooking-Komponenten genutzt werden kann. Die Gastro-Vario-Theke erlaubt es dem Anwender, das Warenangebot mehrmals täglich oder saisonal zu verändern. Mit wenigen Handgriffen ist die Theke verwandelt und ein völlig anderes Warenangebot entsteht.

Wir wollen dem Betreiber helfen, gantztägig attraktive Angebote zu präsentieren und somit für Frequenz außerhalb der traditionellen Kernzeiten in der Bäckerei zu sorgen. Je nach Tageszeit und Bedarf die perfekte Zubereitungs- und Präsentationsfläche auf engstem Raum. Kühlen, Präsentieren, Frontcooking, Frühstücks-/Mittagstisch, SB-Präsentation oder Snackzubereitung sind nur einige der zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten dieses Raumwunders. Die Besonderheit der Gastro-Vario-Theke ist

der kippbare Glasaufsatz. Aus einer Bedientheke wird mit nur einem Handgriff eine Selbstbedienungstheke. Dann lassen sich beispielsweise verschiedene Salate oder Getränke zur Eigenbedienung präsentieren. Die Theke bietet auch die Chance am Frühstücksgeschäft zu partizipieren, indem sie für ein Frühstücksbuffet genutzt wird. Integriert man verschiedene Herdmodule sind in den rückwärtigen Bereich, so lässt sie sich auch als Frontcooking-Modul gestalten. Die Zutaten werden gekühlt in GN-Behälter in der Thekenauslage präsentiert.

Schrutka-Peukert GmbH

E.-C.-Baumann-Straße 13 · 95326 Kulmbach

Telefon: +49 (0)9221 95680

E-Mail: info@schrutka-peukert.de

www.schrutka-peukert.de

SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

BROT-ARENA



Erfolg ist sichtbar, fühlbar, machbar!

Die Walterscheid – Projektschmiede ist als Hersteller erfolgreicher Geschäftskonzepte seit über 60 Jahren unter den Markt- und Innovationsführern der Branche. Und wir arbeiten stetig daran, dass es so bleibt. Die Grundwerte der Projektschmiede haben sich dabei, nach über 5000 erfolgreich realisierten Projekten, nie geändert: Höchste Qualität bei Materialien und Technik, handwerkliche Perfektion in der Produktion und kundenbezogener Service, zu einem fairen Preis- Leistungsverhältnis – das ist unser Selbstverständnis und Eigenanspruch.

Die enorme Kreativität bei der Gestaltung von emotionalen Verkaufs- Erlebniswelten ist für uns eine Quelle großer Zufriedenheit. Bedeutet es doch, dass wir unseren Kunden eine Basis bieten, aus einem unerschöpflichen Reservoir an Ideen und Möglichkeiten etwas Besonderes zu schaffen. Bei der Projektschmiede gibt es so gut wie keine Regeln und Limits für die Gestaltung von Bäckereien, Konditoreien, Cafés,

Bistros oder Coffeeshops.

Ihren Wünschen sind kaum Grenzen gesetzt. Denn als modernes, mittelständiges und Inhaber geführtes Unternehmen, lassen wir uns von jeher dazu inspirieren, ökologisch nachhaltig an einem Standort in Deutschland zu produzieren und die neuesten Techniken noch weiter zu verfeinern.

Walterscheid –
Geschäftseinrichtungen GmbH

Ohlenhohnstraße 40–42 · 53819 Neunkirchen

Telefon: +49 (0)2247 9188-0

E-Mail: info@walterscheid.info

www.walterscheid.info





So wenig Zeit muss sein

Wie schnell werden Sie zum Barista? Mit den Kaffeemaschinen von Nespresso Professional in nur 5 Minuten. Die intuitive Bedienung macht es möglich. Ob ein Ristretto, ein Espresso, ein Lungo oder Kreationen mit Milch – einfach per Knopfdruck wird die gewünschte Kaffeespezialität zubereitet. Und das bei gleichbleibend hoher Qualität, Tasse für Tasse.

Der große Pluspunkt von Nespresso Professional liegt hierbei in der Verbindung von hochmoderner Technologie, exklusivem Service und außergewöhnlicher Kaffeequalität. Denn jeder Kaffee besitzt seine eigene einzigartige Persönlichkeit und verkörpert die Seele seiner Ursprungsregion. Die 13 Varietäten werden sorgfältig aus den weltweit besten Kaffees ausgewählt und bieten eine außergewöhnliche Aromenvielfalt – von blumig und fruchtig, über Kakaoaromen bis hin zu feinen Cerealien-, Honig- und Röstnoten. So findet bei Ihnen jeder Gast seinen Lieblingskaffee.

Neben dem Kaffee und der Maschine bietet Nespresso Professional ein ansprechendes Konzept, das Ihre Gäste mit exklusiven Werbematerialien zum Genuss führt. Von großformatigen Kaffee-Mood-Bildern, über Menü-Boards, bis zu Tischaufstellern mit Menükarten und Specials – ein schlüssiges Konzept für mehr Umsatz.

Nespresso Professional

Telefon: +49 (0)800 0263466 (gebührenfrei)

NESPRESSO
PROFESSIONAL



Teilbefüllte Portionsbecher

Die kalkulationssichere Basis für Ihre frischen To-Go-Kreationen. Verzehrfer-tige Snacks mit frischen Zutaten liegen voll im Trend, sind aber häufig kosten- und personalintensiv in der Zubereitung. MILRAM Food-Service bietet Ihnen mit dem „Frischer Genuss“ Konzept eine unkomplizierte Lösung mit vorbefüllten Portionsbechern in den Sorten Quark-Creme und Skyr. Kombiniert mit Ihren frischen Zutaten lässt sich damit eine Vielzahl von Rezepturen schnell, einfach und geling-sicher umsetzen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Kalkulationssicher
- Beste MILRAM Markenqualität
- Hygienisch, frisch und einfach im Handling
- Beliebte Sorten: Quark-Creme und Skyr
- Komplett mit Domdeckel und Frischesiegel

Kontaktieren Sie uns für Ihr persönliches Produktmuster.

In vier Schritten zum individuellen To-Go Becher:



→ Siegelfolie entfernen



→ Zutaten einfüllen



→ Deckel aufsetzen



→ Etikett aufkleben

DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Industriestraße 27 · 27404 Zeven

Telefon: +49 (0)421 243-2344

E-Mail: frischer-genuss@milram-food-service.de

www.milram-food-service.de



Zum Produkt

[www.thermoplan.ch/
de/produkte](http://www.thermoplan.ch/de/produkte)



Kaffee-Exzellenz Tasse für Tasse für Tasse

Mit ausgefeilten Detaillösungen setzt die Black&White₄ neue Maßstäbe für das Kaffeegeschäft in Bäckereien. Die modular konstruierte Kaffeemaschine überzeugt mit funktionalem Design, Schweizer Verarbeitungsqualität, hervorragenden Leistungswerten sowie vorzüglichem Kaffee und Milchschaum in der Tasse.

Neuerungen für Qualität und Komfort

Die ISQ-Technologie kalibriert bestimmte Maschineneinstellungen laufend nach und garantiert exzellente Produktqualität und -konstanz. Die Brühkammer fasst bis zu 25 g Kaffeepulver, was eine perfekte Extraktion der Kaffeearomen und die Zubereitung von extra-großen Kaffeeprodukten in einem Brühvorgang ermöglicht. Die Black&White₄ ist mit manuellem oder automatischem Auslauf erhältlich, bei der sich die Auslaufhöhe an die Tasse anpasst.

Transparenz durch Telemetrie

Mit ThermoplanConnect steht ein vielseitig

nutzbares Instrument zur Verfügung, mit dem sich der Betriebszustand der Kaffeemaschinen und der Verlauf des Kaffeegeschäfts überwachen lassen. Detaillierte Analysemöglichkeiten liefern wichtige Informationen für die Steuerung der betrieblichen Warenwirtschaft.

Ausstattung nach Wunsch

Die Konfiguration der Black&White₄ lässt sich individuell anpassen. Zur Wahl stehen ein Kühlschranks, ein Tassenwärmer, eine Powder-Einheit, eine Flavour-Einheit, unterschiedliche Auslaufoptionen sowie das Telemetrie-System.

Thermoplan Deutschland GmbH

Alttriper Str. 1 · 68766 Hockenheim

Telefon: +49 (0)6205 28062-0

E-Mail: info@thermoplan.eu

www.thermoplan.eu

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment



Snackvielfalt fürs Zusatzgeschäft

Mit dem SelfCookingCenter® bereiten Sie auf kleinster Fläche eine unglaubliche Vielzahl unterschiedlichster Snackgerichte und Backwaren zu. Ausgestattet mit 5 Sinnen erfühlt es die idealen Garraumbedingungen, erkennt die Größe, den Zustand und die Menge der Speisen, denkt mit und weiß dadurch, wie ein Gericht optimal gegart wird. In einer Vielzahl von RATIONAL Prozessen können Sie in kurzer Zeit leckere Speisen herstellen und das ohne großen Überwachungsaufwand. Mit dem SelfCookingCenter® schaffen Sie das einfach, schnell, flexibel und in konstant hoher Qualität.

Der Clou:

Steht die Rezeptur, kann jeder das Gericht per Tastendruck zubereiten – auch ungelernetes Personal.

Wir sind für Sie da:

- Region Nord – Alexander Stöckl
Telefon: +49 (0)160 5352-102
- Region Süd – Lars Opitz
Telefon: +49 (0)151 4062-4262

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech

Telefon: +49 (0)8191 327-387

E-Mail: info@rational-online.com

www.rational-online.com





Zum Produkt
www.scrægg.com



Früher: Snack. Heute: SCRAEGG.

Ein kompaktes Gerät sorgt derzeit in der Snack-Branche für Furore: SCRAEGG bereitet nur mittels Wasserdampf fluffiges Rührei, cremige Porridges, leckere Suppen, Lunch-Cups mit Quinoa oder Kartoffelstampf und sogar süße Desserts wie Hot Chocolate Fudge und Pudding zu. Das alles in Sekunden-schnelle, ohne Küche, ohne Topf und Pfanne, ohne Fett – und ohne Geruch. Bekannt wurde SCRAEGG als das „schnellste Rührei der Welt“ und ist nach rund einem Jahr bereits in vielen Bäckereifilialen, Food Service-Ketten, in Fitness-Studios und sogar auf einem Flugzeug-träger der Royal Navy im Einsatz – eben überall dort, wo schnell und unkompliziert gesund gesnackt wird.

Viel mehr als das „schnellste Rührei der Welt“

Die SCRAEGG-Einheit bereitet in maximal 30 Sekunden verschiedene Gerichte zu. Dem kompakten Gerät mit der patentierten Dampfdüse genügt eine Fläche von 30x30 cm, es ist kinderleicht zu bedienen und zu reinigen – auch

von Aushilfspersonal. Teil des innovativen SCRAEGG-Konzepts sind hochwertige Flavors für die unterschiedlichsten Rührei-Spezialitäten und für viele andere leckere und gesunde Mahlzeiten – alles ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Das Snack-Portfolio wird ständig erweitert, wobei die haltbaren Trockenmischungen für ein sehr geringes Wareinsatzrisiko sorgen. Passend dazu gibt es gebrandete To-Go-Becher aus kompostierbarem Papier sowie Besteck aus Holz.

SCRAEGG GmbH

Chris Rapp

Ludwig-Wagner-Str. 22–26 · 69168 Wiesloch

Telefon: +49 (0)6222 94731-0

E-Mail: rapp@scrægg.com

www.scrægg.com

SCRÆGG®



ESPRESSO®
- WAREHOUSE -



Alles für Ihren Bäcker-Coffee-Shop!

Sie suchen Zubehör für trendige Getränke, innovative Snacks, einzigartige Tees sowie hilfreiches Hintergrundwissen, um Ihr Business voran zu treiben? Dann sind Sie bei Espresso Warehouse genau richtig.

Hier finden Sie Produkte, die nach den Bedürfnissen Ihrer Kunden sowie aktuellen Food & Beverage-Trends konzipiert sind. Espresso Warehouse liefert Ihnen das Komplettpaket für Ihr Bäcker- und Gastronomiebusiness! Angefangen von exklusiven Produkten bis hin zu impulsstarker Inszenierung. Dank exklusiver Partner und dem Gespürs für aktuelle sowie zukünftige Trends, bietet Espresso Warehouse seinen Kunden ausgewählte Produkte zur Verbesserung der Chancen im Wettbewerb.

Die Inspirations- und Innovationsquelle hilft Bäcker-Gastronomen, durch mehr Alleinstellung, nachhaltig ihren Profit zu steigern. Ein komfortables Gesamtpaket, welches Ihnen zusätzlich ermöglicht, sich mit ansprechend

inszenierten Rezept- und Präsentationsvorschlägen von der Konkurrenz abzuheben.

Je nach Jahreszeit greift Espresso Warehouse saisonale Trends auf und ist damit stets am Puls der Zeit. Auf die ausgesuchte Qualität sowie Exklusivität sind sie besonders stolz. Neben bekannten Handelsmarken führt Espresso Warehouse auch handwerkliche Eigenmarken, welche das Sortiment u.a. auch glutenfrei erweitern. Und das Schönste – alle Produkte erzählen eine eigene Geschichte!

**Als ABZ-Leser gibt es einen exklusiven 15 % Shopping-Gutschein*
Gutschein-Code: ABZ2020**

* Nicht kombinierbar mit weiteren Coupons. Nicht gültig für Elektrogeräte. Gültig bis 31.12.2020.

www.espressowarehouse.de



Espresso Warehouse – Mehr Marge!

Esspresso Warehouse bietet vielfältige Möglichkeiten mit ein paar wenigen Zutaten und einfacher Zubereitung bedeutend mehr Marge mit einem trendigen Getränkeangebot zu erzielen. Die Rezeptkreationen von Espresso Warehouse sind systemgastronomisch getestet und auch in kleinerer bis mittlerer Bäckerei-Gastronomie unkompliziert umsetzbar.

Im Sortiment befinden trendige Superfood-Rezepturen, verführerische Schokoladenkreationen und wärmend-sanfte Kaffeegetränke. Alle Rezepturen von Espresso Warehouse differenzieren, zeigen saisonale Highlights und bieten eine willkommene Abwechslung vom Kaffeespezialitäten-Alltag.

Die Getränke sind einfach und mit wenigen Zutaten zuzubereiten, begeistern und binden Ihre Kunden. Und das wichtigste: sie sind impulsstark und steigern nachhaltig Ihre Marge! Bei Espresso Warehouse erhalten Bäcker

Gastronomie getestete Rezepturen, passende Produkte, einzigartiges Zubehör und maßgeschneiderte Vermarktungsmaterialien. Starten Sie jetzt Ihren Bäcker-Coffeeshop!

Einfach mehr Marge z.B. mit dem Kokosnuss Hot Chocolate (Beispielkalkulation für 350 ml):

Kokosnuss Hot Chocolate:	UVP 3,90 €
MwSt. (19 %):	- 0,62 €
Wareneinsatz:	- 0,53 €
Marge:	2,75 €

Espresso Warehouse
 Exklusiv von Tchibo Coffee Service GmbH
 Telefon: +49 (0)800 811400034
 E-Mail: kontakt@esspressowarehouse.de
 www.esspressowarehouse.de

ESPRESSO[®]
 – WAREHOUSE –



Super Food - Mehr Frequenz & Umsatz!

Du bist, was du trinkst. Der Trend um die als besonders nährstoffreich geltenden Lebensmittel greift nun auch zunehmend auf Getränke über. Sei es dank Zutaten wie Kurkuma und Matcha oder in Verbindung mit laktosefreien Milchalternativen wie Haferdrinks. Super Food Drinks stecken voller Antioxidantien, natürlichen Energielieferanten und entzündungshemmenden Wirkstoffen. Dadurch werden Sie als sehr gesundheitsfördernd angesehen.

Espresso Warehouse hat dabei drei ganz besondere und aktuelle Superfood Spezialitäten im Sortiment. Sie lassen sich mit konventioneller Milch, wie auch mit pflanzlichen Alternativen herstellen – für den veganen bis vegetarischen Genuss. Geschmacklich ein echter Hit – und auch optisch ein echtes Highlight, zudem noch extrem einfach herzustellen!

Z.B. Beetroot Latte – Rote Beete Latte – die pinke Verführung:

Herrlich wärmend und ein absoluter Blickfang. Diese Superfood Latte hilft dank seiner vielen Mineralstoffe und Vitamine Müdigkeit abzuschütteln und voll durchzustarten! Probieren Sie es aus!

Beetroot Super Latte

- 1 TL Beetroot Latte Pulver in ein Flat White Glas füllen.
- 1 Schuss heißes Wasser hinzugeben und vermischen.
- 3 Pumpstöße Vanille Sirup hinzufügen.
- Minor Figures Haferdrink cremig aufschäumen und Glas damit auffüllen. Anschließend mit Latte Art garnieren (Alternativ geschäumte Milch aus dem Vollautomaten verwenden).

www.espressowarehouse.de



Nachhaltig unterwegs!

Nach wie vor ist der To Go-Konsum ein starker Umsatztreiber im Außer-Haus-Markt. Trotz zunehmender Kritik ist die Nachfrage ungebrochen und es scheint, als wird sie auch in Zukunft weiter steigen. Doch was tun, solange Mehrwegbecher und Pfandsysteme noch nicht massentauglich geworden sind? Hier bietet Espresso Warehouse Ihnen eine effiziente und nachhaltige Lösung durch die innovativen Produkte von Vegware.

Im Vergleich zu konventionellen Einwegprodukten bestehen die Becher, Deckel sowie Trinkhalme aus nachwachsenden Rohstoffen wie bspw. Pappe, recyceltem Papier, Pflanzenfasern sowie Bio-Kunststoffen. Des Weiteren sind sie in industriellen Kompostieranlagen nach EN 13432 innerhalb weniger Wochen zu 100 % kompostierbar und erzeugen im gesamten Produktlebenszyklus weniger CO₂ als herkömmliche Einwegbecher. Die innere Wand der doppelwandigen To Go-Becher besteht bei Vegware aus nachhaltig angebauter und produzierter

Pappe und ist zum Schutz vor Durchweichen mit einem hitzebeständigen Bio-Kunststoff aus Maisstärke (PLA) überzogen. Die äußere Wand besteht zu 100 % recycelten Materialien.

Auch die Trinkhalme bestehen mit Ecovio® aus einem äußerst widerstandsfähigen und robusten Bio-Kunststoff und könnten somit auch beim geplanten Plastikverbot problemlos weiter genutzt werden.

So einfach kann Nachhaltigkeit sein! Starten Sie durch – mithilfe von Espresso Warehouse!

Espresso Warehouse
Exklusiv von Tchibo Coffee Service GmbH
Telefon: +49 (0)800 811400034
E-Mail: kontakt@espressowarehouse.de
www.espressowarehouse.de

ESPRESSO[®]
-WAREHOUSE-



Die Steuerberatung für Bäckereien!

Wir helfen Ihnen bei der Erfüllung Ihrer steuerlichen Pflichten mit unseren klassischen Dienstleistungen wie Finanz- und Lohnbuchhaltung, Jahresabschlussstellung und der Erstellung sämtlicher Steuererklärungen.

Doch dies alleine reicht für eine optimale Beratung nicht mehr aus! Im Bäckerhandwerk findet nach wie vor ein Konsolidierungsprozess statt: Immer weniger Handwerksbäcker müssen sich gegen einen starken Discounter-Wettbewerb behaupten. Unser Ziel ist es, Sie im Wettbewerb kontinuierlich zu stärken. Zahlreiche Bäckereien profitieren schon seit Jahrzehnten von unserem Expertenwissen in der Bäckerbranche. Profitieren Sie daher vor allem von unseren speziell entwickelten Dienstleistungen: Erkennen Sie mit der Bäcker-BWA den Trend der Entwicklung Ihrer Bäckerei. Vergleichen Sie Ihre Zahlen mit den Vormonaten, dem Vorjahr oder noch besser, mit Ihren Planzahlen. Durch die übersichtliche Darstellung wichtiger Eckdaten

und Kennzahlen erkennen Sie sofort den Trend Ihrer Bäckerei.

Verstecktes Potential? Finden Sie es selbst heraus, mit dem Bäcker-Schnelltest. In unserem Schnelltest bekommen Sie in wenigen Minuten eine Empfehlung, in welchen Punkten Sie sich eventuell noch verbessern könnten. Erfahren Sie, wo weiteres Optimierungspotential schlummert. Führen Sie eine Kostenrechnung ein und nutzen Sie dies zur Steuerung Ihrer Filialen und Erreichung Ihrer Wachstumsziele!

Schaffen Sie gemeinsam mit uns die Grundlagen für einen erfolgreichen Generationenwechsel. Egal, ob familieninterne Übergabe, ein Nachfolgekonzept mit einem eigenen Mitarbeiter oder externen Interessenten: Gerade Bäckereien müssen rechtzeitig darüber nachdenken, wie die Backstube und die Filialen reibungslos übergehen können. Damit das für die vielen regionalen Backbetriebe und Bäckereiketten klappt, ist es umso wichtiger: rechtzeitig



Hausaufgaben erledigen! Neben betriebswirtschaftlichen sind allerhand steuerliche Aspekte zu berücksichtigen – und auch die emotionale Ebene. Das Lebenswerk in die nächste Generation zu übergeben ist ein komplexes Thema, das viele Faktoren umfasst und zahlreiche Fallstricke bereithält.

Da dies ein sehr emotionales Thema darstellt und das Loslassen für die Übergeber nicht immer ganz einfach ist, sollte der Prozess rechtzeitig eingeläutet werden. Mitunter dauert eine Unternehmensübergabe von den ersten Überlegungen und Maßnahmen zehn bis zwölf Jahre, bis sich der Senior endgültig aus dem Unternehmen zurückgezogen hat. Man muss sich die wirtschaftliche Seite gut anschauen. Die Unterstützung durch neutrale Berater, die zuerst an das Unternehmen und dann an die Personen denken, ist da sehr hilfreich. Es ist ein langer Weg, erst recht bei Betrieben mit langer Tradition. Des Weiteren treffen unterschiedliche Menschentypen aufeinander – nicht nur

verschiedene Generationen! Jede Bäckerei hat ihre eigenen Konstellationen und involvierten Personen. Erst recht für inhabergeführte Familienbetriebe gilt: Anstatt einer Standardlösung braucht es die Entwicklung eines individuellen Nachfolgekonzepes, das sowohl für den Übergeber als auch für den Nachfolger passt. Wir analysieren Ihre Bäckerei und stellen ein passendes Nachfolgekonzep zusammen. Gerade unsere langjährige Erfahrung im Bäckerhandwerk kommt hierbei zur Geltung. Zahlreiche Bäckereien konnten wir so schon erfolgreich bei der Unternehmensnachfolge begleiten.

RTS Steuerberatungsgesellschaft KG

Raiffeisenstr. 32 · 70794 Filderstadt

Telefon: +49 (0)711 770920

E-Mail: filderstadt@rtskg.de

www.der-baecker-steuerberater.de

RTS ➤ SteuerBerater
➤ WirtschaftsPrüfer
Menschen. Beraten. ➤ UnternehmerBerater



Zum Produkt

[www.evopayments.eu/
bakery](http://www.evopayments.eu/bakery)



Der bargeldlose Service voller Vorteile

Manchmal muss es schnell gehen. Besonders morgens, wenn sich Ihre Kunden auf dem Weg zur Arbeit mit einem Frühstück versorgen möchten, herrscht oft Hektik. Die Schlange ist lang, die Zeit für Ihre Kunden knapp. Der Bezahlvorgang zögert sich durch das Zusammensuchen von Kleingeld zusätzlich hinaus.

Abhilfe schafft hier bargeldloses Bezahlen per EC-Karte, Kreditkarte oder Smartphone via NFC-Technologie. Neben einer schnellen und sicheren Abwicklung ist diese Bezahlmethode außerdem wesentlich hygienischer als der Austausch von Bargeld. Gleichzeitig kommt es zu verstärkten Impulskäufen.

EVO Payments ist Ihr zuverlässiger Partner für bargeldloses Bezahlen: Von der Technik bis hin zur Zahlungsabwicklung erhalten Sie alle Services aus einer Hand.

Das lohnt sich – für Sie und Ihre Kunden:

- Neue Kunden und größerer Umsatz dank Kartenakzeptanz
- Zeitgemäßer Service für Ihre Kunden – die Zukunft ist bargeldlos
- Zeitersparnis für Kunden und Personal durch schnellere Bezahlvorgänge
- Hygienischere Alternative zu Bargeld durch kontaktloses Bezahlen
- Keine versteckten Kosten
- Testen ohne Risiko dank der EVO PAY EASY Zufriedenheitsgarantie

EVO Payments International GmbH

Elsa-Brändström-Str. 10–12 · 50668 Köln

Telefon: +49 (0)221 99577-630

E-Mail: sales.emea@evopayments.com

www.evopayments.com



DIE ABZ EMPFIEHLT:

DAS NEUE UNVERZICHTBARE FACHBUCH FÜR IHRE BACKSTUBE



10 €
sparen bis zum
24.12.2019!

Backideen für anspruchsvolle Kunden

Siegfried Brenneis/Eva-Maria Kötter: Gesundheitsbewusst Backen

Dieses Buch ist mit über 60 Rezepten inklusive Step-by-Step-Anleitungen und wissenschaftlichem Hintergrund der perfekte Begleiter, um auf die unterschiedlichsten Wünsche seiner Kunden eingehen zu können.

240 Seiten | Hardcover | ISBN 978-3-87515-214-2

Weitere Infos & Leseprobe: www.matthaes.de/gesund-backen



Leserservice

leserservice@matthaes.de

0711 2133-251

0711 2133-333

Matthaes Verlag GmbH

Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Silberburgstraße 122

70176 Stuttgart





Allgemeine
Bäckerzeitung

dfv' Matthaes
Verlag