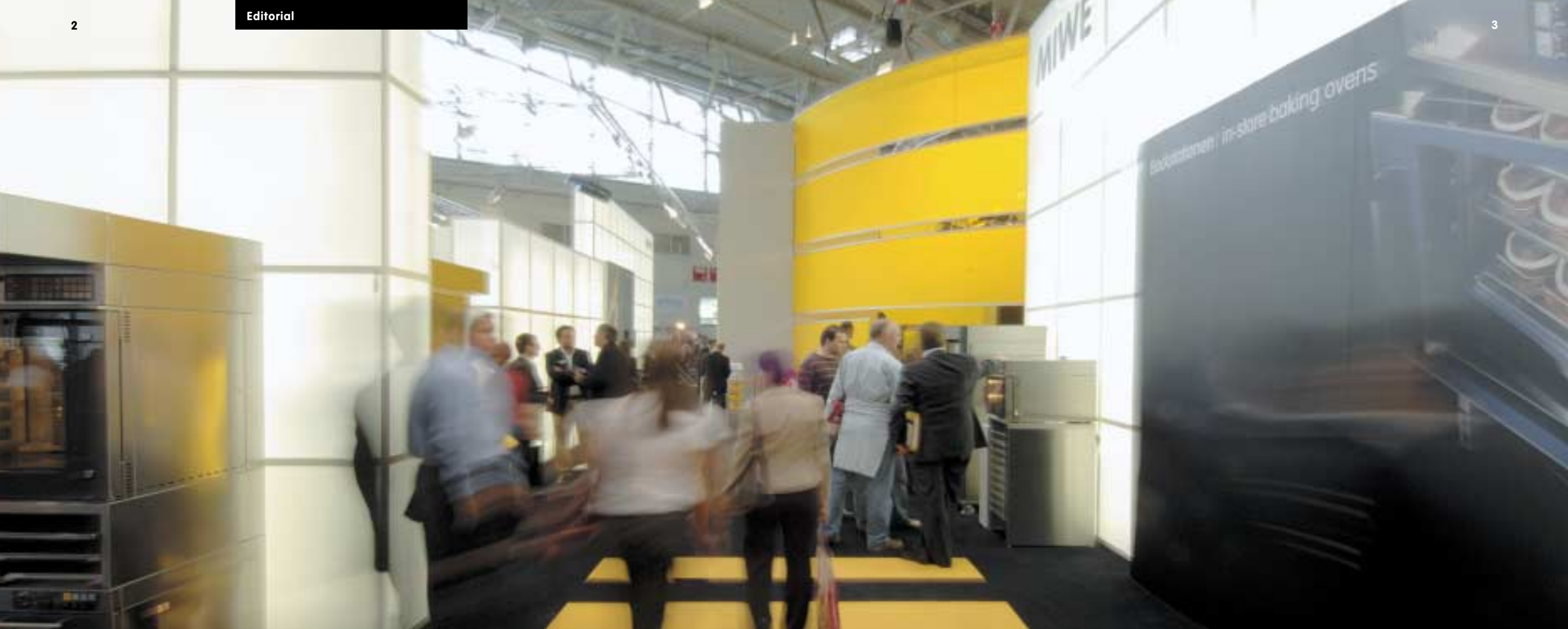




MIWE impulse

Editorial	2
Teilbelegung mit Top-Qualität und geringem Energieeinsatz: Die patente Mengenlehre	4
Die perfekte Kombination von Frischebacken und Langzeitführung: Premiumqualität auf Schwabenart	6
Service: Just relax!	12
10 Ausgaben MIWE impulse: Danke!	14
Backkultur: Globetrotter Croissant	16
Der blaue Zahn der Zeit: Datentransfer via Bluetooth	19
Superladen – Supergeschäft: Cleverer Ladenideen bringen Gewinn	21
Messetermine / Impressum	27



Nimmt man die iba 2006 als Gradmesser für die neuesten Entwicklungen und Trends im Bäckergeschäft, dann stehen nach meinem Eindruck vor allem drei Themen derzeit auf der Bäcker-Agenda:

Die Internationalisierung des Backens, die Differenzierung der Märkte und die Optimierung der Prozesse als entscheidendes Qualitäts- und Kosteninstrument.

Dabei ist nicht zu übersehen, dass sich sowohl die Prozesse selbst als auch die Schwerpunkte in der Backwarenproduktion verändern. Früher einmal bildeten Backstube und Backofen das Kräftezentrum des Backens. Wir erleben allerdings heute, wie sich das Geschäft zunehmend vom Ende der Prozesskette

her definiert: vom Abverkauf an der Kundentheke. Dort wird das Geld verdient. Wer daher erfolgreich sein und bleiben will, der muss dort zur rechten (Tages)Zeit mit dem richtigen Mix aus eigenständigen Produkten zu marktfähigen Preisen aufwarten können. Darauf ist alles Arbeiten im Vorfeld möglichst optimal und reibungslos auszurichten: technisch, technologisch, betriebsorganisatorisch.

Wir bei MIWE haben uns vorgenommen, das Bäckerleben einfacher zu machen. Unsere Produkte und unsere Dienstleistungen begleiten daher auch die gesamte Bäcker-Prozesskette von der Herstellung bis zum Verkauf in ihrer ganzen Vielfalt und in allen entscheidenden Phasen,

von der Bäckerkälte- und Backofen-bis hin zur Automatisierungs- und Steuerungstechnik. Von dieser umfassenden Kenntnis des „Workflows“ profitieren alle unsere Anlagen und natürlich alle unsere Kunden.

Es ist jedenfalls kein Zufall, wenn wir als die Erfinder des Sicht- und Duftbackens in dieser Ausgabe der MIWE impulse das zeitgemäße Backen im Angesicht des Kunden in den Mittelpunkt stellen und zeitgleich eine Sonderreihe zum Thema Teiglingsbacken auf den Weg bringen: Dort, bei der Organisation des Zusammenspiels von Backstube, Expedition und Verkaufspunkt, liegen nun einmal die großen Herausforderungen und die wertvollsten Potentiale für die Bäcker von heute.

Ihnen bei der Hebung solcher Potentiale Anregung, Hilfe und zugleich unterhaltsame Lektüre zu sein, ist wie immer Aufgabe der vor Ihnen liegenden MIWE impulse. Es ist, wie ich mit einem gewissen Stolz und zugleich einigem Staunen über die dahineilende Zeit vermerke, bereits die Nummer Zehn.

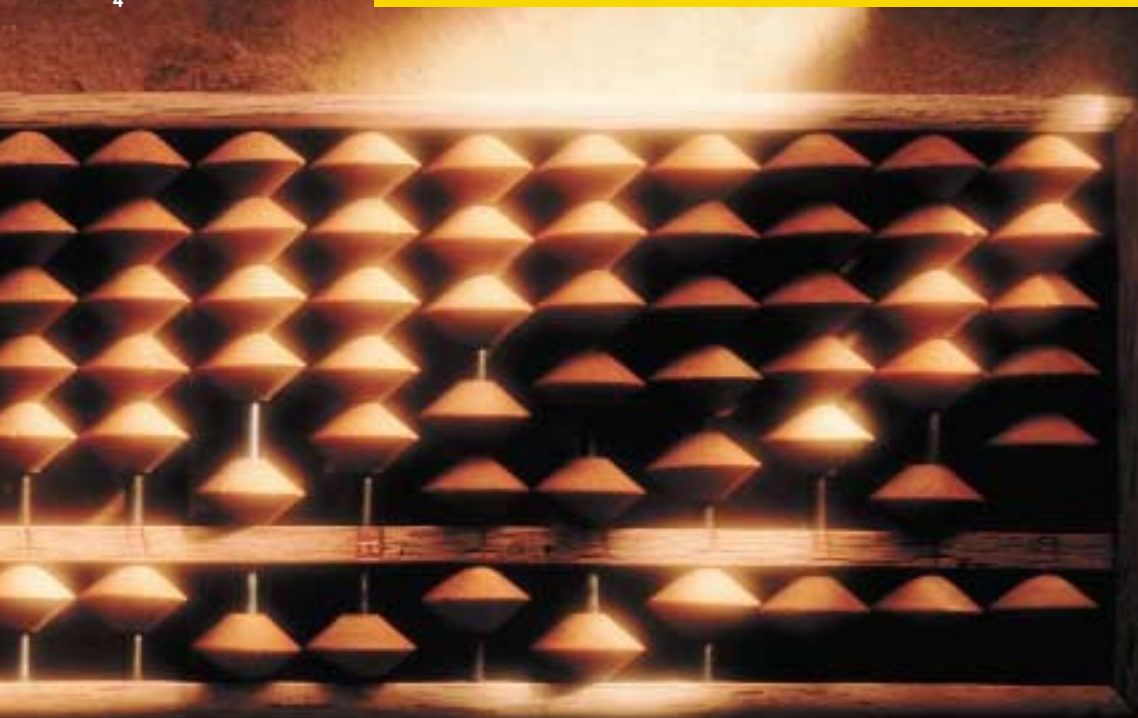
Grund genug, Ihnen für Ihre Treue und aktive Mitwirkung auch von dieser Stelle aus herzlichen Dank zu sagen.

Bleiben Sie uns gewogen.

Sabine Michaela Wenz

Just relax: Mit MIWE können Sie sich entspannen – nicht nur wie hier auf dem iba-Freigelände. Sie wissen doch: Wir machen das Bäckerleben einfacher.





Die patente Mengenlehre

Dass ein halbvoller Ofen anders backen muss als ein voller, versteht jeder Bäcker. Was also tun, wenn man mal ganz, mal teilbelegt abbacken will? Zwei unterschiedliche Backprogramme anlegen? Per Hand nachregeln?

Wir hätten da was viel Bequemes: Gradientenbacken. Die Qualitätsautomatik für MIWE Backöfen.

Wenn Sie einen korrekt vorgeheizten Backofen beschicken, sinkt die Temperatur zunächst einmal ein wenig ab. Das Backgut „kühlt“ den Backraum. Die Heizung steuert automatisch gegen. Und wenn Sie das richtige Backprogramm ausgewählt haben, kommt am Ende genau das gewünschte Backergebnis heraus.

Was aber, wenn Sie statt der vollen Blechzahl nur die Hälfte einschieben? Zum Beispiel, weil es auf den Abend zugeht und Sie keine ganze Backofenfüllung mehr brauchen.

Der Energieeinsatz des Vollbelegungsprogrammes ist für die Teilbelegung viel zu hoch, die Temperaturkurve zu heiß. Die Produkte werden braun oder verbrennen gar.

Nun kann man freilich per Hand nachregeln oder sich für alle denkbaren Belegungsfälle eigene Backprogramme anlegen.

Wirklich praktisch ist beides nicht.

Deshalb hat MIWE ein schlauerer System entwickelt, das es Ihnen erlaubt, auch Teilbelegungen mit dem Standardprogramm abzubacken: das Gradientenbacken, salopp auch Mengenautomatik oder „lernender Backofen“ genannt.

Gradientenbacken ist ganz einfach. Der Backofen muss dazu für jedes Produkt einmalig lernen, was Sie von ihm erwarten. Das heißt: Sie backen im Lernmodus einmalig bei Vollbelegung ab. Der Backofen „merkt“ sich bei diesem Lerndurch-

gang den tatsächlichen Temperaturverlauf in der Backkammer.

Wenn Sie dann künftig dasselbe Produkt mit teilbelegtem Backofen abbacken wollen, wählen Sie einfach das reguläre Backprogramm aus und drücken die Taste „Mengenautomatik“. Die Backofensteuerung fährt die Temperatur jetzt nicht am Sollwert, sondern an der gelernten Kurve entlang. Und sorgt so dafür, dass Sie auch bei Teilbelegungen immer genau das richtige Backergebnis bekommen. Eine Mengenautomatik eben.

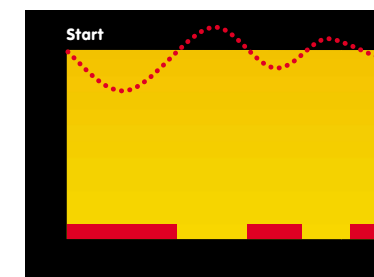
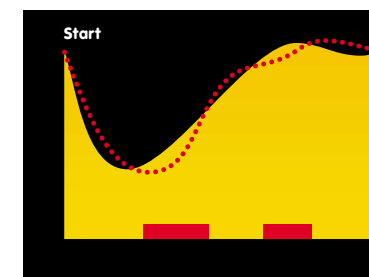
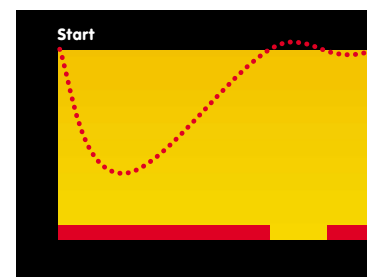
Diese Mengenautomatik gibt es sowohl für Produktionsbacköfen als auch für Backstationen, wie z. Bsp. den MIWE roll-in oder den MIWE aero. Weil der Stikkenofen naturgemäß eine weitaus höhere Energiemenge speichern kann als der kleinere Konvektionsbackofen und deshalb bei Teilbelegungen nochmals feinfühler reagieren muss, ist sogar eine Feinanpassung des Backofens (über den sogenannten Integralfaktor) möglich. Die wird aber in aller Regel schon bei der Inbetriebnahme des Backofens durch unser Servicepersonal vorgenommen, so dass Sie sich im Dauerbetrieb darum nicht mehr weiter kümmern müssen.

Es wird Sie nicht überraschen: Das patentierte Gradientenbacken gibt es nur bei MIWE. Wir machen das Bäckerleben einfacher.

Teilbelegt – und doch perfekt gebacken. Mit dem patentierten Gradientenbacken geht's ganz einfach.

Von links nach rechts:
Backen bei voller Belegung
(Lernphase beim Gradientenbacken);
Backen bei Teilbelegung
mit Gradientenbacken;
Backen bei Teilbelegung
mit konventioneller Steuerung.

— Sollwertvorgabe
..... Tatsächlicher Temperaturverlauf
■ Heizung in Betrieb (Energie!)



Premiumqualität auf Schwabenart



Endlich: Sicht- und Duftbacken mit Langzeitführung kombinieren.

Das haben sich viele Ladenbäcker schon lange gewünscht: Premium-Qualität bei Geschmack, Aroma und Rösche – und dazu noch niedrigere Herstellkosten. Was nach Utopia klingt, ist jetzt Wirklichkeit geworden: MIWE smartproof™ ist da, die Teigführung für mehr Gleichmäßigkeit und Qualität bei niedrigeren Kosten.

Unter Bäckern, die sich im Wettbewerb vor allem durch individuelle Spitzenqualität positionieren wollen, steht die „klassische“ Langzeitführung von jeher hoch im Kurs. Wie mit keinem anderen Verfahren lassen sich mit der langen Führung der Teige Aroma, Geschmack und Bräunung positiv beeinflussen und zur Ausbildung eines ganz individuellen

Premium-Charakters der eigenen Gebäcke nutzen.

Die klassische Langzeitführung unterliegt aber gerade mit Blick auf das Ladenbacken einigen Einschränkungen, die vielen Bäckern ihren Einsatz verleiden: Die Zeitspanne zwischen Aufbereitung und Abbacken, beträgt je nach Temperaturführung zwischen 4 und maximal 20 Stunden.

Zu wenig, wenn flexibel im Laden abgebacken werden soll.

Und zu problematisch, weil während dieser Zeitspanne nicht einfach Stunde um Stunde eine Charge entnommen und mit identischem Ergebnis abgebacken werden kann. Nun ist es erstmals möglich, die gewinnenden Seiten des Sicht- und Duftbackens im Beisein des Kunden

mit den geschmacklichen Vorzügen der Langzeitführung auf komfortable Weise zu verbinden: Mit MIWE smartproof™, der modernen, technisch optimierten Form der Langzeitführung, die Ihnen Verfügbarkeitspielraum von maximal 36 Stunden gibt und Ihnen obendrein hilft, Energie und Platz zu sparen.

Die Teigführung nach diesem einfach „smarten“ Prinzip beruht auf der Beobachtung, dass die enzymatischen Prozesse, die zur Ausbildung wichtiger Aroma- und Geschmacksbildner in Teiglingen beitragen, am besten innerhalb eines eng umgrenzten Temperaturbereiches bei ca. +5 °C verlaufen.

In nur wenigen Minuten bringt der neue MIWE SF-D die Teiglinge in einer bislang nicht erreichten Gleichmäßigkeit auf die gewünschte Kerntemperatur.



Dies ist nämlich der Temperaturbereich, bei dem die Hefeaktivität weitgehend reduziert ist, so dass vergleichsweise lange Führungszeiten (und damit Zeit zur Geschmacksbildung) möglich sind.

Neu an MIWE smartproof™ – gegenüber ähnlich temperierenden Langzeitführungen – ist nun zweierlei: Die Kältetechnik, die für die rasche, präzise und dabei überaus gleichmäßige Abkühlung sorgt, und das Logistikkonzept, das für die spürbare betriebsorganisatorische Vereinfachung, den geringen Energiebedarf und den langen Zeithorizont von insgesamt maximal 36 Stunden verantwortlich ist.

Als Kälteanlage steht für die spezielle smartproof™-Führung ein eigens optimierter Schockfroster zur Verfügung: Der MIWE SF-D.

Der wartet mit einer ganz eigenen Abkühltechnik auf und kann je nach Anforderung in verschiedenen Größenordnungen realisiert werden. Das Spezielle daran: Der MIWE SF-D saugt, anstatt zu blasen. Der dabei um die Teiglinge herum entstehende Unterdruck verhindert wirksam unerwünschte Luftverwirbelungen und gewährleistet eine rasche und zugleich schonende Abkühlung. Verdampfer und Ventilatoren sind außerdem seitlich angebracht; die aufgestapelten Teiglinge (dazu gleich mehr) werden so auf allen Ebenen gleichmäßig von der Luft umströmt. Damit ist nicht nur das Kälteergebnis von einer bisher nicht erreichten Gleichmäßigkeit, auch die Austrocknungsgefahr ist weitgehend gebannt und die Teiglinge zeigen eine deutlich höhere Stabilität.

Die Leistung des MIWE SF-D ist so ausgelegt, dass das eingebrachte Kühlgut in wenigen Minuten auf

die gewünschte Kerntemperatur abgekühlt ist. Für die nötige Exaktheit und Produktionssicherheit sorgt dabei ein Kerntemperatur-Sensor, der den Kühlvorgang steuert und kontrolliert.

Zur gleichmäßigen, laminaren Abkühlung trägt auch das Logistikkonzept bei, das wichtiger Bestandteil des MIWE smartproof™-Verfahrens ist. Die Teiglinge werden nach der Aufarbeitung in stapelbaren Gärdielen abgelegt, die anschließend (und für die ganze weitere Verweildauer bis zum Abbacken) aufeinander gestapelt bleiben. Dabei können ganz unterschiedliche Gärdielen auch aus unterschiedlichen Materialien zum Einsatz kommen.

Einzige Voraussetzung: Die Dielen müssen seitlich mit einer Perforation, mit Bohrungen oder Frässlitzen versehen sein, die einen (begrenzten) Luftaustausch mit dem Außenraum gestatten.

Und so funktioniert MIWE smartproof™ Schritt für Schritt:

- ▶ Nach der Aufbereitung werden die raumwarmen, grünen Teiglinge in Gärdielen (z.B. auf Rollis oder Paletten) abgelegt, die Dielen werden abgestapelt.
- ▶ Die Dielenstapel werden in den speziellen Schockfroster MIWE SF-D eingebracht, der die Teiglinge innerhalb weniger Minuten schonend auf die vorgegebene Kerntemperatur bringt.
- ▶ Dank des speziellen Abkühlverfahrens besitzen alle Teiglinge, die auf den Dielenstapeln in entsprechende Lagerzellen überführt werden, den gleichen Reifezustand. In der Lagerung erhalten die Teiglinge nun die notwendige Zeit zur Ausbildung aller erwünschten Qualitätsmerkmale. ▷



Auflegen der raumwarmen, grünen Teiglinge in gestapelte Gärdielen.

Zeit (h) 0 8-36



Schnelles Abkühlen im MIWE SF-D: Das spart Kosten und schont Ihr Produkt.

Zeit (h) 0 8-36



Das spezielle Luftführungssystem verhindert Austrocknung und bringt höchste Gleichmäßigkeit auch bei großen Chargen.

Zeit (h) 0 8-36



Die Kühlung im Plusbereich führt zur vollen Ausbildung der Aromastoffe.

Zeit (h) 0 8-36



Die gestapelten Dielen nutzen die Kühlfläche optimal.

0 8-36 Zeit (h)



Auf eine aktive Kühlung beim Transport in die Filiale(n) kann verzichtet werden ...

0 8-36 Zeit (h)



... da die Dielen bei MIWE smartproof™ als Kältespeicher fungieren. Das vereinfacht deutlich Ihre Logistik.

0 8-36 Zeit (h)



Auch in der Filiale kann auf Kühlung verzichtet werden: Die Teiglinge werden sukzessive nach Bedarf abgebacken.

0 8-36 Zeit (h)

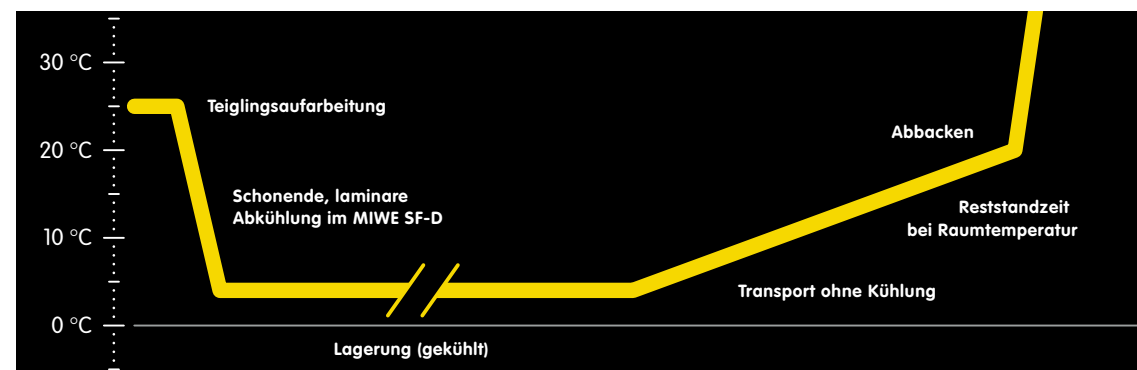
► Im Anschluss werden die Dielen je nach Bedarf – und ohne weiteren Handlingsaufwand – zu den Filialen expediert. Fahrstrecken von bis zu 3 Stunden (oder Entfernungen von ca. 120 km) lassen sich ohne weiteren technischen Aufwand realisieren; aktive Kühlung in den Fahrzeugen ist nicht erforderlich, im Bedarfsfall empfiehlt sich allenfalls der Einsatz von Thermoboxen.

► In den Filialen können die Dielenstapel – für gewisse Zeit wiederum ohne aktive Kühlung – über weitere Stunden gelagert und die Teiglinge innerhalb dieses Zeitfensters sukzessive je nach Nachfrage abgebacken werden.

Abgesehen vom spürbaren Zuwachs bei der Gleichmäßigkeit und Qualität der Produkte bietet MIWE smartproof™ dem Bäcker eine Vielzahl weiterer Vorzüge.

Da die energiekritische Schwelle bei -7 °C von dem Verfahren nie erreicht und schon gar nicht unterschritten wird, ist der Aufwand an einzusetzender Kälteenergie vergleichsweise gering. Die Stapeldielen wirken als Temperaturpuffer; daher ist in den Transportfahrzeugen und – je nach Reifegrad der Teiglinge und gewünschter Bereitstellungszeit – mitunter auch in der Filiale eine aktive Kühlung nicht notwendig. Bei hohen Außentemperaturen kann die Dämmeigenschaft der Dielenstapel durch (passive) Thermoboxen erhöht werden. In diesen Bereichen gilt daher: Praktisch keine Investitionsanforderungen, kein Energieeinsatz.

Auch der Lagerraum- und Kälteflächenbedarf lässt sich gegenüber herkömmlichen Organisationsformen mit Stikkenwagen um nahezu die Hälfte verringern, weil die Dielen abstandslos unmittelbar aufeinander



der gestapelt werden, auf gleicher Grundfläche also beinahe die doppelte Menge gekühlt, transportiert und gelagert werden kann.

Obendrein bietet das Verfahren die Flexibilität bei Transport und Verkauf, die der Bäcker heute braucht. So können die Teiglinge beispielsweise morgens über den MIWE SF-D in die Kühlung eingebracht und entweder noch am Spätnachmittag oder am Folgetag frühmorgens an die Filialen ausgeliefert werden. Dort kann dann über Stunden Ware in beliebigen Teilmengen aus dem Filiallager entnommen und – wegen der stabilen Reife der Teiglinge – mit stets gleichem Backergebnis abgebacken werden.

Bestens bewährt hat sich MIWE smartproof™ bereits bei unterschiedlichsten Weizenkleingebäcken – und zwar ganz besonders bei großen Stückzahlen von 10.000 und mehr. Generell empfiehlt sich das Verfahren vor allem für Produkte, die Sie kontinuierlich, also in einem regelmäßigen Produktionsfluss, herstellen.

Wie bei anderen auf Spitzenqualität zielenden Verfahren gilt freilich auch hier: Die Implementierung muss sorgfältig erfolgen, der Prozess selbst fordert eine gewisse Disziplin. Wie stets steht Ihnen auch dabei ein Team von kundigen MIWE-Backmeistern und -Fachberatern hilfreich zur Verfügung.

Wenn Sie jedenfalls einerseits an den organisatorischen Vorzügen einer weitgehenden zeitlichen Flexibilisierung von Teigaufbereitung und Abbacken im Laden interessiert sind und zugleich hohe individuelle Anforderungen an die Qualität Ihrer Produkte stellen, ist dieses innovative System für Ihre Zwecke sicherlich das Verfahren erster Wahl.

MIWE smartproof™ ist kostengünstig, sowohl investitionsseitig als auch im Dauereinsatz. Und es befriedigt höchste Qualitätsansprüche auch bei größten Durchsatzmengen.

Genau das Richtige also für die bekanntermaßen sparsamen Schwaben. Und natürlich für alle anderen Bäcker, die auf Qualität und zugleich aufs Geld sehen. ■

Die Prozesskurve verzichtet auf exakte Temperatur- und Zeitangaben, da die Prozessparameter, aufeinander abgestimmt, flexibel gestaltet werden können.

Mehr Geschmack und Aroma für Ihre Kunden – geringere Kosten und mehr Gewinn für Sie.



Zeit (h) 0 8-36

Just relax!



*Der heiße Draht
zum schnellen Service*

Wenn es um die Betriebssicherheit Ihrer Anlagen geht, sind Sie beim MIWE service immer an der richtigen Adresse. Der bietet Ihnen ein umfangreiches Paket an Service-Leistungen und einen heißen Draht, der an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr erreichbar ist.

So bleibt Ihnen mehr Zeit, sich in aller Ruhe den Dingen zu widmen, die Ihnen wirklich wichtig sind. Und sei es auch nur die kleine Auszeit unterm Sonnenschirm.

Damit Sie nicht lange nach dem richtigen Ansprechpartner fragen müssen, haben wir mehrere Service-Nummern für Sie geschaltet.

Dort bekommen Sie Rat und Auskunft zu Ihren MIWE Anlagen und selbstverständlich auch zu den neuen Service-Produkten. Zum MIWE check-up beispielsweise, der regelmäßigen Inspektion Ihrer Anlagen, oder zu den Möglichkeiten eines Modernisierungskonzeptes mit MIWE upgrade.

Rufen Sie an. Sie erreichen unsere Service-Kundenbetreuer unter diesen Rufnummern:

■ In Deutschland

Handwerksbacköfen:
+49-(0)9363-68 222

Anlagen / Automatisierung:
+49-(0)9363-68 333

Backstationen:
+49-(0)9363-68 444

Bäckerkälte:
+49-(0)9363-68 555

Originalteile:
+49-(0)9363-68 666

■ In Österreich

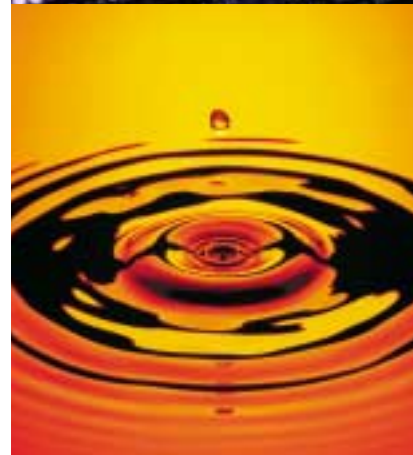
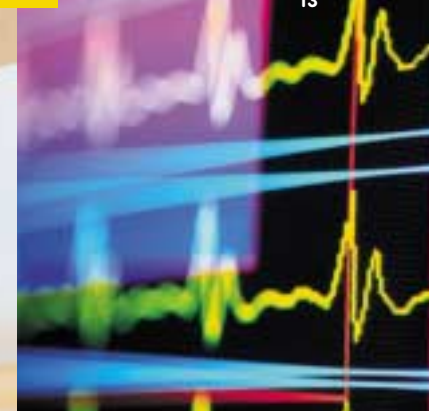
Gesamte Abwicklung:
+43-(0)1-734 8174

■ In der Schweiz

Gesamte Abwicklung:
+41-(0)71-763 6095

Beachten Sie bitte, dass außerhalb Deutschlands und Österreichs nicht jede Service-Komponente verfügbar sein kann. Ihr lokaler Fachberater oder Händler informiert Sie hierzu gerne.

Die neuen Rufnummern des MIWE service sollten Sie stets parat haben. Am besten, Sie fordern noch heute den praktischen Aufkleber mit der beiliegenden Rückantwort an. Kostenlos, versteht sich!





Jubelheft

Als wir vor fünf Jahren die erste Ausgabe der MIWE impulse auf den Weg brachten, war uns zeitweilig doch tatsächlich ein wenig bang, ob es uns gelingen würde, Jahr für Jahr zwei Hefte mit backerrelevanten Themen zu füllen, die Ihnen, unseren Lesern, wertvolle Lektüre sein würden.

Heute wissen wir: Diese Sorge war vollkommen unbegründet. Wir haben ganz im Gegenteil häufig sogar Beiträge zurückstellen müssen, weil das Heft andernfalls aus allen Nähen zu platzen drohte. Für spezielle Themen haben wir eigene Sonderhefte aufgelegt, die ihren Gegenstand umfassend im Zusammenhang behandeln, die Backguttrager beispielsweise oder das Teiglingsbacken.

Die MIWE impulse hat vom Backen in seiner ganzen Bandbreite berichtet, von den frostigen bis hin zu den ofenheen Prozessbereichen, von der Backstube bis in den Laden, von der Teigtechnologie bis hin zur Steuerungs- und Vernetzungstechnik. Wir haben heiße Eisen wie die Energiethematik gleich in mehreren Artikeln aufgegriffen. Und wir haben schließlich auch der Kulturgeschichte des Backens immer wieder gerne Raum gewährt. Aus Ihren Rückmeldungen wissen wir, dass Ihnen diese Mischung viel Freude bereitet hat.

Zehn Hefte, viele kleine und große Artikel auf fast 300 Seiten – insgesamt rund 330.000 Quadratmeter bedruckten Papiers. Respektable Zahlen, gewiss, aber keineswegs das wichtigste Ergebnis von fünf Jahren MIWE impulse.

Für uns, die Redaktion und die Autoren, sind die mehr als 3.000 Rückmeldungen und Anfragen, die Sie,

liebe Leserin, lieber Leser, uns auf die MIWE impulse hin zugeschickt haben, der entscheidende Nachweis, dass wir auf dem richtigen Wege sind.

Sie haben uns Nach- und Anfragen zugeschickt, ergänzende Hinweise, gelegentlich auch Kritisches, vor allem aber viel Lob über ein einzigartiges Medium, das es – so Ihre Worte – versteht, Back-Know-how und Bäcker-Information auf verständliche und attraktive Weise zu vermitteln.

Genau dies hatten wir uns vorgenommen. Und genau dies wollen wir auch in künftigen Ausgaben erreichen: Ihnen bei anregender Lektüre wertvolle Impulse zu geben für die tägliche Arbeit.

Zu den Innen-Klappseiten: In den vergangenen Jahren haben Sie, verehrte Leserinnen und Leser, uns viel Lob und Ermutigung zukommen lassen. Zum Jubilumsheft sei es uns ein einziges Mal gestattet, einige von Ihnen in Ausschnitten zu zitieren, auch wenn wir bei soviel geballtem Lob wirklich erröten. Dennoch: Es hat unheimlich gut getan. Wir danken Ihnen von Herzen.





Ausgabe I, Juni 2002 Familie S. aus B.: „Ein toller Auftakt! Höchst informativ und auch noch schön anzuschauen. Wir sind auf weitere Folgen gespannt...“ · Dr. E. W. aus N.: „... damit haben Sie eine Messlatte gelegt (...) viel Glück, Kraft und Durchhaltevermögen für die Zukunft!“

Ausgabe II, Dezember 2002 Bäckermeister W. S. aus U.: „MIWE impulse ist super!“ · Herr T. W. aus W.: „Großes Lob für die zweite Ausgabe (...)



(...) sehr gut gelungen (...) wertvollste Informationen (...) besonders hilfreich: Der Artikel über die Bäckerkälte ...“

Ausgabe III, Juli 2003 Bäckermeister O. D. aus N.: „Ein echt gelungenes Heft! Nicht jeder hat die Fähigkeit, wichtige Dinge auch für den Laien verständlich darzustellen und gleichzeitig Infos für den Alltag in der Bäckerei weiterzugeben.“



Ausgabe IV, März 2004 Herr F. R. aus Ö.: „... Respekt und Anerkennung, aber auch meine persönliche Gratulation. (...) in etwa eine Ahnung, was es heißt, eine derart gut aufbereitete Firmenbroschüre wie die MIWE impulse zu gestalten ...“

Ausgabe V, September 2004 Bäckermeister O. L. aus W.: „... sehr gut gemacht! Unbedingt weiter zusenden!“ · Herr T. W. aus M.: „... ganz tolle

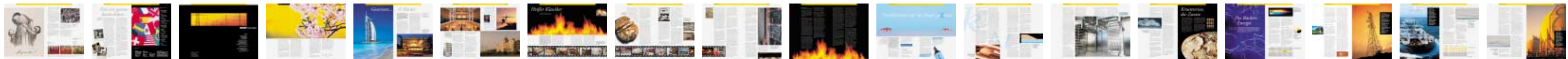


Kundenzeitschrift. Haben Sie wirklich über 1.000 Ladenbacköfen vernetzt? (...) machen Sie weiter so!“

Ausgabe VI, Februar 2005 Konditormeister H.-D. B. aus S.: „... bin echt begeistert, Klasse Lektüre!“ · Herr M. S. aus G.: „Herd- contra Stikkenbrötchen: Noch nie wurde dieses Thema so ehrlich und ästhetisch aufbereitet. Allein dafür gebührt Ihnen Respekt! Danke und Gratulation!“



Ausgabe VII, September 2005 Herr H. L. aus H.: „Sehr mutig! Sehr konsequent!“ · Dr. C. G. aus W.: „Selten so etwas fundiertes und ästhetisches gesehen!“ · Herr B. S. aus N.: „Danke für den tollen Service!“ · Konditormeister M. H. aus R.: „Die letzte Ausgabe hat mir schon sehr gut gefallen, doch dieses Mal (...) ist das Heft noch besser. (...) die Krustenrisse-Infos gebe ich nach eigenem Verin-



nerlichen gerne an unsere Azubis weiter.“

Ausgabe VIII, Februar 2006 Bäckermeister T. L. aus E.: „MIWE impulse verdient grosses Lob!“ · Bäckermeister K. H. aus M.: „... für Ihr Engagement für die backende Zunft (...) bedanken! Die sehr informativen und hervorragend aufgemachten Artikel suchen ihresgleichen. (...) die einschlägige Fachpresse sollte sich daran ein Beispiel nehmen! (...) passt zu Ihrer Firma und zu Ihren hochwerti-



gen Produkten.“

Ausgabe IX, Juli 2006 Herr T. P. aus B.: „Ich finde diese unglaublich gelungen. Sie ist hervorragend gelayoutet und gestaltet. Die Inhalte sind äußerst interessant. Ich wünsche Ihnen bei der Fortführung Ihrer Firmenzeitschrift weiterhin gutes Gelingen.“ · Bäckermeister W. F. aus S.: „Ihre MIWE impulse ist super!“ · Frau M. L. aus K.: „... unschlagbar in Wort und Bild – einfach klasse!“



Ein Globetrotter namens Croissant

Auch Backwaren haben Geschichte.

Eine besonders hübsche lesen Sie hier.

Nicht bloß Touristen, Manager und Politiker reisen um die ganze Welt. Mit der Globalisierung sind sich auch die Verzehrsgewohnheiten einst ferner Länder ein gutes Stück näher gekommen. Und mit ihnen ihre Gebäcke. Eines der reisefreudigsten stellen wir Ihnen heute vor: Das Croissant.

Der Siegeszug des Croissant scheint unaufhaltsam: Einst eine typisch europäische Spezialität, hat sich das krumme Hörnchen längst zum Globetrotter gemauert.

Selbst in Asien hat es mittlerweile Fuß gefasst. Eigentlich ja kein Wunder: Kaum ein Gebäck ist so vielseitig und wandelbar. Von den leckeren Minis bis hin zur veritablen Sattmacher-Portion reicht die Größenvielfalt. Und bei den Füllungen ist erst recht buntes Treiben angesagt: Süß oder pikant, Quark oder Nusscreme, Kirsch oder Schoko, Lauch oder Schinken – anything goes.

Von den vielen unterschiedlichen Formgebungen wollen wir gar nicht erst reden: gerade gestreckt

(naja, ob das noch ein echtes Croissant ist?), halbmondförmig oder, in mediterranen Ländern besonders beliebt, zum Büffelhorn gebogen, Hauptsache gewickelt – fertig ist das Trendgebäck.

Selbst bei den Teigen gibt es kaum eine Beschränkung: Hefe- und Plunderteig, Brötchen- oder Brotteig, feiner Blätterteig, süßer Briocheteig für die mürben Kipferl, sogar sesambestrente Laugencroissants haben sich ihren Platz in den Auslagen längststens erobert.

Ein typischer Anpasser also.

Und daher in jeder Umgebung rasch zu Hause. Fragt sich nur: Wo kommen die Kipferl, wie die Österreicher sie nennen, nun eigentlich her? Wer hat sie erfunden?

Der Erfolg hat bekanntlich viele Väter. Das gilt auch für Croissants. Wo mancher deutsche Bäcker schon beim Wort „Croissant“ die Nase rümpft und Bamberger und Kissinger oder mürbe Hörnchen als die einzig wahren Ahnherren ins Gespräch bringt, pocht der Schweizer auf seine





„Gipfeli“ und der Österreicher auf seine „Kipferl“ (die beide zumindest eine sprachliche Verwandtschaft nicht ganz verleugnen können).

Die Österreicher haben zumindest die hübscheste Entstehungsgeschichte vorzuweisen: Bei der zweiten Belagerung Wiens durch die Türken im Jahre 1683 soll ein Bäcker, der, wie üblich, schon früh am Morgen in seiner Backstube zugange war, gehört haben, wie türkische Angreifer im Schutz der Dunkelheit versuchten, einen Tunnel unter der Stadtmauer zu graben. Er machte unverzüglich Meldung und verhinderte so die Einnahme der Stadt.

Zum Dank und zur Erinnerung an dieses Ereignis soll ihm Kaiser Leopold I. das Privileg verliehen haben, ein Gebäck in der Form des türkischen Halbmonds zu backen.

Dazu passt, dass das Gebäck, das heute als „Bagel“ wieder viele Anhänger findet, auch nichts anderes ist als das (jiddische) „Beugel“, das ein jüdischer Bäcker dem polnischen Oberbefehlshaber der Allianz, König Jan Sobieski, bei der gleichen Gelegenheit in Wien erstmals serviert haben soll – und wer weiß, vielleicht war das erste Kipferl nichts anderes als ein Beugel?

Die Ungarn erzählen sich übrigens eine ähnliche Geschichte.

Wieder sind die Türken die tunnelgrabenden Angreifer, nur geht es in diesem Fall um Budapest.

Aber wie kamen die Kipferl dann nach Frankreich? Ganz einfach: Per Heiratspolitik. Zum Croissant ist das gebogene Gebäck ein Jahrhundert später avanciert, als Marie Antoinette, Tochter der österreichischen Kaiserin Maria Theresia und Gattin König Ludwigs XVI., ihr geliebtes Wiener „Hörnchen“ auch in Paris einführte. Dabei kam auch erstmals die Bezeichnung „croissant“ auf, die sich von der halbmondförmigen Sichel des zunehmenden Mondes („croissant de la lune“) herleitet.

Die damaligen Croissants waren allerdings durchweg noch aus einem – wenn auch nicht ganz einfachen – Brotteig. Die heutigen französischen Blätterteig-Croissants, die „croissants feuilletés au beurre“, sollen erst um 1920 aufgekommen sein.

Da darf man gespannt sein, wohin die Croissant-Reise im 21. Jahrhundert geht. Sicher ist schon jetzt: Aus einem ursprünglichen Gebäck von Siegern ist ein Siegergebäck für die ganze Welt geworden, das längst in Bäckereien rund um den Globus heimisch ist. ■

Vom klassischen „Sonntag-frühstücks-Hörnchen“ bis hin zur deftigen Variante: Croissants sind in punkto Vielfalt kaum zu übertreffen.



Der blaue Zahn der Zeit

Informationstechnik ist schnelllebig. Immer kleiner, immer komfortabler, immer leistungsfähiger heißt die Devise. Die neuesten Entwicklungen vereinfachen auch die Datenübertragung auf Backöfen. Bei MIWE sind Sie, wie immer, auf der Höhe der Zeit: Mit dem Industriestandard Bluetooth. Wir geben Ihnen einen kurzen Überblick über die jetzt noch vielfältigeren Möglichkeiten.

Wer nur einen Backofen zu programmieren hat, kommt womöglich ohne zusätzliche Hilfsmittel aus. Sobald Sie aber mehrere Backöfen zu bedienen und immer mal wieder mit einem neuen Backprogramm zu „bespielen“ haben, werden Sie sich Komfortableres wünschen als die Eingabe der immer gleichen Daten Ofen für Ofen.

Den Backprogramm-Manager MIWE BPM nämlich, eine Software, mit der Sie Backprogramme für eine unbegrenzte Anzahl von Backöfen ganz einfach erstellen, ändern und verwalten und schließlich auch



– per serieller Schnittstelle – auf die Backöfen übertragen können. Dieses nützliche Werkzeug bekommen Sie nach wie vor gratis auf unserer Webseite www.miwe.com.

Wer noch mehr Komfort und Möglichkeiten sucht, findet beides bei MIWE winCAB. Auch mit dieser Software lassen sich Backprogramme erfassen und verwalten. Sie kann aber darüber hinaus auch dazu eingesetzt werden, alle Betriebsabläufe zu protokollieren und die Ergebnisse zur Auswertung (auch in grafischer Darstellung) aufzubereiten. Sie überwacht Backöfen und Kältetechnik, zeichnet Temperaturverläufe auf und ist somit ideale Grundlage für ein Management-Informationssystem. Aufmerksame Leser werden sich erinnern: In der 5. Ausgabe der MIWE impulse haben wir ausführlich über die Ansteuerung und Überwachung von 1.000 vernetzten Backstationen von einer Zentrale aus berichtet.

Wer seine Backöfen nicht vernetzen kann oder will, braucht auf den Komfort der computergestützten Datenübertragung nicht zu verzichten. Weil man dabei nicht immer gleich ein Laptop mit sich tragen will, hat MIWE schon frühzeitig kleine, handliche Lösungen unterstützt (den Palm

Immer noch „state-of-the-art“: MIWE winCAB. Die MIWE memobox machte (schon vor nahezu 10 Jahren!) die Programmübertragung erstmalig zum Kinderspiel (Abb. rechts) ...

Sprechen Sie schon Bluetooth? Ihr Backofen jedenfalls kann's.



... inzwischen ist der Transfer von Backprogrammen via Bluetooth mit Palm-Handheld oder Handy nochmals komfortabler und übersichtlicher geworden.



Handheld beispielsweise) oder eigene Komfortlösungen geschaffen: die MIWE memobox, die in vielen Bäckereien noch heute ihre guten Dienste tut.

Mit der weiteren Miniaturisierung der Bauteile und der zunehmenden Funktionsangleichung von Westentaschen-PCs und Mobiltelefonen sind in jüngster Zeit ganz neue Geräte und neue drahtlose Übertragungsformen entstanden, die sich mit der neuesten MIWE Technik nun auch ganz einfach für den Datentransfer in der Backstube nutzen lassen. Weil Sie mit großer Wahrscheinlichkeit ohnehin einen „PDA“ (Personal Digital Assistant) oder ein Business Handy im Einsatz haben, geht die Modernisierung in aller Regel ohne große Investitionen ab.

Einzige Voraussetzung: Backofen und Handy bzw. PocketPC müssen sich über Bluetooth verständigen können.

Die meisten Mobiltelefone und PDAs können das von Haus aus. Ihrem Backofen müssen Sie dazu einen Bluetooth-Adapter spendieren, der nicht die Welt kostet und batteriegepuffert, also unabhängig vom Netz, überall und jederzeit einsatzbereit ist. Bluetooth-fähig sind alle aktuellen (MIWE FP, MIWE CS, MIWE TC) und selbstverständlich alle künftigen Steuerungen aus unserem Hause.

Ihr PDA sollte das weit verbreitete Betriebssystem Windows Mobile 5.0 nutzen, denn die spezielle Backprogramm-Software für Pocket PCs, die wir Ihnen ebenfalls kostenlos zur Verfügung stellen, setzt auf dieser Plattform auf. Damit können Sie für eine unbegrenzte Anzahl von Backöfen die Backprogramme bearbeiten und übertragen, aber auch – ähnlich wie bei MIWE winCAB – Protokolle aus dem Backofen abrufen.

Die Software-Variante für das Mobiltelefon beherrscht das Ein- und Auslesen von Backprogramm-Daten. Voraussetzung dafür ist, dass Ihr Handy Java-Anwendungen installieren und starten kann (wie es die meisten Business Handys tun). Erfolgreich getestet haben wir beispielsweise das Sony Ericsson K750i, das Nokia 6230i und den Nokia Communicator 9500.

Im Zweifelsfall können Sie sich die Anwendung kostenlos im Download-Bereich unserer Website herunterladen und einfach ausprobieren. Wie viele Backöfen und Backprogramme Sie auf Ihrem Handy speichern können, hängt einzig und allein von der Speicherkapazität Ihres Mobiltelefones ab, die man im Bedarfsfall bei vielen Telefonen mit Speicherkarten nachträglich erweitern kann.

Kostengünstig und komfortabel – hatten Sie sich nicht genau das für Ihre Backprogrammverwaltung immer gewünscht? Und noch eines: Weil bei MIWE Backen und Kälte aus einem Haus kommen, gilt alles, was wir hier beschrieben haben, selbstverständlich auch für die MIWE bäckerkälte.

Also: Beißen Sie zu. Bluetooth ist in der Backstube angekommen. ■



Die neueste Steuerungsgeneration: MIWE TC. Bald auch in Ihrer Backstube.

Superladen – Supergeschäft



MIWE unterstützt Entwicklungschancen für Bäcker auf vielerlei Weise und an ganz unterschiedlichen Punkten ihrer Prozesskette.

Den Laden haben wir spätestens mit der Erfindung des Sicht- und Duftbackens zum Schwerpunkt erklärt. Neueste Trends zeigen, wie richtig diese Entscheidung war.

Daher macht sich MIWE auch für den „Superladen“ stark.

Und tolle Preise obendrein.

Mit cleveren Ladenideen gewinnt man Kunden.

Das Verzeherverhalten in modernen Industriegesellschaften verändert sich rapide. Der schnelle Snack zwischendurch, der problemlose Außer-Haus-Verzehr entwickelt sich quer durch alle Altersschichten immer mehr zum gängigen Verzehrmuster. Nicht das Tellergericht lockt die Menschen an, sondern das fixe, abwechslungsreiche Häppchen, die kleine, von Tageszeiten und Essvorschriften losgelöste Zwischenmahlzeit, das frische Esserlebnis.



Die klassischen drei Mahlzeiten daheim gehören bei vielen Lust- und-Laune-Konsumenten längst der Vergangenheit an. Marktkenner wissen: Seit vielen Jahren überholen die Wachstumsraten des Außer-Haus-Verzehrs diejenigen des häuslichen Food-Konsums. Snacks sind eindeutig auf dem Vormarsch.

Verwunderlich ist das nicht: Die Gesellschaft verändert sich. Die Arbeits- und Freizeitwelt ist im Umbruch. Frauen sind nicht mehr nur Mütter und Hausfrauen, sondern in den meisten Fällen ebenso berufstätig wie ihre Männer.

Für aufwändige Essenszubereitung à la „Braten, Kloß und Sauerkraut“ fehlt beiden die Zeit, die Lust – und immer häufiger auch das Koch-Know-how. Die Zahl der Single-Haushalte nimmt kontinuierlich zu.

Die Kunst der Essenszubereitung geht Zug um Zug verloren. Lieber sieht man einer wachsenden Schar von Fernsehköchen bei ihren exotischen Verrichtungen zu – und verpflegt sich im Übrigen lecker und nahrhaft (und dabei auch durchaus preiswert) zwischendurch beim Snack um die Ecke. Der Erlebnishunger ist noch lange nicht gestillt! Auch die Qualität und die Vielfalt der Snacks haben zugenommen.



Wo noch vor wenigen Jahren die Leberkäsesemmel (zumindest in Bayern) den einsamen kulinarischen Gipfel des Außer-Haus-Verzehrs markierte, sind außer Hackfleischbrätlingen amerikanischen Zuschnitts, italienischen Mitnahmepizzas und Dönerfladen türkischer Provenienz immer mehr und immer vielfältigere Snacks auf den Markt gekommen. Sie müssen dazu nur einmal entsprechende Theken in Supermärkten (oder Ihrer Lieblingstankstelle) inspizieren.

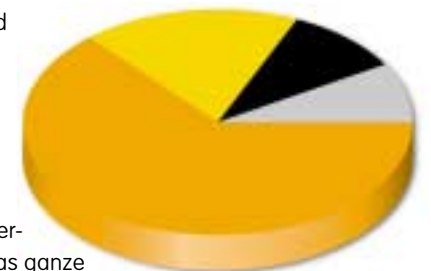
Handel, Gastronomie und Unterhaltung vermischen sich zusehends.

Was das nun alles mit Bäckern zu tun hat? Eine ganze Menge! Denn im steigenden Außer-Haus-Verzehr steckt für das ganze



Beim Getränkeverkauf besteht erheblicher Nachholbedarf: Der relativ hohe Anteil bei Bäckereien ist fast ausschließlich auf Heißgetränke zurückzuführen.

■ Burger-Ketten (63,6 %)
■ Bäckereien (18,1 %)
■ Metzgereien (9,8 %)
■ Sonstige (8,5 %)



Food-Handwerk ein erhebliches Potential, an dem die Bäcker schon heute sehr erfolgreich teilhaben und künftig noch erfolgreicher teilhaben könnten. Schon jetzt durchlaufen Bäcker (vielfach nachfragegetrieben) eine Entwicklung zum Schnellimbiss-Versorger. Während im Jahr 2000 10,9% aller Besuche in der Schnellgastronomie auf Bäckerimbisse entfielen, waren es 2005 bereits 12,1%. In absoluten Zahlen entspricht das sage und schreibe 346 Mio. Gästen!

Bei Bäckern verpflegen sich die Kunden derzeit vor allem in der Frühstückphase zwischen 5 und 11 Uhr und dann noch einmal nachmittags zwischen 14 und 18 Uhr. Aber selbst zur besten Mittagessenszeit kehrt man beim Bäcker ein, häufiger jedenfalls als beim Metzger, der doch eigentlich für deftige Hauptmahlzeiten prädestiniert erscheint.

Die Bäcker sind mit einem positiven Besuchstrend von 5,2% sogar die großen Gewinner des sogenannten „Quick-Service-Segments“, das insgesamt im gleichen Zeitraum Besuche in Höhe von 4,7% verloren hat! Auch der Anteil der Metzgerimbisse ist trotz des steigenden Angebots von 7,2 auf 5,6% in 2005 zurückgegangen.

Marketing-Profis wie Wolfgang Stübig, der Mitherausgeber des snaxx-Magazins, sind sich ihrer Sache daher völlig sicher: Mit mehr Produktideen für immer eiligerer Verbraucher kann der Bäcker nicht nur sein Angebot beleben und sein Profil schärfen,

sondern auch die überlebensnotwendige Differenzierung zum Handel schaffen. Beim Trend zur kleinen, feinen Zwischenmahlzeit kann das Bäckerhandwerk eine wichtige Rolle spielen. Wenn es schafft, was manchem Bäcker heute noch ein wenig fremd ist: Kundenorientierung als Instrument der Sortiments- und Angebotspolitik. Vom Marketing-Kauderwelsch der Marketingstrategen müssen sich Bäcker dabei gar nicht beeindrucken lassen: Take-away,



Food-to-go, Home Meal Replacement – hinter all dem Wortgeklingel steckt nichts anderes als das, was Bäcker eigentlich schon immer in Perfektion beherrschten: Sie erzeugen die Produkte und genießen dabei die größte Hochachtung und Wertschätzung der Verbraucher, um die herum sie jede Art von Außer-Haus-Verzehr bedienen können, vom einfachen, aber gekonnt und am besten im Beisein des Kunden belegten Brötchen über einen, sagen wir, Laugensnack mit Quarkdip bis hin zu den kleinen Köstlichkeiten aus dem Ofen. Bistro-Pizza gehört dazu, leckere Suppen (natürlich mit einem frischen Brötchen serviert), Antipasti-Teller mit Baguettescheiben, fein gefüllte Erdbeerwaffeln – eine leckere Vielfalt, die, nach Tageszeiten sinnfälliger gestaffelt, Ihre Kunden immer wieder in Ihren Laden locken wird.

Als MIWE Kunde sind Sie für das Geschäft mit den Snacks in jeder Hinsicht (und auf jedem denkbaren Niveau) gerüstet. Was Sie an speziellen Geräten brauchen, um im Snack-Business ganz vorne dabei zu sein, das bekommen Sie bei MIWE. Von den vielseitig nutzbaren Backöfen, allen voran dem MIWE aero und dem sogar in Gourmet-Umgebungen anzutreffenden MIWE condo bis hin zur ladentypischen Lager- und Kühltechnik haben wir alles im Sortiment, was ein Snackbäcker braucht.

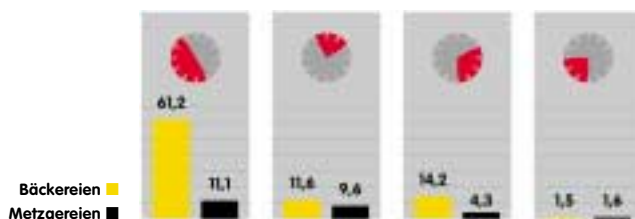
Mit dem FreshFoodSystem MIWE cube kommt nun ein ganz neues System hinzu, das sich mit seinen einheitlichen Stellmaßen und der Kompatibilität der einzelnen Komponenten untereinander gerade für den Bereich des Außer-Haus-Verzehrs als optimale Plattform anbietet. In der Startversion bieten wir einen Konvektions-Backofen und einen klassischen Etagenbackofen mit Steinplatte. Weitere „heiße“ Ausbaumodule, die die Snack-Funktionalitäten noch einmal deutlich erweitern werden, sind schon in Vorbereitung.

Falls Sie stattdessen lieber auf eine ganz individuelle Lösung setzen wollen, die den ganz hervorragenden Ruf des Bäckerhandwerks überzeugend in Szene setzt, dann würden wir Ihre Aufmerksamkeit gerne auf den MIWE AHO lenken, den Altdeutschen Holzbackofen, der im Zuge anspruchsvollerer Backens und feinerer Marktdifferenzierung in diesen Tagen eine beachtliche Renaissance erlebt, und Ihrer Laden-Backstube ein ganz eigenes Gepräge (und Ihren Produkten einen ganz besonderen Wert) verleiht. >

Damit sind Sie für die Zukunft gerüstet: Das FreshFoodSystem, hier mit den backenden Modulen MIWE cube:air und MIWE cube:stone.



Die Analyse nach Tageszeiten zeigt deutlich die Schwächen und Stärken beim Geschäft mit lukrativen Snacks.



Weil aber beim modernen Snack- und Ladenbacken außer perfekter Gerätschaft immer auch originelle Ideen gefragt sind, wird es Sie nicht verwundern, dass wir beim „Ideenwettbewerb für die Läden der Zukunft“ als Initiator und Sponsor mit von der Partie sind – in allerbesten Gesellschaft übrigens: Schirmherr der Veranstaltung ist das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie.

Schmackhafte Snacks müssen gar nicht aufwendig sein.



„Mach den Superladen“ lautet das Motto des Wettbewerbs. Teilnehmen können alle Interessenten aus den Bereichen Fleischer- und Bäckerhandwerk sowie der Lebensmittel-einzel- und der Naturkost-fachhandel. Prämiert werden die innovativsten Laden- und Verkaufskonzepte. Das wichtigste Kriterium bei der Bewertung der Superladen-Idee ist der Innovations-Grad. Je mehr ein Wettbewerbsteilnehmer bereit ist, neue Standorte, neue Angebots- und Betriebsformen, neue Vertriebswege oder neue Sortimente zu planen, umso eher hat er die Chance auf eine Prämierung. Zu gewinnen sind Preise im Gesamtwert von mehr als 120.000 Euro.

Dobbin Lange, Marketingleiter bei Mettler-Toledo und Initiator des Wettbewerbs, gibt das Ziel des Wettbewerbs vor: „Wir wollen mit dem Wettbewerb helfen, dass aus guten Ideen auch gute Geschäfte werden.“ Da wir dieses Ziel der Bäcker von jeher unterstützen, haben wir nicht lange gezögert, bei dem Wettbewerb als Sponsor mitzutun.

Die Teilnahme am „Superladen“-Wettbewerb ist übrigens kostenlos. Die Ausschreibung dazu liegt dieser MIWE impulse bei. Sie bekommen Sie aber auch als Download unter www.superladen-wettbewerb.de. Bis zum 31. März 2007 haben Sie Gelegenheit, sich anzumelden.

Wir wünschen Ihnen dabei viel Glück und gute Einfälle. Zeigen Sie, dass Zukunft in Ihrem Handwerk eine Zukunft hat. ■

Quellenangabe:
CREST Verbraucherpanel, npdgroup Deutschland GmbH,
veröffentlicht in: snaxx-Magazin

■ Impressum

Herausgeber:
MIWE Michael Wenz GmbH
Postfach 20 · 97450 Arnstein
Telefon +49-(0)9363-680
Fax +49-(0)9363-68401
e-mail: impulse@miwe.de

Redaktion:
Charlotte Steinheuer
Eike Zuckschwerdt

Autoren:
W. Beck, W. Degen,
C. Glöggler, J. Hammer,
U. Klatt, K. Lönhoff, M. Jepsen,
T. Kleinschütz, Dr. H.-J. Stahl,
T. Stannek, A. Weißenberger,
E. Zuckschwerdt

Gestaltung/Text:
hartliebcorporate, Arnstein,
Dr. Hans-Jürgen Stahl

Druck:
Bonitas-Bauer, Würzburg

Abb.: Archiv für Kunst und
Geschichte, Corbis, MIWE,
picpool

Alle Rechte vorbehalten:
Alle veröffentlichten Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt.
Ohne Genehmigung des Her-
ausgebers ist eine Verwertung
strafbar. Nachdruck nur mit aus-
drücklicher Genehmigung des
Herausgebers und unter voller
Quellenangabe. Dies gilt auch
für die Vervielfältigung per
Kopie, die Aufnahme in elektro-
nische Datenbanken und für
die Vervielfältigung auf CD-ROM.



■ Messtermine

- ▶ **Internorga**
Hamburg / Deutschland
09.–14.03.2007
- ▶ **INTERSICOP**
Madrid / Spanien
10.–14.03.2007
- ▶ **Fine Food & Hospitality Expo**
Perth / Australien
25.–27.03.2007
- ▶ **Food Week**
Utrecht / Niederlande
26.–28.03.2007
- ▶ **Gastra**
Nitra / Slowakei
27.–30.03.2007
- ▶ **Bakepol**
Kielce / Polen
21.–24.04.2007
- ▶ **SIAB**
Verona / Italien
05.–09.05.2007

- ▶ **HOFEX**
Hong Kong / China
15.–16.05.2007
- ▶ **National Restaurant Show**
Chicago / USA
19.–22.05.2007
- ▶ **Agro Balt**
Liaulia / Litauen
23.–26.05.2007
- ▶ **Bread**
Kiew / Ukraine
05.–08.06.2007
- ▶ **Riga Food**
Riga / Lettland
05.–08.09.2007
- ▶ **ÖBA & ÖKONDA**
Wels / Österreich
15.–19.09.2007
- ▶ **BIBAC**
Hasselt / Belgien
23.–26.09.2007

- ▶ **Modern Bakery**
Moskau / Russland
15.–18.10.2007
- ▶ **Südback**
Stuttgart / Deutschland
06.–09.10.2007
- ▶ **IBIE**
Orlando / USA
07.–10.10.2007
- ▶ **Sachsenback**
Leipzig / Deutschland
27.–29.10.2007



MIWE Michael Wenz GmbH
D-97448 Arnstein
Telefon +49-(0)9363-680
Fax +49-(0)9363-68 401
e-mail: impulse@miwe.de