



iba **CONNECTING EXPERTS**
YOUR GLOBAL BUSINESS PLATFORM –
ENDLESSLY INTERACTIVE

15 – 17 MARCH 2021

connecting.iba.de

Presseinformation

Innovations-Highlights der iba.CONNECTING EXPERTS

Das erste globale Branchentreffen des Jahres ist in vollem Gange: Seit 15. März 2021 ist die virtuelle Networking- und Business-Plattform iba.CONNECTING EXPERTS live. Neben starken Programm-Highlights und einzigartigen Netzwerk-Möglichkeiten, präsentieren sich auf der Plattform eine Vielzahl an Innovationen.

München, 17. März 2021 – Mit Innovationskraft voraus: Das ergänzende virtuelle Format der iba – iba.CONNECTING EXPERTS – ist ein Muss für alle, die die neuesten Trends und Innovationen der backenden Branche entdecken möchten. Nach Monaten des fehlenden Austauschs, bietet iba.CONNECTING EXPERTS Teilnehmern nun die Möglichkeit, ihre Neuheiten den Marktbegleitern und (potenziellen) Kunden vorzustellen und in die erste Runde der globalen Geschäftsanbahnungen zu starten. Die zehn im Folgenden vorgestellten Innovationen sind nur einige der diesjährigen Neuheiten und zeigen den Erfindergeist der Branche.

Veranstalter:

**GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland
T +49 89 189 149 164
F +49 89 189 149 169

presse@ghm.de
www.ghm.de

Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaschka | Klaus Dittrich
Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

Ideeller Trägers und Inhaber:

**Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.**

Präsident: Michael Wippler
Hauptgeschäftsführer:
Daniel Schneider

zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

The New Cheesecake – The Royal Zeelandia Group

Aufgrund der zu erwartenden, steigenden Nachfrage nach qualitativ hochwertigem Käsekuchen und dem Trend „hohe Qualität, echter Genuss“, präsentieren Zeelandia und FrieslandCampina ein neues Produkt: The New Cheesecake. Bei Verwendung



regionaler Zutaten bietet The New Cheesecake erstklassigen Geschmack und eine cremige, samtige Konsistenz. Bäckereien und Vertriebsstellen in Europa und Asien können The New Cheesecake auch in eigenen Variationen kreieren. Die Backmischung besteht aus natürlichem Molkenweiß, regional produziertem Frischkäse, Wasser und Kuchenboden. Das fertige Produkt garantiert eine rissfreie Oberfläche und erleichtert Bäckern damit das Leben.

www.zeelandia.com

Schneideeinheit SE 442-1 – Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Die neue Schneideeinheit SE 442-1 mit Transportband automatisiert die Teigteilung. In Kombination mit einer Handtmann-Portioniermaschine kann das



System für die industrielle Herstellung von Backwaren eingesetzt werden. Der modulare Aufbau ermöglicht die Verarbeitung verschiedener Weizen- und Weizenmischteige. Für die Teigteilung ist kein Öl notwendig, was sowohl die Fehlerquote der Backwaren, als auch die Kosten

reduziert. Das hochpräzise Flügelzellenförderwerk der Portioniermaschine und eine exakte Portionierung durch das neuartige rotierende Messer gewährleisten zu jeder Zeit grammgenau abgewogene Teigstücke. Ein beständiges, fortlaufendes Produktauswerfsystem stellt einen stabilen, prozesssicheren Anlagenbetrieb sicher. Das konsequente hygienische Design ermöglicht eine vollständige Strahlwasserreinigung des Systems. www.handtmann.de/

MultiWasher – Somengil

Der MultiWasher ist eine Hochleistungs-Industriewaschmaschine mit intelligentem Energie- und verringertem Wasserverbrauch. Zudem präsentiert Somengil eine Waschmaschine, die 70 % weniger Waschmittel benötigt und dadurch besonders umweltfreundlich ist. Durch den



hohen Wasserdruck und Höchsttemperaturen wird der Vorwaschgang überflüssig, ohne die Reinigungsqualität zu beeinträchtigen. Durch moderne Technologie wird das Küchenzubehör nicht nur desinfiziert und gereinigt, sondern auch getrocknet und steht so zum sofortigen Gebrauch bereit.

www.somengil.com

Smoobees – Puratos

Smoobees ist die neueste Innovation von Puratos als Antwort auf die steigende Marktnachfrage* nach einer ansprechenden Textur. Smoobees sind weiche Perlen, die für eine cremige Konsistenz sorgen und sicherstellen, dass jeder Bissen vollen

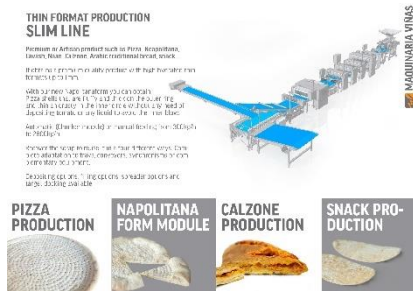


Geschmack bietet. Die Perlen sind sofort einsatzbereit und überstehen die verschiedenen Schritte industrieller Backprozesse unbeschadet. So können Bäcker nicht nur Backwaren mit einer weichen, geschmeidigen Konsistenz herstellen, ohne auf Spritzen zurückgreifen zu müssen, sondern auch eine neue Bandbreite an Geschmacksrichtungen erschließen. www.puratos.com

Slimline – Maquinaria Viñas

Auf der Slimline-Produktionslinie werden besonders dünne Backwaren gefertigt (von 10 mm Dicke bis zu 1 mm), beispielsweise hochhydrierte, flache Pizzen, neapolitanische Fladen, Calzone oder Naan-Brot. Das System

ist für den Plaff Plaff H20-Aufsatz optimiert, um ein handwerkliches Ergebnis mit allen Teigqualitäten zu gewährleisten. Durch Verwendung des brandneuen Napolitana-Moduls kann Pizzateig mit dicker Außenkruste und dünnem Boden geformt werden, ohne dass Tomatensoße beigefügt werden muss. Das aktuellste Dockingmodul ermöglicht zielgerichtetes Andocken an runde und rechteckige Teigstücke. Teigreste können gesammelt und auf vier verschiedene Arten wiederverwendet werden. Zudem gibt es optionale Module zum Lagern, Füllen und Ausrollen von Teig. Die Produktionslinie kann individuell an die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden. mvinas.com/de/



Bapacho – The Royal Zeelandia Group

Mit der Markteinführung von Bapacho bietet Zeelandia eine Lösung, die der steigenden Verbrauchernachfrage nach Online-Bestellmöglichkeiten gerecht wird: Bapacho ist eine Online-Plattform, auf der kleine und mittelgroße Bäckereien, Konditoreien und Chocolaterien aus der Region ihre Produkte online verkaufen können, ohne



einen eigenen Webshop erstellen, pflegen und bewerben zu müssen. Auf Bapacho können sie Waren zur Abholung oder Auslieferung anbieten und Bestellungen entgegennehmen. Kunden wiederum können ganz einfach Bestellungen aufgeben, über die [Website](#) oder die entsprechende App „Bapacho – Your Local Baker“. Die Verwendung von Bapacho ist kostenlos. Die Plattform soll helfen, Kunden regional gefertigte, qualitativ hochwertige Produkte durch einen simplen Online-Bestellvorgang zur Verfügung zu stellen.

www.zeelandia.com

CombiPlast – Niverplast

CombiPlast ist eine hochwertige Verpackungslösung, die Kartonaufrichtung und Beutelplatzierung in einem ermöglicht und die Kategorie der niedrigsten Gesamtbetriebskosten fällt. Sowohl Beutel-, als auch Zuschnittmagazin werden ohne Produktionsstopp nachgefüllt, was



eine Produktion rund um die Uhr ohne Unterbrechung ermöglicht. Das System kann eigenständig verwendet oder in eine automatische Produktionslinie eingebaut werden. Für jede Kartongröße ist ein eigener Prozess möglich, der bei CombiPlast entsprechend angepasst werden und bis zu 15 Kartons pro Minute umfassen kann. Niverplast bietet verschiedene Versionen für Links- und Rechtshänder; der eingebaute Bildschirm in HD-Qualität zeigt Warnmeldungen und Maschinenfunktionen an, um einen reibungslosen Produktionsprozess zu gewährleisten. www.niverplast.com

Intens Soft & Fine – Puratos

Verbraucher legen heutzutage mehr Wert denn je auf eine bewusste Ernährung. Produktetiketten werden immer aufmerksamer gelesen. Dementsprechend steigt die Nachfrage nach kürzeren, verständlicheren und natürlicheren Zutatenlisten – sogenannten „Clean Labels“. Inspiriert von der Natur stellt Puratos daher eine Innovation für die Backindustrie vor:



Intens Soft & Fine. Diese verspricht höhere Verbraucherfreundlichkeit, ohne die Qualität oder Herstellung von Backwaren einzuschränken. Die auf Enzymen basierende Lösung stammt ursprünglich aus den Wäldern von Hunan. Sie bietet eine weichere Konsistenz und feinere Krumenstruktur und verlängert zudem die Lagerbeständigkeit weicher Backwaren wie Toastbrot, Hamburgerbrötchen, Brioche, Panettone, abgepackter Croissants und Donuts, indem sie das Aushärten hinauszögert. Die Lösung wird lt. Hersteller den Ansprüchen der „Clean(er) Label“-Bewegung gerecht und bietet zudem eine kostengünstigere Alternative zu bekannten Lösungen. www.puratos.com

bazz – The Royal Zeelandia Group

Mit der Kooperation zwischen BAKON und Zeelandia treffen sich ein Hersteller hochwertiger Backmaschinen und ein Zulieferer von Backzutaten. Das Resultat dieser Zusammenarbeit sind nahtlos verbundene Produktionssysteme, die den



Bäckern von heute eine Kombination aus qualitativ hochwertigen Maschinen und den passenden Zutaten bereitstellen. Das Gesamtkonzept ermöglicht es Bäckern, sofort loszulegen, ohne sich um das Ergebnis sorgen zu müssen. Mit vereinten Kräften stellen die beiden Firmen eine ideal aufeinander abgestimmte Mischung aus Backzutaten, Rezepten und Maschinen bereit. Bei bazz erhalten Kunden eine allumfassende Garantie auf Qualität und Kundenservice.

www.zeelandia.com

Teigportionierer VDD807 – VEMAG Maschinenbau GmbH

Der Teigportionierer VDD807 wurde speziell für die effiziente, schonende, ölfreie und gewichtsgenaue Teigteilung von weizenbasierenden Teigen entwickelt. Die integrierte Abschneidevorrichtung rotiert kontinuierlich und sorgt so für maximale Ausstoßleistungen. Je nach Modell ist der VDD807 entweder mit einem oder zwei Füllköpfen erhältlich. Die Teigstücke werden sauber und gleichmäßig auf dem



Fließband zur Weiterverarbeitung positioniert. Der VDD807 kann an den Process Check VPC715 von VEMAG angebunden werden und garantiert so selbst bei unterschiedlichen Teigsorten präzise Gewichtsangaben und reibungslose Produktionsprozesse. Die Auslassdüsen können schnell ausgetauscht werden und bieten dem Benutzer somit Flexibilität, um auf Produktänderungen zu reagieren und verschiedene Produktgrößen herzustellen. www.vemag.de

An den speziell markierten Innovationsständen von **BFR Systems**, **Apinox**, **MIWE**, **Cetravac**, **Dovaina** und **AMF** bietet die Plattform **iba.CONNECTING**

EXPERTS weitere Möglichkeiten, Innovationen aus der und für die Branche zu entdecken und sich auszutauschen. Die virtuellen Pforten der iba.CONNECTING EXPERTS sind bis zum 17. März 2021 um 23:00 Uhr (CET) geöffnet.

Bildnachweise:

- (1) The New Cheesecake – The Royal Zeelandia Group, ©FrankCroes.
- (2) SE 442-1 – Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, ©Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG.
- (3) MultiWasher – Somengil, ©Somengil.
- (4) Smoobees – Puratos, ©Puratos.
- (5) Slimline – Maquinaria Viñas, ©Xènia Viñas.
- (6) Bapacho – The Royal Zeelandia Group, ©The Royal Zeelandia Group.
- (7) CombiPlast – Niverplast, ©Niverplast.
- (8) Intens Soft & Fine – Puratos, ©Puratos.
- (9) bazz – The Royal Zeelandia Group, ©bazz.
- (10) VDD807 – VEMAG Maschinenbau GmbH, © VEMAG Maschinenbau GmbH.

* Taste Tomorrow ist eine unabhängige Studie, die in 40 Ländern für Puratos durchgeführt wurde. In der Studie wurden die Daten von über 17.000 Verbrauchern erhoben. So bietet sie detaillierte Einblicke in das Verbraucherverhalten sowie persönliche Einstellungen und Präferenzen.

Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2018 kamen mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern. Insgesamt stellten über 1.300 Firmen aus.

Pressekontakt:

Julia Scharfenberger, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 164

F +49 89 189 149 169

presse@ghm.de, www.iba.de

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Hinweis an die Redaktionen:

Alle Presstexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba.de/presse (Benutzername: presse, Passwort: inforum)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ibatradefair/>

Facebook: <https://www.facebook.com/iba.tradefair>

Instagram: <https://www.instagram.com/iba.tradefair/>

iba YouTube channel: www.youtube.com/ibaMunich