

InterCool

26. - 29. 9. 2004

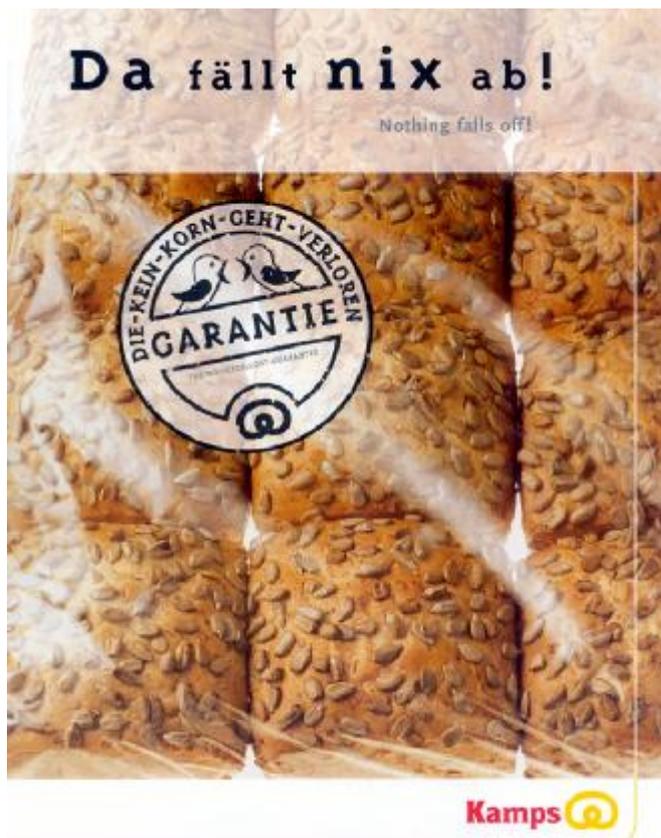


Starke Nachfrage besteht bei Tk-Backwaren, die in diesem Jahr mit knapp zweistelligem Absatz- und Umsatzzuwachs rechnen dürften, berichtete das Deutsche Tiefkühlinstitut im Vorfeld der InterCool. Die Produzenten zeigen sich gerüstet, die Sortimente sind überwiegend äußerst vielseitig und hin und wieder auch kreativ.

Messeschnipsel: *für Sie gesammelt*

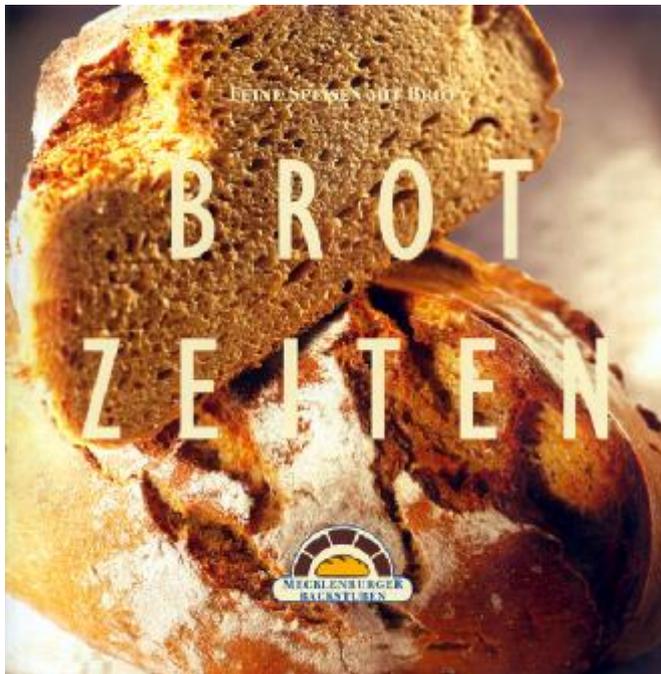
Düsseldorf. (30.09. / eb) Wer sich zum Besuch der Fachmesse entschloss, konnte in der dortigen «Bäckerhalle» viele neue Produktideen finden, die -- als Anregung -- für Handwerksbäcker sicherlich von Interesse wären. Schließlich sollte man seine Konkurrenz kennen und sich mit ihr auseinandersetzen. Mehr als 40 Backwarenproduzenten präsentierten ihre Erzeugnisse und Konzepte.

Um es vorwegzunehmen: Repräsentativ sind die hier gezeigten Beispiele natürlich nicht. Wer die üblichen Kataloge für Tk-Backwaren kennt weiß, dass es beinahe nichts mehr gibt, was es in der Tiefkühltruhe des Handels oder dem Tk-Lager des Fachgroßhandels nicht gäbe. Nehmen Sie die hier vorgestellten Ideen und Konzepte als Anregungen oder bloße Hinweise, aus denen sich eigene Innovationen ableiten ließen.



Als Leistungs-Plus für Großverbraucher versteht sich die «Kein-Korn-geht-verloren-Garantie» der **Kamps Brot- und Backwaren GmbH** aus Achim. Natürlich gehört der extra hohe Körneranteil der Brötchen zu den vorderen Verkaufsargumenten. Alleinstellungsmerkmal drückt sich aber durch die Verpackung aus: Schonend durch einzigartiges Folien-Packverfahren -- zwei Lagen im Karton -- soll kein Korn verloren gehen.

► <http://www.kamps.de>



Vermutlich noch vor dem Tag des Deutschen Butterbrots erschien im Nordosten der Republik -- Mecklenburg-Vorpommern und umzu -- die Broschüre «Brotzeiten: Feinste Speisen mit Brot». Herausgeberin ist die **Mecklenburger Backstuben GmbH** aus Waren / Müritz, die mit dieser Sammlung nicht zuviel verspricht. Erich Häusler, Küchenmeister und Sternekoch aus Hamburg, hat mit verschiedenen Brotspezialitäten aus Waren / Müritz phantastische Rezepte entwickelt, die wahre Köstlichkeiten versprechen: Frühstücks- und Brunch-Variationen, Brotmahlzeiten für den Mittag, Nachmittag, Abend. Brot setzt Ideen keine Grenzen, das zeigt die vorliegende Broschüre -- glücklich, wer eine ergattern konnte -- auf beeindruckende Weise.

► <http://www.meckback.de>



Finesse zwischen Zeigefinger und Daumen verspricht die **Bäckerei Brincker GmbH** aus Herne mit ihrem Fingerfood-Sortiment «Brincker Brincesse». Das sind Tartelettes und Crostinis, feinblättrige Teigtaschen, Petit Fours und Löffeldesserts sowie -- siehe Katalogausschnitt links -- herzhaft belegte Vollkornbrot. Die Handhabung der Tk-Spezialitäten ist denkbar einfach: auspacken, auftauen oder -backen, anrichten -- fertig. Belegt und garniert würden die Spezialitäten nach traditioneller Handwerkskunst, betont das Unternehmen, das seine Produkte dank ausgeprägtem Distributionsnetz in ganz Deutschland und Europa vertreibt.

► <http://www.brincker.de>



Zur **Klemme AG** aus der Lutherstadt Eisleben muss man nicht viel sagen. Die Spezialisten für «Frozen Bakery Products» machen mit schöner Regelmäßigkeit von ganz allein auf sich aufmerksam. Dass Klemme nicht nur stark im geschriebenen Wort ist, zeigt nebenstehende Abbildung aus einer Unternehmens-Broschüre. «Weil beste Qualität bei uns an erster Stelle steht», heißt es da im Original -- treffender kann ein Bild das kaum unterstützen.

► <http://www.klemme-ag.de>



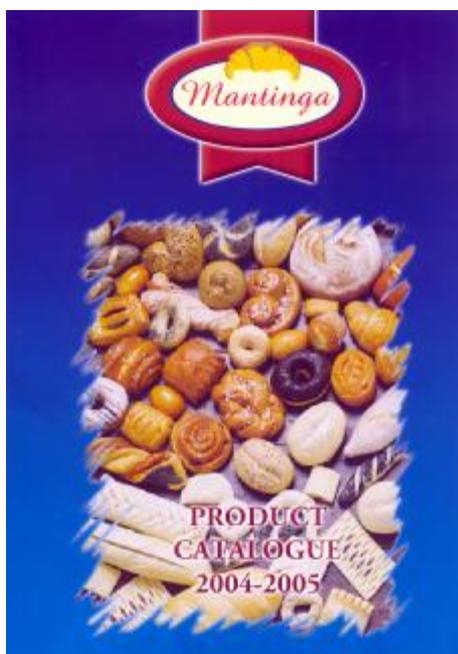
Das Prebake-Stationen gehören seit 1996 zum Frischeangebot im LEH. Seither setzen sie Trends im Geschäft mit Backwaren. Die Frage, ob Backwaren aus der Handwerks- oder Großbäckerei kommen, spielt bei Verbrauchern kaum noch eine Rolle. Schätzungen gehen heute von 10.000 Backstationen im deutschen LEH aus. Die **Harry-Brot GmbH** aus Schenefeld bei Hamburg beliefert davon rund 4.500 Outlets. Der LEH ist derzeit mit schätzungsweise 55 Prozent am Brotgeschäft beteiligt. Im Vergleich zu Frischfleisch oder -gemüse ist dieser Anteil ausbaufähig. Deshalb sei das Potential von Prebake-Stationen längst nicht ausgeschöpft, sagte Hans-Jochen Holthausen, Geschäfts-führender Gesellschafter bei Harry-Brot, anlässlich der InterCool. Tenor: «Wir können uns ein künftiges Verhältnis von 65:35 für die Prebake-Ware vorstellen».

► <http://www.harry-brot.de>



Die **Vaasan & Vaasan Gruppe** mit Hauptsitz in Helsinki, das ist im einzelnen Vaasan & Vaasan Oy Finnland, AS Leibur Estland, A/S Hanzas Maiznicas Lettland, UAB Vilniaus Duona Plius Litauen und Delice Scandinavica AB Schweden. Das Motto der Gruppe lautet «Leivonna edelläkävijä». Das heißt soviel wie «Ein Bäckereiunternehmen der Zukunft» und drückt unbedingten Expansionswillen aus. Vaasan & Vaasan gehört zu den Großen Europas und exportiert sein bekanntes «Finn Crisp» neuerdings bis nach China. «Vaasan Ready-to-bake» heißt ein Sortiment von süßen Bake-Off-Produkten, mit denen die Finnen ihre Präsenz auf dem westeuropäischen Markt, in die TK-Truhen westeuropäischer Supermärkte hinein, gerne verbessern möchten.

► <http://www.vaasan.com>



Kennen Sie «Mantinga»? **UAB Mantinga** ist ein relativ junges Unternehmen (gegründet 1998) aus dem litauischen Marijampole. Von 1999 bis 2002 steigerte das Unternehmen seine inländische Produktion um 350 Prozent und übte sich dabei in Backwarenspezialitäten und produktionstechnischen Eigenheiten, die bis dahin in Litauen relativ unbekannt waren. Mitte 2000 wagte sich Mantinga an den Export: zunächst nach Lettland, dann Estland, später Russland, die Ukraine und dann Belorussland. Derzeit versuchen die litauischen Pioniere, mit ihren Produkten im deutschen Lebensmittelhandel Fuß zu fassen. Auch wenn der blaustichige Katalog und die etwas holprige Übersetzung es kaum vermuten lassen: In Marijampole sind Spezialisten herangereift, die ihr Handwerk verstehen und eine erstaunliche Produktpalette bieten.

► <http://www.mantinga.lt>

Weitere Artikel zur InterCool 2004 im Überblick:

- ▶ Fazit: «sehr gut verlaufen» http://www.webbaecker.de/r_branche/2004/0904INTERCOOL01.PDF
- ▶ Fotostrecke: Messe-Impressionen Halle 6 http://www.webbaecker.de/r_branche/2004/0904INTERCOOL02.PDF
- ▶ Messeschnipsel: für Sie zusammengetragen http://www.webbaecker.de/r_branche/2004/0904INTERCOOL03.PDF

Die InterCool in Düsseldorf fand gemeinsam mit der InterMopro und der InterMeat statt. In unmittelbarer Nähe zum Messetrio sorgte die Hogatec für Synergieeffekte (Foto: Messe Düsseldorf).



Ende des Artikels