

IsernHäger: Vorteige für Gourmets überzeugten

München. (is) «Überraschend positiv» war die iba 2006 nach sieben Tagen Messedauer am 09. Oktober in München zu Ende gegangen -- konnten Sie in der 41. KW im Rahmen des vorläufigen Schlussberichts an dieser Stelle nachlesen. 75.000 Besucher aus 127 Ländern hatte der Weltmarkt des Backens gezählt, davon gut die Hälfte aus dem Ausland.

Der Anteil an Fachbesuchern lag bei 95 Prozent. Deren Kompetenz sowie die gute Organisation der Messe bildeten den Rahmen für viele interessante Anknüpfungspunkte -- natürlich auch in Sachen Vorteigführung.

2006
iba
München
3.10.–9.10.

Knapp 800 Bäckereien hatten es geschafft, sich auf dem immer überfüllten Stand von IsernHäger durch die Vorteigexperten aus Isernhagen bei Hannover ausführlich informieren zu lassen.

Viele Besucher verließen den Stand lediglich mit einem Stück wohlschmeckenden Gebäck oder lauschten den Erläuterungen aus zweiter und dritter Reihe. Andere nutzten die Möglichkeit, der Herstellung von Gebäcken zuzuschauen, die Heuft, Koma, Rheon und IsernHäger in der Gemeinschaftsbackstube in Halle B5 betrieben.

Gut die Hälfte der Besucher, mit denen die IsernHäger Spezialisten Gespräche führen konnten, stammten aus dem Ausland. Auch in diesen meist Weizengebäck verzehrenden Ländern bringt nach Meinung der interessierten



Bäcker das AromaStück und der WeizenSauer deutliche Verbesserungen in der Qualität und damit eine verbesserte Kundenbindung.

Die angereisten Handwerksbetriebe aus Deutschland zeigten sich gleichermaßen von der Rösche der mit WeizenSauer hergestellten Gebäcke sowie von dem Aroma und der langen Frischhaltung der Gebäcke, die mit dem AromaStück hergestellt wurden, überrascht und kauften vielfach handwerkliche Lösungen spontan auf der Messe.

Nationale und internationale Großbetriebe traten anhand ausgedruckter und / oder bereits gebauter und dokumentierter Lösungen spontan in Projektgespräche ein, um möglichst schnell nach der iba ihren Kunden mehr Geschmack und längere Frischhaltung bieten zu können.

IsernHäger gelang es während der iba 2006 nach Meinung vieler Experten, deutlich zu machen, dass Geschmack, Aroma und lang anhaltende Frischhaltung sowie maschinelle Effizienz eine überzeugende Einheit bilden.



Quelle Bild 1 bis 3: usp



... Weitere Schnapschüsse von der iba 2006 gibt es unter <http://www.isernhaeger.de/a5/index.php?mnu=227>