

MESSEN & EVENTS

MIWE expo 2021



Echte Praxis zum Anfassen: Bei der MIWE expo findet Live Baking auf dem kompletten MIWE Produktportfolio statt / Foto: MIWE

Die Corona-Zahlen fallen, die Restriktionen auch. Beste Aussichten also, um endlich auch wieder mit der Snackbäckerei ein gutes Geschäft zu machen. Folgerichtig stehen Bäckersnacks und ihre effiziente Zubereitung im Zentrum der nächsten MIWE expo. Interessenten und Kunden sind herzlich eingeladen, sich zu informieren und inspirieren zu lassen.

Austragungsort ist das MIWE live baking center (LBC) in Arnstein, eine komplett ausgestattete Demonstrationsbackstube, in der ? anders als bei einer Messe ? auf 1.600 Quadratmeter Nutzfläche tatsächlich die gesamten Herstellprozesse von der Teigmacherei über die Bäckereikälte bis hin zum Ladenbacken aus allernächster Nähe live mitverfolgt und die Ergebnisse unterschiedlicher Verfahrenswege sofort verglichen (und verkostet) werden können. Schwerpunktthemen werden das Ladenbacken am Point of Sale, die zentrale Snack-Produktion und die Vielfalt thermischer Systeme für den modernen Gastro- und Snackbereich sein.

Als Ansprechpartner stehen an allen Veranstaltungstagen vom 4. bis 7. Juli die MIWE Backmeister und Anwendungstechniker zur Verfügung, dazu Expertenteams von Partnerunternehmen rund um das Thema Bäckereigastonomie, vom Ladenbauer bis hin zum Schokoladenverarbeiter (Selmi Partner, semco, Fresh Food Services, Freunde des Snacks, Caffé Passione, Konzept Lounge, Siebrecht, bmTech, Martin Braun und Aichinger). Selbstverständlich ist ein Hygienekonzept für die MIWE expo 2021 entwickelt worden, das Aussteller und Besucher wirksam schützt. Die Veranstaltung ist für alle Interessenten und

Kunden aus Deutschland offen. Allerdings ist eine persönliche Anmeldung im Vorfeld unumgänglich, entweder unter der Internetadresse www.miwe.de/expo oder über den MIWE Fachberater.