

MESSEN & EVENTS

Rund ums Ladenbacken



Im intensiven Austausch mit Experten. Interessierte konnten sich über die gesamte Prozesskette des Ladenbackens informieren und auch das Backofensystem ihrer Wahl genau unter die Lupe nehmen /

Foto: Miwe

Drei Tage lang duftete es im Arnsteiner Miwe live baking center durchgehend nach Kracherbrot, Urgetreideteilchen und Snacks. Vom 15. bis 17. Mai hatte Miwe, gemeinsam mit Branchenpartnern, zum Expertentreff auf die Miwe expo eingeladen.

Erfolgreiches Backen in der Filiale war der Anlass für einen Parcours mit einem guten Dutzend Stationen, der sich am Herstellprozess verschiedenster Backwaren orientierte. Mit über 100 Unternehmen aus dem Inland und angrenzenden Ländern, erfreute sich die mittlerweile vierte hauseigene Messe großem Interesse und war somit ein voller Erfolg. Ladenbacken gilt gerne mal als universeller Lösungsansatz, wenn es darum geht, mit Backwaren erfolgreiche Geschäfte zu machen. Und in der Tat: Eine der Voraussetzungen dafür, nämlich großer Appetit, war für die Besucher bei den vielen Leckereien und verzehrbaren Inspirationen garantiert. Doch vor dem fertigen Produkt steht ein bekanntlich längerer Herstellungsprozess, an dessen Chronologie sich auch der idealtypische Besuch orientieren konnte.

Zwölf Stationen präsentierten sich den interessierten Gästen. Angefangen mit den richtigen Zutaten, folgten Teigknetung, -aufarbeitung und das geeignete Kältekonzept. Wie üblich, reiht sich in die Herstellkette nach der Bäckereikälte, das Abbacken auf verschiedensten Ofensystemen, bevor es an das Zubereiten, Veredeln und Verkosten geht.

Digitalisierung und Energierückgewinnung ebenfalls ein Thema

Verschiedenste Fragestellungen brachten die Gäste nach Arnstein. War es für den einen, wie er seinen Kunden dauerhaft frische Backwaren liefern kann, so war es für andere, wie sie

durch Backen im Laden ihre Produktionsschritte entzerren können. Es referierten Experten an einer der Stationen über Führungsarten in Kombination mit Kältetechnik und beantworteten eine der häufigsten Fragen: ?Mit welchen Konzepten kann ich meine Produktion von der Nacht in den Tag verlagern??

Die Partner der Miwe expo CSM, Diosna, Krumbeln, Rheon und Rondo präsentierten ihrerseits, wie mit Aufarbeitung das Filialsortiment erweitert, Umsatz durch Veredelung von Backwaren gesteigert und mit Trend- und saisonalen Zutaten attraktiver Mehrwert in der Filiale geboten werden kann.

Zusätzlich zu den eher klassischen Themen des Bäckerhandwerks, waren auch die Stationen rund um Digitalisierung, Energierückgewinnung und die Backstubenplanung in 3D sehr gefragt. Wer dann noch wissen wollte, wie die Produktion bei Miwe aussieht, konnte sich einer Werksführung über das Arnsteiner Gelände anschließen.