



Redaktion «panissimo»
3001 Bern
031/ 388 14 14
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'317
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 47'716 mm²

südback-Aussteller sind mit Messeverlauf und Besucherkontakten zufrieden

«panissimo» unterhielt sich mit ein paar Ausstellern mit direktem Bezug zum Schweizer



Marcel Wälchli und Markus Lüthi, Alipro AG: «Sehr gut angekommen ist unsere Marmelade im Dresiersack, die auch bei angebrauchtem Beutel ein Jahr ungekühlt haltbar ist und dem Trend «natürlich ohne Konservierungsmittel» entspricht. Auch Gelées sind nach wie vor ein Dauerbrenner.»



Willi Grüninger AG: «Deutsche Bäcker sind bereit, für ein Premiumprodukt teurere Schweizer Rohstoffe einzusetzen. Renner sind das Pane Maggiore – ab 2012 auch in der Schweiz angeboten – und nach wie vor das Original Berg-Wurzelbrot.» Bäcker-Konditor-Gewerbe über ihre Eindrücke. Diese bekundeten grossmehrheitlich ihre Zu-



Robert Hauser, Neumühle Töss/backaldrin: «Besonderes Interesse fanden unsere Neuheiten Dinkel Wachauer (mit Traubenkernmehl angereichert), FlexiKorn (vielseitig einsetzbarer Backgrundstoff für Brot und Kleingebäck) und Winterzauber-Krapfen (saisonale Verfeinerung von Berlinern).»

Pierre Thein und Ernst Widmer, Hein Sär: «Wir sind mit dem Besuch sehr zufrieden und konnten interessante Kontakte anknüpfen. Besondere Beachtung fanden der Universal Ringrohröfen mit 9 Herden (Bild), der Stikkenofen mit neuer Eco-stone-Steuerung und Wärmerückgewinnung, der Stoneroll-Wagen-öfen sowie die Lillnord-Kälteanlagen.»





Redaktion «panissimo»
3001 Bern
031/ 388 14 14
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'317
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 47'716 mm²



Nicole Herrmann und Sebastian Kiser, HS-Soft AG:
«Das Interesse in Deutschland an unseren Kassensystemen ist enorm gross. Die Ausrüstung grösserer Filialbetriebe mit bis zu 66 Kassensystemen ist sehr anspruchsvoll. Besonders aktuell ist das bargeldlose Zahlen mit Kundenkarte.»

friedenheit und waren erfreut über die grosse Anzahl Besucher aus unserem Land. Tg



Roland Schneckenreither und Roland Leute, LCM Schokoladenmaschinen GmbH:
«Der Trend geht ganz klar in Richtung kontinuierlicher Umlauftemperierung, die eine gleichmässige Temperierqualität und Kristallisation der Pralinen sicherstellt und für eine konstant hohe Produktqualität bürgt.»

Daniel Wyss und Hannes Breuss, Kolb Kälte AG:
«Das Kernthema heisst Energie, wozu wir «eco +» kreiert haben, was ermöglicht, durch Zusatzmodule die Energieeffizienz unserer Anlagen zu optimieren. Ideal ist für uns die Standkombination mit Richemont, was eine optimale Beratung unserer Kunden in allen Fragen rund um die Kältetechnologie ermöglicht.»



Paillasse Marketing SA: «Unsere Position als Nr. 1 auf dem Markt bestätigt, dass Qualität wichtiger ist als der Preis. Wir zeigen hier, dass man aus einem Paillasse-Teig diverse Produkte herstellen kann, was die Rentabilität für den Beck erhöht.»



Redaktion «panissimo»
3001 Bern
031/ 388 14 14
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'317
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 47'716 mm²



Andreas Keller und Ivo Forster, Pawi Verpackungen:
«Wir haben viele treue Kunden im süddeutschen Raum. Grossen Anklang finden unsere edlen Linien «Black» und «White» mit einzigartiger Laserstanzung und die Take-away-Linie «fresh & easy». Sehr beliebt sind auch individuelle Verpackungslösungen.»