



Mittelbaden eG

JOURNAL



INHALT

Geschäftsführerwort

Rückblick Frühjahrsmesse

Anzeige Brauerei Moninger

Rückblick Seminar „Backen im Laden“ in Offenburg

Anzeige PuRaTechnik

Aus dem Gebrauchten

Verwendung künstlicher Farbstoffe

„Südack“ Termin notieren

Anzeige Fa. Goebber

Marktberichte aktuell

20 Jahre Kraichgaukorn

Anzeige Fa. Erlenbacher Backwaren

Anzeige Fa. Treif

EINLADUNG ZUM TAG DER OFFENEN TÜR



Liebe Mitglieder, liebe Kunden der BÄKO Mittelbaden,

vor etwa einem Jahr haben wir unser Umbauprojekt in Karlsruhe in Angriff genommen. Die Fertigstellung rückt nun näher. In den nächsten Tagen beginnt der Regalaufbau in unserer neuen Lagerhalle, letzte Restarbeiten in den Gewerken Elektro und Haustechnik werden ausgeführt. Abschließend erfolgt noch die Wiederherstellung der Aussenanlagen. Ein besonderes Highlight stellt der neue Backshop dar, der an die Stelle des Containers mit dem Flammenbrotkonzept getreten ist.

Die Belastungen aus dem durch die Bauarbeiten und dem Aussenlager in Bruchsal beeinträchtigten Betriebes nehmen ein Ende. Neben erheblichen Belastungen für unsere Mitarbeiter waren negative Auswirkungen nicht nur aufs Haus beschränkt. Auch in der Lieferfähigkeit und -qualität gab es Einschränkungen, die leider von unseren Kunden erlebt werden mussten. Hierfür kann ich mich an dieser Stelle nur entschuldigen.

Am 11. Juli 2010 möchten wir Ihnen Gelegenheit geben, Ihre Bäko am Standort in Karlsruhe in Augenschein zu nehmen und an einem Tag der offenen Tür die neuen Räumlichkeiten zu besichtigen. Neben der Besichtigung der neu erstellten Räumlichkeiten erhalten Sie auch Gelegenheit, unser Frischdienst- und unser Tiefkühlager zu besichtigen. In der Folgeweche werden wir aus Bruchsal wieder nach Karlsruhe ziehen und alle Sortimente am Standort zusammenführen.

Für alle unsere Kunden werden wir ab Montag, den 19. Juli 2010 eine zweiwöchige Aktion mit Vorteilspreisen durchführen. Dabei wird jeder Kunde bei den teilnehmenden Firmen auf seine individuellen Einkaufspreise einen Rabatt von 3% bekommen, daneben werden ausgewählte TOP-Produkte der Bäko zu TOP-Preisen mit dem gleichen Abschlag angeboten. Nutzen Sie die Möglichkeit auf einer „kleinen Hausmesse“ mit Ihren Kundenberatern der Bäko und der Industrie in Kontakt zu kommen.

Wir alle hoffen Sie zahlreich in Karlsruhe begrüßen zu dürfen, für Essen und Getränke ist in bewährter Weise gesorgt. Durch Kooperation mit der Fiducia können wir das gegenüberliegende Parkhaus nutzen, so dass auch ausreichende Parkmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Für Fußballfreunde sei gesagt, dass das am gleichen Tag stattfindende Endspiel der Fußballweltmeisterschaft 2010 erst um 20.30 Uhr beginnt und somit einem Besuch in Karlsruhe nichts entgegensteht.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Im Juli 2010
Ihre BÄKO Mittelbaden eG

J. Knorpp
Geschäftsleitung

Impressum:
Bäko Journal

Herausgeber:
BÄKO Mittelbaden eG
Ottostraße 9
76227 Karlsruhe
GenR Freiburg 470074

Redaktionsleiter:
Roberto Konzatti
Tel. (0721) 9492-241
Fax (0721) 9492-249

Mitarbeiter
dieser Ausgabe:
Gabriele Fischer-Conzatti
Fred Kunze

Layout, Satz, Repro, Druck:
Text & Bild Bahnmaier
75228 Ispringen
Tel. (072 31) 98 38 30
Fax (072 31) 8 00 02 87



Messerückblick 17.–19. April 2010

Sehr geehrte Mitglieder und Kunden,

unsere Frühjahrsmesse diente nicht nur als „Ordermesse“ sondern auch als Treffpunkt zum Informations – und Erfahrungsaustausch mit der Lieferindustrie.

Erstmals wurden die Saisonartikel für Weihnachten 2010 und Ostern 2011 angeboten. Die Resonanz hierfür war sehr gut, dafür möchten wir uns recht herzlich bedanken.

Bei unserer Gewinnspiel – Frage: „Woher stammt unser Sesam“, war als Lösung selbstverständlich „Afrika“ – die richtige Antwort – entsprechend war unsere Messedecke ausgerichtet.

Hier ein kleiner Auszug aus der Gewinnerliste:

1 Tiefkühltruhe + 5 Karton gratis frei nach Wahl
Bäckerei Wagner, Pfaffenrot
gesponsert by vandermoortele

1 Gutschein für ein Wochenende für 2 Personen im Elztalhotel, Winden
Bäckerei Schmidt, Rheinbischofsheim; gesponsert by Peterstaler Mineralquellen

1 x 500 € Verrechnungsgutschrift beim Kauf einer Spülmaschine
Bäckerei Schongar, Karlsruhe-Neureut
gesponsert by Nagel + Schmidt

1 x 500 € Verrechnungsgutschrift beim Kauf einer Spülmaschine
Bäckerei Houtmann, Karlsruhe-Durlach
gesponsert by Nagel + Schmidt

1 x 500 € Verrechnungsgutschrift beim Kauf einer Treif Brotschneidemaschine Diskus 400
Bäckerei Haltmeyer, Schutterwald
gesponsert by Fa. Treif

1 x 500 € Verrechnungsgutschrift beim Kauf einer Treif Brotschneidemaschine Diskus 400
Bäckerei Fell, Oberhausen
gesponsert by Fa. Treif

Tankgutscheine im Wert von 50 €
Bäckerei Häfele, Gernsbach
Bäckerei Meeh, Wiernsheim

Bäckerei Siegwart, Offenburg
gesponsert by Wolf Butterback

und viele weitere Gewinne.....!

Allen Gewinnern recht herzlichen Glückwunsch!

Bitte bereits heute notieren:

**SÜDBACK
STUTTGART**

16.–19. Oktober 2010



www.bleifrei-bier.de

**Unfiltrierter Biergenuss -
ohne Alkohol**





Backen im Laden: Erfolg durch das Live-Erlebnis

Informatives Fachseminar von MeisterMarken – Ulmer Spatz und der BÄKO Mittelbaden.

Anders sein als die Anderen – dieses Merkmal wird zukünftig neben der hohen Qualität ein wichtiger Baustein für Handwerksbäcker sein, um im Markt zu gewinnen. Ein Mittel hierzu kann das „Front-baking“, „Schaubacken“, also das Backen im Laden sein. Das nötige Know-how zu den praktischen Anforderungen sowie Erläuterungen zu den aktuellen Entwicklungen in diesem Bereich wurden den Teilnehmern des Fachseminars

„Backen im Laden“ vermittelt. Die gemeinsame Veranstaltung von MeisterMarken – Ulmer Spatz und der BÄKO Mittelbaden fand am 19. Mai in Offenburg statt.

In verschiedenen Vorträgen wurde das Thema von allen Seiten beleuchtet. Mit 80 Teilnehmern war die Veranstaltung ein voller Erfolg. „Egal, wie man es nennen möchte: es geht darum, den Kunden Erlebnis, Frische und Backkompetenz zu vermitteln und sie so zu binden“, fasst Heinrich Münsterjohann, Leiter des Kundenzentrums von MeisterMarken – Ulmer Spatz und

Referent der Veranstaltung, die Aussagen des Tages zusammen.

Dabei seien dem Konzept des Backens vor Zuschauern keine Grenzen gesetzt. Auch im kleinen Maßstab lässt es sich erfolgreich umsetzen, wenn die Qualität stimmt und Ausdauer bei der Umsetzung bewiesen wird. Unter dem Motto „The Show must go on“ kann es an ausgesuchten Standorten sogar sinnvoll sein, Bäcker im Verkaufsraum tätig werden zu lassen. Diese sehr sorgsam ausgesuchten Kollegen sollten neben der Fachkompetenz auch über ein

hohes Maß an Kommunikationsfähigkeit verfügen, um das Einkaufen beim Bäcker zum Erlebnis werden zu lassen.

Auch die Dauerthemen Retouren und Vermeidung von leeren Theken lassen sich durch das Backen im Laden perfekt bewältigen: Wenn am Abend die richtigen Gebäcke produziert werden, lassen sich diese auch am nächsten Tag noch sehr gut verkaufen. Werden passende Gebäckideen benötigt, hilft die fachliche Hotline von MeisterMarken in Bingen gerne weiter.



© MeisterMarken – Ulmer Spatz
Frisch gebackene Brezeln sind ein Beispiel für die Gebäcke, die gut „live“ im Laden hergestellt werden können.



© MeisterMarken – Ulmer Spatz
Brötchen, die begeistern: Der Duft frisch gebackener Brötchen zieht Laufkundschaft an.



© MeisterMarken – Ulmer Spatz
„The show must go on“ – Bei Feingebäcken können im Laden nicht nur die Herstellung, sondern auch die verschiedenen Veredelungsmöglichkeiten gezeigt werden.





Aus den Rohstoffmärkten

Mit dieser Ausgabe des Bäko Journals erhalten Sie wichtige Informationen und aktuelle Marktberichte aus unserer Einkaufsabteilung. Unsere Fachberater werden Sie hierzu bei einem Ihrer nächsten Besuche nochmals aktiv ansprechen und weitere Informationen übermitteln. Wenn Sie auch weiterhin zeitnahe Informationen erhalten möchten, geben Sie uns bitte eine eMail-Adresse auf. Damit ist sichergestellt, dass wir relevante Daten schnell ohne Zeitverlust aufbereiten und an Sie verteilen können. Sofern die Rohstoffmärkte es erfordern, möchten wir Sie mit zwei Ausgaben pro Monat, über fundierte und interessante Fakten aus den Rohstoffmärkten informieren.

Nehmen Sie dazu bitte Kontakt mit Frau Fischer-Conzatti unter 0721/9492-242 oder Fischer-Conzatti@baekomittelbaden auf.

SONNENBLUMENKERNE

Die Importe aus Nicht-EU-Ländern sind im Jahresvergleich 2009 zu 2008 erheblich zurückgegangen. Dies wird sich in 2010 auch weiterhin verstärkt fortsetzen, da der schwache Euro die US-Dollareinfuhren rechnerisch auf hohem Niveau halten wird. Zu den großen Verlierern zählen die Importe aus China, die außerdem die höchsten Ursprungspreise hatten. Die Gewinner sind die USA und Argentinien, die sich preislich unter denen von China legten und sich somit in Deutschland im Markt zurückgemeldet haben nach zum Teil jahrelanger Abwesenheit wie zum Beispiel die USA.

Bulgarien profitierte von dieser Gesamtsituation und konnte seine Verkaufsmengen weiterhin stei-

gern und wird dies auch aus der neuen Ernte tun. Andere europäische Länder wie zum Beispiel Rumänien werden versuchen sich im Markt zu etablieren. Die Produzenten in Deutschland, Polen, in der Ukraine und in Moldawien haben noch ein mehr oder weniger großes Qualitätsdefizit.

KÜRBISKERNE

Die Warenversorgung mit qualitativ hochwertiger Ware gestaltet sich im Jahresverlauf zunehmend schwieriger. Die Sorte „Schalenlos“ ist davon stärker betroffen als die Alternativen. Man befürchtet, daß die letzten Bestände im Ursprung bis zum Sommer ausverkauft sein werden.

WALNUSKERN BRUCH

Die bekannten und guten Ursprungsländer sind geräumt, Ware befindet sich nur noch in der 2. Hand.

Die neue Ernte wird frühestens Anfang Dezember da sein und trifft auf leere Läger und deshalb entsprechend hohe Nachfrage.

HASELNUSSKERNE TÜRKEI

Ernte 2009

Die Ernte 2009 ist seit längerer Zeit vermarktet. Alles was in den Markt kam und kommt ist Ernte 2008 oder älter. Im April und Mai wurden jeweils rund 15.000 Tonnen 2008er Nüsse aus der Türkei exportiert. Die wenigsten Käufer werden dies wissen und im guten Glauben bei 2009er Ware gelassen.

Wir handeln ausschließlich eingelagerte Ernte 2009.

Ernte 2010

Wir sehen die neuen Erntemenge 2010 weiterhin bei 450.000 Tonnen

Backfrucht

Premiumqualität für Ihre Backwaren. Backfrucht als passierte Konfitüre, backstabil und in vielen köstlichen Sorten. Garantierte Frische in bedarfsgerechten Größen für Bäcker und Konditoreien.



Konfitüren · Fruchtsirupe · Fruchtfüllungen seit 1888
Göbber GmbH & Co. KG · Fon + 49 4254 37-0
www.goebber.de · info@goebber.de

in der Schale, was eine kleinere Ernte bedeutet.

Im Moment werfen die Haselnussbüsche übermäßig viele Früchte ab, eine Auswirkung der Frostschäden.

BLAUMOHN

Die Beschaffung von Blaumohn mit Morphin-Werten von unter 10 mg/kg ist extrem schwierig. Die Behörden üben hier eine rege Kontrollpraxis aus. Wir sehen bis zur neuen Ernte keine Besserung dieser Situation.

GETREIDEPRODUKTE

B-Weizen tendiert bei ca. 13,20 € für vordere Termine. Für Termine im Winter und Jahresanfang sind Preise von ca. 14,30 € zu zahlen. Brotroggen zeigt ebenfalls leicht steigende Tendenzen auf. Durch den starken Dollar steigen die Exportmöglichkeiten insbesondere bei Weizen und Hafer. Die Nachfrage der Bio Diesel und Ethanol Fabriken an Getreide ist zurzeit aufgrund des Rohölpreises von ca. 72-74 \$ nur mäßig. *Stand 15. Juni*

Service-Nr. 7/24

0170-182 09 09

Rapp GmbH seit 1988

Techn. Kundendienst für Bäckerei-Backöfen.

Werkvertretung für Debag-Wachtel-Lillnord-Brita

PuRa Tec.

Inh. Bernd Rapp

Ultraschallreinigung

Reinigung, Wartung und Reparatur von Bäckereizubehör
Stikkenwagen, Toastbrotverbände, Backbleche, Baguettebleche, Formen
Lieferung und Reinigung von Belegtüchern jeder Art.

Hygiene in höchster Güte!!!

76287 Rheinstetten-Mö. · **Industriestraße 17b**
Tel. 0 72 42/25 78 75 · Fax: 0 72 42/25 78 75
E-Mail: rappgmbh@chefmail.de

Aus dem Gebrauchten

- „Wiesheu“ Ladenbackofen 4 Bleche, 60 x 40 cm
- Glastür – Kühlschränke 60 cm
- Glastür – SB Gefrierschrank mit 3 Türen
- Kühlregal offen, 5,00 mtr.
- „Presto“ Kaffeemaschinen
- Kaffee-Möbel – Tische-, Stühle-, Hocker
- Laugengerät Bleche 60/40 cm
- Fettbackgerät mit Gärraum für 48 Stück
- Hobart – Planeten-Maschine 20 Ltr.
- Treif – Brotschneidemaschine „Diskus 400“ verstellbar, ohne Beölung

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei Herrn Vogt unter der Telefonnummer 07 21/9492-282.

Sweet Moments – Cups Whenever - Wherever

Süße Versuchungen für jede Gelegenheit

- Einzigartige Qualität und hochwertige Optik
- Natürlicher Geschmack in beliebten Kompositionen
- Feinste Zutaten und ausgesuchte Rohstoffe
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, gehärteten Fetten und Ölen, künstlichen Farb- und Aromastoffen
- Kurzfristig verfügbar durch kurze Auftauzeiten

erlenbacher
...so backen Meister!

www.erlenbacher.de

DAS ORIGINAL!
KRAICHGAU KORN



Garantiert nicht gespritzt!

Kraichgau Korn



www.kraichgaukorn.de

Grundsatzerklärung Marktgemeinschaft KraichgauKorn

Die Marktgemeinschaft Kraichgau Korn w.V. ist eine Initiative von Bauern, Müller, Bäckern und Verbraucher, die sich zum Ziel gesetzt hat, Lebensmittel im Getreidebereich zu erzeugen und zu vermarkten, mit dem Credo der absoluten Kontrolle, Nachvollziehbarkeit und Naturbelassenheit in allen Stufen bis hin zu den Verbrauchern. Hierbei wird auf den Getreidefeldern konsequent auf chemischen Pflanzenschutz und gentechnisch veränderte Organismen verzichtet. Nach der Ernte wird das Getreide sorgfältig getrennt gelagert und ausschließlich durch gezielte Küh-

lung und Belüftung lagerfähig gemacht. Nach der Vermahlung wird daraus in den Bäckereien das vielfältige Brot und Brötchensortiment gebacken. Durch die einzigartige Getreide- und Mehlqualität ist es gelungen, die Vielfältigkeit der Backwaren moderner Bäckereien auch mit ungespritztem Getreide zu erreichen. Bei den Bäckereien wird neben dem alt herkömmlichen Sauerteigbackverfahren im Brotbereich auf die ausschließliche Verwendung von Kraichgau Korn-Mehl geachtet. Die Erzeugung des KraichgauKorn Getreides erfolgt in einem regionalen Ackerbaugebiet in Baden-Württemberg, zwischen Zabergäu, Kraichgau, Kurpfalz und Hardt. Eine weitere zentrale Säule bildet

die unabhängige Kontrolle durch vereidigte Sachverständige auf den Äckern und den bäuerlichen Erzeugerbetrieben, der Getreidelager und der Mühle und letztendlich in den Backstuben der Bäckereien. Hierbei werden, neben der Überprüfung der sorgfältigen Aufzeichnung der einzelnen Beobachtungen und Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem KraichgauKorn Getreide und der genauen Einhaltung der vorgegebenen Richtlinien, regelmäßige Proben gezogen, beim Getreide in der Mühle und auch beim Mehl in den Backstuben, die dann im Labor auf die chemische Rückstandsfreiheit untersucht werden. Durch die detaillierte Dokumentation innerhalb der gesamten

Marktgemeinschaft Kraichgau Korn und die Aufbewahrung von Rückstellmustern jeder Anlieferungs-partie zum Lager ist es jederzeit möglich bei Auffälligkeiten einer Laborkontrolle sofort ein Fehlverhalten eines Mitgliedes der Gemeinschaft mit dem Ausschluss und Regress zu ahnden. Die Dokumentation geht bis hin zur nachträglichen Bestimmung des Standort der Getreidepflanze, aus dessen Getreide das Brötchen in der Bäckerei gebacken wurde. Das neu entwickelte Qualitätsmanagement KraichgauKorn soll dazu dienen die Abläufe stetig zu verbessern und zu optimieren um den Verbrauchern jederzeit qualitätsgesicherte Produkte bieten zu können.

Frische dient als Wachstumsmotor

Forum bei „KraichgauKorn“: Marktgemeinschaft setzt auf Produkte aus der Region

Walldorf (dms). Infolge der Globalisierung werden regionale Produkte bedeutender. Dieses Fazit lässt sich aus dem Bäckerforum 2010 in Walldorf ziehen. Das Thema des Forums war „Global denken – regional handeln“. Außerdem wurde das 20-jährige Bestehen der Marktgemeinschaft „KraichgauKorn“ gefeiert. Dabei handelt es sich um einen Zusammenschluss von 30 Landwirten und 40 Bäckern, die naturbelassenes Brotgetreide an-

bauen und vermarkten. Friedlinde Gurr-Hirsch, baden-württembergische Staatssekretärin für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz, kam stellvertretend für Umweltministerin Tanja Gönner. Das Thema sei doch eher ihr Fachgebiet. Friedlinde Gurr-Hirsch unterstrich die Wichtigkeit von regionalen Produkten. „Vor allem in Baden-Württemberg haben heimische Erzeugnisse bei den Verbrauchern einen hohen

Stellenwert“, sagte die Staatssekretärin. Besonders Frische werde zum Wachstumsmotor. Aber auch der Trend der Regionalität gehöre zu den Bemühungen, sich auf dem Markt zu behaupten, so Friedlinde Gurr-Hirsch. Wie international agierende Einzelhandelskonzerne zeigen, sei eine globale Ausrichtung kein Garant für wirtschaftlichen Erfolg. Vielmehr seien Authentizität und Regionalität die Faktoren, die den Kunden letztlich vom Kauf überzeugen. Die Produkte von „KraichgauKorn“ seien preiswert. „Aber die Ware ist ihren Preis wert“, meinte Friedlinde Gurr-Hirsch. Tradition, Bodenständigkeit, Frische und Regionalität – genau diese Elemente verkörpere die Marktgemeinschaft.

Der Vorsitzende von „KraichgauKorn“, Roland Waldi, betonte, dass man auf kurze Wege achte. Schließlich folge die Marktgemeinschaft der Maxime „Aus der Region – für die Region“. Daher lehne man eine Expansion des Gebiets von „KraichgauKorn“ ab. Überhaupt stehe die Marktgemeinschaft einem gewinnmaximierenden Denken kritisch gegenüber. „Deshalb beliefern wir mit unserem Mehl keine überregionalen Kunden“, sagte Waldi. Da werde der Mehrwert des umweltfreundlichen Anbaus durch die Transportkosten zernüchert. Allerdings könne er sich vorstellen, das Wissen und die Verfahrenswissen an Interessenten weiterzugeben.

Bäcker Eugen Rutz, in dessen Betrieb das Forum stattfand, lobte das hervorragende System der Marktgemeinschaft. Die Bäcker bezahlen zwar ein Drittel mehr für das Mehl, erhielten aber Qualität, die sich in der Kundentreue widerspiegle. „Insgesamt werden von der Marktgemeinschaft 30 000 Euro pro Jahr für Kontrollen ausgegeben“, sagte Waldi. Heutzutage lasse sich sogar ein Stück Würfelzucker in Bodensee nachweisen. Man müsse nur wissen, wonach man suche. Das schaffe Vertrauen, und genau das schätze er. Fände drei Bäcker habe man aus der Marktgemeinschaft schon ausgeschlossen. Die mischten konventionelles Mehl mit „KraichgauKorn“.



GESPRÄCH IN DER BACKSTUBE: Bäcker Eugen Rutz zeigt Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch beim Forum der Marktgemeinschaft „KraichgauKorn“ seinen Betrieb in Walldorf. Foto: Schneider

BEWUSST ISST GESÜNDER!



Wer mehr weiß über das was er isst lebt bewusst gesünder. Keiner nimmt mehr alles in den Mund wo einfach nur „Essen“ draufsteht. Vertrauen, Zuverlässigkeit und Kontrolle verdanken Sie Backwaren vom KraichgauKorn-Bäcker, die es wert sind mit gutem Gewissen genossen zu werden. Wir

verwenden nur Mehl, das aus dem **garantiert nicht gespritzten KraichgauKorn®** gemahlen wird.

Wir backen das Beste für Sie.



KRAICHGAUKORN- BÄCKEREIEN AUS UNSERER REGION

ABELE	BÄCKEREI	GRITWEG 14	76571 GAGGENAU	TEL. 072 25 / 3708
AUTENRIETH	BÄCKEREI	MELANCHTONSTR. 67	75014 BRETEN	TEL. 072 52 / 2472
AISENBREY	BÄCKEREI	JAHNSTRASSE 33	75173 PFORZHEIM	TEL. 072 31 / 92 93-0
BRÄUER	BÄCKEREI	ÖSTL.-KARL-FRIEDR.-STR. 100	75175 PFORZHEIM	TEL. 072 31 / 10 26 85
DIETZ	BÄCKEREI	RICHARD-WAGNER-STR. 48	76316 MALSCH	TEL. 072 46 / 14 25
HÄFELE	BÄCKEREI	SCHLOßSTRASSE 2	76593 GERNSBACH	TEL. 072 24 / 35 73
LANG	BÄCKEREI	FRIEDENSSTR. 13	76351 LINKENHEIM-HOCHSTETTEN	TEL. 072 47 / 71 50
MELDER	BÄCKEREI	KAISERSTR. 21	76676 GRABEN-NEUDORF	TEL. 072 55 / 82 70
NEU	BÄCKEREI	HERRENSTR. 27	76133 KARLSRUHE	TEL. 07 21 / 2 77 04
SCHIMMEL	BÄCKEREI	VIKTORIASTR. 30	76287 MÖRSCH	TEL. 072 42 / 32 06
STANZEL	BÄCKEREI	ITTERSbacherSTR. 5	75334 STRAUBENHARDT	TEL. 070 82 / 4 07 47
STIEFEL	BÄCKEREI	SCHWANDORFSTR. 55	75015 BRETEN	TEL. 072 52 / 24 45

Anfangen, wo andere an ihre Grenzen stoßen ...



TREIF auf der Internorga: B6.427



Eindeutig vielseitig sind sie - die Bratschneider von TREIF. Was Sie erwartet:

- ✓ Ölfreies Schneiden aller Brotsorten
- ✓ Ölfreie Schneidqualität aus erster Hand
- ✓ Zeitgewinn durch blitzschnelles Reinigen
- ✓ Ein-Knopf-Bediensystem für alle Funktionen
- ✓ Geräuschoptimiertes Schneiden



DISKUS 400+

www.treif.de

Passion for Food Cutting

