

Qualifizierte Besucher und eine steigende Investitionsbereitschaft: Arnsteiner Spezialisten ziehen durchweg positive Bilanz nach der 81. Internorga.

MIWE: meldet erfolgreichen Start ins Messejahr

Arnstein. (23.03. / cst) «Die Internorga wird als erste größere Messe des Jahres ja gerne als Stimmungsbarometer der Branche ausgelobt. Wie dem auch sei: Wir können äußerst zufrieden sein. Die Stimmung ist hervorragend, die Investitionsbereitschaft hat spürbar zugenommen, die Qualität der Besucher ebenfalls. Und wir haben ordentlich verkauft», freut sich Eike Zuckschwerdt, der bei MIWE in Arnstein für das Marketing zuständig ist.

Da die Spezialisten für Backtechnik mit dem MIWE cube und dem MIWE condo gleich zwei Backsysteme anzubieten haben, die auch in Umgebungen jenseits der klassischen Backstube immer mehr an Bedeutung gewinnen, hatte man sich entschlossen, erstmals mit einem zweiten Stand im eher gastronomischen Umfeld der Halle A4 auf der Messe präsent zu sein. Auch diese Entscheidung habe sich als richtig erwiesen, resümiert Zuckschwerdt. Backen und Kochen, Bäckerei und Gastronomie würden sich im Rahmen des Außer-Haus-Verzehrs ohnehin immer stärker annähern und überlagern, und bei MIWE sei man mit den beiden Systemen für diese neuen Entwicklungen bestens aufgestellt.

Der MWE condo, der mit seiner ruhenden Backatmosphäre und der ganz individuell von oben und unten einwirkenden Hitze das ganze Backprogramm von der empfindlichsten Konditoreiware bis zur schwersten Brotsorte und zum leckeren Braten souverän beherrscht, ist wegen dieser perfekten Vielseitigkeit schon heute außer in vielen Backstuben auch als Stammgast in vielen Sterneküchen rund um die Welt anzutreffen. Sein Ruf eilt ihm weit voraus -- und so hat es bei MIWE niemanden wirklich überrascht, dass er auf der Internorga quasi «aus dem Stand» von Küchenchefs geordert wurde.



Der MWE condo ist wegen seiner Vielseitigkeit schon heute -- außer in vielen Backstuben -- als Stammgast in vielen Sterneküchen rund um die Welt anzutreffen.

MIWE cube : das FreshFoodSystem ist dagegen ganz neu im MIWE Programm. Entsprechend umlagert waren die Exponate. Er besteht aus mehreren exakt aufeinander abgestimmten und nahezu beliebig miteinander kombinierbaren

Bausteinen rund um die bislang zwei Backkomponenten: den MIWE cube : air, einem Konvektionsbackofen, und den MIWE cube : stone, einem Etagenbackofen mit Steinplatte. Alle Komponenten bauen auf dem gleichen Grundmaß auf, sind untereinander jederzeit austauschbar, und liefern herausragende Ergebnisse. «Mit diesem System wollen wir nicht nur Bäckern ein Instrument an die Hand geben, mit dem sie für alle Neuerungen ihrer Sortiments- und Angebotspolitik schon heute bestens gerüstet sind», erläutert Zuckschwerdt. Entsprechend groß sei die Nachfrage bei den Bäckern, die wissen, dass im Außer-Haus-Verzehr für sie eine große Chance liegt und dass sie mit einem so flexiblen System wie dem MIWE cube offen für alle Entwicklungen bleiben.

Viele Interessenten lockte auch das auf der iba 2006 erstmals vorgestellte Teigführungskonzept MIWE smartproof™ das sich immer dann empfiehlt, wenn qualitativ hochwertige Ware in Filialen abgebacken werden soll. Die Teiglinge werden dazu auf Stapeldielen abgesetzt und in einem speziellen Saugschocker, dem MIWE SF-D, schonend laminar auf den aromastarken Temperaturbereich von plus 6° Celsius gekühlt. Mit dem Verfahren sind Standzeiten von bis zu 36 Stunden zu überbrücken. Expedition und Filiale kommen im Regelfall ohne aktive Kühlung aus, so dass das Verfahren außer durch seine große Flexibilität vor allem durch ein vergleichsweise geringes Investitionsvolumen und durch niedrige Energiekosten überzeugt.

Das neue MIWE Standkonzept, das -- vor allem nach oben hin -- offener, daher auch einladender angelegt ist, stieß bei den vielen Fachbesuchern durchweg auf positive Resonanz. Da auf der Messe frisch gebacken wurde, konnten sich die Gäste nicht nur von der Optik, sondern auch von der Qualität der Backöfen und ihrer Backergebnisse ganz persönlich überzeugen. «Unsere Backmeister haben dafür viel Lob geerntet», freut sich Zuckschwerdt für die Kollegen.

Die Neuerungen auf der Messe selbst sieht man bei MIWE trotz einiger Anlaufprobleme und der mangelhaften Lüftung in der Summe ebenfalls positiv: Die neue Messehallen biete bessere Möglichkeiten, sich zu präsentieren. «Nach diesem fulminanten Start sind wir jedenfalls bester Dinge. Wir haben allen Grund, optimistisch nach vorn zu schauen», zieht Zuckschwerdt Bilanz.

Bild rechts: Beim MIWE cube bauen alle Komponenten auf dem gleichen Grundmaß auf, sind untereinander jederzeit austauschbar und liefern herausragende Ergebnisse [Bildquelle 1+2: MIWE].

