

Branchen zufrieden: Nächster Messetermin bereits fixiert

Rund 7.800 interessierte Fachbesucher, darunter Vertreter aller wichtigen Bäckerei- und Konditoreibetriebe, kamen nach Wels zur ÖBA/ÖKONDA-diegenuss, um sich bei 188 Ausstellern aus zehn verschiedenen Nationen über die „Neuen Ideen für das Handwerk“ zu informieren.

Die führenden Aussteller sind sich einig: diese Fachmesse ist ein wichtiges Zeichen für die Handwerksbranche. *„Die Messe war heuer ein guter Erfolg. Auch wenn es keinen Besucherrekord gab, zeigten sich die führenden Aussteller mit der Messe sehr zufrieden“*, so Messedirektor Mag. Robert Schneider. Laut Besucherbefragung werden 81,03 Prozent der Fachbesucher die Messe beim nächsten Termin wieder besuchen. 94,6 Prozent der Befragten gaben an, dass für sie eine eigene Fachmesse für Bäckerei und Konditorei in Österreich wichtig ist. *„Zur Messe gibt es ausschließlich positive Rückmeldungen und deshalb wurde bei der Generalversammlung der IGEBA einstimmig die nächste Messeteilnahme beschlossen“*, versicherte Heinrich Worenz Präsident der Interessensgemeinschaft Backen. Die Fachbesucherbefragung zeigt die Wichtigkeit einer Fachmesse für Bäcker und Konditoren in Österreich. Daher wurde in Absprache mit den führenden Ausstellern 23. bis 26. April 2016 als nächster Messetermin fixiert.

Kaffeeboom ungebrochen

Die Fachmesse zeigte mit mehr Kaffee-Ausstellern als je zuvor, dass das Thema nach wie vor aktuell ist. Der österreichische Baristameister ist überzeugt, dass das Potential von Kaffee riesig ist: *„Backwaren und Kaffee stehen in direktem Zusammenhang und es ist unausweichlich, dass Bäcker sich diesem Thema widmen. Guter Kaffee in Kombination mit guten Backerzeugnissen ist unschlagbar.“* Besonders gefragt sind derzeit komplette Kaffeeconzepte, wo der Bäcker neben der Kaffeemaschine auch eine fundierte Einschulung zum Produkt sowie professionelle Wartung durch den Kaffeeanbieter erhält.

Trends & Innovatives

Für Bäcker wurden spezifische Vermarktungsideen, wie individuell angepasste Onlineshops, gezeigt. Hier können Kunden online aus einem umfangreichen Sortiment wählen und bekommen die gewünschten Produkte direkt nach Hause geliefert. Eindeutiger Trend in der Bäckerbranche sind auch frische Snacks und ein umfangreiches Frühstücksangebot. Ein gefragtes Thema in der Branche ist derzeit auch „Frontbaking“. Die Backwarenherstellung erfolgt direkt vor Augen der Kunden und hat den Vorteil, dass der Kunde mit allen Sinnen angesprochen wird. Fachbesucher konnten sich auf der Messe auch über neue Produkthighlights, wie den „Automatenbäcker“ informieren. Mit diesem Automatenkonzept kann der Bäcker neue Märkte schaffen und an verschiedenen Orten frisch und präsent sein. Was früher Nischenthemen waren kann zum Hauptgeschäft werden, sowohl im Snack als auch bei anderen Themen müssen Gesamtkonzepte geschaffen werden, um sich vom Handel abzuheben.

Topaktuell: Glutenfreie Produkte vom Bäcker

Rund 10 Prozent der Europäer leiden an Zöliakie der Glutenunverträglichkeit und müssen deshalb auf den Genuss von Brot und Gebäck in herkömmlicher Backweise verzichten. Die HTL für Lebensmitteltechnologie aus Wels stellte - in Kooperation mit der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie - Rezepte und Ideen vor, um einen Genuss ohne Reue zu ermöglichen.

Wettbewerbe für den Nachwuchs

Neben den 16. Internationalen Brot- und 5. Internationalen Trüffelwettbewerb fanden auf der Messe auch Wettbewerbe für den Berufsnachwuchs der Bäcker und Konditoren statt.

Die HTL für Lebensmitteltechnologie aus Wels veranstaltete zum 4. Mal den internationalen BAKE AWARD, an dem ein Team aus Deutschland, Frankreich, Italien, Schweden und Tschechien teilnahm. In der Kategorie „Brot & Kleingebäck“ holte sich die Mannschaft aus Deutschland von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim den 1. Platz und in der Kategorie „Süße Feinbackwaren“ ging der 1. Platz an das Team des Ester Mossessons Gymnasiums aus Schweden.

Als großer Erfolg zeichnete sich auch der 1. Austrian Chocolate Junior aus, bei dem insgesamt 21 talentierte Nachwuchs-Konditoren einzigartige Schokoladeskulpturen zauberten. Im Teambewerb holten sich Andrea Winter und Monika Engelmair von der Konditorei Sturmberger den ersten Platz und in der Einzelwertung gewann Bettina Smole von der Bäckerei Wienerroither. Die, unter anderem mit

Brigitta Schickmaier und Helmut Wenschitz, prominent besetzte Fachjury betonte mehrfach, wie wichtig es ist, den Nachwuchs mit diesem Wettbewerb zu fördern.

Zertifikatsverleihung ausgezeichnete AMA Handwerksbetriebe

Am Sonntag, 29. April wurde von KommR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe und Innungsmeister der Konditoren, das AMA-Handwerkssiegel im Rahmen der Fachmesse an vier Betriebe überreicht. Ausgezeichnet wurden die Bäckerei Oberngruber und die Bäckerei Waldbauer aus Oberösterreich, die Konditorei Lendl aus dem Burgenland sowie die Bäckerei Gruber aus Salzburg. Das AMA-Handwerkssiegel ist eine Auszeichnung für Fachgeschäfte von Lebensmittelhandwerkern, die die meisterliche Handwerkskunst leben, eine Vielfalt an handwerklich erzeugten Lebensmitteln bereitstellen und regionale Rohstoffe nach dem Prinzip – aus der Region, für die Region, mit der Region – verwenden.

Positive Resonanz der Aussteller

Heinrich Worenz, Präsident der Interessensgemeinschaft Backen

„Bei der Generalversammlung der IGEBA gab es ausschließlich positive Rückmeldungen und deshalb wurde einstimmig die nächste Messteilnahme beschlossen und bereits der Termin von 23. bis 26. April 2016 fixiert.“

Geschäftsf. Vorstand Dir. Franz Reischl | BÄKO Österreich

„Die hochkarätigen Wettbewerbe auf der Messe zeigten, wie lebendig und innovativ die Branche ist. Die Messe ist Schaufenster der Branche. Die BÄKO ist gerade zu diesen Zeiten den Kunden mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.“

GF Prof. Dr. Reinhard Kainz | Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

„Unser Messeauftritt war sehr erfolgreich und wir haben sehr viele positive Rückmeldungen bekommen. Zudem gab es beim diesjährigen Brotwettbewerb so viele Einsendungen wie noch nie zuvor. Das zeigt uns, dass dieser Wettbewerb ein unverzichtbarer Gradmesser für Innovationen, Kreativität und handwerkliches Können ist. Die Bäcker sind positiv gestimmt und finden es wichtig, dass eine österreichische Plattform geboten wird, wo vor allem ein Fokus auf das Handwerk gelegt wird. Die Fachmesse konnten wir für intensive Gespräche und Networking nutzen und die Unterstützung des Messteams war ausgezeichnet.“

Prok. Franz Frühauf | STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

„Wir konnten heuer mehr Betriebe als im Jahr 2010 am Stand begrüßen und vor allem waren alle wichtigen Entscheidungsträger der Bäckerbranche als Besucher vertreten. Die Qualität der Fachbesucher war durchwegs sehr hoch. Wir sind von der Messe positiv überrascht und haben unser gesetztes Ziel überschritten. Der österreichische Bäcker will in Österreich eine eigene Messe.“

GF Johann Klaushofer | Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH

„Es war für uns eine sehr gute Messe und es wurden alle unsere Erwartungen erfüllt. Die österreichische Messe ist wichtig für die Branche. Erfreulich ist auch, dass die Messeorganisation sehr unkompliziert war.“

DI Guido Horracher, Verkaufsleiter | Schärf Alexander & Söhne GmbH

„Da wir in Deutschland gute Erfolge in der Bäckbranche erzielt haben möchten wir nun auch die Bäcker in Österreich aktiv ansprechen. Als einzige Bäcker- und Konditorenmesse ist die Fachmesse die ideale Präsentationsplattform, um Kaffee, Kaffeemaschinen und Kaffeeconzepte zu präsentieren. Unsere Erwartungen wurden erfüllt. Wir konnten gute Neukontakte knüpfen, bestehende Kundenbeziehungen pflegen und einige Geschäftsabschlüsse verzeichnen. Wir werden mit Sicherheit an der nächsten Messe wieder teilnehmen.“

GF Heinz Radlinger | Schweitzer Ladenbau GmbH

„Die Messteilnahme war für uns sehr erfolgreich. Wir haben alle für uns gesteckten Ziele erreicht und sind 2016 sicher wieder dabei.“