

Pressemitteilung

**Gewinner der DBZ iba trophy 2018 ausgezeichnet**

***Der Innovationspreis für Aussteller auf der iba ist dieses Jahr an Cetravac, König, Kövy, Werner & Pfleiderer sowie WP Kemper in Kooperation mit Zeppelin gegangen.***

Mit der DBZ iba trophy 2018 wurde der Traditionspreis für Aussteller auf der iba bereits zum siebten Mal vergeben. Die Auszeichnung ist eine Anerkennung für neuartige Entwicklungen und Lösungen für das Bäckerhandwerk. Folgende Hersteller haben dieses Jahr den vom DBZ weckruf magazin verliehenen Preis für innovative Neuentwicklungen oder signifikante Verbesserungen bewährter Maschinen und Anlagen zur Unterstützung und Förderung des Bäckerhandwerks erhalten:

- Cetravac mit dem Snack UDO
- König mit der Teigbandanlage Artisan SFM im „Easy Clean“ Design
- Kövy mit der Dielenzuführ- und Entstapelungsanlage
- Werner & Pfleiderer mit dem E-NSTRUCTOR
- WP Kemper und Zeppelin mit dem KROMix

Die Preisträger wurden von unserer ehrenamtlichen und unabhängigen Fachjury aus den zahlreichen Bewerbungen ausgewählt. Die Jury bestand dieses Jahr aus Michael Wippler (Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks), Prof. em. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser (TU Berlin), Olaf Bauermann (IGV Foodtech), Siegfried Döbler (BGN), Wilfried Robertz (Unternehmensberater), Lisa Dörner (Bäckermeisterin, Fachredaktion DBZ weckruf magazin) und Martin Teschke (stellvertretender Chefredakteur DBZ weckruf magazin).

Die Innovationen wurden im einzelnen aus folgenden Gründen prämiert:

- **Cetravac mit dem Snack UDO:**  
Der Snack UDO ist ein Vakuumofen, mit dem schnell und effizient warme gebackene Snacks hergestellt werden können. Während herkömmliche Snacköfen mit Mikrowellen und Heißluft arbeiten, erhitzt der Snack UDO die Produkte mit Wasserdampf in Verbindung mit Vakuumtechnologie. Durch das vorherige Ziehen des Vakuums in der Kammer und das Einbringen des Dampfes kann dieser in die Poren des Produktes eindringen. Innerhalb kürzester Zeit ist das Produkt verzehrfähig und der Kunde muss nicht warten.
- **König mit der Teigbandanlage Artisan SFM im „Easy Clean“ Design**  
Die Teigbandanlage Artisan SFM im „Easy Clean“ Design ist als Modulsystem konzipiert. Sie ist leicht zu reinigen, da die wichtigsten Teile wie Wirkbänder demontierbar sind und sich auf den Oberflächen durch die besondere Beschaffenheit nichts anlagert. Da die Anlage schnell auf unterschiedliche Produkte umgerüstet werden kann, ist sie für handwerklich arbeitende Betriebe geeignet.
- **Kövy mit der Dielenzuführ- und Entstapelungsanlage**  
Die Dielenzuführ- und Entstapelungsanlage ist eine handwerksorientierte Lösung zur Verbesserung der Arbeitsergonomie an Brötchenanlagen. Die robuste Bauart ohne überflüssige Elektronik ist für Störungen kaum anfällig.



**INGER**

Verlagsgesellschaft mbH

**Sitz der Gesellschaft:** Luisenstraße 34 (ehemals 1a) • 49074 Osnabrück  
☎ (0541) 580 544 - 30 • 📠 (0541) 580 544 - 98

**Betriebsstätte Bochum:** Vierhausstraße 112 • 44807 Bochum  
☎ (0234) 915 271 - 1 • 📠 (0234) 915 271 - 19

---

**Geschäftsführung:** Trond Patzphal • ✉ patzphal@ingerverlag.de  
Henning Tau • ✉ tau@ingerverlag.de

**Registergericht:** Amtsgericht Osnabrück • HRB 201 221  
Ust.-ID-Nr. DE 256 842 267

- **Werner & Pfleiderer mit dem E-NSTRUCTOR**  
Dank des E-NSTRUCTOR Systems muss nicht mehr auf Vorrat gelernt werden. Mit den Bluetooth-Beacons oder optisch über QR-Codes können gezielt die benötigten Informationen abgerufen werden. So muss nicht mehr lange in einem Handbuch gesucht werden. Die Einbindung aller Maschinen in Produktion und Verkauf, auch verschiedener Hersteller, kann so die Bedienung erleichtern.
- **WP Kemper und Zeppelin mit dem KROMix**  
Mit dem KROMix kommen der DymoMix und WP digital zusammen. So wird die bisher nur für die Industrie zugängliche Technik des DymoMix auch für Handwerksbetriebe zugänglich gemacht. Der Teig wird batchweise in den Kronos digital Knetern zuende geknetet. Dabei wird der Knetprozess mit Sensoren überwacht und genau auf den Punkt entwickelt.

ld



**INGER**

Verlagsgesellschaft mbH

**Sitz der Gesellschaft:** Luisenstraße 34 (ehemals 1a) • 49074 Osnabrück  
☎ (0541) 580 544 - 30 • 📠 (0541) 580 544 - 98

**Betriebsstätte Bochum:** Vierhausstraße 112 • 44807 Bochum  
☎ (0234) 915 271 - 1 • 📠 (0234) 915 271 - 19

**Geschäftsführung:** Trond Patzphal • ✉ patzphal@ingerverlag.de  
Henning Tau • ✉ tau@ingerverlag.de  
Amtsgericht Osnabrück • HRB 201 221  
Ust.-ID-Nr. DE 256 842 267

**Registergericht:**