

Chance für Handwerksbäcker

Meyermühle prognostiziert für 2008 anhaltenden Boom bei Biobackwaren

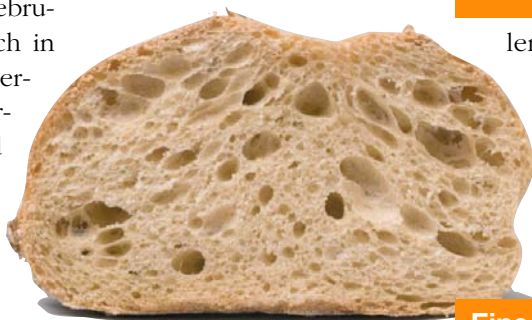
Landsbut (BM) – Aktuellen Studien der ZMP/CMA zufolge stieg der Verkauf von Biobrot im ersten Halbjahr 2007 um 28 Prozent gegenüber dem Vorjahr, und die Branche geht im Vorfeld der Leitmesse BioFach auch 2008 von einem weiteren Boom aus. Grund genug für Handwerksbäcker, über die Einführung oder Erweiterung eines Biosortiments nachzudenken, um auch zukünftig die eigene Marktposition zu stärken. Die Meyermühle – Deutschlands Biomühle Nr. 1 – lädt vom 21. bis 24. Februar 2008 auf der BioFach in Nürnberg alle interessierten Bäcker und Mehlarbeiter an den Stand 161A in der Halle 6 ein, um sich Informationen zum Einstieg in den Biobackwarenmarkt, über die Bio-Premium-Mehle oder neue Marketingideen zu besorgen.

Neuheiten auf der BioFach 2008

In diesem Jahr präsentiert die Meyermühle den Besuchern zwei Neuheiten auf der BioFach: Zum einen die Grundmischung Bauernsemmel, mit der sich leicht sehr aromatische, rustikale Brötchen herstellen lassen. Durch die Verwendung spezieller Aromamalze erhalten die Brötchen eine goldgelbe Krume und einen besonders guten

Geschmack. Zum anderen die Grundmischung Dinkel & Gold-Sprossen, mit der ein besonders saftiges und wertvolles Dinkelbrot – ganz ohne Weizen – hergestellt werden kann. Das Produkt eignet sich besonders für die Langzeitführung. So wird das Brot schon am Vortag zubereitet und ungebacken in Formen über Nacht gekühlt. Auf diese Weise erhält man ein sicheres Produkt mit erstklassiger Frischhaltung und vollem Aroma.

Für Aktionsbrote oder zur



Erweiterung des Bio-Basis-sortiments bietet die Meyermühle Bäckern eine breite Palette an Grundmischungen sowie Spezialprodukte in bester Bioqualität: Ölsaaten, Flocken, Sauermalzmehle, Quell- und Röstmalze bis hin zu Biodinkelgluten.

Bio-Premium für Handwerksbäcker

Alle Fachleute sind sich darüber einig, dass die Herstellung und der Verkauf von Bio-Backwaren eine echte

Zukunftschance für Handwerksbäcker darstellen. Al-

Backwaren der Discounter meist nur dem Mindeststandard der EU-Bio-Verordnung entspricht und keine Herkunftsgarantie enthält, garan-



Am Stand der Meyermühle können sich interessierte Bäcker über den Einstieg in den Biobackwarenmarkt informieren. Fotos(2): Meyermühle

lerdings sollten sich Bäcker dem schnell wachsenden Bio-Backwarenangebot des Discounts bewusst sein. Hier heißt es, ein richtiges

Eine Neuheit auf der BioFach ist die Grundmischung Bauernsemmel.

Konzept zu finden, um sich gegenüber dem Discount und Einzelhandel klar zu positionieren. Die Meyermühle sieht daher für Handwerksbäcker das Bio-Premium-Konzept als die richtige Erfolgsstrategie und unterstützt Neueinsteiger mit kompetenter Umstellungs- und Sortimentsberatung, Verkaufspersonalschulung sowie bei Informations- und Verkaufsaktionen.

Während Getreide für Bio-

tiert „Bio-Premium“ einen deutlichen Mehrwert und ein Plus an Sicherheit. Denn für das Bio-Premium-Mehl der Meyermühle bauen rund 600 bayerische Biobauern das Getreide nach besonders strengen Richtlinien und Kontrollen des Naturland-Verbandes an. Zusätzlich kontrolliert die Meyermühle jede eingehende Getreidepartie auf mögliche Kontaminationen.

Bei Verwendung von Bio-Premium-Mehl hat der Bäcker die Möglichkeit, mit den Zeichen der anerkannten ökologischen Verbände Naturland, Bioland oder Biokreis zu werben, deren Richtlinien weit über das Niveau des Biosiegels hinausgehen. Besonders unbürokratisch und einfach ist die Nutzung des in Bayern sehr bekannten Naturland-Zeichens. Mit dem vom Bayerischen Staats-

Hinweise für Besucher

Veranstaltungsort und Termin:

Messezentrum Nürnberg, Do. 21. bis So. 24.2.2008

Öffnungszeiten:

Täglich 9 bis 18 Uhr

BioNacht (Fr.) 18 bis 21 Uhr (Einlass bis 18 Uhr)

Sonntag 9 bis 17 Uhr

Zutritt nur für Fachbesucher:

Fachbesucher legitimieren sich mit Ihrer Gewerbeanmeldung oder einem anderen, offiziellen Dokument. Die Zutrittsberechtigung wird im Online-Vorverkauf und an der Tageskasse geprüft.

Schirmherr:

Unter Schirmherrschaft der IFOAM (Weltdachverband der ökologischen Anbauverbände) garantiert die BioFach mit strengen Zulassungskriterien für die konstant hohe Qualität der ausgestellten Produkte.

Veranstalter:

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg

Eintrittskarten (Online-Vorverkauf):

Fachbesucher registrieren sich und Ihre Mitarbeiter/Innen im Online Ticketshop. Alle Eintrittskarten des Vorverkaufs beinhalten zusätzlich die kostenlose Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs im Stadtgebiet zur Messe und zurück. Dauerkarte (e-Ticket)



BioFach 2008



inklusive ÖPNV-Ticket 30 Euro
(anstelle 48 Euro)

Eintrittskarten & Messekatalog (Tageskasse):

Kurzentschlossene registrieren sich an der Tageskasse. (Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der Fachbesucherprüfung zu längeren Wartezeiten kommen kann). Die Eintrittskarten berechtigen auch zum Besuch der Vivaness.

Tageskarte	30 Euro
Dauerkarte	48 Euro
Offizieller Messekatalog	5 Euro

Übernachten in Nürnberg:

Congress- und
Tourismus-Zentrale Nürnberg
Frauentorgraben 3
90443 Nürnberg
Tel +49 (0) 9 11. 23 36-0
Fax +49 (0) 9 11. 23 36-1 66
tourismus@nuernberg.de
www.hotel.nuernberg.de

bed & breakfast:

Privatzimmervermittlung
Tel +49 (0) 9 11. 98 33 39 45
Fax +49 (0) 9 11. 98 33 39 46
www.bed-and-breakfast.de/nuernberg

ministerium vergebenen Bio-Herkunftszeichen „Öko-Qualität Bayern garantiert“ erreicht der Bäcker zudem eine hohe Glaubwürdigkeit der regionalen Herkunft.

Kooperation mit Zukunft

Große Zustimmung bei den Bäckern findet die Koope-

ration der Meyermühle mit den bayerischen BÄKO. So unterstützen die erfahrenen Berater der Meyermühle die Bäckereien bei der erfolgreichen Vermarktung ihrer Biobackwaren. Das Bio-Premium-Mehl und alle weiteren Biorohstoffe und -zutaten erhält der Bäcker dann schnell und unkompliziert über seine regionale BÄKO.

Holzofen-Backmobile

● Überall einsetzbar ● Werbestark ● Gewinnbringend



Für gute Umsätze auf Märkten, Veranstaltungen und im Straßenverkauf!

BIOFACH
Nürnberg, 21.-24.02.
Halle 7,
Stand 731

Karl-Heinz Häussler GmbH, 88499 Heiligkreuztal
Tel. 07371 / 9377-0, www.Backdorf.de

HAÜSSLER
SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.