



PRESSEINFORMATION

UNIFERM: Erfolgreicher Messeverlauf der Internorga 2016 mit positiven Rückmeldungen zu neuen Konzepten

Werne, 16.03.2016 – UNIFERM, einer der größten Backhefehersteller Europas, blickt auf ein gelungenes Messegesehen auf der Internorga, der Hamburger Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, zurück. Highlight am Messestand war die Präsentation des Konzeptes „Der PfefferSack“ mit UNIFERM Pane Adria. Das Gebäck überrascht mit seiner besonderen Beutelform und kann durch individuell gewählte Toppings als trendiges mediterranes Gebäck aufbereitet werden. Ein optischer Fixpunkt in der Gebäckauslage, bestätigten die Besucher der Messe. Auch das Konzept „Meine KuchenEcke“ hat bei Bäckern aus ganz Deutschland großen Anklang gefunden. Dabei wurden der backenden Branche kleine, feine Kuchen in attraktiven Sechseck-Backformen und aufmerksamkeitsstarker Optik als neuer Impuls für den Konditoreibereich präsentiert.

„Die Internorga war für uns eine ausgezeichnete Plattform, um bestehende Kundenbeziehungen zu vertiefen, neue Kontakte zu knüpfen und vor allem um zukunftsweisende Themen und Trends rund um das Backen zu diskutieren“, hält Wilko Quante, Geschäftsführer bei UNIFERM, eine erste Rückschau auf die diesjährige Internorga. „Diese Atmosphäre ist der optimale Rahmen, um auch unsere Produkthighlights wie z. B. unsere (Hamburger) Pfeffersäcke oder unser Konzept ‚Meine KuchenEcke‘ zu präsentieren. Mit diesen Ideen kann sich der Bäcker ein lukratives Stück aus dem großen Kuchen des Außer-Haus-Verzehrs sichern“, ergänzt Andrea Possienke, Leiterin Marketing bei UNIFERM.

Zur Internorga eine Hommage an den Norden: das Konzept „Der PfefferSack“

Bei der Entstehung des Gebäcks stand der Messeort Hamburg Pate. Es ist von einer norddeutschen Spezialität abgeleitet: Der „Große Hamburger Pfeffersack – typisch Hamburg!“. Gewürze galten zu Zeiten der Hanse als besonders wertbeständig, und Pfeffer beispielsweise wurde in den Hansestädten mit Gold aufgewogen. Er bescherte geschäftstüchtigen Kaufleuten Reichtum, aber auch den Spitznamen „Peffersäcke“. Eine Begrifflichkeit, die bis heute im Sprachgebrauch als Synonym für Erfolg und Genuss steht. Daher lag der Gedanke nahe, ein besonderes Gebäck zu entwickeln, mit dem sich Bäcker am Markt differenzieren und den Verbrauchern ein kräftiges Gebäck mit grünem Pfeffer, Olivenöl und mediterranen Gewürzen darreichen können. Hergestellt mit Weizensauerteig besticht es durch eine kräftige Kruste, eine weiche Krume mit lebhafter Krumenfarbe und eine lange Verzehrfrische.



PRESSEINFORMATION

Für diese Gebäckidee wird UNIFERM Pane Adria eingesetzt, eine mit zehn Prozent in Mehl konzentrierte Vormischung mit südländischen Gewürzen und Weizensauerteig. Durch die individuelle Wahl unterschiedlicher Toppings wie Maismehl, zerstoßene beziehungsweise ganze Pfefferkörner oder Käse bietet die Konzeptidee viele attraktive Varianten.

UNIFERM RoyalRühr – für neue Kuchenideen „mit Ecken und Kanten“

Im Gepäck für die Fachbesucher hatte das Unternehmen aus Werne zudem die neue Idee für Kuchen „mit Ecken und Kanten“, die als extra saftige Rührkuchen mit hoher Tragfähigkeit sowie langer Verzehrfrische auf der Basis von UNIFERM RoyalRühr hergestellt werden. Der Gedanke hinter der Konzeption ist, dass Bäcker und Konditoren mit den kleinen Kuchen die Möglichkeit haben, dem allgegenwärtigen Verbraucherverwunsch nach saisonalen Angeboten und kleinen Portionen Rechnung zu tragen. Gleichzeitig ist das Konzept so angelegt, dass ein großer kreativer Spielraum bei den einzelnen Betrieben gegeben ist, da bei der Auswahl des Kuchenbelags sowohl saisonale Angebote und regionale Vorlieben als auch betriebseigene Nuancen berücksichtigt werden können. UNIFERM bietet zur Einführung der kleinen Kuchen ins Backwarensortiment sieben fruchtige Sommerrezepte von Garten-Himbeere über Waldmeister bis hin zu frischer Sommer-Zitrone an. Der UNIFERM BackService steht bei der individuellen Entwicklung mit seiner Fachkompetenz beratend zur Seite.

Über UNIFERM

Die UNIFERM GmbH & Co. KG ist einer der größten Backhefehersteller in Europa. In Deutschland ist UNIFERM Marktführer für Flüssig-, Granulat- und Blockhefe. Das Produktportfolio umfasst darüber hinaus hochwertige Backzutaten für Brot, Brötchen und Feine Backwaren für die backende Branche. Kunden in Deutschland und im internationalen Umfeld profitieren von dieser einmaligen Kombination traditionsreicher Hefekompetenz und innovativem Backzutaten-Know-how. An den Produktionsstandorten Werne und Monheim sind ca. 380 Mitarbeiter beschäftigt, die einen Jahresumsatz von rund 100 Mio. Euro erzielen.



PRESSEINFORMATION

Bildmaterial

Bildmaterial steht als Download unter www.uniferm.de/presse zur Verfügung.

Bildunterschrift:



*Optisch und geschmacklich ein Hingucker: der „PfefferSack“,
gebacken mit UNIFERM Pane Adria (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)*



*Geschmack mit Ecken und Kanten bietet das Konzept „Meine Kuchen-
Ecke“ mit UNIFERM RoyalRühr (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG).*