



Auf der iba 2018 vermittelte BWT water+more den Besuchern das enorme Potenzial von Wasser für die Back-Branche. Foto: BWT water+more

So nutzt die Back-Branche das Potenzial von Wasser

BWT water+more zeigte auf der iba 2018, wie der Erfolg mit bestem Wasser gelingt

Bäcker, Konditoren, Großbäcker, Café-Inhaber und Backofen-Hersteller, die das Potenzial von Wasser für ihr Business ausschöpfen wollen, trafen am Stand von BWT water+more auf der iba 2018 in München zusammen. Der Technologieführer in der Wasseroptimierung für die Back- und Gastro-Branche zeigte, wie man Energieeffizienz, Prozessoptimierung und Qualitätsverbesserung im täglichen Betrieb erreicht. Und zwar mithilfe von bestem – optimiertem – Wasser.

„Viele Branchenteilnehmer denken ihr Business mittlerweile anders, sehen Potenziale im Betrieb, die ihnen vorher nicht präsent waren“, berichtet Torsten Schumann, Vertriebsmitarbeiter Deutschland Süd-Ost bei BWT water+more, nach der iba 2018. Tatsächlich besitzt Wasser ein großes Potenzial in Sachen Energieeffizienz, Prozessoptimierung und Qualitätsverbesserung. „Fortschrittliche Wasseroptimierung kann da eine Menge leisten und das Handling in jedem Betrieb und an allen Stellen, an denen Wasser im Einsatz ist, verbessern. Also beim Backen und Dampfgaren, beim Spülen und bei der Zubereitung von Kaffee und anderen Heißgetränken.“

Besser besseres Wasser

Der Unterschied zwischen optimiertem und nicht optimiertem Wasser ist groß: Optimiertes Wasser garantiert in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken eine störungsfreie und reproduzierbare Schwadenführung. Es sorgt beim Spülen für sauberes Geschirr und Besteck ohne Flecken und Schlieren und beim Kaffee führt es zu hervorragenden Geschmacksergebnissen – dazu lange Maschinenlaufzeiten durch effizienten Maschinenschutz. Nicht optimiertes Wasser schafft das alles nicht.

Kontakt

Dr. Frank Neuhausen

Tel: +49 (611) 58019-0

Fax: +49 (611) 58019-22

E-Mail: info@water-and-more.de

BWT water+more Deutschland GmbH
Konrad-Adenauer-Ring 13
D-65187 Wiesbaden

+49 (611) 58019-0

www.bwt-wam.com

Jedes Leitungswasser hat sein Potenzial

In München stellte BWT water+more seine fortschrittlichen Lösungen vor, die das volle Potenzial aus jedem Leitungswasser herausholen. Sie funktionieren unabhängig vom Point of Use, also der jeweiligen Leitungswasserqualität vor Ort, und kommen auch mit schwierigen Wassersituationen zurecht. Damit erhalten Anwender ein Maximum an Sicherheit im täglichen Business: mit störungsfreien, optimalen Herstellungsprozessen bei Kaffees und Backwaren, herausragender Sensorik von Heißgetränken, besten Spülergebnissen und langen Maschinenlaufzeiten mit weniger Serviceaufwand.

Damit sind dauerhaft reproduzierbare beste Ergebnisse möglich.

„Unser Allround-Filter BWT bestmax beispielsweise ist ein Topseller und millionenfach bewährt“, sagt der BWT water+more Gebietsleiter. Er verhindert Kalkablagerungen in Kaffeeautomaten und Backöfen bzw. Dampfgarern. Ein spezieller Abwehrfilter ist BWT bestprotect. Er schützt vor extrem hartnäckigem Gips. Diese Wasserfilter sind in verschiedenen Größen erhältlich und ohne zusätzlichen Aufwand dank des neuen Filterkopfs BWT besthead FLEX sofort startklar.

Ablagerungen jeder Art haben dann keine Chance mehr, die Düsen der wertvollen Maschinenteknik zu beeinträchtigen, und ermöglichen Backautomaten, störungsfrei und konstant leistungsfähig ihren Job zu machen.

Kleine Revolution, großes Interesse

Große Aufmerksamkeit hat die neue Umkehrosmose-Anlage BWT bestaqua ROC 14 in München erregt. Die kompakte Anlage eignet sich für sämtliche Betriebe – von der inhabergeführten Bäckerei bis zum Ladenbacken in größerem Stil – und alle Gastronomiekonzepte, egal ob kleines Café oder stark frequentiertes Outlet in der Shopping-Mall.

„Auch speziell für die Hersteller von Backöfen ist diese kompakte Umkehrosmose-Anlage als Problemlösung bei schwierigen Wasserverhältnissen sehr interessant. Wir wurden mehrfach mit der Bitte um Teststellungen angesprochen“, erklärt Torsten Schumann.

Kompakt, leistungsstark und überall einsetzbar

Die kompakte BWT bestaqua ROC findet Platz in der kleinsten Nische und bietet jedem Betrieb die Möglichkeit, Spülmaschinen mit reinstem Wasser zu versorgen. Frei von Kalkbildnern für beste Spülergebnisse ohne zeitaufwendiges Nachpolieren.

In Backöfen produziert BWT bestaqua ROC das richtige Wasser für optimalen Reindampf, der die störungsfreie und reproduzierbare Schwadenführung in Produktionsbacköfen und beim Ladenbacken garantiert. Das sichert Anwendern perfekt wiederholbare Backergebnisse wie einen guten Ofentrieb, die gewünschte Porenbildung der Krume sowie die geschmackliche Ausbildung und den „Crunch“ der Kruste.

In Kombination mit dem Remineralisierungsfilter BWT bestaqua COFFEE verbessert BWT bestaqua ROC den Kaffeegeschmack merklich. Eine kontrollierte, passgenaue Remineralisierung mit Magnesium und Kalzium generiert perfekt mineralisiertes und sensorisch herausragendes Wasser, in dem Kaffees ihr komplexes Geschmacksprofil ungehindert entfalten können.

Damit haben Anwender ein verlässliches Tool in der Hand, mit dem sie beste sensorische Ergebnisse immer wieder reproduzieren können. So schmecken Kaffees an jedem neuen Tag gleichbleibend lecker.

Über die BWT water+more Deutschland GmbH

Der Technologievorsprung von BWT water+more bietet optimale Voraussetzungen für den Erfolg in der HoReCa-Branche. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dämpf- und Spültechnik. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Die 1990 in Österreich gegründete BWT Gruppe ist Europas führendes Unternehmen in der Wasseraufbereitung mit mehr als 3.800 Mitarbeitern in 70 Tochter- und Beteiligungsgesellschaften.