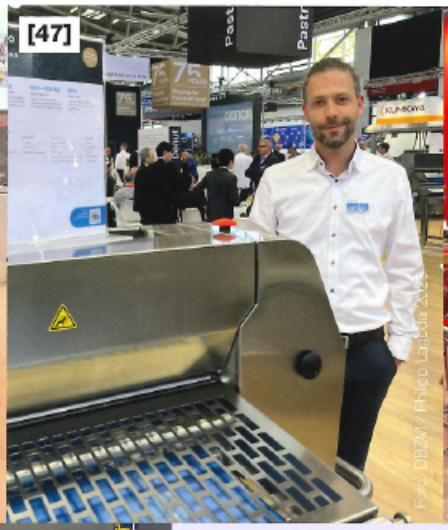

[46] Rego Herlitzius brachte mit der BS Alpha einen Brotschneider im Status des Prototyps mit nach München. Managing Director Dr. Johannes Rath präsentierte die neue Anlage. **[47]** Handwerksbäcker interessieren sich an Rondos Messestand unter anderem für die Ausrollmaschine Compass 4.0, weiß Head of Dough-how Services Alexander Weissbach. Von Maschinen für den kleinen Betrieb bis zu semi-industriellen Anlagen brachte das Schweizer Unternehmen eine ganze Bandbreite an Lösungen mit zur iba. **[48]** Sebastian Schickart fuhr mit Fragen nach München: Wollen Bäcker investieren? War die Aufteilung der Hallen speziell für das Bäckerhandwerk eine sinnvolle Entscheidung? Das Geschehen vor Ort übertraf die Erwartungen des Spezialisten für Brotschneider.

[49] Arm in Arm: DBZ-Redakteurin Kristina Bomm freute sich über ein Wiedersehen mit Marktkieker-Preisträger und Weltbäcker des Jahres 2022 Axel Schmitt. **[50]** Beim Ofenbauer Friedrich verbindet sich ein traditionelles Äußeres mit moderner Technik. In München fanden Besucher ein Ofenmodell am Stand des Sauerteigherstellers Böcker. **[51]** Kleineren Handwerksbäckereien dürfte W&K Automation wegen ihrer hier abgebildeten Hammermühlen bekannt sein. Geschäftsführer Harald Königstein versteht sein Unternehmen als Ingenieurbüro, das vornehmlich individuelle Lösungen anbietet.