

Quellwasser für die Kunden

Bereits über 250 Bäcker arbeiten mit einer Wasseroptimierungsanlage der Firma **Elisa Energiesysteme**. Nach einer gründlichen Verwirbelung sowie Leitung über Edel- und Halbedelstein, die das Wasser „nachreifen“ lassen, entsteht ein reines, natürliches Wasser mit Quellwassercharakter. Dieses Wasser verbessert die Teige sichtlich und sorgt für viel weniger Schwankungen in der Produktion.

Dieser moderne Brunnen im neu gestalteten Hauptgeschäft der Ideenbäckerei Geier weist auch auf die Wasserqualität in den Teigen hin.



Aus solch praktischen Erwägungen hat sich auch die **Ideenbäckerei Geier** aus dem österreichischen Strasshof (17 Filialen) schon vor über vier Jahren Elisa-Module in die Produktion einbauen lassen. „Die besondere Qualität in der Produktion wollten wir jetzt auch den Kunden sichtbar machen“, erzählt die Unternehmerin **Erika Geier**, die den Familienbetrieb gemeinsam mit Ehemann **Gerald Geier** führt. Die Zeit dafür

war gekommen, als das Stammhaus im vergangenen Jahr neu eingerichtet wurde. In zwei Glassäulen spielt dort jetzt das Wasser zwischen Edelsteinen. „Das sieht sensationell aus“, findet Elisa-Wasserforscher **Gebhard Bader**, besser bekannt als Gebado. Erika Geier bestätigt die Wirkung: „Kinder stehen ganz fasziniert davor und wenn ich etwas darüber erzähle, kommen gleich zwei bis drei Leute dazu.“ Im Übrigen erläutert ein Plexiglasschild neben den Glassäulen unter der Überschrift „Das Geheimnis der Wasserwirbel“ das System.

Jeder Gast kann sich an dieser attraktiven „Quelle“ nach Belieben Trinkwasser zapfen. Somit dienen die Schausäulen gleich drei guten Zwecken: Sie bieten einen prima Zusatzservice für die Kunden, sind optisch schön und sie sprechen ganz anschaulich für die besondere Sorgfalt, die Familie Geier ihrer Rohstoffqualität widmet. Übrigens ersetzen die Glassäulen nicht das (weniger dekorative) „echte“ ElisaQuellWasserModul, das hinter den Kulissen eingebaut wurde. Auf einen ganz praktischen Nutzen des wartungsfreien Systems in den Filialen weist der Wasserforscher Gebado hin: „Die Wirkung bei der Kalkprophylaxe ist erstaunlich.“

Info: Info: baeckerei@geier.at, www.wasserforschung.de

ULMER - KEMO

Die Softwareexperten für Bäckereien.



Unsere Erfahrung - Ihr Erfolg !

- ▶ Warenwirtschaft
- ▶ Kassensysteme/POS-TOUCH
- ▶ Filialkontrolle/Snackkontrolle
- ▶ LOGI das Warenverteilungssystem
- ▶ Retourenoptimierung
- ▶ Vorproduktionsplanung
- ▶ Preisschilder
- ▶ Deklaration/Nährwert
- ▶ Personalzeiterfassung
- ▶ Personaleinsatzplanung

Wir freuen uns, auf Ihren Besuch!
INTERNORGA 2008 Halle B6 Stand B6.105



Ulmer-Kemo GmbH & Co. KG Tel. 0 72 46/70 61-10 www.ulmer-kemo.de
Daimlerstr. 27 - 76316 Malsch Fax 0 72 46/70 61-11 info@ulmer-kemo.de

Natürliche Sauerteige & Vorteige für natürliches Aroma



Für schmackhafte
Bio-Backwaren



Weizen

Roggen

Dinkel

Ernst Böcker GmbH & Co. KG Tel. (0571) 8 37 99-0
Ringstraße 55-57 Fax (0571) 8 37 99-20
D-32427 Minden www.sauerteig.de



BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist