M E D I A N E W S

Großbottwar, 18. August 2026

Südback – 24. bis 27. Oktober 2026 – Messe Stuttgart (Halle 8, Stand B29)

Discover the Place to (h)eat: WIESHEU Group stellt auf südback Neuheiten für frischen, heißen Genuss vor

Die WIESHEU Group lädt zur südback (Halle 8, Stand B29) auf ihren „Place to (h)eat“ ein. Das Wortspiel verbindet frischen Genuss mit der Technik dahinter – sei es in der Traditionsbäckerei, im Backshop am Flughafen, im Convenience Store oder im Food Court des Einkaufszentrums. Im Fokus stehen dabei frische Backwaren ebenso wie heiße (Ready-to-go-)Speisen, vom Brotsnack bis zum Tellergericht. „In Stuttgart kommen alle unsere Kundengruppen zusammen. Darunter sind Handwerksbäcker, Filialisten mit unterschiedlichem Produktfokus und Gastronomiebetriebe. Sie alle beschäftigen ähnliche Fragen, zum Beispiel zum optimalen Personaleinsatz, zur Wirtschaftlichkeit oder zu den gestiegenen Ansprüchen an Frische, Schnelligkeit und Vielfalt. Genau dafür haben wir auf der südback Neuheiten und Konzepte im Gepäck“, so Marcus Gansloser, CEO von WIESHEU. Ein Highlight darunter ist der Premium Mini-Stikkenofen COMET 05.8 von WACHTEL. In Stuttgart präsentiert sich der kompakte Ofenklassiker in einer umfassend weiterentwickelten Version, die Technologien des ATLAS mit an Bord hat und höchste Backwarenqualität sowie Komfort auch in kleine Backstuben und Ladengeschäfte bringt. Der Stikkenofen ATLAS von WACHTEL bekommt ebenfalls ein Upgrade: Das Automatisierungskonzept „hi, bread mini“ für den Ladenbackofen WIESHEU Dibas blue2 entlastet jetzt als „hi, bread for ATLAS“ auch das Personal in der Bäckereiproduktion. Darüber hinaus präsentiert Atollspeed die neue Highspeed-Ofengeneration Atollspeed 301 mit neuen Features, smartem Zubehör und Vernetzung. Über die cloudbasierte Plattform CloudEA-TS können Backprogramme und Rezepte künftig zentral angelegt und an einzelne Geräte oder ganze Filialnetze übertragen werden. Von Geschmack und Qualität der Endprodukte kann sich das Fachpublikum an verschiedenen Live-Stationen selbst überzeugen – Beratung durch die Back-, Snack- und Gastroexperten inklusive.

WACHTEL COMET 05.8 bringt ATLAS-Technologie in die kompakte Klasse
Der Stikkenofen COMET gehört zu den Klassikern im WACHTEL Programm und kehrt in einer rundum überarbeiteten Generation zurück. Als COMET 05.8 verbindet er die bewährte Kompaktheit des Premium Mini-Stikkenofens mit zentralen Technologie-Highlights des ATLAS. Die kompakte Bauweise des COMET ist konsequent auf den Alltag in kleinen Backstuben oder Ladengeschäften ausgelegt. Zehn Bleche im Format 600 x 800 Millimeter, alternativ 20 Bleche im Format 600 x 400 Millimeter, ergeben 4,8 Quadratmeter Backfläche auf gerade einmal 1,9 Quadratmeter Stellfläche. Damit erreicht der Ofen auch Betriebe, die mit kleinen Blechen arbeiten. Aus dem ATLAS übernimmt der COMET 05.8 die Kaskadenbeschwadung, die im Umluftstrom des Ofens erwärmt wird. Dazu kommt ein zusätzlicher, aktiv beheizter Schwadenkasten im Unterbau. Weil dieser unabhängig von der Backraumtemperatur arbeitet, liefert er auch bei niedrigen Temperaturen kräftigen Schwaden und hält die Backqualität Schuss auf Schuss konstant. Ebenfalls aus dem

ATLAS stammt die aktive Frischluftzuführung. Sie entschwadet die Backkammer kontrolliert über Überdruck und senkt beim Wechsel auf Produkte mit niedrigerem Temperaturbedarf die Temperatur, ohne dass die Tür geöffnet und anschließend energieaufwendig nachgeheizt werden muss. Das spart Energie und verkürzt den Produktwechsel. Darüber hinaus lässt sich der weiterentwickelte Premium Mini-Stikkenofen schneller reinigen und ist wartungsfreundlicher aufgebaut, was Installation und Service beschleunigt. Bedient wird er intuitiv über die IQ-TOUCH-Steuerung. Mit dem ENERGY MANAGER haben Bäcker zudem die Verbrauchskosten im Blick. Unterm Strich zielen alle Weiterentwicklungen des COMET auf mehr Wirtschaftlichkeit im täglichen Einsatz.

„hi, bread for ATLAS“ übernimmt den Ofen, nicht das Handwerk

Automatisierung im Handwerk ist kein Widerspruch, wenn sie an der richtigen Stelle ansetzt. Wagen fahren, Türen öffnen, Bleche einschieben und wieder entnehmen, das ist körperlich anstrengend, wiederholt sich und bindet Fachkräfte an den Ofen, die anderswo gebraucht werden. Genau hier setzt „hi, bread for ATLAS“ an. „Für unser Point-of-Sale-Automatisierungskonzept „hi, bread mini“ haben wir viel positives Feedback aus dem Markt erhalten. In Stuttgart präsentieren wir es jetzt erstmals als „hi, bread for ATLAS“ für den Stikkenofen von WACHTEL und bringen Automatisierung damit auch in die Produktion“, so Gansloser. Bei „hi, bread for ATLAS“ beschickt der Bäcker die Stikkenwagen und bringt sie in das System ein, alles Weitere läuft automatisch. Eine KI-gestützte Prozesslogik erkennt die vorbereiteten Backwaren und steuert den weiteren Ablauf selbstständig. Das System wählt das passende Backprogramm, heizt vor, öffnet die Tür, fährt den Wagen ein und schiebt ihn nach Ablauf der Backzeit in eine freie Parkposition. Das sorgt für ein konstantes Ergebnis und hohe Backwarenqualität, auch in stressigen Situationen. Werden Gärschrank und Tiefkühlzelle eingebunden, kann der komplette Prozess auch ohne manuelle Interaktion ablaufen.

Atollspeed AS301 geht in die Cloud

Mit dem Atollspeed AS301 hat die Gruppe außerdem die jüngste Generation ihrer Highspeed-Öfen in Stuttgart im Gepäck. Die Kombination aus Aufprallhitze und Mikrowelle bereitet nicht nur Snacks zu, sondern komplette Gerichte, vom Frühstücksomelette über den Burger bis zum Gulasch, und das in Sekunden oder wenigen Minuten. Neu in Stuttgart an Bord ist die Vernetzung: Über die cloudbasierte Plattform CloudEA-TS verwalten Betreiber ihre gesamte Geräteflotte, behalten den Status jedes Ofens im Blick und legen passende Nutzerrollen an. Backprogramme, Produktgruppen und komplette Programm-Sets entstehen im Editor und können von dort gezielt an einzelne Geräte oder alle Filialen verteilt werden. Ergänzende Bedienhinweise, beispielsweise zum Wenden von Pommes oder anderen Arbeitsschritten, werden direkt am Gerät angezeigt und unterstützen eine sichere und standardisierte Zubereitung – insbesondere in Betrieben mit häufig wechselndem Personal. Neben der bewährten Highspeed-Technologie wartet der AS301 mit neuen Features für mehr Sicherheit, Langlebigkeit und Bedienkomfort auf. Dazu gehören eine optimierte Backkammer, ein neuer Gargutträger und eine Türsicherung für den laufenden Betrieb. Der neue Edelstahlgriff ist nicht nur optisch, sondern auch haptisch und hygienisch ein Highlight. Zudem schafft die optionale Reling mit Schutzmatte Stauraum und integriert den Atollspeed noch besser in die Einrichtung.

Bildmaterial steht Ihnen in unserem Mediacenter press-n-relations.mediamid.com zur Verfügung. Suchbegriff: „WIH-suedback-2026“

Weitere Informationen:
WIESHEU GmbH
Julia Rümmele-Hauser
Leitung Marketing & Communications
Schleifwiesenstraße 27
71723 Großbottwar
Telefon +49 7148 1629 - 116
julia.ruemmele@wiesheu.de
www.wiesheu.de

Press'n'Relations GmbH
Magirus-Deutz-Straße 14, 89077 Ulm
www.press-n-relations.de
Nataša Forstner
T: +49 731 146 156-77 bzw. M: +49 163 579 02 57
nfo@press-n-relations.de
Nina von Imhoff
T: +49 30 577 003 25 bzw. M: +49 163 334 52 45
nvi@press-n-relations.de

Über die WIESHEU Group

Seit 2023 agieren die Unternehmen WIESHEU GmbH, WACHTEL ABT GmbH, Atollspeed Europe GmbH, WINNOVATION GmbH und CoBa AfterSales GmbH als Expertengruppe rund um das Thema professionelles Backen. Mit der gebündelten Kraft aus mehr als 150 Jahren Markt- und Technologiekompetenz steht die Unternehmensgruppe für die Entwicklung, den Vertrieb und den Service von innovativem, professionellem Bäckereiequipment – vom Kiosk über die Bäckerei und die handwerkliche Produktion bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Mit jährlich mehr als 10.000 Backöfen „made in Germany“ sind die Unternehmen international aufgestellt und unterstützen backende Betriebe mit ihrem Produkt- und Dienstleistungsspektrum dabei, ihren Kunden Backwaren in höchster Qualität anzubieten.

www.wiesheu.de
www.wachtel.de
www.atollspeed.eu
www.winnovation-gmbh.de
www.coba-aftersales.com