



Platz für individuelle Kundenberatung
und Veranstaltungen

BAKING CENTER

Eröffnung des Backzentrums – Brot-Erlebnistag

► Seite 1 und 2

COMPANY

Filius Tattoo Challenge –
Kunden-Betreuung –
Neue Website – Radiobei-
trag – Facebook – YouTube

► Seite 2 bis 5

ENGINEERING & MACHINES

Donut Anlage – INUS
Steuerung – Quadro RelaxS
– CleanTec Philosophie

► Seite 5 bis 8

EDUCATION

Berufemesse –
MINTrelation

► Seite 8

BACKZENTRUM

Neues Backzentrum

Mit allen Sinnen erleben!

Mit dem Motto ›Erleben Sie die Welt der Backwaren mit allen Sinnen‹ eröffnet WP Kemper das neue Demozentrum mit einem Sommerfest der Belegschaft.

Nach über einjähriger Bauzeit in der ehemaligen Blechschlosserei ist das Backzentrum jetzt ausgestattet wie eine professionelle Backstube und bietet den perfekten Rahmen für Tests, Demos, Seminare und Veranstaltungen. Treu dem ›think process‹ Gedanken der WP BAKERYGROUP bietet das Backzentrum den kompletten Prozess der Backwarenerstellung. Vom Kneten bis zum Ladenbackofen wird auf einer Auswahl an Produkten der gesamten WP BAKERYGROUP gearbeitet. Ein Team von erfahrenen Backmeistern arbeitet gemeinsam mit Ihnen und Ihren Teigen in entspannter Atmosphäre auf Brötchen- oder Brotanlagen, Teigteilern oder Knetern.

Große Eröffnungsfeier der Belegschaft Mit Live Backen, Hüpfburg, Ponyreiten und Grillen feierte die gesamte Belegschaft von WP Kemper die Eröffnung des Backzentrums. Trotz verregnetem Sommer spielte das Wetter mit, so dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen ereignisreichen Tag verbrachten. Für besonderes Interesse sorgte das Backmeisterteam, das an den WP Kemper Anlagen live demonstrierte, wie Brot, Brötchen und andere Köstlichkeiten hergestellt werden.

Umfangreiches Veranstaltungsprogramm »Neben individuellen Besuchen und Tests finden im Backzentrum regelmäßige Veranstaltungen und Seminare statt, wie z. B. ein Brot-Erlebnis-

oder Handwerkstag«, so ANSGAR VON GARREL, Leiter Marketing & Backzentrum, zum Programm, das WP Kemper seinen Kunden im Backzentrum bietet.

Fordern Sie gleich Ihren persönlichen Veranstaltungskalender an und planen Sie mit uns Ihren Besuch im WP Kemper Backzentrum!



Live Baking und Kinderbacken sorgen für großes Interesse

BAKING CENTER

New Baking Center

Experience with all senses!

With the slogan "Experience the world of bakery products with all senses", WP Kemper opens its new demo center with a summer party with the employees.

After over one year construction time in the former metalworking area, the Baking Center is now equipped like a professional bakery and offers the perfect location for test, demonstrations, seminars and events. According to the "think process" principle of the WP BAKERYGROUP, the Baking Center offers the complete process of bakery product production. From mixer to shop baking, a selection of products

from the whole WP BAKERYGROUP is displayed. A team of experienced master bakers works together with you and your dough in a relaxed atmosphere at roll- and bread lines, dough dividers or mixers.

Great opening party of the employees With live baking, inflatable jumping castle, pony riding and barbeque, the whole staff of WP Kemper celebrated the opening of the baking center. Despite a rainy summer, the weather cooperated, so that the employees spent an event- and joyful day. The master baker team created a point of high interest with their live demonstration of roll- and bread production.

Extensive set of events "Besides individual visits and test, regular events and seminars take place at the baking center, such as the bread- or artisan day", says ANSGAR VON GARREL, Manager Marketing & Baking Center about the program that WP Kemper offers to their customers in the WP Kemper Baking Center.

Get your personal event calendar now and plan your visit to the Baking Center with us!

EMIL KEMPER GMBH

Lange Straße 8 – 10, 33397 Rietberg, Germany

T +49 (0) 5244 . 402-0

F +49 (0) 5244 . 402-220

info@emil-kemper.de

www.facebook.com / WPKemper

www.youtube.com / user / WPKemper1



BACKZENTRUM

Brot-Erlebnistag bei WP Kemper

Am 31. August 2011 lud WP Kemper interessierte Kunden ins Backzentrum zum Brot-Erlebnistag nach Rietberg ein.

Die Besucher konnten sich in einem direkten Vergleichstest zwischen Spiralkneter, Hubkneter und Kneter mit speziellem Brotwerkzeug überzeugen, warum das patentierte Knetwerkzeug von WP Kemper mehr als eine Alternative zur Hub- oder Spiralknetung ist.

Vergleich von Knettechnologien In einem interessanten Vortrag zeigte Gebietsverkaufsleiter HANS-PETER HETKAMP die Notwendigkeit auf, sich durch Qualität der Produkte vom Wettbewerb abzusetzen.

Ganzheitliche Philosophie Nicht nur die Aufarbeitung der verschiedenen Brotsorten stieß auf großes Interesse, sondern vor allem die ganzheitliche Philosophie im Backzentrum. Nur wer den Gesamtprozess beherrscht, kann sich durch Qualität unterscheiden. Deswegen stellt WP Kemper – als Teil der WP BAKERY-GROUP – im Backzentrum den gesamten Prozess der Backwarenherstellung dar.



Interessiertes Fachpublikum bei der Vorführung der WP Kemper Brotanlagen

Teil von Veranstaltungsreihe Der Brot-Erlebnistag ist Teil einer Reihe von Veranstaltungen, zu denen WP Kemper ins Backzentrum einlädt.

Fotos und der Film zum Brot-Erlebnistag können auf der WP Kemper Facebook Seite abgerufen oder direkt bei Herrn ANSGAR VON GARREL angefragt werden.

BAKING CENTER

Bread-Day at WP Kemper

WP Kemper invited customers to experience a day around bread in the Baking Center in Rietberg on August 31st 2011.

Comparison of mixing technologies Sales Manager HANS-PETER HETKAMP pointed out in an interesting presentation how important it is to distinguish yourself from competition by the quality of the products.

Integrated approach Not only had the processing of diverse types of bread drawn big interest, but also the integral philosophy of the Baking Center. Only bakers who control the whole process can differ by quality. That is why WP Kemper – as a part of the WP BAKERYGROUP – presents the entire process of making bakery products in its Baking Center.

Part of series of events The Bread-Day is part of various events that take place in the WP Kemper Baking Center.

Photos and a video of the Bread-Day can be accessed on the WP Kemper Facebook page or can be directly requested at Mr. ANSGAR VON GARREL.



UNTERNEHMEN

Filius Tattoo Challenge: and the winner is ...

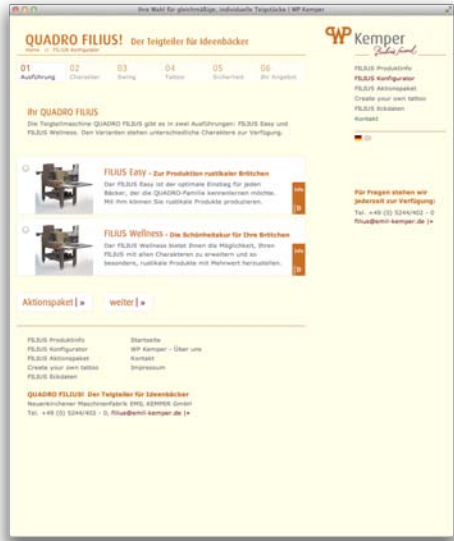
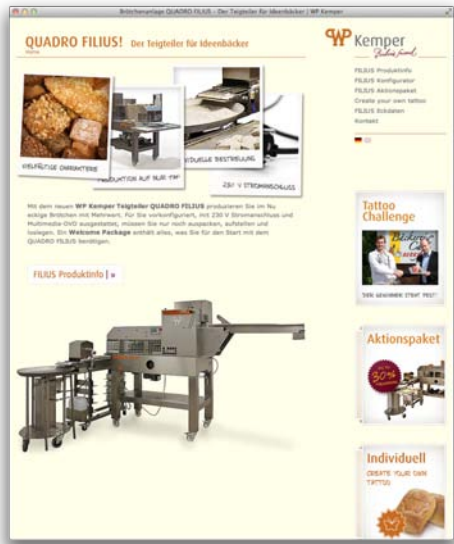
Im letzten Jahr feierte die Quadro Filius Website von WP Kemper (www.quadrofilius.de) Weltpremiere. Auf der Website wurde eine völlig neue Art von Marketing betrieben: Interessenten können sich in wenigen Schritten eine individuell zugeschnittene Brötchenanlage konfigurieren.

Eigene Brötchenanlage konfigurieren Der enorme Zuspruch für den Online-Auftritt des 'Teigteilers für Ideenbäcker' drückte sich nicht nur im Traffic auf der Seite aus, sondern auch in der regen Teilnahme an der 'WP Kemper Tattoo Challenge':

Tattoo Challenge kürt bestes Brötchenmotiv Kreative Bäcker konnten ihr persönliches Stüpflemotiv hochladen und so die Chance haben, einen persönlichen Handstüpfel mit eigenem Motiv zu gewinnen.

Gewinner aus Österreich Nach Ablauf der Einsendephase musste sich die Jury zwischen vielen kreativen Vorschlägen auf einen Gewinner einigen: Berkmann GmbH & Co. KG aus Hittisau. Inhaber JOE BERKMANN punktete mit seinem eigenen Logo der Bäckerei, einem stilisierten, humorvollen Brot. Künftig kann Bäckerei Berkmann seinen Kunden absolut einzigartige Brötchen mit eigenem 'tätowiertem' Motiv anbieten, die garantiert niemand anderes hat.

Jeder kann sein Motiv einsenden Für Interessenten besteht auch weiterhin die Möglichkeit, das eigene Motiv auf Umsetzbarkeit eines Handstüpfers zu prüfen. Gehen Sie dazu einfach auf www.quadrofilius.de und laden Sie im Bereich 'Create your own tattoo' Ihren Entwurf hoch. Zusätzlich finden Sie noch viele weitere interessante Informationen zum 'Teigteiler für Ideenbäcker'.



Last year WP Kemper celebrated the world premiere of its new Quadro Filius website (www.quadrofilius.com), which shows a complete new way of marketing: Interested visitors can configure their individual roll line within a few steps.



among the many creative transmittals: Bakery Berkmann GmbH & Co. KG from Hittisau, Austria was the winner. Owner JOE BERKMANN scored with his own logo of the bakery: a stylized, funny bread. In the future, Bakery Berkmann can offer their customers absolutely unique rolls with their own "tattooed" pattern, which – under guarantee – nobody else can offer.

Configure your personal roll line The focus is not on technical details but rather on the baker's product range. The huge popularity of the website about the "dough divider for the creative baker" was not just shown by the amount of visitors but also by the high participation in the "WP Kemper Tattoo Challenge". Here, bakers could be creative and design their own stamp pattern. Only the ones that have creative ideas again and again stay interesting for their customers. WP Kemper is aware of this and developed with its youngest member of the Quadro family a dough divider that allows exactly this baker's creativity.

Tattoo Challenge offers prize for best roll motive The participants of the "WP Kemper Tattoo Challenge" get the chance to win a personal stamp with their specially designed pattern.

Winner from Austria After closing of the competition, the Jury had to choose a winner

Everybody can try their own pattern Interested visitors still have the opportunity to check



their own pattern for production. Just visit the WPKemper Quadro Filius website at www.quadrofilius.com and upload your proposal in the "Create your own tattoo" area. Furthermore you find more interesting information about the "dough divider for the creative baker".

UNTERNEHMEN

Alles dreht sich um den Kunden – die WP Kemper Kunden-Betreuung

Bei der WP Kemper Kunden-Betreuung steht der Kunde immer im Mittelpunkt. Lars Gey, Leiter Kunden-Betreuung und sein Team kümmern sich um Sie, und das 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Lernen Sie die einzelnen Bereiche der Kunden-Betreuung kennen:

Neumontage Die Kunden-Betreuung fängt für uns schon bei der Neumontage Ihrer Anlage an: Nach der Installation durch unsere Service-Techniker schulen wir Sie und Ihre Mitarbeiter vor Ort und/oder bei uns in Rietberg. Profitieren Sie von professionellen Inbetriebnahmen und regelmäßigen Updates.

Vorbeugung Erst zu reagieren, wenn ein Problem auftaucht, ist für uns zu spät. Wir wollen mit Ihnen gemeinsam pro-aktive Vorbeugung gestalten: mit individuellen Service-Vereinbarungen (Wartungen, Serviceline Premium Status, definierte Reaktionszeiten, etc.), Backmeisterschulungen und Ersatzteil-Paketen betreiben wir Prävention statt reaktivem Handeln.

Service & Teile Wir sind immer für Sie erreichbar. 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag. Sie erhalten kompetente Telefonbetreuung rund um die Uhr. Wir minimieren potentielle Standzeiten für Sie durch Fernwartung und die Bereitstellung von Original Werks-Ersatzteilen.

Administration Mit einer schlanken und effizienten Organisation unserer Auftragsabwicklung von Angebot über Versand und Tracking oder Rechnungsstellung stellen wir sicher, dass Ihr Anliegen schnellstmöglich bearbeitet wird. In jeder Phase Ihres Auftrages beraten wir Sie gerne. Sprechen Sie uns an!

Gebrauchtmachines Unsere Gebrauchtmachines sind die besten Gebrauchtmachines von Kemper. Qualitätsmachines, werksüberholt und werksgeprüft mit 6 Monaten Gewährleistung.

Fokus Service-Vereinbarungen – eine Erfolgsgeschichte »Bei WP Kemper fängt die Kunden-Betreuung nicht erst im Störfall an, sondern schon weit vor der eigentlichen Installation der Anlage beim Kunden.« So beschreibt LARS GEY – Leiter Kunden-Betreuung – die Philosophie von WP Kemper. Durch eine gemeinsame Planung von Schulungen, präventiven Wartungsmaßnahmen und regelmäßigen Checkups begleitet WP Kemper zusammen mit dem Kunden seine Anlage über den gesamten Lebenszyklus.

Kunden-Betreuung fängt schon weit vor Installation an Mit Hilfe von Service – Vereinbarungen, die individuell mit dem Kunden festgelegt werden, lassen sich Wartungsintervalle, Einsatzpauschalen oder Schulungsinhalte genau festhalten und planen. Der Kunde profitiert von einem speziellen, auf ihn und seine Anlage zugeschnittenen Service-Programm. Durch den regelmäßigen Kontakt zwischen Kunde und Kunden-Betreuung wird die Gefahr von Maschinendefekten- und

Stillständen drastisch reduziert. Durch die regelmäßigen Gespräche mit qualifizierten WP Kemper Mitarbeitern ist der Kunde stets auf dem aktuellsten Wissenstand von Technik und Bedienung.

Geplante Wartungen Nicht nur technisch bietet eine Service-Vereinbarung große Vorteile: Wartungen und Arbeiten an Maschinen können geplant werden und behindern somit nicht die laufende Produktion. Die Planbar-



“At WP Kemper, Customer Care does not only begin in case of breakdown but already far ahead of the actual installation of the machine at the customer’s site.”

LARS GEY – Manager Customer Care

keit von Einsätzen und Schulungen bietet somit höchste Flexibilität für jeden Kunden.

Wachsender Erfolg von Service-Vereinbarungen WP Kemper freut sich über den wachsenden Erfolg und die steigende Anzahl an Service-Vereinbarungen. Aktuell konnte WP Kemper einen Zuwachs von 23% im Vergleich zu 2009 verzeichnen.

WP SERVICELINE24

T +49 (0) 5244 . 402-0 | F +49 (0) 1805 . 777322
serviceline-kemper@wpbakeryservice.de

(14 Cent / Min. aus dem dt. Festnetz / max. 42 Cent / Min. aus dem Mobilfunknetz)

COMPANY

Everything evolves around the customer – the WP Kemper Customer-Care

At the WP Kemper Customer-Care, the customer is always the center of attention. Lars Gey, Manager Customer-Care and his Team take care of you, 24 hours a day, 365 days a year. Get to know the different areas of the Customer-Care Department:

Installation For us, Customer Care already starts at the installation of your machine: After qualification by our service-technicians,

fit from competent telephone support around the clock. We minimize potential down time for you by remote control and original spare parts from manufacturer.



Das Team der Kunden-Betreuung ist immer für Sie da

Administration We ensure quick response to your request by a slim and efficient order processing organization. Regardless if your request is about quotation, shipping, tracking or invoice. We are happy to advise you. Just let us know.

Used machines Our used machines are the best used machines from Kemper. Quality machines, reconditioned and checked by manufacturer with six months warranty.

Focus on Service Contracts – a success story “At WP Kemper, Customer Care does not only begin in case of breakdown but already far ahead of the actual installation of the machine at the customer’s site.” That is how LARS GEY – Manager Customer Care – describes the philosophy of WP Kemper. With planning of training, preventive maintenance procedures or regular checkups, WP Kemper follows the customer and his machine throughout the complete life cycle.

Customer-Care starts already far ahead of installation With the help of service contracts, which are individually designed together with the customer, maintenance intervals, job lump sums or training intervals can be precisely defined and scheduled.

The customer benefits from a special service program which customized to him and his machine. Because of the regular contact between customer and Customer Care the danger of machine breakdowns and down times is drastically reduced. Constant conversations with qualified WP Kemper personnel help the customer to always stay on the highest level of technical and operational knowledge.

Scheduled maintenance Not only technically, a service contract offers great advantages: maintenance and jobs on the machine can be scheduled and therefore do not hinder the running production. In the end, the ability to plan and schedule service jobs and trainings offer highest flexibility to the customer.

Growing success of maintenance contracts WP Kemper is pleased about the growing success and the rising number of service contracts. Currently, WP Kemper notes an increase of 23% in comparison to 2009.

we train you and your personnel on site and/or at our factory in Rietberg, Germany. Benefit from standardized qualifications and regular updates.

Prevention To react when the problem already exists is too late for us. Together with you, we want to create pro-active prevention by individual service-contracts (maintenance, serviceline premium status, defined reaction times etc.), master baker coaching and spare part packages. Let’s do prevention instead of being reactive!

Service & Parts We are always there for you. 365 days a year, 24 hours a day. You can bene-

UNTERNEHMEN

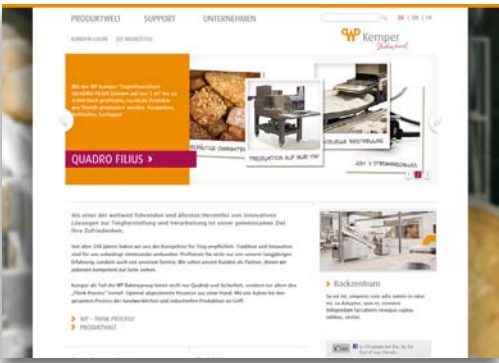
Neue WP Kemper Website

Zur Südback Messe vom 22. bis 25. Oktober 2011 in Stuttgart stellt WP Kemper die neue Unternehmensseite vor.

Dialog mit dem Kunden Ab 22. Oktober erscheint WP Kemper Online in einem neuen, frischen Gewand. Unter www.wpkemper.de können Nutzer die Welt der Bäckereimaschinen auf eine völlig neue Art erleben.

Bäckereimaschinen auf eine neue Art erleben Die Menüführung einfach und intuitiv gehalten. Inhalte sind klar strukturiert für den Nutzer aufbereitet. Statt Überfrachtung von Informationen sind Produkte einfach zu finden, Argumente übersichtlich dargestellt.

Einfache und intuitive Menüführung WP Kemper setzt mit der neuen Website auf den Dialog mit dem Kunden. Mit leicht auszufüllenden Kontaktfeldern, Verlinkungen zu Facebook und YouTube oder dem Hinweis auf vielleicht passende Produkte sind viele Elemente inter-

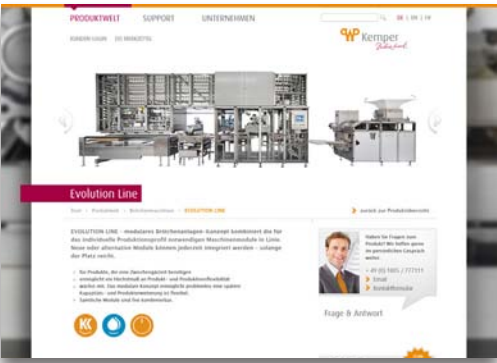


aktiv und rufen den Nutzer auf, in Dialog mit WP Kemper zu treten. Termine zum Besuch des Backzentrums können z.B. Online vereinbart werden und somit das Erlebnis des Kunden weiter ins Unternehmen getragen werden. Durch aktuelle Mitteilungen und Inhalte bietet WP Kemper auch Online dem Kunden einen Mehrwert.

COMPANY

New WP Kemper website

At the "Suedback" Exhibition from October 22nd to 25th 2011, WP Kemper will present the new corporate website.



Dialogue with the customer From October 22nd, WP Kemper appears online in a new fresh look. At www.wpkemper.com, users can experience the world of bakery machines in a complete new way.

Experience bakery machines in a new way The menu is easy and intuitive to operate. Content is clearly structured and organized for the user. Instead of information overflow, products are easy to find, arguments are displayed well-arranged.



Easy and intuitive menu With the new website, WP Kemper sets priorities to interact with the customer. With easy to fill out contact boxes, links to Facebook and YouTube or the suggestion of products of interest, several elements are interactive and call for action and dialog between the customer and WP Kemper. Dates for visiting the baking center can be fixed online and therefore the customer experience can be extended from the website into the company. With up to date news and content, WP Kemper also offers online an added value to the customer.

WP Kemper macht Radio

Mit der Aktion ›Starke Region – starke Unternehmen made im Kreis Gütersloh‹ stellt der Lokalsender Radio Gütersloh regelmäßig Unternehmen aus dem Kreis Gütersloh vor, die sich durch starke Wirtschaftsleistung und Produktqualität auszeichnen.



Auf www.radioguetersloh.de und im WP Kemper YouTube Kanal finden Sie den Beitrag über WP Kemper mit begleitendem Bericht.

WP Kemper makes radio

The series "Starke Region – starke Unternehmen made im Kreis Gütersloh" (strong region – strong companies made in the Guetersloh area) by the local radio station "Radio Guetersloh" presents companies with a strong economic performance and a high product quality from the Guetersloh area.

Now WP Kemper invited the reporters of Radio Guetersloh. The managing directors ADRIAN VAN DILLEN and BERND OTTE welcomed the radio team in the factory in Rietberg and explained the range of products which are globally distributed.

You find the report with a corresponding story about WP Kemper on www.radioguetersloh.de or at the WP Kemper Youtube channel.

WP Kemper bei facebook

Ab sofort können sich Kunden, Partner und Freunde von WP Kemper auf der neuen Facebook Seite über Produkte, Veranstaltungen und Neuigkeiten informieren

Unter www.facebook.com/WPKemper wird z.B. das neue Hygienekonzept *CleanTec* vorgestellt oder zu Veranstaltungen im neuen Backzentrum eingeladen.

Unternehmensnachrichten Live verfolgen Durch das Klicken auf den ›Gefällt mir‹ Button erhalten Sie automatisch allen Neuigkeiten rund um WP Kemper. Auch Kommentare zu Bildern, Veranstaltungen oder Filmen können abgegeben werden.

Wichtiges Kommunikationsmittel »Mit fast einer Milliarde Nutzern ist Facebook für uns ein wichtiges Kommunikationsmittel,



was wir weiter ausbauen wollen«, so BERND OTTE, Kaufmännischer Geschäftsführer von WP Kemper.

WP Kemper on facebook

From now on, customers, partners and friends of WP Kemper can inform themselves about products, events and news on the new Facebook page

Unter www.facebook.com/WPKemper, e.g. the new hygiene concept *CleanTec* is presented or events in the new Baking Center are announced.

Follow company news live By clicking on the "I like" button, users automatically get all news around WP Kemper. Also comments to pictures, events of films can be made.

Important communication tool "With almost a billion users worldwide, Facebook is an important communication tool, which we plan to further use", says BERND OTTE, Commercial Director of WP Kemper.



WP Kemper von zu Hause erleben

Auf dem neuen Youtube Kanal von WP Kemper können Sie die Welt der Bäckereimaschinen auch von zu Hause erleben.

Bäckereimaschinen von zu Hause erleben Wie ist ein *Imperator* Brotteigteiler am besten zu reinigen? Wie erfolgt eigentlich die Verarbeitung von Teiglingen im Rund- und Langwirker *Superba Compact*? Warum ist das WP Kemper Brotwerkzeug mehr als eine Alternative zum Hubkneteter?

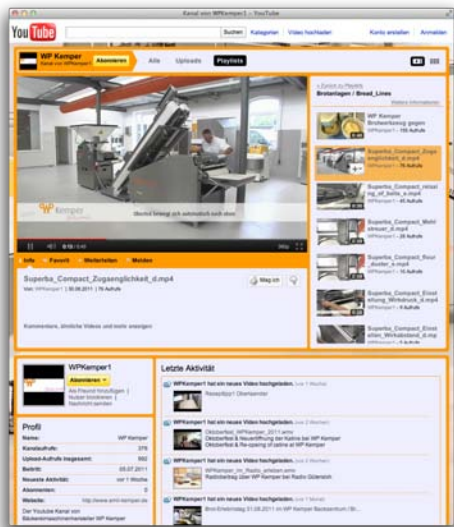
Noch nie gesehene Aufnahmen Klicken Sie auf den WP Kemper YouTube Kanal unter <http://www.youtube.com/user/WPKemper1> und finden Sie Antworten auf diese und viele andere Fragen. Sehen Sie hochauflösende Aufnahmen von Anlagen, Veranstaltungen oder Reinigungstipps, wie Sie es vorher noch nie gesehen haben.

Mit einem Klick immer auf dem Laufenden bleiben Durch einen Klick auf »Abonnieren« sind Sie regelmäßig auf dem Laufenden, wenn ein neuer Film von WP Kemper verfügbar ist.

Auf Wunsch können auch Kopien der Filme auf DVD versendet werden Durch den YouTube Kanal von WP Kemper können sich interessierte Kunden rund um den Globus unmittelbar ein Bild von WP Kemper, dem Backzentrum und Produktionsanlagen machen.

Experience WP Kemper from home

On the new Youtube channel from WP Kemper, you can experience the world of bakery machines also from your living room.



Never seen images Just click on the WP Kemper YouTube channel at <http://www.youtube.com/user/WPKemper1> and find answers to these and many more questions. See high definition films of machines, events and cleaning tips, as you have never seen before.

Stay informed with only one click By clicking the "subscribe" button, you stay informed when a new film from WP Kemper is available.

On request, copies of the films are available directly from WP Kemper With the YouTube channel from WP Kemper, interested customers from around the world can get an immediate impression of WP Kemper, the baking center and the machines.

Experience bakery machines from home What is the best way to clean the bread dough divider *Imperator*? How does a round- and long-moulder work exactly? Why is the WP Kemper Bread Tool more than an alternative to the hydraulic mixer?

ANLAGEN & MASCHINEN Gesündere Donuts mit WP Kemper



“When setting up the Evolution donut line, the major challenge was the enormous size with over 24 meters of length and almost 6 meters of height.”

SEBASTIAN WESSELS – Head of R&D

ENGINEERING & MACHINES Healthier donuts with WP Kemper

Donuts mit weniger Fett, die zudem noch mit weniger Ausschuss produziert werden? Diese Vorteile werden mit der modularen Evolution Anlage mit integriertem Donut Modul von WP Kemper realisiert.

Im Gegensatz zu anderen Systemen, bei denen die fertigen Teiglinge durch die Herstellung innen und außen Schnittflächen aufweisen, wird durch die Herstellung mit dem WP Kemper Donut Modul der Teigling nur an der Innenseite beschnitten. Die logische

Folge der Minimierung der Schnittflächen ist eine bessere Verhautung des Produktes und somit eine reduzierte Fettaufnahme, da die Haut isolierend wirkt und die Aufnahme des Fetts bremst.

Donuts with lesser fat, which are moreover produced with fewer scrap dough? These advantages are now realized with the modular Evolution roll line with integrated donut module from WP Kemper.

In contradiction to other systems, where the finished dough pieces have inner and outer cutting edges due to the way of production, the WP Kemper donut module cuts the dough pieces only on the inner side. The logical consequence of the reduction of cutting edges is

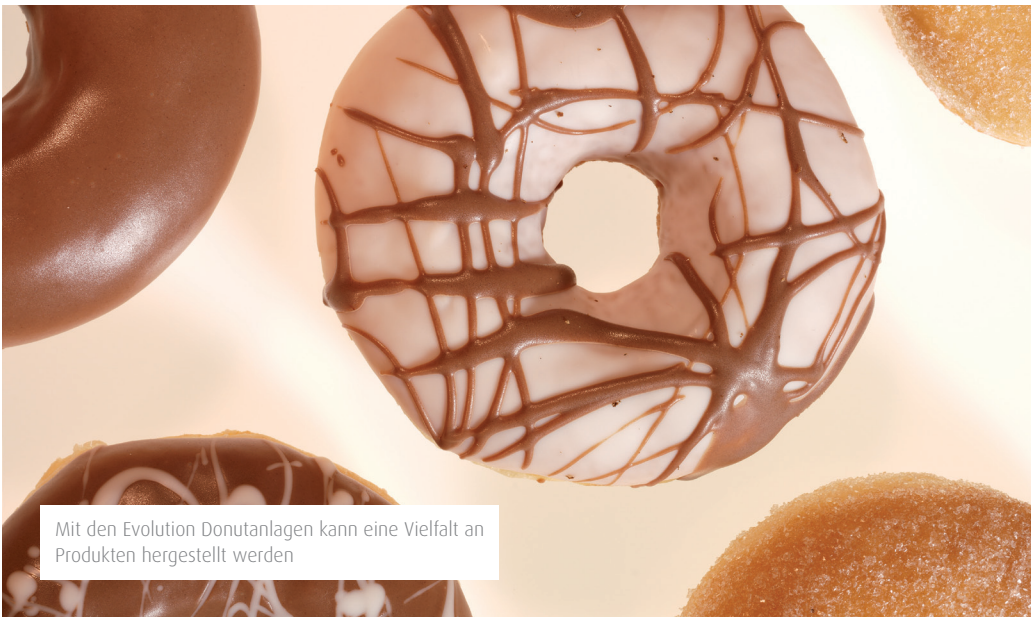
a better skinning of the product and therefore a reduced fat absorption, because the skin of the dough piece acts as an isolator and slows down the absorption of fat.

ANLAGEN & MASCHINEN

► Fortsetzung Gesundere Donuts

Drastische Senkung des Restteiges Durch ein neues, ökonomisches Verfahren ist es nun möglich, den Restteig, der bei der Produktion von Donuts unweigerlich anfällt, drastisch auf ein Minimum von bis zu 5 % zu senken, was sich für den Bäcker in nicht unerheblichen Rohstoffersparnissen ausdrückt. Vergleichswerte bei anderen Herstellverfahren liegen bei ca. 35 %.

Weniger Fett dank Minimierung der Schnittflächen Aktuell wurde eine *Evolution* Anlage mit neuem Donut Modul an einen belgischen Kunden ausgeliefert und wird gerade auf die Produktion vorbereitet. Besondere Herausforderung bot die enorme Größe der Anlage: bestehend aus Kopfmaschine, drei Gärschränken, verschiedenen Modulen und einer Absetzvorrichtung misst die Anlage über 24 Meter bei einer Höhe von fast sechs Metern.



Mit den Evolution Donutanlagen kann eine Vielfalt an Produkten hergestellt werden

WP Kemper beweist mit dieser Innovation erneut seine Kompetenz im Anlagenbau für die Bäckereiindustrie.

ENGINEERING & MACHINES

► Continuation Healthier donuts

Drastic reduction of scrap dough With a new, economical way of production, it is now possible to lower the scrap dough, which is inevitable at the production of donuts, to a minimum of up to 5 %. This is expressed in not insignificant raw material savings for the baker. Comparable figures of other production methods are said to be around 35 %.

Lesser fat absorption by reduction of cutting edges Currently, an *Evolution* roll line with the new donut module was delivered to a customer in Belgium and is now being prepared for production. The special challenge was the sheer size of the line: consisting of head machine, three proofing cabinets, different modules and a set down unit, the line measures up to 24 meters of length and almost six meters of height.

With this innovation, WP Kemper underlines again its competence in the field of industrial roll line production for the bakery industry.

Die neue INUS Steuerung für WP Kemper Quadro Anlagen
Erster Kunde aus Großbritannien

INUS – INTuitiv Und Sicher, das ist die neue Steuerung, die ab sofort in allen Quadro Anlagen von WP Kemper verbaut wird.

Die erste Steuerung ist in der *Mini Quadro Round* des Kunden ›The Jolly Baker‹ aus Großbritannien verbaut. Die Anlage wurde in 3-reihiger Ausführung geliefert und produziert so bis zu 3.000 runde und 4.000 rustikale Produkte pro Stunde.

Einfach und übersichtlich Die neue INUS Steuerung unterstützt dabei besonders den Bediener, denn die geringe Anzahl an zu verstellenden Parametern verringert die Gefahr von Bedienungsfehlern und erhöht somit die Produktionssicherheit.

Der einfache und übersichtliche Aufbau der Steuerung kombiniert mit den Quick Start Buttons und dem hochauflösenden Farbdisplay bietet höchsten Bedienkomfort für die Nutzung von neuen WP Kemper *Quadro* Anlagen.

Einfacher Produktwechsel ›The Jolly Baker‹ wird mit seiner neuen *Mini Quadro Round* unter anderem Jumbo Finger Rolls, Soft Rolls und Bridge Rolls produzieren. Diese Produkte liegen in einem Gewichtsbereich von 25 – 90g. Die Wechsel zwischen diesen und weiteren Produkten können einfach und unkompliziert erfolgen: der integrierte und automatisch regelnde Teigstrangsensor wird durch die INUS Steuerung für die einzelnen Produkte automatisch eingestellt.

Erhöhte Gewichtsgenauigkeit Die automatische Infrarotvermessung des Teigstranges sorgt zudem für eine erhöhte Gewichtsgenauigkeit der Produkte.

Die INUS Steuerung wird ab sofort in allen WP Kemper *Quadro* Anlagen eingebaut. Auf Wunsch lädt WP Kemper Interessenten gerne ins Backzentrum zu einer Demonstration ein.

The new INAS control for WP Kemper Quadro Lines
First customer from Great Britain

INAS – INTuitive And Secure, that is the new control which will be used from now on in all Quadro Lines from WP Kemper.



Die INUS Steuerung wird auch in der neuen *Quadro RelaxS* Anlage verwendet, die auf der Südback Messe im Oktober in Südback vorgestellt wird.

The first control was built in the *Mini Quadro Round* of the customer “The Jolly Baker” from Great Britain. The line was delivered in a 3 row execution and has a capacity up to 3,000 round and 4,000 rustic products per hour.

Easy to control and well-arranged The new INAS control especially assists the operator, because of the low amount of variable parameters, the risk of operator errors decreases and the production safety increases.

The simple and clearly arranged control build up, combined with the Quick Start Buttons and the high definition color screen gives the highest ease of use for all new WP Kemper *Quadro* Lines.

Simple change of products “The Jolly Baker” is going to produce with his new *Mini Quadro Round* among others Jumbo Finger Rolls, Soft Rolls and Bridge Rolls. These products have a weight range between 25 g and 90g. The change between these products and others can be arranged easily and uncomplicated: the integrated and automatically adjusting dough strip sensor is adjusted for each product by the INAS control.

Increased weight accuracy The automatic infrared measuring of the dough strip makes sure, that the product’s weight accuracy increases.

The INAS control will be used from now on in all WP Kemper *Quadro* Lines. WP Kemper welcomes every interested customer for a personal demonstration in the new baking center in Rietberg.

“[...] the smaller amount of parameters which can be changed lowers the danger of operating errors and therefore increases production stability.”

FRED KEDING – Development Team INAS Control

“The Quadro Relaxs offers innovations mainly in usability and easy cleaning.”

CHRISTIAN ENGELMEIER – Development Team Quadro



Weltpremiere: Neue Brötchenanlage Quadro RelaxS

Auf der diesjährigen Südback Messe stellt WP Kemper das neueste Mitglied der Quadro Familie, die Quadro RelaxS, vor. Die Anlage produziert rustikale, eckige Produkte und bietet Innovationen vor allem in den Bereichen einfache Bedienung und leichte Reinigung, sowie eine neue, teigschonende und patentierte Verarbeitung von Teigen.

Besonderes Highlight der Anlage ist das Design nach WP Kemper CleanTec, der Bauweise nach hygienischen Gesichtspunkten: der komplett ausfahrbare und mit Wasser zu reinigende Unterbau »Easy CaP – Clean an Push«, eine Schublade zum Auffangen von Mehl- und Teigresten, Verwendung von blauen, hygienischen Bändern, ein spezielles Design der Mehlstreuer zur Vermeidung von Mehlbrücken und Spreizbandnasen, die einfach umzuklappen sind.

CleanTec Design Die Quadro RelaxS wird über die INUS (INTuitiv Und Sicher) Steuerung bedient. Die INUS Steuerung übernimmt einen Großteil von Einstellungen und Berechnungen, die sonst ein Bediener übernehmen musste. Teigparameter können automatisch angepasst und korrigiert werden. Somit wird eine konstante Qualität gewährleistet, Fehler werden minimieren.

INUS Steuerung Optional kann der Kemper Key verwendet werden, die automatische Steuereungskontrolle von WP Kemper. Mit dem Kemper Key kann aus verschiedenen Hierarchiestufen gewählt werden, die je nach Nutzungsgrad verschiedene Zugriffsrechte vergeben. Wird ein Schlüssel in die Anlage gesteckt, erkennt die Steuerung den Nutzer



mit seinen individuellen Rechten und protokolliert die Bedienhistorie.

Teigschonende und genaue Produktion Herz der rustikalen Brötchenanlage ist der S-förmige Walzenstuhl, der auch sehr weiche Teige besonders teigschonend verarbeiten kann.

Durch das abgerundete »Soft Cut« Schneidmesser werden die produzierten Teigstränge mit minimaler Kontaktfläche schonend geteilt.

Die Quadro RelaxS bedeutet Entspannung für den Bäcker auf ganzer Linie, denn sein Teig wird schonend und genau geteilt, und das in einem sicheren und nachvollziehbaren Prozess.

Die Quadro RelaxS kann ab sofort bei WP Kemper bestellt werden.

World Premiere: New roll line Quadro RelaxS

At this year's "Suedback" Exhibition in Stuttgart, Germany, WP Kemper presents the latest member of the Quadro Family, the Quadro RelaxS. The line produces rustic, squared products and offers innovations mainly in usability and easy cleaning, as well as dough friendly and patented processing of dough.



Special highlight of the roll line is the hygienic CleanTec Design: the pull-out base frame and drawer "Easy CaP – Clean and Push" which can be cleaned with water, use of blue, hygienic spreading belt with easy access and specially designed flour duster for reduced flour bridges.

CleanTec Design The Quadro RelaxS is controlled via INAS (Intuitive And Secure) control. The INAS control undertakes a main part of settings and calculations, which normally are subject to the user. Dough parameters can automatically be adapted and corrected and therefore guarantee constant quality and reduce operational errors.

INAS Control Optionally, the automatic user control from WP Kemper, the Kemper Key can be implemented. With the Kemper Key, one can choose from different hierarchies depending on



the degree of usage rights. By putting a key into the machine, the control automatically recognizes the user with its individual rights and logs the operating history.

Dough friendly and exact production Heart of the rustic roll line is the S-shaped arrangement of the set of rollers, which can process also very soft dough very dough friendly.

The rounded cutting knife "Soft Cut" cuts dough pieces with minimal contact in a very dough friendly way.

The Quadro RelaxS means relaxing for the baker all along the line, because his dough is processed dough friendly and exact with a secure and reproducible process.

The Quadro RelaxS is available from WP Kemper from October 2011.

ANLAGEN & MASCHINEN

CleanTec – hygienische Anlagen

Mit dem CleanTec Label werden WP Kemper Anlagen versehen, die nach besonders hygienischen Gesichtspunkten konstruiert wurden.

Unkontrollierte Mehlstaubentwicklung, Fett, angetrocknete Teigreste z.B. an Knetwerkzeugen- und Kesseln – in Backstuben sind Dreck und Verschmutzungen nicht zu vermeiden. In Produktionsanlagen gilt es daher, Schmutz gar nicht erst aufkommen zu lassen, denn Reinigungszeit bedeutet Zeit, in der nicht produziert werden kann.

Komponenten, die mit Teig in Berührung kommen, müssen von nicht teigberührenden Komponenten getrennt werden, wie es z.B. beim Titan Knetter der Fall ist. Die Bauteile, die mit Teig in Berührung kommen, sind problemlos mit aufgeschäumten alkalischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu reinigen.

Der Titan Knetter ist mit speziell verarbeiteten Blechen, glatten und geneigten Oberflächen und wasserabweisenden Motoren so konstruiert, dass er ganz einfach mit Schwallwasser gereinigt werden kann.

»Wenn Schmutz nicht zu vermeiden ist, muss er erkennbar und gut zu entfernen sein – das gilt besonders für unsere Aufbereitungs-

anlagen“, so ADRIAN VAN DILLEN, Technischer Geschäftsführer bei WP Kemper über die CleanTec Philosophie.

Erkennung von Verschmutzung durch Zugänglichkeit – das wurde speziell bei der Konstruktion der neu vorgestellten Quadro RelaxS Brötchenanlage berücksichtigt. Viele Komponenten wie der komplett herausfahrbare und nass zu reinigende »Easy CaP – Clean and Push« Unterbau, eine Schmutz-Auffangschublade oder die speziell konstruierten Mehlstreuer sind einfach und schnell zu reinigen.

Gärschränke mit Infrarotentkeimung und Ausbürststation sorgen, zusammen mit herausklickbaren Gase Einsätzen in den Trögelein, auch für optimale hygienische Bedingungen in der modularen Brötchenanlage Evolution.

Für die Zukunft plant WP Kemper weitere Hygiene Updates und Neuentwicklungen unter speziell hygienischen Gesichtspunkten, die die Ausfallzeit durch schnelle und einfache Reinigung für den Kunden minimieren und somit zu mehr Produktivität verhelfen.

ENGINEERING & MACHINES

CleanTec – hygienic machines

WP Kemper marks machines, which are constructed under special hygienic aspects, with the CleanTec Label



Uncontrolled flour dust, fat, dry dough on mixing tools or cattles – in bakeries, dirt and pollution are inevitable. In production machinery it is therefore more than important to avoid dirt before it comes up, because cleaning time means time, in which production is impossible.

Components, which are in contact with dough, have to be separated from other components, like it is the case with the Titan mixer. The parts which are in constant contact with dough, can be cleaned with foamed alkaline cleaning- and disinfection liquids.

The Titan mixer is equipped with specially manufactured metal sheets, clean and slanted surfaces and water repellant motors so that it can be cleaned easily with water.

“If dirt cannot be avoided, it has to be visible and easily removable – which is especially the case for our processing machines“, says ADRIAN VAN DILLEN, Technical Director at WP Kemper about the CleanTec Philosophy.

Recognition of dirt by accessibility – that has been an important principle with the construction of the newly introduced Quadro RelaxS roll line. Many components such as the completely removable and wet-to-clean “Easy Cap – Clean and Push” base frame, a dirt collecting drawer or the specially designed flour dusters which are easy and quick to clean.

Proofers with infrared decontamination and brush cleaning station take care of an optimal hygienic condition in the modular roll line Evolution.

For the future, WP Kemper plans further hygienic updates and new developments and special hygienic aspects which minimize down times of the machines by quick and easy cleaning and therefore help the customer to increase productivity.

AUSBILDUNG

Ausbildung als Zukunftsmodell

Dass bei WP Kemper langfristig gedacht wird, beweist der hohe Stellenwert der Ausbildung mit einer Ausbildungsrate von 10% und die hohe Anzahl an Ausbildungsplätzen quer durch das ganze Unternehmen.

»Nur durch die gezielte Förderung von Nachwuchs können wir auch in der Zukunft wettbewerbsfähig bleiben«, so SIEGFRIED ALTEILGES, Personalleiter bei WP Kemper über den großen Stellenwert von Aus- und Weiterbildung beim typischen Mittelständler.

Neuer Auftritt auf Berufemesse Auch in diesem Jahr blickt WP Kemper auf eine erfolgreiche Teilnahme an der sechsten Berufemesse am 19. Februar 2011 in Rietberg zurück. Neu war in diesem Jahr der Auftritt: auf sieben großen Stellwänden konnten sich Besucher über die aktuellen Ausbildungsberufe und über Praktika bei WP Kemper informieren. Besonderer Clou waren Zitate der aktuellen Auszubildenden über deren Motive, sich bei WP Kemper ausbilden zu lassen.

Modellprojekt für Frauen in technischen Berufen WP Kemper engagiert sich aktiv am Modellprojekt »MINTrelation« im Rahmen der Bundesinitiative zur Gleichstellung von Frauen in der Wirtschaft. Ziel des Projekts ist es, typische »Männerberufe« in Naturwissenschaften und Technik interessierten Mädchen vorzustellen und somit näher zu bringen. Weitere Informationen auf www.lizzynet.de

Erfolgreiche Ausbildung bei WP Kemper Auch in diesem Jahr konnte WP Kemper Geschäftsführer Dr.-Ing. HANS-JÜRGEN WESSEL allen



WP Kemper Auszubildenden zum erfolgreichen Abschluss ihrer Prüfungen gratulieren. WP Kemper freut sich, auch in diesem Jahr wieder vier neue Auszubildende begrüßen zu können. Ausgebildet werden die jungen Leute in den Berufen Industriemechaniker, Elektroniker für Automatisierungstechnik und Industriekaufrau. Schon jetzt sind unter www.wpkemper.de Ausbildungsangebote für das nächste Jahr zu finden.

EDUCATION

Education as a model for the future

At WP Kemper, people think longterm. Evidence for that is the high value that education has with an education rate of 10% and the high number of training positions in all areas of the company.



“Only by specific promotion of young people, we can stay competitive in the future“, says SIEGFRIED ALTEILGES, Human Resource Manager at WP Kemper about the high emphasis on education at the typical medium size company.

New appearance on job fair Again this year, WP Kemper looks back on a successful participation in the sixth job fair on February 19th 2011 in Rietberg. New this year was the appearance: on seven large poster walls, visitors could inform themselves about the current education and training programs at WP Kemper. A special attraction were the statements of the trainees themselves about their motives to be educated at WP Kemper.

Model project for women in technical jobs WP Kemper engages itself actively in the model project “MINTrelation“, which is part of the federal initiative for equal treatment of wo-

men in the economy. It is goal of the project to give an understanding of typical “men’s jobs” in the science and technical field to interested girls.

Successful education at WP Kemper Also this year, WP Kemper CEO Dr.-Ing. HANS-JÜRGEN WESSEL could congratulate all WP Kemper trainees to a successful finish of their education. WP Kemper is also happy to welcome four new trainees in the fields of industrial mechanic engineering, electrical automation technology and industrial management. Already you can find the offers for next year’s education program at www.wpkemper.com

IMPRESSUM

Herausgeber: Emil Kemper GmbH, Rietberg.
Redaktion: Abteilung Marketing
Design + Illustration: meier stracke, büro für gestaltung, Bielefeld.
Druck: Druckerei Hans Kock, Bielefeld.

Sämtliche Inhalte sind urheberrechtlich durch die Emil GmbH geschützt. Jegliche Nutzung erfordert die schriftliche Genehmigung des Unternehmens.

© Emil Kemper GmbH 2011.