



### 1. Rohstoffe

#### 1.1 Mehle und Schrote

- 1.1.1 Fertigmehl
- 1.1.2 Malz und Malzextrakt
- 1.1.3 Quellmehl
- 1.1.4 Spezialmehl
- 1.1.5 Stärke und Stärkeerzeugnisse
- 1.1.6 Vollkornmehl
- 1.1.7 Auszugsmehle

#### 1.2 Getreideprodukte und Saaten

#### 1.3 Backmittel und -vormischungen

- 1.3.1 Glutenfreie Backwaren fertig gebacken
- 1.3.2 Glutenfreie Brot- und Backmischungen
- 1.3.3 Vormischungen, Fertigmehle und Backmittel für Brot, Brötchen und Feingebäcke

#### 1.4 Triebmittel

- 1.4.1 Backpulver
- 1.4.2 Hefeprodukte
- 1.4.3 Sonstige Triebmittel

#### 1.5 Vor- und Sauerteige

#### 1.6 Trennmittel

#### 1.7 Aromen, Essenzen und Gewürze

#### 1.8 Öle und Fette

- 1.8.1 Backfette
- 1.8.2 Butter
- 1.8.3 Margarine
- 1.8.4 Öle

#### 1.9 Füllungen, Überzüge und Hohlkörper

- 1.9.1 Cremes und Cremepulver
- 1.9.2 Fettglasuren und Glasurmassen
- 1.9.3 Fruchtige Füllungen
- 1.9.4 Hohlkörper und -schalen
- 1.9.5 Kuvertüren
- 1.9.6 Marzipan und Persipan
- 1.9.7 Pikante Füllungen
- 1.9.8 Rohmassen

### 1. Raw materials

#### 1.1 Flour and grains

- 1.1.1 Processed flour
- 1.1.2 Malt and malt extract
- 1.1.3 Raw flour
- 1.1.4 Special flour
- 1.1.5 Starch and starch products
- 1.1.6 Whole wheat flour
- 1.1.7 Extracted flours

#### 1.2 Cereal products and seeds

#### 1.3 Baking agents and premixes

- 1.3.1 Gluten-free bakery products, ready-baked
- 1.3.2 Gluten-free bread and baking mixes
- 1.3.3 Premixes, processed flour and baking agents for bread, bread-rolls and pastry

#### 1.4 Raising agents

- 1.4.1 Baking powder
- 1.4.2 Yeast products
- 1.4.3 Other raising agents

#### 1.5 Yeast sponges and sourdoughs

#### 1.6 Separating agents

#### 1.7 Aromas, essences and flavourings

#### 1.8 Oils and fats

- 1.8.1 Shortenings
- 1.8.2 Butter
- 1.8.3 Margarine
- 1.8.4 Oils

#### 1.9 Fillings, coatings and hollow bodies

- 1.9.1 Creams and cream powders
- 1.9.2 Glazes and glaze materials
- 1.9.3 Fruity fillings
- 1.9.4 Hollow bodies and shells
- 1.9.5 Chocolate coatings
- 1.9.6 Marzipan and persipan
- 1.9.7 Savoury fillings
- 1.9.8 Raw materials

1.9.9	Schokolade und Nougat	1.9.9	<i>Chocolate and nougat</i>
1.9.10	Süße Füllungen	1.9.10	<i>Sweet fillings</i>
<b>1.10</b>	<b>Dekormittel</b>	<b>1.10</b>	<b><i>Decoration materials</i></b>
<b>1.11</b>	<b>Rohstoffe für diätische Erzeugnisse</b>	<b>1.11</b>	<b><i>Raw materials for dietary products</i></b>
1.11.1	Rohstoffe für glutenfreie Backwaren	1.11.1	<i>Raw materials for gluten-free bakery products</i>
1.11.2	Rohstoffe für vegetarische Backwaren	1.11.2	<i>Raw materials for vegetarian bakery products</i>
1.11.3	Rohstoffe für vegane Backwaren	1.11.3	<i>Raw materials for vegan bakery products</i>
1.11.4	Rohstoffe für laktosefreie Backwaren	1.11.4	<i>Raw materials for lactose-free bakery products</i>
<b>1.12</b>	<b>Rohstoffe für öko- und biologische Erzeugnisse</b>	<b>1.12</b>	<b><i>Raw materials for organic and biological products</i></b>
<b>1.13</b>	<b>Rohstoffe für Speiseeis</b>	<b>1.13</b>	<b><i>Raw materials for ice-cream</i></b>
<b>1.14</b>	<b>Tiefkühlprodukte, Vorprodukte und Convenience</b>	<b>1.14</b>	<b><i>Frozen products, preliminary products and convenience</i></b>
1.14.1	Früchte und Obst	1.14.1	<i>Fruits</i>
1.14.2	Halbfertigfabrikate	1.14.2	<i>Semi-finished goods</i>
1.14.3	Snacks	1.14.3	<i>Snacks</i>
1.14.4	Teiglinge	1.14.4	<i>Dough pieces</i>
1.14.5	Tiefkühlkonditoreiwaren	1.14.5	<i>Frozen confectionery products</i>
1.14.6	Tiefkühlbackwaren	1.14.6	<i>Frozen bakery products</i>
1.14.7	Tiefkühlteiglinge	1.14.7	<i>Frozen dough pieces</i>
<b>1.15</b>	<b>Sonstige Rohstoffe</b>	<b>1.15</b>	<b><i>Other raw materials</i></b>
1.15.1	Aufschlagmittel	1.15.1	<i>Additives</i>
1.15.2	Backlecithine	1.15.2	<i>Baking lecithin</i>
1.15.3	Brezellaug	1.15.3	<i>Pretzel lye dough</i>
1.15.4	Eier und Eierprodukte	1.15.4	<i>Eggs and egg-based products</i>
1.15.5	Geliermittel und -pulver	1.15.5	<i>Gelling agents and powders</i>
1.15.6	Kakao, Vanille und Kokos	1.15.6	<i>Cocoa, vanilla and coconut</i>
1.15.7	Konservierungsmittel	1.15.7	<i>Preservatives</i>
1.15.8	Lebensmittelfarben und -pulver	1.15.8	<i>Food colourings and powders</i>
1.15.9	Milchpulver	1.15.9	<i>Powdered milk</i>
1.15.10	Sahnestandmittel	1.15.10	<i>Cream thickening agent</i>
1.15.11	Salze und Salzprodukte	1.15.11	<i>Salts and salt-based products</i>
1.15.12	Trockenfrüchte und Nüsse	1.15.12	<i>Dried fruit and nuts</i>
1.15.13	Zucker und Zuckerprodukte	1.15.13	<i>Sugar and sugar-based products</i>

## **2. Arbeits- und Betriebstechnik**

### **2.1 Rohstoffbereitstellung**

2.1.1	Abfüllmaschinen
2.1.2	Aufbereitungsanlagen
2.1.3	Eisbereiter
2.1.4	Getreide- und Mohnmühlen
2.1.5	Obstentsteiner
2.1.6	Restbrotzerkleinerer
2.1.7	Sauerteig- und Vorteiganlagen

## **2. Working and operating technology**

### **2.1 Provision of raw materials**

2.1.1	<i>Filling machines</i>
2.1.2	<i>Preparation equipment</i>
2.1.3	<i>Ice machines</i>
2.1.4	<i>Flour and poppy-seed mills</i>
2.1.5	<i>Fruit-pitting machines</i>
2.1.6	<i>Chopping machines for leftover bread</i>
2.1.7	<i>Sour dough and yeast sponge equipment</i>

2.1.8	Schälmaschinen	2.1.8	<i>Peeling machines</i>
2.1.9	Siebanlagen	2.1.9	<i>Sifting plants</i>
2.1.10	Siloanlagen	2.1.10	<i>Silo plants</i>
2.1.11	Steuerungssysteme	2.1.11	<i>Control systems</i>
2.1.12	Waagen, Wiegesysteme, Bodenwaagen	2.1.12	<i>Scales, weighing systems, weighing machines</i>
2.1.13	Warm- und Kaltwasserbereiter	2.1.13	<i>Water heaters and coolers</i>
2.1.14	Wasseraufbereitungs- und Wasserenthärtungsanlagen	2.1.14	<i>Water treatment and softening systems</i>
2.1.15	Wassermisch- und -dosiergeräte	2.1.15	<i>Water mixer and dispensing units</i>
<b>2.2</b>	<b>Teigaufbereitung</b>	<b>2.2</b>	<b><i>Dough processing</i></b>
2.2.1	Anschlagmaschinen	2.2.1	<i>Mixing machines</i>
2.2.2	Aprikotiermaschinen	2.2.2	<i>Apricot-spray machines</i>
2.2.3	Aufstreichmaschinen	2.2.3	<i>Spreading machines</i>
2.2.4	Ausrollmaschinen	2.2.4	<i>Dough sheeter</i>
2.2.5	Ausstechmaschinen	2.2.5	<i>Cutting machines</i>
2.2.6	Baumkuchenmaschinen	2.2.6	<i>Baumkuchen (pyramid cake) machines</i>
2.2.7	Belaugungsmaschinen	2.2.7	<i>Lye-dipping machines</i>
2.2.8	Bestreuungsanlagen	2.2.8	<i>Seeding equipment</i>
2.2.9	Blätterteigautomaten	2.2.9	<i>Automatic puff-pastry machines</i>
2.2.10	Brezelschlingmaschinen	2.2.10	<i>Pretzel twister</i>
2.2.11	Brezelstrangmaschinen	2.2.11	<i>Pretzel string machines</i>
2.2.12	Brezeltauchgeräte	2.2.12	<i>Pretzel dipping machines</i>
2.2.13	Brot- und Brötchenanlagen	2.2.13	<i>Bread and bread-roll machines</i>
2.2.14	Croissantherstellungsmaschinen	2.2.14	<i>Croissant-making machines</i>
2.2.15	Dauerbackwarenmaschinen	2.2.15	<i>Machines for making long-life bakery products</i>
2.2.16	Dekoriermaschinen	2.2.16	<i>Decorating machines</i>
2.2.17	Donutsmaschinen	2.2.17	<i>Doughnut machines</i>
2.2.18	Dosiermaschinen	2.2.18	<i>Dispensing machines</i>
2.2.19	Dressier- und Spritzmaschinen	2.2.19	<i>Dressing and spraying machines</i>
2.2.20	Emulgiermaschinen	2.2.20	<i>Emulsifying machines</i>
2.2.21	Extruder	2.2.21	<i>Extruders</i>
2.2.22	Feingebäckherstellungsgeräte	2.2.22	<i>Pastry-making machines</i>
2.2.23	Formmaschinen	2.2.23	<i>Shaping machines</i>
2.2.24	Füllmaschinen	2.2.24	<i>Filling machines</i>
2.2.25	Glasiermaschinen	2.2.25	<i>Glazing machines</i>
2.2.26	Hörnchenwickelmaschinen	2.2.26	<i>Croissant-making machines</i>
2.2.27	Knetter und Knetmaschinen	2.2.27	<i>Kneaders and kneading machines</i>
2.2.28	Kuchenherstellungsgeräte	2.2.28	<i>Cake-making machines</i>
2.2.29	Mischgeräte und -anlagen	2.2.29	<i>Mixing devices and equipment</i>
2.2.30	Mixer	2.2.30	<i>Mixers</i>
2.2.31	Planetenrührmaschinen	2.2.31	<i>Planetary mixers</i>
2.2.32	Portionieranlagen	2.2.32	<i>Portioning machines</i>
2.2.33	Pralinenherstellungsgeräte	2.2.33	<i>Praline-making machines</i>

2.2.34	Rundwirkmaschinen	2.2.34	<i>Dough round moulding machines</i>
2.2.35	Rühr- und Anschlagmaschinen	2.2.35	<i>Stirring and slinging machines</i>
2.2.36	Sprühmaschinen	2.2.36	<i>Spraying machines</i>
2.2.37	Teigauspresser	2.2.37	<i>Dough squeezing devices</i>
2.2.38	Teigstrangmaschinen	2.2.38	<i>Dough-strand machines</i>
2.2.39	Teigteil- und Wirkmaschinen	2.2.39	<i>Dough dividers and moulders</i>
2.2.40	Teigteilmaschinen	2.2.40	<i>Dough divider machines</i>
2.2.41	Teigbandformmaschinen	2.2.41	<i>Doughband-forming machines</i>
2.2.42	Überziehmaschinen	2.4.42	<i>Coating machines</i>
2.2.43	Langwirkmaschinen	2.2.43	<i>Dough long moulding machines</i>
2.2.44	Teigwannen	2.2.44	<i>Dough tubs</i>
<b>2.3</b>	<b>Küchentechnik und -zubehör</b>	<b>2.3</b>	<b><i>Kitchen technology and accessories</i></b>
2.3.1	Dunstabzugshauben	2.3.1	<i>Extractor hoods</i>
2.3.2	Einfettmaschinen und Beölungsanlagen	2.3.2	<i>Greasing and oiling machines</i>
2.3.3	Entsafter und Saftpresen	2.3.3	<i>Juicers and juice extractors</i>
2.3.4	Fettbackgeräte	2.3.4	<i>Fat-frying machines</i>
2.3.5	Fettfilter	2.3.5	<i>Fat filters</i>
2.3.6	Gas- und Ölbrenner	2.3.6	<i>Gas an oil burners</i>
2.3.7	Gastroherde	2.3.7	<i>Catering ovens</i>
2.3.8	Grillgeräte	2.3.8	<i>Grilling equipment</i>
2.3.9	Keimautomaten	2.3.9	<i>Seed planting containers</i>
2.3.10	Kombidämpfer	2.3.10	<i>Combined steamers</i>
2.3.11	Konservierungsanlagen	2.3.11	<i>Preservation equipment</i>
2.3.12	Küchenwaagen	2.3.12	<i>Kitchen scales</i>
2.3.13	Mikrowelle	2.3.13	<i>Microwave ovens</i>
2.3.14	Nudelmaschinen	2.3.14	<i>Pasta-making machines</i>
2.3.15	Pumpen	2.3.15	<i>Pumps</i>
2.3.16	Temperiermaschinen	2.3.16	<i>Tempering machines</i>
2.3.17	Töpfe, Kessel und Pfannen	2.3.17	<i>Saucepans, kettles and frying-pans</i>
2.3.18	Trockenschränke	2.3.18	<i>Drying cupboards</i>
2.3.19	Zerkleinerungsmaschinen	2.3.19	<i>Shredding machines</i>
2.3.20	Sonstiges Küchenzubehör	2.3.20	<i>Other kitchen accessories</i>
<b>2.4</b>	<b>Öfen und Ofenzubehör</b>	<b>2.4</b>	<b><i>Ovens and oven accessories</i></b>
2.4.1	Beschickungsapparate	2.4.1	<i>Loading appliances</i>
2.4.2	Brezelbacköfen	2.4.2	<i>Pretzel baking ovens</i>
2.4.3	Dampfbacköfen	2.4.3	<i>Steam ovens</i>
2.4.4	Durchlaufbacköfen	2.4.4	<i>Continuous-feed ovens</i>
2.4.5	Elektrobacköfen	2.4.5	<i>Electric ovens</i>
2.4.6	Etagenbacköfen	2.4.6	<i>Multiple-deck ovens</i>
2.4.7	Gasbacköfen	2.4.7	<i>Gas ovens</i>
2.4.8	Holzbacköfen	2.4.8	<i>Wood-fired ovens</i>
2.4.9	Infrarothochfrequenzöfen	2.4.9	<i>Infrared high-frequency ovens</i>
2.4.10	Kipptrögel und Wendeeinrichtungen	2.4.10	<i>Tipping trays and turning devices</i>

2.4.11	Konditoreibacköfen	2.4.11	<i>Confectioner ovens</i>
2.4.12	Ladenbacköfen	2.4.12	<i>Shop ovens</i>
2.4.13	Netzbandöfen	2.4.13	<i>Network conveyor ovens</i>
2.4.14	Ofenbe- und -entlademaschinen	2.4.14	<i>Oven loading and unloading machines</i>
2.4.15	Ofentechnik und -zubehör	2.4.15	<i>Oven technology and accessories</i>
2.4.16	Pizzaöfen	2.4.16	<i>Pizza ovens</i>
2.4.17	Ringrohrbacköfen	2.4.17	<i>Ring-tube ovens</i>
2.4.18	Stikkenöfen	2.4.18	<i>Rack ovens</i>
2.4.19	Thermoöfen	2.4.19	<i>Thermal oil ovens</i>
2.4.20	Tunnelöfen	2.4.20	<i>Tunnel ovens</i>
2.4.21	Umluftbacköfen	2.4.21	<i>Convection ovens</i>
<b>2.5</b>	<b>Kältetechnik und Zubehör</b>	<b>2.5</b>	<b><i>Refrigeration and accessories</i></b>
2.5.1	Auftaegeräte	2.5.1	<i>Defrosting devices</i>
2.5.2	Bänder- und Spiralfroster	2.5.2	<i>Conveyor and spiral freezers</i>
2.5.3	Befeuchtungsanlagen	2.5.3	<i>Humidification devices</i>
2.5.4	Eiswassermaschinen	2.5.4	<i>Iced water machines</i>
2.5.5	Frostertransportsysteme	2.5.5	<i>Freezer transport systems</i>
2.5.6	Gefriertruhen	2.5.6	<i>Deep freezers</i>
2.5.7	Kühlanlagen	2.5.7	<i>Cooling systems</i>
2.5.8	Kühlschränke	2.5.8	<i>Refrigerators</i>
2.5.9	Kühltunnel	2.5.9	<i>Cooling tunnels</i>
2.5.10	Kühlunterbrecher	2.5.10	<i>Cooling interrupters</i>
2.5.11	Scherbeneismaschinen	2.5.11	<i>Flake-ice machines</i>
2.5.12	Schockfroster	2.5.12	<i>Shock freezers</i>
2.5.13	Schrankfroster	2.5.13	<i>Upright freezers</i>
2.5.14	Tiefkühl- und Kühlmöbel	2.5.14	<i>Deep-freeze and cooling cabinets</i>
2.5.15	Tiefkühlagerzellen	2.5.15	<i>Deep-freeze storage cells</i>
2.5.16	Tortenkühlschränke	2.5.16	<i>Refrigerated cake display cases</i>
2.5.17	Vakuumkonditionierung	2.5.17	<i>Vacuum conditioning</i>
2.5.18	Vakuumkühlung	2.5.18	<i>Vacuum cooling</i>
<b>2.6</b>	<b>Gärtechnik und Zubehör</b>	<b>2.6</b>	<b><i>Proofing technology and accessories</i></b>
2.6.1	Gärautomaten	2.6.1	<i>Automatic proofing machines</i>
2.6.2	Gärheizungen	2.6.2	<i>Proofing heaters</i>
2.6.3	Gärräume	2.6.3	<i>Proofing rooms</i>
2.6.4	Gärschränke	2.6.4	<i>Proofing cabinets</i>
2.6.5	Gärunterbrecher	2.6.5	<i>Proofing interrupters</i>
2.6.6	Gärwagen und -gutträger	2.6.6	<i>Proofing trolleys and carriers</i>
2.6.7	Zwischengärschränke	2.6.7	<i>Intermediary proofing cabinets</i>
<b>2.7</b>	<b>Klimatechnik und Zubehör</b>	<b>2.7</b>	<b><i>Air-conditioning technology and accessories</i></b>
2.7.1	Entlüfter	2.7.1	<i>Ventilators</i>
2.7.2	Heizungsanlagen	2.7.2	<i>Heating appliances</i>
2.7.3	Klimaanlagen	2.7.3	<i>Air-conditioners</i>
2.7.4	Lufttechnik	2.7.4	<i>Air technology</i>

2.7.5	Wärmerückgewinnungsanlagen	2.7.5	<i>Heat recovery systems</i>
<b>2.8</b>	<b>Backstubeinrichtungen</b>	<b>2.8</b>	<b><i>Bakery equipment</i></b>
2.8.1	Arbeitsböcke und -tische	2.8.1	<i>Work trestles and tables</i>
2.8.2	Back- und Lagerstikken	2.8.2	<i>Baking and storage racks</i>
2.8.3	Bodensysteme	2.8.3	<i>Floor systems</i>
2.8.4	Decken- und Wandsysteme	2.8.4	<i>Ceiling and wall systems</i>
2.8.5	Edelstahlmöbel	2.8.5	<i>Steel fittings</i>
2.8.6	Förderbänder und -anlagen	2.8.6	<i>Conveyor belts and systems</i>
2.8.7	Hebekipper	2.8.7	<i>Lifting and tipping machines</i>
2.8.8	Heberoller und Rollplatten	2.8.8	<i>Lifting rollers and rolling plates</i>
2.8.9	Kuchenblechwagen	2.8.9	<i>Kitchen trolleys</i>
2.8.10	Lagereinrichtungen	2.8.10	<i>Storage equipment</i>
2.8.11	Transport- und Lagerbehälter	2.8.11	<i>Transport and storage containers</i>
2.8.12	Transportwagen	2.8.12	<i>Transport trolleys</i>
2.8.13	Sonstige Backstubeinrichtungen	2.8.13	<i>Other bakery equipment</i>
<b>2.9</b>	<b>Backformen und -kästen</b>	<b>2.9</b>	<b><i>Baking tins and cabinets</i></b>
2.9.1	Brotformen	2.9.1	<i>Bread moulds</i>
2.9.2	Kleingebäckformen	2.9.2	<i>Cake and biscuit moulds</i>
2.9.3	Marzipanformen	2.9.3	<i>Marzipan moulds</i>
2.9.4	Pralinenformen	2.9.4	<i>Praline moulds</i>
2.9.5	Schokoladenformen	2.9.5	<i>Chocolate moulds</i>
2.9.6	Tortenformen	2.9.6	<i>Tart moulds</i>
<b>2.10</b>	<b>Reinigung und Betriebshygiene</b>	<b>2.10</b>	<b><i>Cleaning and workplace hygiene</i></b>
2.10.1	Absauganlagen	2.10.1	<i>Extraction systems</i>
2.10.2	Abwassertechnik	2.10.2	<i>Sewage technology</i>
2.10.3	Backblechreinigungsmaschinen	2.10.3	<i>Baking-tray cleaning machines</i>
2.10.4	Bodenpflege- und Bodenreinigungsmaschinen	2.10.4	<i>Floor-maintenance and floor-cleaning machines</i>
2.10.5	Desinfektionsmittel	2.10.5	<i>Disinfectants</i>
2.10.6	Handwascheinrichtungen	2.10.6	<i>Hand-wash equipment</i>
2.10.7	Kehr-, Wisch- und Saugmaschinen	2.10.7	<i>Sweeping, wiping and suction machines</i>
2.10.8	Mülltrennbehälter	2.10.8	<i>Waste-separation containers</i>
2.10.9	Müllverdichter und -pressen	2.10.9	<i>Waste compressors and compactors</i>
2.10.10	Reinigungsgeräte	2.10.10	<i>Cleaning devices</i>
2.10.11	Reinigungsmaschinen für Brotkörbe	2.10.11	<i>Cleaning machines for bread baskets</i>
2.10.12	Schädlingsbekämpfung	2.10.12	<i>Rest control</i>
2.10.13	Spülen	2.10.13	<i>Sinks</i>
2.10.14	Spülmaschinen	2.10.14	<i>Dishwashers</i>
2.10.15	Stikkenwagen-Reinigungsanlagen	2.10.15	<i>Rack trolley cleaning systems</i>
2.10.16	Umwelttechnik	2.10.16	<i>Environmental technology</i>
2.10.17	Wasch- und Abtrockenmaschinen	2.10.17	<i>Washing and drying machines</i>
2.10.18	Wasch- und Reinigungsmittel	2.10.18	<i>Washing and cleaning agents</i>
<b>2.11</b>	<b>Labor- und Messgeräte</b>	<b>2.11</b>	<b><i>Laboratory apparatus and measuring devices</i></b>
<b>2.12</b>	<b>Schneidemaschinen</b>	<b>2.12</b>	<b><i>Cutting machines</i></b>

2.12.1	Aufschnittschneidemaschinen	2.12.1	<i>Meat slicing machines</i>
2.12.2	Bandschneidemaschinen	2.12.2	<i>Conveyor cutting machines</i>
2.12.3	Brotschneidemaschinen	2.12.3	<i>Bread cutting machines</i>
2.12.4	Gatterschneidemaschinen	2.12.4	<i>Portion slicing machines</i>
2.12.5	Kreismesserschneidemaschinen	2.12.5	<i>Circular blade cutting machines</i>
2.12.6	Kuchenschneidemaschinen	2.12.6	<i>Cake cutting machines</i>
2.12.7	Sichelmesserschneidemaschinen	2.12.7	<i>Sickle blade cutting machines</i>
2.12.8	Ultraschallkuchenschneidemaschinen	2.12.8	<i>Ultrasonic cake cutting machines</i>
<b>2.13</b>	<b>Verpackungen und Verpackungsmaschinen</b>	<b>2.13</b>	<b><i>Packaging and packaging machines</i></b>
2.13.1	Beschickungsanlagen für Verpackungsmaschinen	2.13.1	<i>Feeding equipment for packaging machines</i>
2.13.2	Beutelschließmaschinen	2.13.2	<i>Bag-sealing machines</i>
2.13.3	Brot- und Brötchenverpackungsmaschinen	2.13.3	<i>Bread and bread-roll packaging machines</i>
2.13.4	Einwickelmaschinen	2.13.4	<i>Wrapping machines</i>
2.13.5	Frischhalteverpackungen	2.13.5	<i>Air-tight packaging</i>
2.13.6	Klarsichtpackungen	2.13.6	<i>Transparent packaging</i>
2.13.7	Schrumpffolienverpackungsmaschinen	2.13.7	<i>Shrink-wrap packaging machines</i>
2.13.8	Vakuumverpackungsmaschinen	2.13.8	<i>Vacuum packaging machines</i>
2.13.9	Sonstige Verpackungsmittel	2.13.9	<i>Other packaging materials</i>
<b>2.14</b>	<b>Sonstige Hilfsmittel</b>	<b>2.14</b>	<b><i>Other accessories</i></b>
2.14.1	Antihafbeschichtungen	2.14.1	<i>Non-stick coatings</i>
2.14.2	Ausstecher	2.14.2	<i>Cutters</i>
2.14.3	Backbleche	2.14.3	<i>Baking trays</i>
2.14.4	Backdielen	2.14.4	<i>Baking boards</i>
2.14.5	Backemulsionen	2.14.5	<i>Baking emulsions</i>
2.14.6	Backmatten	2.14.6	<i>Baking mats</i>
2.14.7	Behälter und Schüsseln	2.14.7	<i>Containers and bowls</i>
2.14.8	Faltkisten	2.14.8	<i>Folding boxes</i>
2.14.9	Folien	2.14.9	<i>Sheets</i>
2.14.10	Formeneinleger	2.14.10	<i>Mould inserts</i>
2.14.11	Klimaboxen	2.14.11	<i>Cooling boxes</i>
2.14.12	Messer	2.14.12	<i>Knives</i>
2.14.13	Rühr- und Schlagbesen	2.14.13	<i>Beaters and whisks</i>
2.14.14	Schneid- und Gleitöle	2.14.14	<i>Cutting oils and lubricants</i>
2.14.15	Spritzbeutel und -tüllen	2.14.15	<i>Piping bags and nozzles</i>
2.14.16	Torten- und Gebäckträger	2.14.16	<i>Cake and pastry carriers</i>
2.14.17	Tortenteiler und -ringe	2.14.17	<i>Cake dividers and rings</i>
2.14.18	Überzüge für Backbleche und Formen	2.14.18	<i>Coatings for baking trays and moulds</i>
2.14.19	Wachspapier	2.14.19	<i>Wax paper</i>
2.14.20	Zubehör für Marzipan-, Schokolade- und Zuckerarbeiten	2.14.20	<i>Accessories for working with marzipan, chocolate and sugar</i>
2.14.21	Sonstige Bäckerei- und Konditoreihilfsmittel	2.14.21	<i>Other bakery and confectionery accessories</i>

### **3. Verkauf**

#### **3.1 Geschäftseinrichtungen**

- 3.1.1 Außengastronomie
- 3.1.2 Beleuchtung
- 3.1.3 Bistroeinrichtungen
- 3.1.4 Bodensysteme
- 3.1.5 Brotpräsentationskörbe
- 3.1.6 Caféeinrichtungen
- 3.1.7 Coffee-Shop-Einrichtungen
- 3.1.8 Decken- und Wandsysteme
- 3.1.9 Eisdieleinrichtungen
- 3.1.10 Eiswürfelmaschinen
- 3.1.11 Getränke- und Warenautomaten
- 3.1.12 Kühltheken
- 3.1.13 Kühlvitrinen
- 3.1.14 Ladeneinrichtungen
- 3.1.15 Ladenwaagen
- 3.1.16 Mobiliar
- 3.1.17 Schaubackstationen
- 3.1.18 Sitzeinrichtungen
- 3.1.19 Snackeinrichtungen
- 3.1.20 Stühle
- 3.1.21 Tresore
- 3.1.22 Vitrinen
- 3.1.23 Sonnenschutz

#### **3.2 Heißgetränke und Maschinen**

- 3.2.1 Cappuccinomaschinen
- 3.2.2 Coffee-to-Go-Becher
- 3.2.3 Espressomaschinen
- 3.2.4 Kaffee und Kaffeespezialitäten
- 3.2.5 Kaffee- und Teefilter
- 3.2.6 Kaffeemaschinen
- 3.2.7 Kaffeemühlen
- 3.2.8 Kaffeeröstmaschinen
- 3.2.9 Kaffeefullautomaten
- 3.2.10 Siebträgermaschinen
- 3.2.11 Tee
- 3.2.12 Sonstige Heißgetränke

#### **3.3 Kaltgetränke**

- 3.3.1 Alkoholfreie Getränke, Softdrinks
- 3.3.2 Wasser
- 3.3.3 Saft, Fruchtgetränke
- 3.3.4 Energy Drinks

### **3. Sales**

#### **3.1 Business equipment**

- 3.1.1 *Outdoor equipment*
- 3.1.2 *Lighting*
- 3.1.3 *Bistro equipment*
- 3.1.4 *Floor systems*
- 3.1.5 *Bread presentation baskets*
- 3.1.6 *Café equipment*
- 3.1.7 *Coffee shop equipment*
- 3.1.8 *Ceiling and wall systems*
- 3.1.9 *Equipment for ice-cream parlours*
- 3.1.10 *Ice-cube machines*
- 3.1.11 *Drinks dispensers and Vending machines*
- 3.1.12 *Refrigerated display cases*
- 3.1.13 *Refrigerated display cabinets*
- 3.1.14 *Shop fittings*
- 3.1.15 *Shop scales*
- 3.1.16 *Fixtures and fittings*
- 3.1.17 *Displayed baking stations*
- 3.1.18 *Seating equipment*
- 3.1.19 *Snack equipment*
- 3.1.20 *Chairs*
- 3.1.21 *Safes*
- 3.1.22 *Display cabinets*
- 3.1.23 *Sun protection*

#### **3.2 Hot drinks and machines**

- 3.2.1 *Cappuccino machines*
- 3.2.2 *Coffee-to-go cups*
- 3.2.3 *Espresso machines*
- 3.2.4 *Coffee and coffee specialities*
- 3.2.5 *Coffee and tea filters*
- 3.2.6 *Coffee machines*
- 3.2.7 *Coffee grinders*
- 3.2.8 *Coffee roasting machines*
- 3.2.9 *Fully automatic coffee machines*
- 3.2.10 *Portafilter machines*
- 3.2.11 *Tea*
- 3.2.12 *Other hot drinks*

#### **3.3 Cold beverages**

- 3.3.1 *Non-alcoholic beverages*
- 3.3.2 *Water*
- 3.3.3 *Juice, fruit drinks*
- 3.3.4 *Energy drinks*



3.3.5	Gesundheitsgetränke	3.3.5	<i>Health drinks</i>
3.3.6	Getränke alkoholhaltig	3.3.6	<i>Alcoholic beverages</i>
3.3.7	Milch	3.3.7	<i>Milk</i>
<b>3.4</b>	<b>Sahne und Eis</b>	<b>3.4</b>	<b><i>Cream and ice-cream</i></b>
3.4.1	Eisbecher	3.4.1	<i>Ice-cream tubs</i>
3.4.2	Eiscremes	3.4.2	<i>Ice-creams</i>
3.4.3	Eisdosiersysteme	3.4.3	<i>Ice-cream dosing systems</i>
3.4.4	Eismixer	3.4.4	<i>Ice-cream mixers</i>
3.4.5	Eisportionierer und -zangen	3.4.5	<i>Ice-cream portioner and tongs</i>
3.4.6	Eiswaffeln und -tüten	3.4.6	<i>Ice-cream wafers and cones</i>
3.4.7	Pasteurisiermaschinen	3.4.7	<i>Pasteurising machines</i>
3.4.8	Sahneautomaten	3.4.8	<i>Cream dispensers</i>
3.4.9	Sahneaufschlagmaschinen	3.4.9	<i>Cream whipping machines</i>
3.4.10	Softeismaschinen	3.4.10	<i>Soft-ice-cream machines</i>
3.4.11	Speiseeismaschinen	3.4.11	<i>Ice-cream machines</i>
<b>3.5</b>	<b>Snack</b>	<b>3.5</b>	<b><i>Snacks</i></b>
3.5.1	Außer-Haus-Verpackungen	3.5.1	<i>External packaging</i>
3.5.2	Kochplatten	3.5.2	<i>Hot plates</i>
3.5.3	Snackpräsentationszubehör	3.5.3	<i>Snack presentation equipment</i>
3.5.4	Waffeleisen und Crepesherstellungsgeräte	3.5.4	<i>Waffle irons and Crepe-making machines</i>
3.5.5	Warmhaltevorrichtungen	3.5.5	<i>Appliances for keeping food warm</i>
<b>3.6</b>	<b>Werbung und Verkaufsförderung</b>	<b>3.6</b>	<b><i>Advertising and merchandising</i></b>
3.6.1	Außenwerbung	3.6.1	<i>External advertising</i>
3.6.2	Autowerbung	3.6.2	<i>Car advertising</i>
3.6.3	Displays, Monitore, Digital Signage	3.6.3	<i>Displays, monitors, digital signage</i>
3.6.4	Etiketten und Etikettiergeräte	3.6.4	<i>Labels and labelling devices</i>
3.6.5	Leuchtreklame	3.6.5	<i>Illuminated advertising</i>
3.6.6	Preisauszeichnungsgeräte	3.6.6	<i>Price-labelling devices</i>
3.6.7	Preisschilder und -drucker	3.6.7	<i>Price labels and printers</i>
3.6.8	Reklamefiguren	3.6.8	<i>Advertising figures</i>
3.6.9	Schaufensterbedarf und Präsentationshilfen	3.6.9	<i>Show-window supplies and shop displays</i>
3.6.10	Verkaufsstände	3.6.10	<i>Sales stands</i>
3.6.11	Werbeartikel	3.6.11	<i>Promotional products</i>
3.6.12	Werbedrucksachen	3.6.12	<i>Advertising matter</i>
<b>3.7</b>	<b>Berufsbekleidung</b>	<b>3.7</b>	<b><i>Working clothes</i></b>
3.7.1	Arbeitsschutzkleidung	3.7.1	<i>Protective work clothing</i>
3.7.2	Bäcker- und Konditorenbekleidung	3.7.2	<i>Baker and confectioner clothing</i>
3.7.3	Handschuhe	3.7.3	<i>Gloves</i>
3.7.4	Schuhe	3.7.4	<i>Shoes</i>
3.7.5	Servicebekleidung	3.7.5	<i>Service workwear</i>
<b>3.8</b>	<b>Handelswaren</b>	<b>3.8</b>	<b><i>Trade goods</i></b>
3.8.1	Baumkuchen	3.8.1	<i>Baumkuchen (pyramid cakes)</i>
3.8.2	Bio- und ökologische Produkte	3.8.2	<i>Biological and organic products</i>

3.8.3	Brotaufstrich	3.8.3	<i>Spreads</i>
3.8.4	Dauerbackwaren	3.8.4	<i>Long-life bakery products</i>
3.8.5	Feinkostprodukte	3.8.5	<i>Delicatessen products</i>
3.8.6	Fleisch- und Wurstwaren	3.8.6	<i>Meat and cold cuts</i>
3.8.7	Glutenfreie Produkte	3.8.7	<i>Gluten-free products</i>
3.8.8	Laktosefreie Produkte	3.8.8	<i>Lactose-free products</i>
3.8.9	Marzipanartikel	3.8.9	<i>Marzipan items</i>
3.8.10	Molkereiprodukte	3.8.10	<i>Dairy products</i>
3.8.11	Pralinen	3.8.11	<i>Pralines</i>
3.8.12	Salzgebäck	3.8.12	<i>Savoury biscuits</i>
3.8.13	Schokoladenartikel	3.8.13	<i>Chocolate items</i>
3.8.14	Süßwaren	3.8.14	<i>Confectionery</i>
3.8.15	Teigwaren	3.8.15	<i>Pasta</i>
3.8.16	Vegane Produkte	3.8.16	<i>Vegan products</i>
3.8.17	Vegetarische Produkte	3.8.17	<i>Vegetarian products</i>
3.8.18	Sonstige Handelswaren	3.8.18	<i>Other trading goods</i>
<b>3.9</b>	<b>Sonstiges Verkaufszubehör</b>	<b>3.9</b>	<b><i>Other sales accessories</i></b>
3.9.1	Bänder	3.9.1	<i>Tapes</i>
3.9.2	Besteck	3.9.2	<i>Cutlery</i>
3.9.3	Dekorationsbedarf	3.9.3	<i>Decoration supplies</i>
3.9.4	Einwegverpackungen	3.9.4	<i>Disposable packaging</i>
3.9.5	Einwickelpapiere	3.9.5	<i>Wrapping papers</i>
3.9.6	Geschenk- und Confiserieverpackungen	3.9.6	<i>Gift and confectionery packaging</i>
3.9.7	Geschirr und Porzellan	3.9.7	<i>Tableware and porcelain</i>
3.9.8	Gläser	3.9.8	<i>Glasses</i>
3.9.9	Servietten	3.9.9	<i>Napkins</i>
3.9.10	Speisekarten	3.9.10	<i>Menus</i>
3.9.11	Tablett und -wagen	3.9.11	<i>Trays and trolleys</i>
3.9.12	Tragbeutel	3.9.12	<i>Carrier bags</i>
<b>4.</b>	<b>Fahrzeuge</b>	<b>4.</b>	<b><i>Vehicles</i></b>
<b>4.1</b>	<b>Elektrofahrzeuge</b>	<b>4.1</b>	<b><i>Electric vehicles</i></b>
<b>4.2</b>	<b>Fahrzeughygieneeinrichtungen</b>	<b>4.2</b>	<b><i>Vehicle hygiene equipment</i></b>
<b>4.3</b>	<b>Fahrzeugzubehör</b>	<b>4.3</b>	<b><i>Vehicle accessories</i></b>
<b>4.4</b>	<b>Kühlfahrzeuge</b>	<b>4.4</b>	<b><i>Refrigerated vehicles</i></b>
<b>4.5</b>	<b>Lieferfahrzeuge</b>	<b>4.5</b>	<b><i>Delivery vehicles</i></b>
<b>4.6</b>	<b>Mobile Verkaufseinrichtungen</b>	<b>4.6</b>	<b><i>Mobile sales equipment</i></b>
<b>4.7</b>	<b>Verkaufsfahrzeuge und -anhänger</b>	<b>4.7</b>	<b><i>Sales vehicles and trailers</i></b>
<b>5.</b>	<b>EDV- und Kassensysteme</b>	<b>5.</b>	<b><i>IT and POS systems</i></b>
<b>5.1</b>	<b>Branchensoftware und Warenwirtschaftssysteme</b>	<b>5.1</b>	<b><i>Industry software and Merchandise control systems</i></b>
<b>5.2</b>	<b>Digitale Archivierung</b>	<b>5.2</b>	<b><i>Digital archiving</i></b>

5.3	Drucker	5.3	<i>Printers</i>
5.4	E-Commerce	5.4	<i>e-commerce</i>
5.5	EDV-Anlagen	5.5	<i>IT systems</i>
5.6	Geldzählmaschinen und -waagen	5.6	<i>Money-counting machines and scales</i>
5.7	Internetdienstleistungen	5.7	<i>Internet services</i>
5.8	Kassen, Kassensysteme und Zubehör	5.8	<i>Cash registers, POS systems and accessories</i>
5.9	Kontrollsysteme	5.9	<i>Monitoring systems</i>
5.10	Sicherheitsanlagen	5.10	<i>Security systems</i>
5.11	Videoüberwachung	5.11	<i>Video surveillance</i>
5.12	Zeiterfassungssysteme	5.12	<i>Time-recording systems</i>
5.13	Apps	5.13	<i>Apps</i>
5.14	Pager und Gästerufsysteme	5.14	<i>Pagers and guest call systems</i>
<b>6.</b>	<b>Dienstleistung und Information</b>	<b>6.</b>	<b><i>Services and information</i></b>
6.1	Aus- und Weiterbildung	6.1	<i>Training and advanced studies</i>
6.2	Banken und Versicherungen	6.2	<i>Banks and insurance companies</i>
6.3	Betriebsplanung	6.3	<i>Business scheduling</i>
6.4	Energiedienstleister und -versorgung	6.4	<i>Energy providers and supply</i>
6.5	Franchising	6.5	<i>Franchising</i>
6.6	Hallenbau	6.6	<i>Hall construction</i>
6.7	Ladenbau	6.7	<i>Shop construction</i>
6.8	Leasing und Finanzierung	6.8	<i>Leasing and financing</i>
6.9	Seminare	6.9	<i>Seminars</i>
6.10	Unfallverhütung/Arbeitsschutz	6.10	<i>Accident prevention/Occupational safety</i>
6.11	Unternehmensberatung	6.11	<i>Management consultancy</i>
<b>7.</b>	<b>Verlage</b>	<b>7.</b>	<b><i>Publishers</i></b>
7.1	Fachbücher	7.1	<i>Specialist books</i>
7.2	Fachzeitschriften	7.2	<i>Trade magazines</i>
7.3	Sonstige Verlagserzeugnisse	7.3	<i>Other published products</i>
<b>8.</b>	<b>Organisationen</b>	<b>8.</b>	<b><i>Organisations</i></b>
8.1	Einkaufsgenossenschaften	8.1	<i>Purchasing cooperatives</i>
8.2	Schulen	8.2	<i>Schools</i>
8.3	Verbände	8.3	<i>Associations</i>
8.3.1	Ausstellerverbände	8.3.1	<i>Exhibitor associations</i>
8.3.2	Besucherverbände	8.3.2	<i>Visitor associations</i>
8.4	Sonstige Organisationen	8.4	<i>Other organisations</i>