



Firma · Company

Bitte geben Sie alle Bereiche an, die Sie präsentieren werden und reichen Sie das Produkt- & Dienstleistungsverzeichnis mit der Anmeldung ein. Vielen Dank!

Das Produkt- & Dienstleistungsverzeichnis ist für den LMS internen Gebrauch bestimmt und dient nicht als Basis für den Eintrag in den offiziellen Messemedien (Katalog, Online-Ausstellerverzeichnis und App).

Please indicate all categories which you will present and return the Product & Service Directory together with your registration. Thank you very much!

The Product & Service Directory is for the internal use of LMS only and does not provide a basis for the official trade fair media (catalogue, online exhibitor directory and app).

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
- 1.2 Getreideprodukte und Saaten**
- 1.3 Backmittel und -vormischungen**
 - 1.3.1 Glutenfreie Backwaren fertig gebacken
 - 1.3.2 Glutenfreie Brot- und Backmischungen
- 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
 - 1.9.9 Schokolade und Nougat
 - 1.9.10 Süße Füllungen

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
- 1.2 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
- 1.4 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
 - 1.9.10 Sweet fillings

- 1.10 Dekormittel
- 1.11 Rohstoffe für diätetische Erzeugnisse
- 1.12 Rohstoffe für öko- und biologische Erzeugnisse
- 1.13 Rohstoffe für Speiseeis
- 1.14 Tiefkühlprodukte, Vorprodukte und Convenience

- 1.14.1 Früchte und Obst
- 1.14.2 Halbfertigfabrikate
- 1.14.3 Snacks
- 1.14.4 Teiglinge
- 1.14.5 Tiefkühlkonditoreiwaren
- 1.14.6 Tiefkühlbackwaren
- 1.14.7 Tiefkühlteiglinge

- 1.15 Sonstige Rohstoffe
- 1.15.1 Aufschlagmittel
- 1.15.2 Backlecithine
- 1.15.3 Brezellauge
- 1.15.4 Eier und Eierprodukte
- 1.15.5 Geliermittel und -pulver
- 1.15.6 Kakao, Vanille und Kokos
- 1.15.7 Konservierungsmittel
- 1.15.8 Lebensmittelfarben und -pulver
- 1.15.9 Milchpulver
- 1.15.10 Sahnestandmittel
- 1.15.11 Salze und Salzprodukte
- 1.15.12 Trockenfrüchte und Nüsse
- 1.15.13 Zucker und Zuckerprodukte

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
- 2.1.8 Schälmaschinen
- 2.1.9 Scherbeneismaschinen
- 2.1.10 Siebanlagen
- 2.1.11 Siloanlagen
- 2.1.12 Steuerungssysteme
- 2.1.13 Waagen, Wiegesysteme, Bodenwaagen
- 2.1.14 Warm- und Kaltwasserbereiter
- 2.1.15 Wasseraufbereitungs- und Wasserenthärtungsanlagen
- 2.1.16 Wassermisch- und -dosiergeräte
- 2.2 Teigaufbereitung
- 2.2.1 Emulgiermaschinen

- 1.10 *Decoration materials*
- 1.11 *Raw materials for dietary products*
- 1.12 *Raw materials for organic and biological products*
- 1.13 *Raw materials for ice-cream*
- 1.14 *Frozen products, preliminary products and convenience*

- 1.14.1 *Fruits*
- 1.14.2 *Semi-finished goods*
- 1.14.3 *Snacks*
- 1.14.4 *Dough pieces*
- 1.14.5 *Frozen confectionery products*
- 1.14.6 *Frozen bakery products*
- 1.14.7 *Frozen dough pieces*

- 1.15 **Other raw materials**
- 1.15.1 *Additives*
- 1.15.2 *Baking lecithin*
- 1.15.3 *Pretzel lye dough*
- 1.15.4 *Eggs and egg-based products*
- 1.15.5 *Gelling agents and powders*
- 1.15.6 *Cocoa, vanilla and coconut*
- 1.15.7 *Preservatives*
- 1.15.8 *Food colourings and powders*
- 1.15.9 *Powdered milk*
- 1.15.10 *Cream thickening agent*
- 1.15.11 *Salts and salt-based products*
- 1.15.12 *Dried fruit and nuts*
- 1.15.13 *Sugar and sugar-based products*

2. Working and operating technology

- 2.1 **Provision of raw materials**
- 2.1.1 *Filling machines*
- 2.1.2 *Preparation equipment*
- 2.1.3 *Ice machines*
- 2.1.4 *Flour and poppy-seed mills*
- 2.1.5 *Fruit-pitting machines*
- 2.1.6 *Chopping machines for leftover bread*
- 2.1.7 *Sour dough and yeast sponge equipment*
- 2.1.8 *Peeling machines*
- 2.1.9 *Flake-ice machines*
- 2.1.10 *Sifting plants*
- 2.1.11 *Silo plants*
- 2.1.12 *Control systems*
- 2.1.13 *Scales, weighing systems, weighing machines*
- 2.1.14 *Water heaters and coolers*
- 2.1.15 *Water treatment and softening systems*
- 2.1.16 *Water mixer and dispensing units*
- 2.2 **Dough processing**
- 2.2.1 *Emulsifying machines*

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 2.2.2 | Extruder | <input type="checkbox"/> 2.2.2 | <i>Extruders</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.3 | Knetter und Knetmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.2.3 | <i>Kneaders and kneading machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.4 | Mischgeräte und -anlagen | <input type="checkbox"/> 2.2.4 | <i>Mixing devices and equipment</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.5 | Mixer | <input type="checkbox"/> 2.2.5 | <i>Mixers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.6 | Planetenmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.2.6 | <i>Planetary mixers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.7 | Portionieranlagen | <input type="checkbox"/> 2.2.7 | <i>Portioning machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.8 | Rühr- und Schlagmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.2.8 | <i>Stirring and beating machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.9 | Teigauspresser | <input type="checkbox"/> 2.2.9 | <i>Dough squeezing devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.10 | Teigwannen | <input type="checkbox"/> 2.2.10 | <i>Dough tubs</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.3 | Teigteil- und Wirkmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.3 | <i>Dough dividers and moulders</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.3.1 | Langwirkmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.3.1 | <i>Dough long moulding machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.3.2 | Rundwirkmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.3.2 | <i>Dough round moulding machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.3.3 | Teigteilmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.3.3 | <i>Dough divider machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4 | Backwarenaufbereitung | <input type="checkbox"/> 2.4 | <i>Processing bakery products</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.1 | Anschlagmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.1 | <i>Mixing machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.2 | Aprikotiermaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.2 | <i>Apricot-spray machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.3 | Aufstreichmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.3 | <i>Spreading machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.4 | Ausrollmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.4 | <i>Dough sheeter</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.5 | Ausstechmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.5 | <i>Cutting machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.6 | Baumkuchenmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.6 | <i>Baumkuchen (pyramid cake) machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.7 | Belaugungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.7 | <i>Lye-dipping machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.8 | Bestreuungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.4.8 | <i>Seeding equipment</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.9 | Blätterteigautomaten | <input type="checkbox"/> 2.4.9 | <i>Automatic puff-pastry machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.10 | Brezelschlingmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.10 | <i>Pretzel twister</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.11 | Brezelstrangmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.11 | <i>Pretzel string machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.12 | Brezeltauchgeräte | <input type="checkbox"/> 2.4.12 | <i>Pretzel dipping machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.13 | Brotauswiegemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.13 | <i>Bread weighing machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.14 | Brot- und Brötchenanlagen | <input type="checkbox"/> 2.4.14 | <i>Bread and bread-roll machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.15 | Croissantherstellungsgeräte | <input type="checkbox"/> 2.4.15 | <i>Croissant-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.16 | Dauerbackwarenmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.16 | <i>Machines for making long-life bakery products</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.17 | Dekoriermaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.17 | <i>Decorating machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.18 | Donutsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.18 | <i>Doughnut machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.19 | Dosiermaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.19 | <i>Dispensing machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.20 | Dressier- und Spritzmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.20 | <i>Dressing and spraying machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.21 | Feingebäckherstellungsgeräte | <input type="checkbox"/> 2.4.21 | <i>Pastry-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.22 | Formmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.22 | <i>Shaping machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.23 | Füllmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.23 | <i>Filling machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.24 | Glasiermaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.24 | <i>Glazing machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.25 | Hörnchenwickelmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.25 | <i>Croissant-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.26 | Kuchenherstellungsgeräte | <input type="checkbox"/> 2.4.26 | <i>Cake-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.27 | Pralinenherstellungsgeräte | <input type="checkbox"/> 2.4.27 | <i>Praline-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.28 | Sprühmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.28 | <i>Spraying machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.29 | Teigstrangmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.29 | <i>Dough-strand machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.4.30 | Überziehmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.4.30 | <i>Coating machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5 | Küchentechnik und -zubehör | <input type="checkbox"/> 2.5 | <i>Kitchen technology and accessories</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.1 | Dunstabzugshauben | <input type="checkbox"/> 2.5.1 | <i>Extractor hoods</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.2 | Einfettmaschinen und Beölungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.5.2 | <i>Greasing and oiling machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.3 | Entsafter und Saftpressen | <input type="checkbox"/> 2.5.3 | <i>Juicers and juice extractors</i> |

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 2.5.4 | Fettbackgeräte | <input type="checkbox"/> 2.5.4 | <i>Fat-frying machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.5 | Fettfilter | <input type="checkbox"/> 2.5.5 | <i>Fat filters</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.6 | Gas- und Ölbrenner | <input type="checkbox"/> 2.5.6 | <i>Gas and oil burners</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.7 | Gastroherde | <input type="checkbox"/> 2.5.7 | <i>Catering ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.8 | Grillgeräte | <input type="checkbox"/> 2.5.8 | <i>Grilling equipment</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.9 | Keimautomaten | <input type="checkbox"/> 2.5.9 | <i>Seed planting containers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.10 | Kombidämpfer | <input type="checkbox"/> 2.5.10 | <i>Combined steamers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.11 | Konservierungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.5.11 | <i>Preservation equipment</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.12 | Küchenwaagen | <input type="checkbox"/> 2.5.12 | <i>Kitchen scales</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.13 | Mikrowelle | <input type="checkbox"/> 2.5.13 | <i>Microwave ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.14 | Nudelmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.5.14 | <i>Pasta-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.15 | Pumpen | <input type="checkbox"/> 2.5.15 | <i>Pumps</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.16 | Temperiermaschinen | <input type="checkbox"/> 2.5.16 | <i>Tempering machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.17 | Töpfe, Kessel und Pfannen | <input type="checkbox"/> 2.5.17 | <i>Saucepans, kettles and frying-pans</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.18 | Trockenschränke | <input type="checkbox"/> 2.5.18 | <i>Drying cupboards</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.19 | Zerkleinerungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.5.19 | <i>Shredding machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.5.20 | Sonstiges Küchenzubehör | <input type="checkbox"/> 2.5.20 | <i>Other kitchen accessories</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6 | Öfen und Ofenzubehör | <input type="checkbox"/> 2.6 | <i>Ovens and oven accessories</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.1 | Beschickungsapparate | <input type="checkbox"/> 2.6.1 | <i>Loading appliances</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.2 | Brezelbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.2 | <i>Pretzel baking ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.3 | Dampfbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.3 | <i>Steam ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.4 | Durchlaufbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.4 | <i>Continuous-feed ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.5 | Elektrobacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.5 | <i>Electric ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.6 | Etagenbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.6 | <i>Multiple-deck ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.7 | Gasbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.7 | <i>Gas ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.8 | Holzbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.8 | <i>Wood-fired ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.9 | Infrarothochfrequenzöfen | <input type="checkbox"/> 2.6.9 | <i>Infrared high-frequency ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.10 | Kipptrögel und Wendeeinrichtungen | <input type="checkbox"/> 2.6.10 | <i>Tipping trays and turning devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.11 | Konditoreibacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.11 | <i>Confectioner ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.12 | Ladenbacköfen | <input type="checkbox"/> 2.6.12 | <i>Shop ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.13 | Netzbandöfen | <input type="checkbox"/> 2.6.13 | <i>Network conveyor ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.14 | Ofentechnik und -zubehör | <input type="checkbox"/> 2.6.14 | <i>Oven technology and accessories</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.15 | Pizzaöfen | <input type="checkbox"/> 2.6.15 | <i>Pizza ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.16 | Stikkenöfen | <input type="checkbox"/> 2.6.16 | <i>Rack ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.6.17 | Tunnelöfen | <input type="checkbox"/> 2.6.17 | <i>Tunnel ovens</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7 | Kältetechnik und Zubehör | <input type="checkbox"/> 2.7 | <i>Refrigeration and accessories</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.1 | Auftaegeräte | <input type="checkbox"/> 2.7.1 | <i>Defrosting devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.2 | Bänder- und Spiralfroster | <input type="checkbox"/> 2.7.2 | <i>Conveyor and spiral freezers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.3 | Befeuchtungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.7.3 | <i>Humidification devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.4 | Frostertransportsysteme | <input type="checkbox"/> 2.7.4 | <i>Freezer transport systems</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.5 | Gefriertruhen | <input type="checkbox"/> 2.7.5 | <i>Deep freezers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.6 | Kühlanlagen | <input type="checkbox"/> 2.7.6 | <i>Cooling systems</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.7 | Kühlschränke | <input type="checkbox"/> 2.7.7 | <i>Refrigerators</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.8 | Kühltunnel | <input type="checkbox"/> 2.7.8 | <i>Cooling tunnels</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.9 | Kühlunterbrecher | <input type="checkbox"/> 2.7.9 | <i>Cooling interrupters</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.10 | Schockfroster | <input type="checkbox"/> 2.7.10 | <i>Shock freezers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.11 | Schrankfroster | <input type="checkbox"/> 2.7.11 | <i>Upright freezers</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.12 | Tiefkühl- und Kühlmöbel | <input type="checkbox"/> 2.7.12 | <i>Deep-freeze and cooling cabinets</i> |

- 2.7.13 Tiefkühlagerzellen
- 2.7.14 Tortenkühlschränke
- 2.7.15 Wasserkühler
- 2.7.16 Vakuumkonditionierung
- 2.8 Gärtechnik und Zubehör**
- 2.8.1 Gärautomaten
- 2.8.2 Gärheizungen
- 2.8.3 Gärräume
- 2.8.4 Gärschränke
- 2.8.5 Gärunterbrecher
- 2.8.6 Gärwagen und -gutträger
- 2.8.7 Zwischengärschränke
- 2.9 Klimatechnik und Zubehör**
- 2.9.1 Entlüfter
- 2.9.2 Heizungsanlagen
- 2.9.3 Klimaanlage
- 2.9.4 Lufttechnik
- 2.9.5 Wärmerückgewinnungsanlagen
- 2.10 Backstubeneinrichtungen**
- 2.10.1 Arbeitsböcke und -tische
- 2.10.2 Back- und Lagerstikken
- 2.10.3 Bodensysteme
- 2.10.4 Decken- und Wandsysteme
- 2.10.5 Edelstahlmöbel
- 2.10.6 Förderbänder und -anlagen
- 2.10.7 Hebekipper
- 2.10.8 Heberoller und Rollplatten
- 2.10.9 Kuchenblechwagen
- 2.10.10 Lagereinrichtungen
- 2.10.11 Transport- und Lagerbehälter
- 2.10.12 Transportwagen
- 2.10.13 Sonstige Backstubeneinrichtungen
- 2.11 Backformen und -kästen**
- 2.11.1 Brotformen
- 2.11.2 Kleingebäckformen
- 2.11.3 Marzipanformen
- 2.11.4 Pralinenformen
- 2.11.5 Schokoladenformen
- 2.11.6 Tortenformen
- 2.12 Reinigung und Betriebshygiene**
- 2.12.1 Absauganlagen
- 2.12.2 Abwassertechnik
- 2.12.3 Backblechreinigungsmaschinen
- 2.12.4 Bodenpflege- und Bodenreinigungsmaschinen
- 2.12.5 Desinfektionsmittel
- 2.12.6 Handwascheinrichtungen
- 2.12.7 Kehr-, Wisch- und Saugmaschinen
- 2.12.8 Mülltrennbehälter
- 2.7.13 *Deep-freeze storage cells*
- 2.7.14 *Refrigerated cake display cases*
- 2.7.15 *Water coolers*
- 2.7.16 *Vacuum conditioning*
- 2.8 *Proofing technology and accessories***
- 2.8.1 *Automatic proofing machines*
- 2.8.2 *Proofing heaters*
- 2.8.3 *Proofing rooms*
- 2.8.4 *Proofing cabinets*
- 2.8.5 *Proofing interrupters*
- 2.8.6 *Proofing trolleys and carriers*
- 2.8.7 *Intermediary proofing cabinets*
- 2.9 *Air-conditioning technology and accessories***
- 2.9.1 *Ventilators*
- 2.9.2 *Heating appliances*
- 2.9.3 *Air-conditioners*
- 2.9.4 *Air technology*
- 2.9.5 *Heat recovery systems*
- 2.10 *Bakery equipment***
- 2.10.1 *Work trestles and tables*
- 2.10.2 *Baking and storage racks*
- 2.10.3 *Floor systems*
- 2.10.4 *Ceiling and wall systems*
- 2.10.5 *Steel fittings*
- 2.10.6 *Conveyor belts and systems*
- 2.10.7 *Lifting and tipping machines*
- 2.10.8 *Lifting rollers and rolling plates*
- 2.10.9 *Kitchen trolleys*
- 2.10.10 *Storage equipment*
- 2.10.11 *Transport and storage containers*
- 2.10.12 *Transport trolleys*
- 2.10.13 *Other bakery equipment*
- 2.11 *Baking tins and cabinets***
- 2.11.1 *Bread moulds*
- 2.11.2 *Cake and biscuit moulds*
- 2.11.3 *Marzipan moulds*
- 2.11.4 *Praline moulds*
- 2.11.5 *Chocolate moulds*
- 2.11.6 *Tart moulds*
- 2.12 *Cleaning and workplace hygiene***
- 2.12.1 *Extraction systems*
- 2.12.2 *Sewage technology*
- 2.12.3 *Baking-tray cleaning machines*
- 2.12.4 *Floor-maintenance and floor-cleaning machines*
- 2.12.5 *Disinfectants*
- 2.12.6 *Hand-wash equipment*
- 2.12.7 *Sweeping, wiping and suction machines*
- 2.12.8 *Waste-separation containers*

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2.12.9 Müllverdichter und -pressen | <input type="checkbox"/> 2.12.9 Waste compressors and compactors |
| <input type="checkbox"/> 2.12.10 Reinigungsgeräte | <input type="checkbox"/> 2.12.10 Cleaning devices |
| <input type="checkbox"/> 2.12.11 Reinigungsmaschinen für Brotkörbe | <input type="checkbox"/> 2.12.11 Cleaning machines for bread baskets |
| <input type="checkbox"/> 2.12.12 Schädlingsbekämpfung | <input type="checkbox"/> 2.12.12 Pest control |
| <input type="checkbox"/> 2.12.13 Spülen | <input type="checkbox"/> 2.12.13 Sinks |
| <input type="checkbox"/> 2.12.14 Spülmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.12.14 Dishwashers |
| <input type="checkbox"/> 2.12.15 Stikkenwagen-Reinigungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.12.15 Rack trolley cleaning systems |
| <input type="checkbox"/> 2.12.16 Umwelttechnik | <input type="checkbox"/> 2.12.16 Environmental technology |
| <input type="checkbox"/> 2.12.17 Wasch- und Abtrockenmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.12.17 Washing and drying machines |
| <input type="checkbox"/> 2.12.18 Wasch- und Reinigungsmittel | <input type="checkbox"/> 2.12.18 Washing and cleaning agents |
| <input type="checkbox"/> 2.13 Labor- und Messgeräte | <input type="checkbox"/> 2.13 Laboratory apparatus and measuring devices |
| <input type="checkbox"/> 2.14 Schneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14 Cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.1 Aufschnittschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.1 Meat slicing machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.2 Bandschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.2 Conveyor cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.3 Brotschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.3 Bread cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.4 Gatterschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.4 Portion slicing machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.5 Kreisschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.5 Rotary cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.6 Kuchenschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.6 Cake cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.14.7 Sichelschneidemaschinen | <input type="checkbox"/> 2.14.7 Curved-blade cutting machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15 Verpackungen und Verpackungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15 Packaging and packaging machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.1 Beschickungsanlagen für Verpackungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.1 Feeding equipment for packaging machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.2 Beutelschließmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.2 Bag-sealing machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.3 Brot- und Brötchenverpackungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.3 Bread and bread-roll packaging machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.4 Einwickelmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.4 Wrapping machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.5 Frischhalteverpackungen | <input type="checkbox"/> 2.15.5 Air-tight packaging |
| <input type="checkbox"/> 2.15.6 Klarsichtpackungen | <input type="checkbox"/> 2.15.6 Transparent packaging |
| <input type="checkbox"/> 2.15.7 Schrumpffolienverpackungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.7 Shrink-wrap packaging machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.8 Vakuumverpackungsmaschinen | <input type="checkbox"/> 2.15.8 Vacuum packaging machines |
| <input type="checkbox"/> 2.15.9 Sonstige Verpackungsmittel | <input type="checkbox"/> 2.15.9 Other packaging materials |
| <input type="checkbox"/> 2.16 Sonstige Hilfsmittel | <input type="checkbox"/> 2.16 Other accessories |
| <input type="checkbox"/> 2.16.1 Antihafbeschichtungen | <input type="checkbox"/> 2.16.1 Non-stick coatings |
| <input type="checkbox"/> 2.16.2 Ausstecher | <input type="checkbox"/> 2.16.2 Cutters |
| <input type="checkbox"/> 2.16.3 Backbleche | <input type="checkbox"/> 2.16.3 Baking trays |
| <input type="checkbox"/> 2.16.4 Backdielen | <input type="checkbox"/> 2.16.4 Baking boards |
| <input type="checkbox"/> 2.16.5 Backemulsionen | <input type="checkbox"/> 2.16.5 Baking emulsions |
| <input type="checkbox"/> 2.16.6 Backmatten | <input type="checkbox"/> 2.16.6 Baking mats |
| <input type="checkbox"/> 2.16.7 Behälter und Schüsseln | <input type="checkbox"/> 2.16.7 Containers and bowls |
| <input type="checkbox"/> 2.16.8 Faltkisten | <input type="checkbox"/> 2.16.8 Folding boxes |
| <input type="checkbox"/> 2.16.9 Folien | <input type="checkbox"/> 2.16.9 Sheets |
| <input type="checkbox"/> 2.16.10 Formeneinleger | <input type="checkbox"/> 2.16.10 Mould inserts |
| <input type="checkbox"/> 2.16.11 Klimaboxen | <input type="checkbox"/> 2.16.11 Cooling boxes |
| <input type="checkbox"/> 2.16.12 Messer | <input type="checkbox"/> 2.16.12 Knives |
| <input type="checkbox"/> 2.16.13 Rühr- und Schlagbesen | <input type="checkbox"/> 2.16.13 Beaters and whisks |
| <input type="checkbox"/> 2.16.14 Schneid- und Gleitöle | <input type="checkbox"/> 2.16.14 Cutting oils and lubricants |
| <input type="checkbox"/> 2.16.15 Spritzbeutel und -tüllen | <input type="checkbox"/> 2.16.15 Piping bags and nozzles |
| <input type="checkbox"/> 2.16.16 Torten- und Gebäckträger | <input type="checkbox"/> 2.16.16 Cake and pastry carriers |
| <input type="checkbox"/> 2.16.17 Tortenteiler und -ringe | <input type="checkbox"/> 2.16.17 Cake dividers and rings |
| <input type="checkbox"/> 2.16.18 Überzüge für Backbleche und Formen | <input type="checkbox"/> 2.16.18 Coatings for baking trays and moulds |

- 2.16.19 Wachspapier
- 2.16.20 Zubehör für Marzipan-, Schokolade-, und Zuckerarbeiten
- 2.16.21 Sonstige Bäckerei- und Konditoreihilfsmittel

- 2.16.19 *Wax paper*
- 2.16.20 *Accessories for working with marzipan, chocolate and sugar*
- 2.16.21 *Other bakery and confectionery accessories*

3. Verkauf

- 3.1 Geschäftseinrichtungen**
 - 3.1.1 Außengastronomie
 - 3.1.2 Beleuchtung
 - 3.1.3 Bistroeinrichtungen
 - 3.1.4 Bodensysteme
 - 3.1.5 Brotkörbe
 - 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 Snackeinrichtungen
 - 3.1.19 Tresore
 - 3.1.20 Vitrinen
 - 3.1.21 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 Tee
 - 3.2.9 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
 - 3.3.5 Gesundheitsgetränke
 - 3.3.6 Getränke alkoholhaltig
 - 3.3.7 Milch
- 3.4 Sahne und Eis**
 - 3.4.1 Eisbecher

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 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 *Snack equipment*
 - 3.1.19 *Safes*
 - 3.1.20 *Display cabinets*
 - 3.1.21 *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 *Tea*
 - 3.2.9 *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 *Health drinks*
 - 3.3.6 *Alcoholic beverages*
 - 3.3.7 *Milk*
- 3.4 Cream and ice-cream**
 - 3.4.1 *Ice-cream tubs*

- | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 3.4.2 | Eiscremes | <input type="checkbox"/> 3.4.2 | <i>Ice-creams</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.3 | Eisdosiersysteme | <input type="checkbox"/> 3.4.3 | <i>Ice-cream dosing systems</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.4 | Eismixer | <input type="checkbox"/> 3.4.4 | <i>Ice-cream mixers</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.5 | Eisportionierer und -zangen | <input type="checkbox"/> 3.4.5 | <i>Ice-cream portioner and tongs</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.6 | Eiswaffeln und -tüten | <input type="checkbox"/> 3.4.6 | <i>Ice-cream wafers and cones</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.7 | Pasteurisiermaschinen | <input type="checkbox"/> 3.4.7 | <i>Pasteurising machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.8 | Sahneautomaten | <input type="checkbox"/> 3.4.8 | <i>Cream dispensers</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.9 | Sahnebläser | <input type="checkbox"/> 3.4.9 | <i>Cream blowers</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.10 | Softeismaschinen | <input type="checkbox"/> 3.4.10 | <i>Soft-ice-cream machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.4.11 | Speiseeismaschinen | <input type="checkbox"/> 3.4.11 | <i>Ice-cream machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.5 | Snack | <input type="checkbox"/> 3.5 | Snacks |
| <input type="checkbox"/> 3.5.1 | Außer-Haus-Verpackungen | <input type="checkbox"/> 3.5.1 | <i>External packaging</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.5.2 | Kochplatten | <input type="checkbox"/> 3.5.2 | <i>Hot plates</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.5.3 | Waffeleisen und Crepesherstellungsgерäte | <input type="checkbox"/> 3.5.3 | <i>Waffle irons and Crepe-making machines</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.5.4 | Warmhaltevorrichtungen | <input type="checkbox"/> 3.5.4 | <i>Appliances for keeping food warm</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6 | Werbung und Verkaufsförderung | <input type="checkbox"/> 3.6 | Advertising and merchandising |
| <input type="checkbox"/> 3.6.1 | Außenwerbung | <input type="checkbox"/> 3.6.1 | <i>External advertising</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.2 | Autowerbung | <input type="checkbox"/> 3.6.2 | <i>Car advertising</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.3 | Etiketten und Etikettiergeräte | <input type="checkbox"/> 3.6.3 | <i>Labels and labelling devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.4 | Leuchtreklame | <input type="checkbox"/> 3.6.4 | <i>Illuminated advertising</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.5 | Preisauszeichnungsgeräte | <input type="checkbox"/> 3.6.5 | <i>Price-labelling devices</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.6 | Preisschilder und -drucker | <input type="checkbox"/> 3.6.6 | <i>Price labels and printers</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.7 | Reklamefiguren | <input type="checkbox"/> 3.6.7 | <i>Advertising figures</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.8 | Schaufensterbedarf und Präsentationshilfen | <input type="checkbox"/> 3.6.8 | <i>Show-window supplies and shop displays</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.9 | Verkaufsstände | <input type="checkbox"/> 3.6.9 | <i>Sales stands</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.10 | Werbeartikel | <input type="checkbox"/> 3.6.10 | <i>Promotional products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.6.11 | Werbedrucksachen | <input type="checkbox"/> 3.6.11 | <i>Advertising matter</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.7 | Berufsbekleidung | <input type="checkbox"/> 3.7 | Working clothes |
| <input type="checkbox"/> 3.7.1 | Bäcker- und Konditorenbekleidung | <input type="checkbox"/> 3.7.1 | <i>Baker and confectioner clothing</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.7.2 | Handschuhe | <input type="checkbox"/> 3.7.2 | <i>Gloves</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.7.3 | Schuhe | <input type="checkbox"/> 3.7.3 | <i>Shoes</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.7.4 | Servicebekleidung | <input type="checkbox"/> 3.7.4 | <i>Service workwear</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8 | Handelswaren | <input type="checkbox"/> 3.8 | Trade goods |
| <input type="checkbox"/> 3.8.1 | Baumkuchen | <input type="checkbox"/> 3.8.1 | <i>Baumkuchen (pyramid cakes)</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.2 | Bio- und ökologische Produkte | <input type="checkbox"/> 3.8.2 | <i>Biological and organic products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.3 | Brotaufstrich | <input type="checkbox"/> 3.8.3 | <i>Spreads</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.4 | Dauerbackwaren | <input type="checkbox"/> 3.8.4 | <i>Long-life bakery products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.5 | Diabetikerprodukte | <input type="checkbox"/> 3.8.5 | <i>Diabetic products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.6 | Feinkostprodukte | <input type="checkbox"/> 3.8.6 | <i>Delicatessen products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.7 | Fleisch- und Wurstwaren | <input type="checkbox"/> 3.8.7 | <i>Meat and cold cuts</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.8 | Marzipanartikel | <input type="checkbox"/> 3.8.8 | <i>Marzipan items</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.9 | Molkereiprodukte | <input type="checkbox"/> 3.8.9 | <i>Dairy products</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.10 | Pralinen | <input type="checkbox"/> 3.8.10 | <i>Pralines</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.11 | Salzgebäck | <input type="checkbox"/> 3.8.11 | <i>Savoury biscuits</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.12 | Schokoladenartikel | <input type="checkbox"/> 3.8.12 | <i>Chocolate items</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.13 | Süßwaren | <input type="checkbox"/> 3.8.13 | <i>Confectionery</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.14 | Teigwaren | <input type="checkbox"/> 3.8.14 | <i>Pasta</i> |
| <input type="checkbox"/> 3.8.15 | Sonstige Handelswaren | <input type="checkbox"/> 3.8.15 | <i>Other trading goods</i> |

- 3.9 Sonstiges Verkaufszubehör**
- 3.9.1 Bänder
- 3.9.2 Besteck
- 3.9.3 Dekorationsbedarf
- 3.9.4 Einwegverpackungen
- 3.9.5 Einwickelpapiere
- 3.9.6 Geschenk- und Confiterieverpackungen
- 3.9.7 Geschirr und Porzellan
- 3.9.8 Gläser
- 3.9.9 Servietten
- 3.9.10 Speisekarten
- 3.9.11 Tablett und -wagen
- 3.9.12 Tragbeutel

4. Fahrzeuge

- 4.1 Kühlfahrzeuge
- 4.2 Lieferfahrzeuge
- 4.3 Mobile Verkaufseinrichtungen
- 4.4 Verkaufsfahrzeuge und -anhänger

5. EDV- und Kassensysteme

- 5.1 Branchensoftware und Warenwirtschaftssysteme
- 5.2 Drucker
- 5.3 E-Commerce
- 5.4 EDV-Anlagen
- 5.5 Geldzählmaschinen und -waagen
- 5.6 Internetdienstleistungen
- 5.7 Kassen, Kassensysteme und Zubehör
- 5.8 Kontrollsysteme
- 5.9 Sicherheitsanlagen
- 5.10 Videoüberwachung
- 5.11 Zeiterfassungssysteme
- 5.12 Apps
- 5.13 Pager und Gästerufsysteme

6. Dienstleistung und Information

- 6.1 Aus- und Weiterbildung
- 6.2 Banken und Versicherungen
- 6.3 Betriebsplanung
- 6.4 Energiedienstleister und -versorgung
- 6.5 Franchising
- 6.6 Hallenbau
- 6.7 Ladenbau
- 6.8 Leasing und Finanzierung
- 6.9 Seminare
- 6.10 Unfallverhütung
- 6.11 Unternehmensberatung

- 3.9 Other sales accessories**
- 3.9.1 Tapes
- 3.9.2 Cutlery
- 3.9.3 Decoration supplies
- 3.9.4 Disposable packaging
- 3.9.5 Wrapping papers
- 3.9.6 Gift and confectionery packaging
- 3.9.7 Tableware and porcelain
- 3.9.8 Glasses
- 3.9.9 Napkins
- 3.9.10 Menus
- 3.9.11 Trays and trolleys
- 3.9.12 Carrier bags

4. Vehicles

- 4.1 Refrigerated vehicles
- 4.2 Delivery vehicles
- 4.3 Mobile sales equipment
- 4.4 Sales vehicles and trailers

5. IT and POS systems

- 5.1 Industry software and Merchandise control systems
- 5.2 Printers
- 5.3 e-commerce
- 5.4 IT systems
- 5.5 Money-counting machines and scales
- 5.6 Internet services
- 5.7 Cash registers, POS systems and accessories
- 5.8 Monitoring systems
- 5.9 Security systems
- 5.10 Video surveillance
- 5.11 Time-recording systems
- 5.12 Apps
- 5.13 Pagers and guest call systems

6. Services and information

- 6.1 Training and advanced studies
- 6.2 Banks and insurance companies
- 6.3 Business scheduling
- 6.4 Energy providers and supply
- 6.5 Franchising
- 6.6 Hall construction
- 6.7 Shop construction
- 6.8 Leasing and financing
- 6.9 Seminars
- 6.10 Accident prevention
- 6.11 Management consultancy

7. Verlage

- 7.1 Fachbücher
- 7.2 Fachzeitschriften
- 7.3 Sonstige Verlagserzeugnisse

8. Organisationen

- 8.1 Einkaufsgenossenschaften
- 8.2 Schulen
- 8.3 Verbände
- 8.3.1 Ausstellerverbände
- 8.3.2 Besucherverbände
- 8.4 Sonstige Organisationen

7. Publishers

- 7.1 *Specialist books*
- 7.2 *Trade magazines*
- 7.3 *Other published products*

8. Organisations

- 8.1 *Purchasing cooperatives*
- 8.2 *Schools*
- 8.3 *Associations*
- 8.3.1 *Exhibitor associations*
- 8.3.2 *Visitor associations*
- 8.4 *Other organisations*