



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
  - 1.1.7 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. 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

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1.9.8 Rohmassen  | <input type="checkbox"/> 1.9.8 Raw materials   |
| <input type="checkbox"/> 1.9.9 Schokolade und Nougat                                | <input type="checkbox"/> 1.9.9 Chocolate and nougat  |
| <input type="checkbox"/> 1.9.10 Süße Füllungen                                      | <input type="checkbox"/> 1.9.10 Sweet fillings   |
| <input type="checkbox"/> <b>1.10 Dekormittel</b>                                    | <input type="checkbox"/> <b>1.10 Decoration materials</b>                                  |
| <input type="checkbox"/> <b>1.11 Rohstoffe für diätische Erzeugnisse</b>            | <input type="checkbox"/> <b>1.11 Raw materials for dietary products</b>                    |
| <input type="checkbox"/> 1.11.1 Rohstoffe für glutenfreie Backwaren                 | <input type="checkbox"/> 1.11.1 Raw materials for gluten-free bakery products              |
| <input type="checkbox"/> 1.11.2 Rohstoffe für vegetarische Backwaren                | <input type="checkbox"/> 1.11.2 Raw materials for vegetarian bakery products               |
| <input type="checkbox"/> 1.11.3 Rohstoffe für vegane Backwaren                      | <input type="checkbox"/> 1.11.3 Raw materials for vegan bakery products                    |
| <input type="checkbox"/> 1.11.4 Rohstoffe für laktosefreie Backwaren                | <input type="checkbox"/> 1.11.4 Raw materials for lactose-free bakery products             |
| <input type="checkbox"/> <b>1.12 Rohstoffe für öko- und biologische Erzeugnisse</b> | <input type="checkbox"/> <b>1.12 Raw materials for organic and biological products</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>1.13 Rohstoffe für Speiseeis</b>                        | <input type="checkbox"/> <b>1.13 Raw materials for ice-cream</b>                           |
| <input type="checkbox"/> <b>1.14 Tiefkühlprodukte, Vorprodukte und Convenience</b>  | <input type="checkbox"/> <b>1.14 Frozen products, preliminary products and convenience</b> |
| <input type="checkbox"/> 1.14.1 Früchte und Obst                                    | <input type="checkbox"/> 1.14.1 Fruits   |
| <input type="checkbox"/> 1.14.2 Halbfertigfabrikate                                 | <input type="checkbox"/> 1.14.2 Semi-finished goods  |
| <input type="checkbox"/> 1.14.3 Snacks  | <input type="checkbox"/> 1.14.3 Snacks   |
| <input type="checkbox"/> 1.14.4 Teiglinge   | <input type="checkbox"/> 1.14.4 Dough pieces   |
| <input type="checkbox"/> 1.14.5 Tiefkühlkonditoreiwaren                             | <input type="checkbox"/> 1.14.5 Frozen confectionery products                              |
| <input type="checkbox"/> 1.14.6 Tiefkühlbackwaren                                   | <input type="checkbox"/> 1.14.6 Frozen bakery products                                     |
| <input type="checkbox"/> 1.14.7 Tiefkühlteiglinge                                   | <input type="checkbox"/> 1.14.7 Frozen dough pieces  |
| <input type="checkbox"/> <b>1.15 Sonstige Rohstoffe</b>                             | <input type="checkbox"/> <b>1.15 Other raw materials</b>                                   |
| <input type="checkbox"/> 1.15.1 Aufschlagmittel                                     | <input type="checkbox"/> 1.15.1 Additives  |
| <input type="checkbox"/> 1.15.2 Backlecithine                                       | <input type="checkbox"/> 1.15.2 Baking lecithin  |
| <input type="checkbox"/> 1.15.3 Brezellauge   | <input type="checkbox"/> 1.15.3 Pretzel lye dough  |
| <input type="checkbox"/> 1.15.4 Eier und Eierprodukte                               | <input type="checkbox"/> 1.15.4 Eggs and egg-based products                                |
| <input type="checkbox"/> 1.15.5 Geliermittel und -pulver                            | <input type="checkbox"/> 1.15.5 Gelling agents and powders                                 |
| <input type="checkbox"/> 1.15.6 Kakao, Vanille und Kokos                            | <input type="checkbox"/> 1.15.6 Cocoa, vanilla and coconut                                 |
| <input type="checkbox"/> 1.15.7 Konservierungsmittel                                | <input type="checkbox"/> 1.15.7 Preservatives  |
| <input type="checkbox"/> 1.15.8 Lebensmittelfarben und -pulver                      | <input type="checkbox"/> 1.15.8 Food colourings and powders                                |
| <input type="checkbox"/> 1.15.9 Milchpulver   | <input type="checkbox"/> 1.15.9 Powdered milk  |
| <input type="checkbox"/> 1.15.10 Sahnestandmittel                                   | <input type="checkbox"/> 1.15.10 Cream thickening agent                                    |
| <input type="checkbox"/> 1.15.11 Salze und Salzprodukte                             | <input type="checkbox"/> 1.15.11 Salts and salt-based products                             |
| <input type="checkbox"/> 1.15.12 Trockenfrüchte und Nüsse                           | <input type="checkbox"/> 1.15.12 Dried fruit and nuts                                      |
| <input type="checkbox"/> 1.15.13 Zucker und Zuckerprodukte                          | <input type="checkbox"/> 1.15.13 Sugar and sugar-based products                            |

## 2. Arbeits- und Betriebstechnik

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> <b>2.1 Rohstoffbereitstellung</b>        |
| <input type="checkbox"/> 2.1.1 Abfüllmaschinen                    |
| <input type="checkbox"/> 2.1.2 Aufbereitungsanlagen               |
| <input type="checkbox"/> 2.1.3 Eisbereiter                        |
| <input type="checkbox"/> 2.1.4 Getreide- und Mohnmühlen           |
| <input type="checkbox"/> 2.1.5 Obstentsteiner                     |
| <input type="checkbox"/> 2.1.6 Restbrotzerkleinerer               |
| <input type="checkbox"/> 2.1.7 Sauerteig- und Vorteiganlagen      |
| <input type="checkbox"/> 2.1.8 Schälmaschinen                     |
| <input type="checkbox"/> 2.1.9 Siebanlagen                        |
| <input type="checkbox"/> 2.1.10 Siloanlagen                       |
| <input type="checkbox"/> 2.1.11 Steuerungssysteme                 |
| <input type="checkbox"/> 2.1.12 Waagen, Wiegesysteme, Bodenwaagen |

## 2. Working and operating technology

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> <b>2.1 Provision of raw materials</b>              |
| <input type="checkbox"/> 2.1.1 Filling machines                             |
| <input type="checkbox"/> 2.1.2 Preparation equipment                        |
| <input type="checkbox"/> 2.1.3 Ice machines                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.1.4 Flour and poppy-seed mills                   |
| <input type="checkbox"/> 2.1.5 Fruit-pitting machines                       |
| <input type="checkbox"/> 2.1.6 Chopping machines for leftover bread         |
| <input type="checkbox"/> 2.1.7 Sour dough and yeast sponge equipment        |
| <input type="checkbox"/> 2.1.8 Peeling machines                             |
| <input type="checkbox"/> 2.1.9 Sifting plants                               |
| <input type="checkbox"/> 2.1.10 Silo plants                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.1.11 Control systems                             |
| <input type="checkbox"/> 2.1.12 Scales, weighing systems, weighing machines |

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 2.1.13 Warm- und Kaltwasserbereiter                      | <input type="checkbox"/> 2.1.13 <i>Water heaters and coolers</i>                     |
| <input type="checkbox"/> 2.1.14 Wasseraufbereitungs- und Wasserenthärtungsanlagen | <input type="checkbox"/> 2.1.14 <i>Water treatment and softening systems</i>         |
| <input type="checkbox"/> 2.1.15 Wassermisch- und -dosiergeräte                    | <input type="checkbox"/> 2.1.15 <i>Water mixer and dispensing units</i>              |
| <input type="checkbox"/> <b>2.2 Teigaufbereitung</b>                              | <input type="checkbox"/> <b>2.2 Dough processing</b>                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.2.1 Anschlagmaschinen                                  | <input type="checkbox"/> 2.2.1 <i>Mixing machines</i>                                |
| <input type="checkbox"/> 2.2.2 Aprikotiermaschinen                                | <input type="checkbox"/> 2.2.2 <i>Apricot-spray machines</i>                         |
| <input type="checkbox"/> 2.2.3 Aufstreichmaschinen                                | <input type="checkbox"/> 2.2.3 <i>Spreading machines</i>                             |
| <input type="checkbox"/> 2.2.4 Ausrollmaschinen                                   | <input type="checkbox"/> 2.2.4 <i>Dough sheeter</i>                                  |
| <input type="checkbox"/> 2.2.5 Ausstechmaschinen                                  | <input type="checkbox"/> 2.2.5 <i>Cutting machines</i>                               |
| <input type="checkbox"/> 2.2.6 Baumkuchenmaschinen                                | <input type="checkbox"/> 2.2.6 <i>Baumkuchen (pyramid cake) machines</i>             |
| <input type="checkbox"/> 2.2.7 Belagungsmaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.7 <i>Lye-dipping machines</i>                           |
| <input type="checkbox"/> 2.2.8 Bestreuungsanlagen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.8 <i>Seeding equipment</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.9 Blätterteigautomaten                               | <input type="checkbox"/> 2.2.9 <i>Automatic puff-pastry machines</i>                 |
| <input type="checkbox"/> 2.2.10 Brezelschlingmaschinen                            | <input type="checkbox"/> 2.2.10 <i>Pretzel twister</i>                               |
| <input type="checkbox"/> 2.2.11 Brezelstrangmaschinen                             | <input type="checkbox"/> 2.2.11 <i>Pretzel string machines</i>                       |
| <input type="checkbox"/> 2.2.12 Brezeltauchgeräte                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.12 <i>Pretzel dipping machines</i>                      |
| <input type="checkbox"/> 2.2.13 Brot- und Brötchenanlagen                         | <input type="checkbox"/> 2.2.13 <i>Bread and bread-roll machines</i>                 |
| <input type="checkbox"/> 2.2.14 Croissantherstellungsmaschinen                    | <input type="checkbox"/> 2.2.14 <i>Croissant-making machines</i>                     |
| <input type="checkbox"/> 2.2.15 Dauerbackwarenmaschinen                           | <input type="checkbox"/> 2.2.15 <i>Machines for making long-life bakery products</i> |
| <input type="checkbox"/> 2.2.16 Dekoriermaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.16 <i>Decorating machines</i>                           |
| <input type="checkbox"/> 2.2.17 Donutsmaschinen                                   | <input type="checkbox"/> 2.2.17 <i>Doughnut machines</i>                             |
| <input type="checkbox"/> 2.2.18 Dosiermaschinen                                   | <input type="checkbox"/> 2.2.18 <i>Dispensing machines</i>                           |
| <input type="checkbox"/> 2.2.19 Dressier- und Spritzmaschinen                     | <input type="checkbox"/> 2.2.19 <i>Dressing and spraying machines</i>                |
| <input type="checkbox"/> 2.2.20 Emulgiermaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.20 <i>Emulsifying machines</i>                          |
| <input type="checkbox"/> 2.2.21 Extruder  | <input type="checkbox"/> 2.2.21 <i>Extruders</i>                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.2.22 Feingebäckherstellungsgeräte                      | <input type="checkbox"/> 2.2.22 <i>Pastry-making machines</i>                        |
| <input type="checkbox"/> 2.2.23 Formmaschinen                                     | <input type="checkbox"/> 2.2.23 <i>Shaping machines</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.24 Füllmaschinen                                     | <input type="checkbox"/> 2.2.24 <i>Filling machines</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.25 Glasiermaschinen                                  | <input type="checkbox"/> 2.2.25 <i>Glazing machines</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.26 Hörnchenwickelmaschinen                           | <input type="checkbox"/> 2.2.26 <i>Croissant-making machines</i>                     |
| <input type="checkbox"/> 2.2.27 Knetter und Knetmaschinen                         | <input type="checkbox"/> 2.2.27 <i>Kneaders and kneading machines</i>                |
| <input type="checkbox"/> 2.2.28 Kuchenherstellungsgeräte                          | <input type="checkbox"/> 2.2.28 <i>Cake-making machines</i>                          |
| <input type="checkbox"/> 2.2.29 Mischgeräte und -anlagen                          | <input type="checkbox"/> 2.2.29 <i>Mixing devices and equipment</i>                  |
| <input type="checkbox"/> 2.2.30 Mixer   | <input type="checkbox"/> 2.2.30 <i>Mixers</i>  |
| <input type="checkbox"/> 2.2.31 Planetenrührmaschinen                             | <input type="checkbox"/> 2.2.31 <i>Planetary mixers</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.32 Portionieranlagen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.32 <i>Portioning machines</i>                           |
| <input type="checkbox"/> 2.2.33 Pralinenherstellungsgeräte                        | <input type="checkbox"/> 2.2.33 <i>Praline-making machines</i>                       |
| <input type="checkbox"/> 2.2.34 Rundwirkmaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.34 <i>Dough round moulding machines</i>                 |
| <input type="checkbox"/> 2.2.35 Rühr- und Anschlagmaschinen                       | <input type="checkbox"/> 2.2.35 <i>Stirring and slinging machines</i>                |
| <input type="checkbox"/> 2.2.36 Sprühmaschinen                                    | <input type="checkbox"/> 2.2.36 <i>Spraying machines</i>                             |
| <input type="checkbox"/> 2.2.37 Teigauspresser                                    | <input type="checkbox"/> 2.2.37 <i>Dough squeezing devices</i>                       |
| <input type="checkbox"/> 2.2.38 Teigstrangmaschinen                               | <input type="checkbox"/> 2.2.38 <i>Dough-strand machines</i>                         |
| <input type="checkbox"/> 2.2.39 Teigteil- und Wirkmaschinen                       | <input type="checkbox"/> 2.2.39 <i>Dough dividers and moulders</i>                   |
| <input type="checkbox"/> 2.2.40 Teigteilmaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.40 <i>Dough divider machines</i>                        |
| <input type="checkbox"/> 2.2.41 Teigbandformmaschinen                             | <input type="checkbox"/> 2.2.41 <i>Doughband-forming machines</i>                    |
| <input type="checkbox"/> 2.2.42 Überziehmaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.42 <i>Coating machines</i>                              |
| <input type="checkbox"/> 2.2.43 Langwirkmaschinen                                 | <input type="checkbox"/> 2.2.43 <i>Dough long moulding machines</i>                  |
| <input type="checkbox"/> 2.2.44 Teigwannen  | <input type="checkbox"/> 2.2.44 <i>Dough tubs</i>                                    |

**2.3 Küchentechnik und -zubehör**

- 2.3.1 Dunstabzugshauben
- 2.3.2 Einfettmaschinen und Beölungsanlagen
- 2.3.3 Entsafter und Saftpressen
- 2.3.4 Fettbackgeräte
- 2.3.5 Fettfilter
- 2.3.6 Gas- und Ölbrenner
- 2.3.7 Gastroherde
- 2.3.8 Grillgeräte
- 2.3.9 Keimautomaten
- 2.3.10 Kombidämpfer
- 2.3.11 Konservierungsanlagen
- 2.3.12 Küchenwaagen
- 2.3.13 Mikrowelle
- 2.3.14 Nudelmaschinen
- 2.3.15 Pumpen
- 2.3.16 Temperiermaschinen
- 2.3.17 Töpfe, Kessel und Pfannen
- 2.3.18 Trockenschränke
- 2.3.19 Zerkleinerungsmaschinen
- 2.3.20 Sonstiges Küchenzubehör

**2.4 Öfen und Ofenzubehör**

- 2.4.1 Beschickungsapparate
- 2.4.2 Brezelbacköfen
- 2.4.3 Dampfbacköfen
- 2.4.4 Durchlaufbacköfen
- 2.4.5 Elektrobacköfen
- 2.4.6 Etagenbacköfen
- 2.4.7 Gasbacköfen
- 2.4.8 Holzbacköfen
- 2.4.9 Infrarothochfrequenzöfen
- 2.4.10 Kipptrögel und Wendeeinrichtungen
- 2.4.11 Konditoreibacköfen
- 2.4.12 Ladenbacköfen
- 2.4.13 Netzbandöfen
- 2.4.14 Ofenbe- und -entlademaschinen
- 2.4.15 Ofentechnik und -zubehör
- 2.4.16 Pizzaöfen
- 2.4.17 Ringrohrbacköfen
- 2.4.18 Stikkenöfen
- 2.4.19 Thermoöfen
- 2.4.20 Tunnelöfen
- 2.4.21 Umluftbacköfen

**2.5 Kältetechnik und Zubehör**

- 2.5.1 Auftaegeräte
- 2.5.2 Bänder- und Spiralfroster
- 2.5.3 Befeuchtungsanlagen
- 2.5.4 Eiswassermaschinen

**2.3 Kitchen technology and accessories**

- 2.3.1 *Extractor hoods*
- 2.3.2 *Greasing and oiling machines*
- 2.3.3 *Juicers and juice extractors*
- 2.3.4 *Fat-frying machines*
- 2.3.5 *Fat filters*
- 2.3.6 *Gas an oil burners*
- 2.3.7 *Catering ovens*
- 2.3.8 *Grilling equipment*
- 2.3.9 *Seed planting containers*
- 2.3.10 *Combined steamers*
- 2.3.11 *Preservation equipment*
- 2.3.12 *Kitchen scales*
- 2.3.13 *Microwave ovens*
- 2.3.14 *Pasta-making machines*
- 2.3.15 *Pumps*
- 2.3.16 *Tempering machines*
- 2.3.17 *Saucepans, kettles and frying-pans*
- 2.3.18 *Drying cupboards*
- 2.3.19 *Shredding machines*
- 2.3.20 *Other kitchen accessories*

**2.4 Ovens and oven accessories**

- 2.4.1 *Loading appliances*
- 2.4.2 *Pretzel baking ovens*
- 2.4.3 *Steam ovens*
- 2.4.4 *Continuous-feed ovens*
- 2.4.5 *Electric ovens*
- 2.4.6 *Multiple-deck ovens*
- 2.4.7 *Gas ovens*
- 2.4.8 *Wood-fired ovens*
- 2.4.9 *Infrared high-frequency ovens*
- 2.4.10 *Tipping trays and turning devices*
- 2.4.11 *Confectioner ovens*
- 2.4.12 *Shop ovens*
- 2.4.13 *Network conveyor ovens*
- 2.4.14 *Oven loading and unloading machines*
- 2.4.15 *Oven technology and accessories*
- 2.4.16 *Pizza ovens*
- 2.4.17 *Ring-tube ovens*
- 2.4.18 *Rack ovens*
- 2.4.19 *Thermal oil ovens*
- 2.4.20 *Tunnel ovens*
- 2.4.21 *Convection ovens*

**2.5 Refrigeration and accessories**

- 2.5.1 *Defrosting devices*
- 2.5.2 *Conveyor and spiral freezers*
- 2.5.3 *Humidification devices*
- 2.5.4 *Iced water machines*

- |                                     |                                  |                                     |  |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 2.5.5      | Frostertransportsysteme          | <input type="checkbox"/> 2.5.5      | Freezer transport systems                          |
| <input type="checkbox"/> 2.5.6      | Gefriertruhen                    | <input type="checkbox"/> 2.5.6      | Deep freezers                                      |
| <input type="checkbox"/> 2.5.7      | Kühlanlagen                      | <input type="checkbox"/> 2.5.7      | Cooling systems                                    |
| <input type="checkbox"/> 2.5.8      | Kühlschränke                     | <input type="checkbox"/> 2.5.8      | Refrigerators                                      |
| <input type="checkbox"/> 2.5.9      | Kühltunnel                       | <input type="checkbox"/> 2.5.9      | Cooling tunnels                                    |
| <input type="checkbox"/> 2.5.10     | Kühlunterbrecher                 | <input type="checkbox"/> 2.5.10     | Cooling interrupters                               |
| <input type="checkbox"/> 2.5.11     | Scherbeneismaschinen             | <input type="checkbox"/> 2.5.11     | Flake-ice machines                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.5.12     | Schockfroster                    | <input type="checkbox"/> 2.5.12     | Shock freezers                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.5.13     | Schrankfroster                   | <input type="checkbox"/> 2.5.13     | Upright freezers                                   |
| <input type="checkbox"/> 2.5.14     | Tiefkühl- und Kühlmöbel          | <input type="checkbox"/> 2.5.14     | Deep-freeze and cooling cabinets                   |
| <input type="checkbox"/> 2.5.15     | Tiefkühlagerzellen               | <input type="checkbox"/> 2.5.15     | Deep-freeze storage cells                          |
| <input type="checkbox"/> 2.5.16     | Tortenkühlschränke               | <input type="checkbox"/> 2.5.16     | Refrigerated cake display cases                    |
| <input type="checkbox"/> 2.5.17     | Vakuumkonditionierung            | <input type="checkbox"/> 2.5.17     | Vacuum conditioning                                |
| <input type="checkbox"/> 2.5.18     | Vakuumkühlung                    | <input type="checkbox"/> 2.5.18     | Vacuum cooling                                     |
| <input type="checkbox"/> <b>2.6</b> | <b>Gärtechnik und Zubehör</b>    | <input type="checkbox"/> <b>2.6</b> | <b>Proofing technology and accessories</b>         |
| <input type="checkbox"/> 2.6.1      | Gärautomaten                     | <input type="checkbox"/> 2.6.1      | Automatic proofing machines                        |
| <input type="checkbox"/> 2.6.2      | Gärheizungen                     | <input type="checkbox"/> 2.6.2      | Proofing heaters                                   |
| <input type="checkbox"/> 2.6.3      | Gärräume                         | <input type="checkbox"/> 2.6.3      | Proofing rooms                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.6.4      | Gärschränke                      | <input type="checkbox"/> 2.6.4      | Proofing cabinets                                  |
| <input type="checkbox"/> 2.6.5      | Gärunterbrecher                  | <input type="checkbox"/> 2.6.5      | Proofing interrupters                              |
| <input type="checkbox"/> 2.6.6      | Gärwagen und -gutträger          | <input type="checkbox"/> 2.6.6      | Proofing trolleys and carriers                     |
| <input type="checkbox"/> 2.6.7      | Zwischengärschränke              | <input type="checkbox"/> 2.6.7      | Intermediary proofing cabinets                     |
| <input type="checkbox"/> <b>2.7</b> | <b>Klimatechnik und Zubehör</b>  | <input type="checkbox"/> <b>2.7</b> | <b>Air-conditioning technology and accessories</b> |
| <input type="checkbox"/> 2.7.1      | Entlüfter                        | <input type="checkbox"/> 2.7.1      | Ventilators  |
| <input type="checkbox"/> 2.7.2      | Heizungsanlagen                  | <input type="checkbox"/> 2.7.2      | Heating appliances                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.7.3      | Klimaanlagen                     | <input type="checkbox"/> 2.7.3      | Air-conditioners                                   |
| <input type="checkbox"/> 2.7.4      | Lufttechnik                      | <input type="checkbox"/> 2.7.4      | Air technology                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.7.5      | Wärmerückgewinnungsanlagen       | <input type="checkbox"/> 2.7.5      | Heat recovery systems                              |
| <input type="checkbox"/> <b>2.8</b> | <b>Backstubeneinrichtungen</b>   | <input type="checkbox"/> <b>2.8</b> | <b>Bakery equipment</b>                            |
| <input type="checkbox"/> 2.8.1      | Arbeitsböcke und -tische         | <input type="checkbox"/> 2.8.1      | Work trestles and tables                           |
| <input type="checkbox"/> 2.8.2      | Back- und Lagerstikken           | <input type="checkbox"/> 2.8.2      | Baking and storage racks                           |
| <input type="checkbox"/> 2.8.3      | Bodensysteme                     | <input type="checkbox"/> 2.8.3      | Floor systems                                      |
| <input type="checkbox"/> 2.8.4      | Decken- und Wandsysteme          | <input type="checkbox"/> 2.8.4      | Ceiling and wall systems                           |
| <input type="checkbox"/> 2.8.5      | Edelstahlmöbel                   | <input type="checkbox"/> 2.8.5      | Steel fittings                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.8.6      | Förderbänder und -anlagen        | <input type="checkbox"/> 2.8.6      | Conveyor belts and systems                         |
| <input type="checkbox"/> 2.8.7      | Hebekipper                       | <input type="checkbox"/> 2.8.7      | Lifting and tipping machines                       |
| <input type="checkbox"/> 2.8.8      | Heberoller und Rollplatten       | <input type="checkbox"/> 2.8.8      | Lifting rollers and rolling plates                 |
| <input type="checkbox"/> 2.8.9      | Kuchenblechwagen                 | <input type="checkbox"/> 2.8.9      | Kitchen trolleys                                   |
| <input type="checkbox"/> 2.8.10     | Lagereinrichtungen               | <input type="checkbox"/> 2.8.10     | Storage equipment                                  |
| <input type="checkbox"/> 2.8.11     | Transport- und Lagerbehälter     | <input type="checkbox"/> 2.8.11     | Transport and storage containers                   |
| <input type="checkbox"/> 2.8.12     | Transportwagen                   | <input type="checkbox"/> 2.8.12     | Transport trolleys                                 |
| <input type="checkbox"/> 2.8.13     | Sonstige Backstubeneinrichtungen | <input type="checkbox"/> 2.8.13     | Other bakery equipment                             |
| <input type="checkbox"/> <b>2.9</b> | <b>Backformen und -kästen</b>    | <input type="checkbox"/> <b>2.9</b> | <b>Baking tins and cabinets</b>                    |
| <input type="checkbox"/> 2.9.1      | Brotformen                       | <input type="checkbox"/> 2.9.1      | Bread moulds                                       |
| <input type="checkbox"/> 2.9.2      | Kleingebäckformen                | <input type="checkbox"/> 2.9.2      | Cake and biscuit moulds                            |
| <input type="checkbox"/> 2.9.3      | Marzipanformen                   | <input type="checkbox"/> 2.9.3      | Marzipan moulds                                    |
| <input type="checkbox"/> 2.9.4      | Pralinenformen                   | <input type="checkbox"/> 2.9.4      | Praline moulds                                     |
| <input type="checkbox"/> 2.9.5      | Schokoladenformen                | <input type="checkbox"/> 2.9.5      | Chocolate moulds                                   |

- 2.9.6 Tortenformen
- 2.10 Reinigung und Betriebshygiene**
- 2.10.1 Absauganlagen
- 2.10.2 Abwassertechnik
- 2.10.3 Backblechreinigungsmaschinen
- 2.10.4 Bodenpflege- und Bodenreinigungsmaschinen
- 2.10.5 Desinfektionsmittel
- 2.10.6 Handwascheinrichtungen
- 2.10.7 Kehr-, Wisch- und Saugmaschinen
- 2.10.8 Mülltrennbehälter
- 2.10.9 Müllverdichter und -pressen
- 2.10.10 Reinigungsgeräte
- 2.10.11 Reinigungsmaschinen für Brotkörbe
- 2.10.12 Schädlingsbekämpfung
- 2.10.13 Spülen
- 2.10.14 Spülmaschinen
- 2.10.15 Stikkenwagen-Reinigungsanlagen
- 2.10.16 Umwelttechnik
- 2.10.17 Wasch- und Abtrockenmaschinen
- 2.10.18 Wasch- und Reinigungsmittel
- 2.11 Labor- und Messgeräte**
- 2.12 Schneidemaschinen**
- 2.12.1 Aufschnittschneidemaschinen
- 2.12.2 Bandschneidemaschinen
- 2.12.3 Brotschneidemaschinen
- 2.12.4 Gatterschneidemaschinen
- 2.12.5 Kreismesserschneidemaschinen
- 2.12.6 Kuchenschneidemaschinen
- 2.12.7 Sichelmesserschneidemaschinen
- 2.12.8 Ultraschallkuchenschneidemaschinen
- 2.13 Verpackungen und Verpackungsmaschinen**
- 2.13.1 Beschickungsanlagen für Verpackungsmaschinen
- 2.13.2 Beutelschließmaschinen
- 2.13.3 Brot- und Brötchenverpackungsmaschinen
- 2.13.4 Einwickelmaschinen
- 2.13.5 Frischhalteverpackungen
- 2.13.6 Klarsichtpackungen
- 2.13.7 Schrumpffolienverpackungsmaschinen
- 2.13.8 Vakuumverpackungsmaschinen
- 2.13.9 Sonstige Verpackungsmittel
- 2.14 Sonstige Hilfsmittel**
- 2.14.1 Antihaftbeschichtungen
- 2.14.2 Ausstecher
- 2.14.3 Backbleche
- 2.14.4 Backdielen
- 2.14.5 Backemulsionen
- 2.14.6 Backmatten
- 2.14.7 Behälter und Schüsseln
- 2.9.6 *Tart moulds*
- 2.10 *Cleaning and workplace hygiene***
- 2.10.1 *Extraction systems*
- 2.10.2 *Sewage technology*
- 2.10.3 *Baking-tray cleaning machines*
- 2.10.4 *Floor-maintenance and floor-cleaning machines*
- 2.10.5 *Disinfectants*
- 2.10.6 *Hand-wash equipment*
- 2.10.7 *Sweeping, wiping and suction machines*
- 2.10.8 *Waste-separation containers*
- 2.10.9 *Waste compressors and compactors*
- 2.10.10 *Cleaning devices*
- 2.10.11 *Cleaning machines for bread baskets*
- 2.10.12 *Rest control*
- 2.10.13 *Sinks*
- 2.10.14 *Dishwashers*
- 2.10.15 *Rack trolley cleaning systems*
- 2.10.16 *Environmental technology*
- 2.10.17 *Washing and drying machines*
- 2.10.18 *Washing and cleaning agents*
- 2.11 *Laboratory apparatus and measuring devices***
- 2.12 *Cutting machines***
- 2.12.1 *Meat slicing machines*
- 2.12.2 *Conveyor cutting machines*
- 2.12.3 *Bread cutting machines*
- 2.12.4 *Portion slicing machines*
- 2.12.5 *Circular blade cutting machines*
- 2.12.6 *Cake cutting machines*
- 2.12.7 *Sickle blade cutting machines*
- 2.12.8 *Ultrasonic cake cutting machines*
- 2.13 *Packaging and packaging machines***
- 2.13.1 *Feeding equipment for packaging machines*
- 2.13.2 *Bag-sealing machines*
- 2.13.3 *Bread and bread-roll packaging machines*
- 2.13.4 *Wrapping machines*
- 2.13.5 *Air-tight packaging*
- 2.13.6 *Transparent packaging*
- 2.13.7 *Shrink-wrap packaging machines*
- 2.13.8 *Vacuum packaging machines*
- 2.13.9 *Other packaging materials*
- 2.14 *Other accessories***
- 2.14.1 *Non-stick coatings*
- 2.14.2 *Cutters*
- 2.14.3 *Baking trays*
- 2.14.4 *Baking boards*
- 2.14.5 *Baking emulsions*
- 2.14.6 *Baking mats*
- 2.14.7 *Containers and bowls*

- 2.14.8 Faltkisten
- 2.14.9 Folien
- 2.14.10 Formeneinleger
- 2.14.11 Klimaboxen
- 2.14.12 Messer
- 2.14.13 Rühr- und Schlagbesen
- 2.14.14 Schneid- und Gleitöle
- 2.14.15 Spritzbeutel und -tüllen
- 2.14.16 Torten- und Gebäckträger
- 2.14.17 Tortenteiler und -ringe
- 2.14.18 Überzüge für Backbleche und Formen
- 2.14.19 Wachspapier
- 2.14.20 Zubehör für Marzipan-, Schokolade-, und Zuckerarbeiten
- 2.14.21 Sonstige Bäckerei- und Konditoreihilfsmittel

- 2.14.8 *Folding boxes*
- 2.14.9 *Sheets*
- 2.14.10 *Mould inserts*
- 2.14.11 *Cooling boxes*
- 2.14.12 *Knives*
- 2.14.13 *Beaters and whisks*
- 2.14.14 *Cutting oils and lubricants*
- 2.14.15 *Piping bags and nozzles*
- 2.14.16 *Cake and pastry carriers*
- 2.14.17 *Cake dividers and rings*
- 2.14.18 *Coatings for baking trays and moulds*
- 2.14.19 *Wax paper*
- 2.14.20 *Accessories for working with marzipan, chocolate and sugar*
- 2.14.21 *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 Brotpräsentationskörbe
- 3.1.6 Caféeinrichtungen
- 3.1.7 Coffee-Shop-Einrichtungen
- 3.1.8 Decken- und Wandsysteme
- 3.1.9 Eisdieleneinrichtungen
- 3.1.10 Eiswürfelmaschinen
- 3.1.11 Getränke- und Warenautomaten
- 3.1.12 Kühltheken
- 3.1.13 Kühlvitrienen
- 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 Vitrienen
- 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. 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 Kaffeemühlen
- 3.2.8 Kaffeeröstmaschinen
- 3.2.9 Kaffeevollautomaten
- 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
- 3.3.5 Gesundheitsgetränke
- 3.3.6 Getränke alkoholhaltig
- 3.3.7 Milch
- 3.4 Sahne und Eis**
- 3.4.1 Eisbecher
- 3.4.2 Eiscremes
- 3.4.3 Eisdosiersysteme
- 3.4.4 Eismixer
- 3.4.5 Eisportionierer und -zangen
- 3.4.6 Eiswaffeln und -tüten
- 3.4.7 Pasteurisiermaschinen
- 3.4.8 Sahneautomaten
- 3.4.9 Sahneaufschlagmaschinen
- 3.4.10 Softeismaschinen
- 3.4.11 Speiseeismaschinen
- 3.5 Snack**
- 3.5.1 Außer-Haus-Verpackungen
- 3.5.2 Kochplatten
- 3.5.3 Snackpräsentationszubehör
- 3.5.4 Waffeleisen und Crepesherstellungsgesetze
- 3.5.5 Warmhaltevorrichtungen
- 3.6 Werbung und Verkaufsförderung**
- 3.6.1 Außenwerbung
- 3.6.2 Autowerbung
- 3.6.3 Displays, Monitore, Digital Signage
- 3.6.4 Etiketten und Etikettiergeräte
- 3.6.5 Leuchtreklame
- 3.6.6 Preisauszeichnungsgeräte
- 3.6.7 Preisschilder und -drucker
- 3.6.8 Reklamefiguren
- 3.6.9 Schaufensterbedarf und Präsentationshilfen
- 3.6.10 Verkaufsstände
- 3.6.11 Werbeartikel
- 3.6.12 Werbepedrucksaehen
- 3.7 Berufsbekleidung**
- 3.7.1 Arbeitsschutzkleidung
- 3.7.2 Bäcker- und Konditorenbekleidung
- 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 *Health drinks*
- 3.3.6 *Alcoholic beverages*
- 3.3.7 *Milk*
- 3.4 Cream and ice-cream**
- 3.4.1 *Ice-cream tubs*
- 3.4.2 *Ice-creams*
- 3.4.3 *Ice-cream dosing systems*
- 3.4.4 *Ice-cream mixers*
- 3.4.5 *Ice-cream portioner and tongs*
- 3.4.6 *Ice-cream wafers and cones*
- 3.4.7 *Pasteurising machines*
- 3.4.8 *Cream dispensers*
- 3.4.9 *Cream whipping machines*
- 3.4.10 *Soft-ice-cream machines*
- 3.4.11 *Ice-cream machines*
- 3.5 Snacks**
- 3.5.1 *External packaging*
- 3.5.2 *Hot plates*
- 3.5.3 *Snack presentation equipment*
- 3.5.4 *Waffle irons and Crepe-making machines*
- 3.5.5 *Appliances for keeping food warm*
- 3.6 Advertising and merchandising**
- 3.6.1 *External advertising*
- 3.6.2 *Car advertising*
- 3.6.3 *Displays, monitors, digital signage*
- 3.6.4 *Labels and labelling devices*
- 3.6.5 *Illuminated advertising*
- 3.6.6 *Price-labelling devices*
- 3.6.7 *Price labels and printers*
- 3.6.8 *Advertising figures*
- 3.6.9 *Show-window supplies and shop displays*
- 3.6.10 *Sales stands*
- 3.6.11 *Promotional products*
- 3.6.12 *Advertising matter*
- 3.7 Working clothes**
- 3.7.1 *Protective work clothing*
- 3.7.2 *Baker and confectioner clothing*



- 3.7.3 Handschuhe
- 3.7.4 Schuhe
- 3.7.5 Servicebekleidung
- 3.8 Handelswaren**
- 3.8.1 Baumkuchen
- 3.8.2 Bio- und ökologische Produkte
- 3.8.3 Brotaufstrich
- 3.8.4 Dauerbackwaren
- 3.8.5 Feinkostprodukte
- 3.8.6 Fleisch- und Wurstwaren
- 3.8.7 Glutenfreie Produkte
- 3.8.8 Laktosefreie Produkte
- 3.8.9 Marzipanartikel
- 3.8.10 Molkereiprodukte
- 3.8.11 Pralinen
- 3.8.12 Salzgebäck
- 3.8.13 Schokoladenartikel
- 3.8.14 Süßwaren
- 3.8.15 Teigwaren
- 3.8.16 Vegane Produkte
- 3.8.17 Vegetarische Produkte
- 3.8.18 Sonstige Handelswaren
- 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 Confiserieverpackungen
- 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 Elektrofahrzeuge**
- 4.2 Fahrzeughygieneeinrichtungen**
- 4.3 Fahrzeugzubehör**
- 4.4 Kühlfahrzeuge**
- 4.5 Lieferfahrzeuge**
- 4.6 Mobile Verkaufseinrichtungen**
- 4.7 Verkaufsfahrzeuge und -anhänger**

- 3.7.3 Gloves
- 3.7.4 Shoes
- 3.7.5 Service workwear
- 3.8 Trade goods**
- 3.8.1 Baumkuchen (pyramid cakes)
- 3.8.2 Biological and organic products
- 3.8.3 Spreads
- 3.8.4 Long-life bakery products
- 3.8.5 Delicatessen products
- 3.8.6 Meat and cold cuts
- 3.8.7 Gluten-free products
- 3.8.8 Lactose-free products
- 3.8.9 Marzipan items
- 3.8.10 Dairy products
- 3.8.11 Pralines
- 3.8.12 Savoury biscuits
- 3.8.13 Chocolate items
- 3.8.14 Confectionery
- 3.8.15 Pasta
- 3.8.16 Vegan products
- 3.8.17 Vegetarian products
- 3.8.18 Other trading goods
- 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 Electric vehicles**
- 4.2 Vehicle hygiene equipment**
- 4.3 Vehicle accessories**
- 4.4 Refrigerated vehicles**
- 4.5 Delivery vehicles**
- 4.6 Mobile sales equipment**
- 4.7 Sales vehicles and trailers**

## 5. EDV- und Kassensysteme

- 5.1 Branchensoftware und Warenwirtschaftssysteme
- 5.2 Digitale Archivierung
- 5.3 Drucker
- 5.4 E-Commerce
- 5.5 EDV-Anlagen
- 5.6 Geldzählmaschinen und -waagen
- 5.7 Internetdienstleistungen
- 5.8 Kassen, Kassensysteme und Zubehör
- 5.9 Kontrollsysteme
- 5.10 Sicherheitsanlagen
- 5.11 Videoüberwachung
- 5.12 Zeiterfassungssysteme
- 5.13 Apps
- 5.14 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/Arbeitsschutz
- 6.11 Unternehmensberatung

## 7. Verlage

- 7.1 Fachbücher
- 7.2 Fachzeitschriften
- 7.3 Sonstige Verlagszeugnisse

## 8. Organisationen

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

## 5. IT and POS systems

- 5.1 *Industry software and Merchandise control systems*
- 5.2 *Digital archiving*
- 5.3 *Printers*
- 5.4 *e-commerce*
- 5.5 *IT systems*
- 5.6 *Money-counting machines and scales*
- 5.7 *Internet services*
- 5.8 *Cash registers, POS systems and accessories*
- 5.9 *Monitoring systems*
- 5.10 *Security systems*
- 5.11 *Video surveillance*
- 5.12 *Time-recording systems*
- 5.13 *Apps*
- 5.14 *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/Occupational safety*
- 6.11 *Management consultancy*

## 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*