

**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY



# **e.BAKE.**SOLUTIONS *The Future of Baking*

*Backen weitergedacht  
Mit intelligenter Technik von DEBAG*

**e.BAKE**  
SOLUTIONS



# Inhalt

e.BAKE.solutions  
The Future of Baking

## Intelligentes Backen weitergedacht

**e.BAKE.solutions** ..... 04

## Assistenzsysteme für die Automatisierung von Backprozessen

**e.ASSISTANCE** ..... 06

SmartBake ..... 08

Virtual Baker® ..... 10

## Lösungen für eine einfache und ressourcenschonende Ofenreinigung

**e.CLEAN** ..... 12

e.CLEAN SYSTEM® ..... 14

e.CLEAN 500 ..... 16

## Intelligente Software für die Ofenvernetzung und Energieoptimierung

**e.CONNECT** ..... 18

FilialNet ..... 20

Leistungsmanagementsystem ..... 24

## Intuitive und benutzerfreundliche Ofensteuerungen

**e.CONTROL** ..... 26

Touch-Steuerung ..... 28

One-Touch-Steuerung ..... 29

Programmsteuerung ..... 30

Manuelle Steuerung ..... 31



Alle Lösungen für intelligentes Backen:  
[debag.com/ebakesolutions](http://debag.com/ebakesolutions)

## **e.BAKE** SOLUTIONS

### **e.ASSISTANCE**

**Assistenzsysteme für  
die Automatisierung von  
Backprozessen**

### **e.CLEAN**

**Lösungen für eine  
einfache und ressourcen-  
schonende Ofenreinigung**

### **e.CONNECT**

**Intelligente Software für  
die Ofenvernetzung und  
Energieoptimierung**

### **e.CONTROL**

**Intuitive und  
benutzerfreundliche  
Ofensteuerungen**

## **e.BAKE.solutions**

So bäckt man heute.

Die Controlling-Anforderungen an Bäckerei- und Filialmanager steigen stetig und das automatisierte Bereitstellen von Informationen wird immer wichtiger. Damit Sie Ihre Backprozesse zukünftig noch effizienter managen können, unterstützt Sie DEBAG mit intelligenter Backtechnik – den e.BAKE.solutions.

**Dazu gehören die vier Produktgruppen:  
e.ASSISTANCE, e.CLEAN, e.CONNECT und e.CONTROL.**

Unsere e.BAKE.solutions ermöglichen Ihnen nicht nur eine deutlich bequemere Ofenbedienung – sie vereinfachen auch das Steuern und Auswerten Ihrer Backprozesse. Auf Basis höchst detaillierter Reportings und Echtzeitdaten treffen Sie die richtigen Entscheidungen für Ihr Unternehmen.

Mit den richtigen Daten zur richtigen Zeit unterstützen die e.BAKE.solutions Sie darin, Ihren Umsatz nachhaltig zu steigern und die Prozesse in Ihren Filialen zu verbessern. So sparen Sie nicht nur wertvolle Arbeitszeit. Auch Energieverbrauch und -kosten können mit unseren e.BAKE.solutions deutlich reduziert werden.



**e.ASSISTANCE**

## e.ASSISTANCE

Assistenzsysteme für die  
Automatisierung von Backprozessen

Unsere Assistenzsysteme ermöglichen Ihnen eine deutlich bequemere und einfachere Ofenbedienung. Mithilfe modernster Sensortechnik erkennen die Programme Inhalt und Menge in der Backkammer und sorgen automatisch für die richtigen Parameter beim Backen. Bedienfehler gehören der Vergangenheit an. Auch der Energieverbrauch lässt sich mit unseren Assistenzsystemen deutlich reduzieren. Denn die Energiezufuhr wird genau an den momentanen Bedarf Ihrer Anlagen angepasst. Ein weiterer Vorteil: Sie profitieren von einer gleichbleibend hohen Backwarenqualität an allen Standorten. Ihre Kunden werden begeistert sein!



### **SmartBake\***

Das Programm erkennt die Belegungsmenge im Ofen und passt die Parameter während des Backprozesses automatisch an.



### **Virtual Baker®\***

Das Programm erkennt Art und Menge der Backwaren in der Backkammer und wählt automatisch das passende Backprogramm.



### **Weitere clevere Lösungen\*:**

Automatische Programmstartfunktion, automatische Einschaltfunktion, automatische Türöffnungsfunktion, Nachbackfunktion, Softclose-Türschließautomatik, e.Fresh (steuerbare Frischluftzumischung)

\*Nur für ausgewählte DEBAG-Öfen verfügbar.

# SmartBake

Die automatische  
Belegungsmengenerkennung

SmartBake\* erkennt die Belegungsmenge im Ofen und passt die Parameter während des Backprozesses automatisch an. Egal wie viele Bleche im Ofen gebacken werden, SmartBake sorgt dafür, dass immer nur so viel Energie wie nötig zugeführt wird. Damit hilft das Programm nicht nur Energie einzusparen und Anwendungsfehler zu vermeiden, sondern garantiert auch eine gleichbleibend hohe Backwarenqualität. SmartBake optimiert Arbeitsabläufe und erhöht die Prozesssicherheit in Ihrer Filiale.

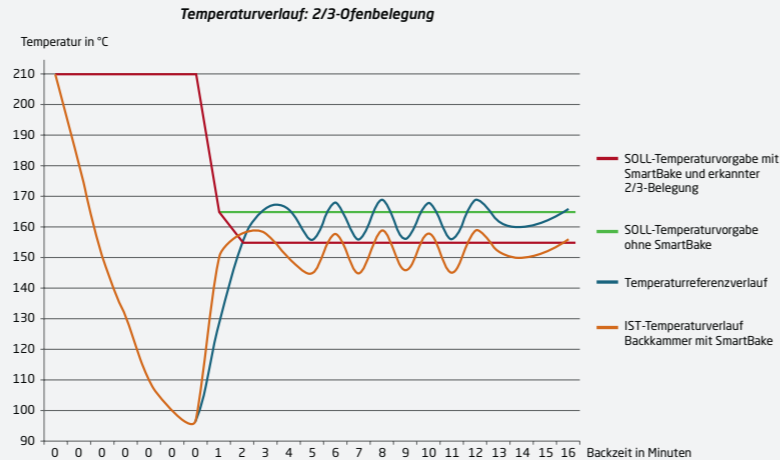
- automatische Auswahl der Belegungsmenge im Ofen
- Zeitersparnis bei der Parameterauswahl
- Minimierung von Bedienfehlern
- Backprozessoptimierung durch Energieeinsparung
- garantiert eine gleichbleibend hohe Backwarenqualität

\*SmartBake ist für die DEBAG-Ladenbacköfen  
DECON und DILA verfügbar.



## Reduziert Bedienfehler und optimiert Ihren Energieverbrauch

So funktioniert's: Das System erkennt die geänderte Belegungsmenge im Vergleich zum eingestellten Backprogramm und passt die erforderlichen Parameter automatisch an.



# Virtual Baker®

Ihr digitaler  
Backassistent\*

Mit Hilfe modernster Sensortechnik erkennt das Programm Art und Menge der Belegung im Ofen und wählt automatisch das passende Backprogramm. Das minimiert die Wahrscheinlichkeit von Bedienfehlern. Mit Hilfe der BakerIT Cloud™ wird der gesamte Backprozess überwacht und umfangreich dokumentiert. Das ermöglicht Ihnen eine sehr detaillierte und systematische Auswertung aller Backprozessdaten – bei geringem Arbeitsaufwand. Mit diesem Wissen können Sie gezielt die Arbeitsabläufe und Backprozesse in Ihren Filialen optimieren!

## Unsere Zukunftsformel:

**intelligente Sensortechnik + Cloud Services  
= effizientere Backprozesse**

## Vorteile des Assistenzsystems im Vergleich zu konventionellen Arbeitsabläufen

- erhöhte Prozesssicherheit in den Filialen
- weniger Bedienerfehler
- optimierter Energieverbrauch durch mengen- und produktspezifisches Backen
- gleichbleibend hohe Backwarenqualität in allen Filialen
- automatisierte Dokumentation der Prozesse im Ofen
- erleichterte Compliance in Bezug auf Hygienevorschriften, bspw. „Hygieneampel“, HACCP
- Bilddokumentation, ermöglicht eine vereinfachte Warenrückverfolgung
- kürzere Einlernzeiten von neuen Angestellten
- weniger Zeitaufwand für die Ofenbedienung (das Personal muss nur die Tür schließen)

\*Der Virtual Baker® kann in ausgewählten DEBAG-Ladenbacköfen installiert werden.



Optimale Prozesse für Ihre Filiale durch eine systematische Datenerhebung und -auswertung



Sensor analysiert die Backkammer.

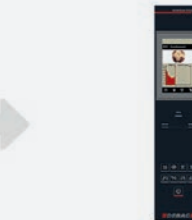


Alle Daten werden in der BakerIT Cloud™ gespeichert.



Künstliche Intelligenz erkennt den Inhalt der Backkammer (Art und Menge der Backwaren) ...

Fotos und Videos können zur Dokumentation und Qualitätssicherung verwendet werden.



... und wählt das richtige Backprogramm mit den entsprechenden Einstellungen.

Alle Informationen sind jederzeit und überall verfügbar. Der Zugriff ist über verschiedene Endgeräte möglich.



## e.CLEAN

Lösungen für eine einfache und ressourcenschonende Ofenreinigung

e.CLEAN bedeutet Hygiene auf Knopfdruck. Unsere ressourcenschonenden Reinigungssysteme überzeugen durch ihren geringen Strom- und Wasserverbrauch. Damit die Ofenreinigung exakt auf Ihren Bedarf abgestimmt ist, bieten wir Ihnen unterschiedliche Systeme zur Auswahl:

**e.CLEAN<sup>®</sup>**  
SYSTEM

**e.CLEAN**  
500



### e.CLEAN SYSTEM<sup>®</sup>

Das e.CLEAN SYSTEM<sup>®</sup> ist ein höchst effizientes Reinigungssystem. Es überzeugt durch seinen sehr geringen Wasser- und Energieverbrauch. Das Nachfüllen des Reinigungsmittels erfolgt durch das Personal in der Filiale.

### e.CLEAN 500

Die erste automatische Ofenreinigung mit 500-Tage-Nachfüllzyklus! Einmal befüllt reicht der Reinigungsmittelvorrat mindestens 500 Tage lang.\* Das Nachfüllen erfolgt durch den DEBAG-Kundendienst. Das Personal in der Filiale braucht sich um nichts zu kümmern.

### CleanFinish-Klarspüler\*\*

Die Ofenreinigung kann optional um eine 2. Stufe mit dem Klarspüler CleanFinish erweitert werden. Dieser pflegt und schützt zugleich die Backkammer.

**e.CLEAN**

\*Bei Einhaltung der empfohlenen Reinigungsintervalle

\*\*Die 2. Reinigungsstufe steht derzeit nur für den Ladenbackofen DECON zur Verfügung.

## e.CLEAN SYSTEM®

Die ressourcenschonende  
Ofenreinigung in 2 Stufen

Das e.CLEAN SYSTEM® ist ein höchst effizientes Ofenreinigungssystem – mit bis zu 2 Stufen. Stufe 1 umfasst die normale Ofenreinigung mit dem Flüssigreiniger CleanFixx. Bei Bedarf kann Stufe 2, mit dem Klarspüler CleanFinish, manuell zugeschaltet werden. Beide Reiniger (CleanFixx, CleanFinish) können ganz bequem über eine kleine Öffnung in der Ofenfront nachgefüllt werden.

- geringer Wasser- und Energieverbrauch
- integrierter Tank für Reiniger und Klarspüler (optional)
- Reinigungsdauer von 35 bis 87 Minuten
- Wasserverbrauch von ca. 9 bis 24 Liter\*\*
- automatisch programmierbare Nachreinigung
- **Reinigung Stufe 1:** mit CleanFixx-Reinigungsmittel
- **Reinigung Stufe 2:** mit CleanFinish-Klarspüler\*

**e.CLEAN**  
SYSTEM



■ vorher

■ nachher



\*Die 2. Reinigungsstufe steht derzeit nur für den Ladenbackofen DECON zur Verfügung.

\*\*abhängig von Reinigungsprogramm bzw. Verschmutzungsgrad der Backkammer



## e.CLEAN 500

Die erste Ofenreinigung mit  
500-Tage-Nachfüllzyklus

**Sich 500 Tage um nichts kümmern müssen. Das neue, automatische Ofenreinigungssystem e.CLEAN 500 macht`s möglich.**

Einmal befüllt reicht der Reinigungsmittelvorrat mindestens 500 Tage lang.\* Das Nachfüllen erfolgt ganz bequem durch den DEBAG-Kundendienst. Auch der Aufwand für Einkauf, Lagerung und Entsorgung des Reinigers entfällt. Dosierung und Programmstart erfolgen automatisch, sodass keinerlei Bedienerinteraktion mehr notwendig ist. Darüber hinaus ist das Reinigungsmittel HACCP-zertifiziert (Hazard Analysis & Critical Control Points).

e.CLEAN 500 sorgt für deutlich weniger Arbeitsaufwand im Rahmen der Ofenreinigung. So kann sich das Verkaufspersonal voll und ganz auf das konzentrieren, was wirklich zählt: eine gute Kundenberatung.



\*bei Einhalten der empfohlenen Reinigungsintervalle  
e.CLEAN 500 ist verfügbar für die DEBAG-Ladenbacköfen DILA und DECON.

# e.CLEAN 500

## 500 Tage ein glänzender Auftritt



### Entlastung Ihres Personals

kein Aufwand mehr mit der  
Ofenreinigung,  
mehr Zeit für andere Aufgaben,  
erhöhte Prozesssicherheit



### Perfekte Sauberkeit

auch bei  
hartnäckigsten  
Verschmutzungen



### Automatische Dosierung

und automatischer  
Programmstart



**e.CONNECT**

## e.CONNECT

Intelligente Software für die Ofenvernetzung  
und die Optimierung des Energieverbrauchs

Mit unseren e.CONNECT-Lösungen bieten wir Ihnen ein umfassendes Management-Cockpit, das Ihnen jederzeit und von jedem Ort einen Zugriff auf Ihre Backprozesse und Daten ermöglicht. Unsere e.CONNECT-Produkte vernetzen Ihre Öfen und verbinden diese mit einer übersichtlichen Datenbank für die Verwaltung und das Controlling Ihrer Backvorgänge. Zudem ermöglicht e.CONNECT die praktische und budgetschonende Fernwartung Ihrer Öfen.

Mit e.CONNECT haben Sie jederzeit alle Backprozesse im Blick und können diese in Echtzeit steuern. e.CONNECT ermöglicht höchst detaillierte Datenauswertungen, die Sie dabei unterstützen, die Effizienz in Ihren Backstuben und Filialen nachhaltig zu steigern.

***Unsere e.CONNECT-Lösungen sorgen bei Ihren Backprozessen für mehr Transparenz, erhöhte Sicherheit, optimale Energieeffizienz, vereinfachte Wartung und Service sowie eine stetige Prozessoptimierung.***

### **FilialNet**

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen, Klima- und Kälteanlagen miteinander verbinden und ermöglicht Ihnen eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Gleichzeitig unterstützt sie durch sehr detaillierte Datenauswertungen das Controlling innerhalb Ihres Filialnetzes.

### **Leistungsmanagementsystem (LMS)**

Die Öfen werden über eine Schnittstelle mit dem Leistungsmanagementsystem verbunden. Die Software übernimmt die Ressourcenplanung für alle angeschlossenen Öfen. Leistungsspitzen werden von vornherein begrenzt. Dadurch können Sie das Energiemanagement in Ihren Filialen deutlich optimieren.

# FilialNet - Vernetzungssoftware

Controlling-Exzellenz  
für Ihre Backfilialen

Die Ofenvernetzungssoftware FilialNet kann unbegrenzt viele Öfen, Klima- und Kälteanlagen miteinander vernetzen und ermöglicht eine komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung. Innerhalb des Filialnetzes haben Sie alle Backprozesse im Blick. Die angeschlossenen Öfen können jederzeit und von überall aus gesteuert werden. Betriebs- und Verbrauchsdaten lassen sich herdbzw. gerätespezifisch auslesen.

Die moderne und anwenderfreundliche Software verbessert das Controlling und gewährleistet eine detaillierte Auswertung Ihrer Ofenreportdaten. Gleichzeitig ermöglicht sie Ihnen die praktische Fernwartung Ihrer Öfen.

## Vorteile:

- Vernetzung unbegrenzt vieler Öfen, Kälte- und Klimaanlage
- komfortable und übersichtliche Backprogrammverwaltung
- praktische Fernwartung aller angeschlossenen Geräte/Anlagen
- schnell und einfach über PC, Laptop oder Tablet zu steuern
- höchst detaillierte, kundenspezifische Auswertungen
- weltweit verfügbar – in 5 Sprachversionen: Deutsch, Englisch, Französisch, Polnisch, Russisch



Öfen, Klima- und Kälteanlagen intelligent vernetzen.

Mit FilialNet haben Sie alle Prozesse im Blick - jederzeit und von jedem Ort aus.

## FilialNet

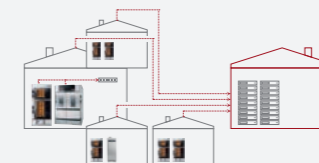
### So funktioniert FilialNet:

- 1 Vernetzung innerhalb der Filiale



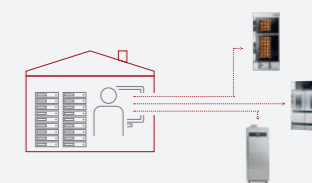
Innerhalb der Filiale können beliebig viele Anlagen miteinander verbunden werden.

- 2 Vernetzung mit der Filiale



Über das Internet oder über VPN-Tunnel werden die jeweiligen Filialnetzwerke mit der Zentrale verbunden.

- 3 Alle Anlagen können von einer zentralen Stelle aus betreut werden



In der Zentrale: Vom Büro aus können Sie ganz bequem mit allen angeschlossenen Öfen und Anlagen in den Backstuben/Filialen interagieren.

# FilialNet - Vernetzungssoftware

Controlling-Exzellenz  
für Ihre Backfilialen

## Mit FilialNet können Sie:

- alle Betriebs- und Verbrauchsdaten herd- und gerätespezifisch auslesen
- Fernwartungen durchführen
- (Back-)Programme neu erstellen, bearbeiten, archivieren
- Firmware, Updates und Konfiguration auf eine, mehrere oder alle angeschlossenen Anlagen hoch- oder herunterladen
- automatisierte Aktionen festlegen, z. B. Nachtbacken, Ein- und Ausschalten, e.CLEAN (automatische Reinigung)
- den konkreten Temperaturverlauf von Öfen, Klima- und Kälteanlagen jederzeit prüfen
- die Prozesse in Ihren Filialen optimal planen und überwachen

## Welche Erkenntnisse liefert FilialNet?

- Was wurde wann, wo, wie und in welcher Menge gebacken?
- Welche Produkte werden in der Filiale wie oft verkauft?
- Wie viel Energie verbrauchen die Anlagen?

## So individuell wie Ihr Geschäft:

- FilialNet kann an existierende Datenbanken angebunden werden
- auch als Einzelplatz-Version möglich (via USB-Anschluss)
- individuelle Vergabe der Zugriffsrechte

## Präzise Datenerhebung und -auswertung

Mit dem FilialNet-Reporting-Modul können Sie:

- individuelle Reportings erstellen, z. B. über Backverhalten, benutzte Programme u. v. m.
- Reportings automatisch generieren lassen (z. B. monatlich)
- tägliche Daten-Reportings vergleichen (z. B. Betriebsstunden, Back- und Heizzeit), da diese automatisch gespeichert werden
- Soll-Ist-Vergleiche durchführen und Daten auswerten

So steigern Sie  
die Performance  
Ihrer Backfilialen!



# Leistungs- managementsystem

zur Vermeidung teurer Stromspitzen

Mit Hilfe des Leistungsmanagementsystems (LMS) lassen sich Energiekosten durch die Vermeidung teurer Stromspitzen deutlich reduzieren. Und so funktioniert es: Eine spezifische Ofengruppe wird über eine Prozessoreinheit gesteuert und synchronisiert. Die Software übernimmt die Ressourcenplanung für die angeschlossenen Öfen, Leistungsspitzen werden von vornherein begrenzt.

## Vorteile:

- begrenzt Leistungsspitzen in einer Ofengruppe
- vermeidet die Überlastung des Stromanschlusses und teure Stromspitzen
- synchronisiert die Leistungsaufnahme der Ofenheizungen
- kann geringere Anschlussleistung simulieren

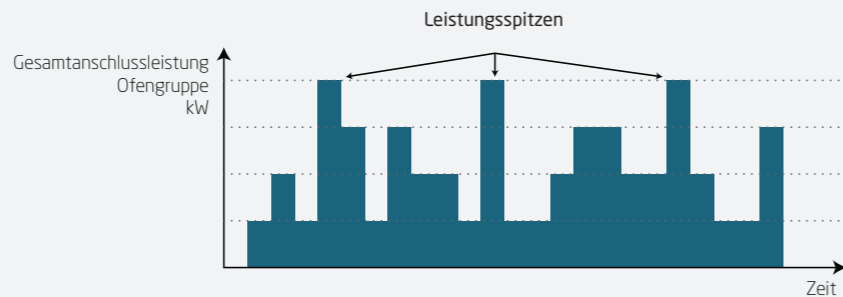
\*Das Leistungsmanagementsystem ist für die DEBAG-Ladenbacköfen DILA und DECON verfügbar.

## So optimieren Sie Ihren Energieverbrauch



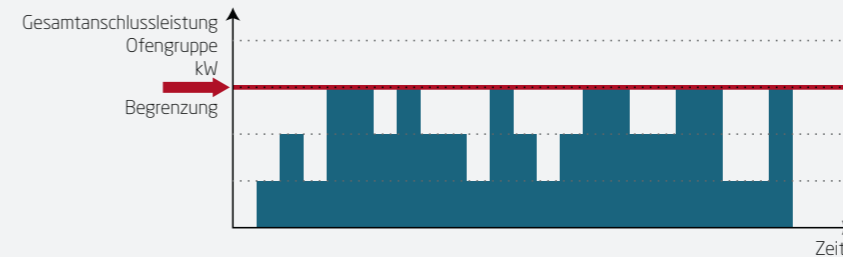
**Ohne Leistungsmanagementsystem kommt es immer wieder zu teuren Stromspitzen, d. h.**

- höherer Energieverbrauch
- mehr Stromkosten



**Mit Leistungsmanagementsystem können Stromspitzen gar nicht erst entstehen, d. h.**

- optimierter Energieverbrauch
- weniger Stromkosten



## e.CONTROL

Intuitive und benutzerfreundliche  
Ofensteuerungen

e.CONTROL bietet für jeden Bedarf die richtige Steuerung: Von der manuellen Steuerung, bei der die Backparameter per Hand über mechanische Schaltelemente eingestellt werden, bis hin zur hochmodernen und intuitiv zu bedienenden Touch-Steuerung. Sie haben die Wahl zwischen vier Steuerungstypen:

### **Touch-Steuerung**

- einfach und intuitiv zu bedienen
- spart Arbeitszeit und reduziert Bedienfehler

### **One-Touch-Steuerung**

- schnellerer Überblick über Backprozesse in beiden Öfen
- erhöhter Bedienkomfort, geringere Anschaffungskosten\*

### **Programmsteuerung**

- damit haben Sie alle Prozesse im Blick
- ermöglicht ein höchst effizientes Controlling

### **Manuelle Steuerung**

- funktional und übersichtlich
- ermöglicht die manuelle Einstellung der Backparameter während des Backvorgangs

**e.CONTROL**

\*im Vergleich zur Touch-Steuerung

## Touch-Steuerung

Kinderleichte,  
intuitive Bedienung

Mit der komfortablen Touch-Steuerung haben Sie alle Prozesse und Parameter während des Backens im Blick. So individuell wie Ihre Produkte lässt sich auch unsere Steuerung an Ihre Bedürfnisse anpassen und programmieren. Das spart Zeit, Personal und reduziert Fehlerquellen schon im Ansatz.

- einfache und intuitive Bedienung
- automatischer Programmstart beim Schließen der Ofentür
- umfangreiche Programmierung mit bis zu 99 Programmplätzen
- Bedienfreigabe (optional)
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- serienmäßiger USB-Anschluss
- integriertes Sicherheitssystem durch verschiedene Benutzerebenen
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert



## One-Touch-Steuerung

Mit innovativem Split-Screen-Display  
für noch mehr Bedienkomfort

Warum nicht mit einer Steuerung zwei Öfen bedienen? Die neue, intuitiv zu bedienende One-Touch-Steuerung macht dies möglich.\* Über ein zweigeteiltes Display (Split Screen) kann der Nutzer nun beide Öfen der Backstation von einem Display aus steuern – und die Backparameter je Ofen ganz individuell einstellen.

Die neue One-Touch-Steuerung mit Split-Screen-Display bietet alle Vorteile der Touch-Steuerung (siehe linke Seite) und darüber hinaus noch folgende Mehrwerte:

- einen erhöhten Bedienkomfort
- einen schnelleren Überblick über die Backprozesse in beiden Öfen
- und geringere Anschaffungskosten (nur ein Steuerungsdisplay)

**NEU!** One-Touch-Steuerung:  
Eine Steuerung für zwei Öfen

\*Die One-Touch-Steuerung ist für den Ladenbackofen DECON verfügbar.

## Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick

Mit der Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Backprozessdaten und ermöglicht ein höchst effizientes Controlling. So optimieren Sie die Arbeitsabläufe und den Energieverbrauch in Ihren Filialen!

- umfangreiche Programmierung mit bis zu 99 Programmplätzen
- Energiesparfunktion
- Bedienfreigabe (optional)
- Ofenvernetzung und Fernwartung via FilialNet
- serienmäßiger USB-Anschluss
- integriertes Sicherheitssystem durch verschiedene Benutzerebenen
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert



## Manuelle Steuerung

Für Backergebnisse, die Ihre persönliche Handschrift tragen

Die funktionale Steuerung eignet sich für Anwender mit backtechnischem Fachwissen. Die Backparameter werden manuell eingestellt und können noch während des Backvorgangs angepasst werden.

- funktional und übersichtlich
- einfache Bedienung über elektromechanische Schaltelemente
- Gärraumbedienung: teilweise bereits integriert





Bildquellen: Jürgen Jeibmann Photographik, stock.adobe.com: © Style-Photography (S.6), © Viktor (S.8), © Andreas (S.12), luckybusiness (S.16), © momius (S.21)

**Deutschland**

**DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH**  
Dresdener Straße 88  
D-02625 Bautzen  
Tel.: +49 (0) 3591 360-0  
E-Mail: [info@debag.com](mailto:info@debag.com)

**Frankreich**

**Ascobloc - Debag France SAS**  
13, rue de Champagne  
57070 Metz

**Polen**

**Pro Ascobloc Sp. z o.o.**  
ul. Szarych Szeregów 22  
56-500 Syców

**Russland**

**OOO Ascobloc Debag Rus**  
Business Center  
„German Centre“  
Prospekt Andropova 18, k. 6  
115432 Moskau

**USA**

**ADNA, Ascobloc Debag  
North America, Inc.**  
350 Fifth Avenue  
Suite 5220, New York  
New York 10118

