

PRODUKTION

- Amerikanische Backwaren aus Belgien 8
- Baguettophile Briten 22
- Klaviatur der Möglichkeiten 34

MARKT

- Neue Mühle für Pfahl 10
- Pizza am laufenden Band 40
- Zweigeteilter Biomarkt 42

TECHNIK

- Frei kombinierbar 12
- Neuer Ladenstikken von Mondial Forni 45

INTERVIEW

- Aktualität und Ecole Francaise 14
- „Die Teigtechnologie wird unterschätzt“ 24

HYGIENE

- Sauber konstruiert 18

ROHSTOFF

- Fondant, der nicht klebt 28

PROZESSLOGISTIK

- Sicher bewegen 32

MESSE

- Größte interpack aller Zeiten 38

VDB

- Berichte aus den Landesgruppen 46

RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Personalien 6
- Inserentenverzeichnis 47
- Messekalender 50

8

Amerikanische Backwaren aus Belgien

Samuel Kupchik, Geschäftsführer der Alysse s.a., Seneffe/Belgien, ist großer Amerikanliebhaber. Nach zahlreichen Reisen in die USA eröffnete der Geschäftsmann eine Bäckerei, die ausschließlich Produkte nach amerikanischer Art herstellt. Heute sind die Backwaren in Europa so beliebt, dass das Unternehmen kontinuierlich wächst und investiert.



12/34/45

Ofen-Neuheiten

Gouet Baking Systems, Eu/Frankreich, hat den einflurigen Durchlaufofen DAO (Double Action Oven) auf den Markt gebracht, der per Wärmestrahlung und/oder Heißluft backt. Heuft überzeugt bei Schmidt mit einem flexiblen Zehn-Etagen-Ofen, dessen Thermoöl mit Holzackschnitzel befeuert wird. Mondial Forni zeigte auf der Sigep einen neuen Laden-Stikken, der demonstriert, wie das Design der Veroneser künftig aussieht.



14

Aktualität und Ecole Francaise

Die Messe Europain wird vom 29. März bis zum 2. April in Paris stattfinden. Im

Interview erklärt Jean-Paul Broutin, Direktor der Europain, warum die Messe auf einen zweijährigen Rhythmus zurück wechselt.

28

Der Fondant, der nicht klebt

Technologieberater Ulrich Gerhard ist für Innovationen bei Rohstoffen und Verfahren bekannt. Seine neueste Entwicklung ist ein Fondant, der zwar auf dem Gebäck haftet, nicht aber an der Verpackung. Zudem ist das Produkt frosterfest, taustabil und so elastisch, dass der Überzug nicht absplittert.



44

Zweigeteilter Biomarkt

Ob nun das komplette Sortiment aus Biobackwaren besteht oder nur bestimmte Artikel in Bio-Qualität angeboten werden – beides funktioniert. Immerhin liegt der Bio-Anteil bezogen auf den gesamten Markt an Brot und Backwaren heute bei rund 8%. Und die Experten sind sich einig, dass das Umsatzvolumen, was 2006 bei 350 Mio. € lag, weiter steigen wird.



A hand is dipping a wafer into a cup of coffee with a thick layer of foam. The coffee is on a saucer. Next to the coffee is a chocolate brownie and a chocolate chip cookie. The background is a warm, blurred indoor setting.

Mit uns tauchen Sie ein in neue Märkte.



Food & Bake Ingredients

Thinking forward.

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
mailbox@unifine.de • www.unifine.de



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.