

Mittelstandspreis vergeben

Dr. Andreas Vollmar, Leiter der Entwicklungsabteilung bei backaldrin, Asten/Österreich, wurde mit dem Rudolf-Trauner-Mittelstandspreis für die Entwicklung des Messsystems BreadVolScan ausgezeichnet. BreadVolScan ermöglicht eine rasche und berührungslose Brotvermessung mittels Laser sowie eine detaillierte Darstellung am Computer. Mit den gewonnenen Daten können sowohl Volumen, Länge und Form des Brots bestimmt als auch exakte Vergleiche von zwei Broten bzw. Brotscheiben angestellt werden. Vollmar zeigt sich begeistert: „Dieses System ist ein echter Meilenstein, da es nicht nur die vielen Fehlerquellen ursprünglicher Messmethoden – insbesondere mit Senfkörnern – ausschließt, sondern auch den gesamten Messvorgang zeitlich optimiert und damit die Arbeit des jeweiligen Vermessers wesentlich erleichtert.“

Ostendorf klopft an

PR kann ja nicht schaden. Peter Ostendorf, Geschäftsführer, und sein Vater Klaus Ostendorf, Inhaber der Ankerbrot AG, Wien, ließen per staatlichem Rundfunk ORF verkünden, dass Ankerbrot eine neue Firmenzentrale braucht – gern auch mit Hilfe der Stadtverwaltung von Wien. Man würde ja gerne in Wien Favoriten bleiben – dem Sitz der gegenwärtigen Firmenzentrale, ein ebenso altherwürdiges, wie verbautes und unpraktisches Gebäude, aber, winkten die Ostendorfs schon mal mit dem Zaun-

pfahl, eine völlige Absiedelung sei nicht unmöglich. Damit die Stadtväter sich schon mal seelisch und moralisch auf das mögliche Ausmaß der helfenden öffentlichen Hand einstellen können, nannten die Ostendorfs dem ORF auch den Kostenrahmen der innerhalb der nächsten fünf Jahre geplanten Umsiedlung: 30 bis 50 Mio. €. Hintergrund ist der Verkauf der bisherigen Liegenschaften an ein Konsortium aus Anker-Gläubigern für 22 Mio. €. Unterdessen hat der Finanzvorstand der Ankerbrot AG Mag. Bernhard Chwatal, über die erfolgreiche Sanierung des einst vor dem Konkurs stehenden Unternehmens berichtet. Seit Februar 2003 – dem Eintritt Chwatal und der Übernahme durch die Familie Ostendorf – konnten die Kosten massiv abgebaut werden. Chwatal erwartet für 2005 seit Jahren erstmals wieder schwarze Zahlen. Zum Vergleich: Noch 2003 betrug das Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit (EGT) – 7,02 Mio. € (2004: –1,01 Mio.). Von entscheidender Bedeutung für die Zukunft der Ankerbrot AG ist eine solide Eigenkapitalbasis. Auch hier konnte ein Erfolg erzielt werden. Das seit Jahren negative Eigenkapital (2004: –19,04 Mio. €, 2003: € –36,74 Mio.) wird per Bilanzstichtag Ende 2005 wieder positiv sein.

Burger: High-Tech-Knäckebrot

Eine 80 m lange Knäckebrotlinie, auf der jeden Monat Knäckebrot-scheiben in einer Gesamtlänge von 2.500 km vom Band laufen, hat die BURGER Knäcke GmbH &



Personalien



KLAUS FRITSCH, geschäftsführender Gesellschafter der FRITSCH GmbH, Markt Einersheim, hat seinen 50. Geburtstag gefeiert. Fritsch trat nach dem Wirtschaftsstudium und ersten beruflichen Stationen in der Finanzbranche und im Anlagenbau 1984 ins väterliche Unternehmen ein. 1996 übernahm er die alleinige Firmenleitung und führte den Bäckereianlagenbauer innerhalb weniger Jahre in die Moderne und in die Internationalität. Niederlassungen in Italien, den USA und in Großbritannien sowie ein Netz von Vertriebsstützpunkten in allen Regionen der Welt gehen auf seine Initiative zurück. Den Produktionsstandort im fränkischen Markt Einersheim hat Klaus Fritsch dabei nie in Frage gestellt. Die Unternehmensgruppe hat in den zehn Jahren unter Klaus Fritsch den Umsatz verdreifacht; die Anzahl der Mitarbeiter wuchs um 40% auf rund 400.



BakeMark Deutschland, führender Anbieter für Back-Ingredienzen und TK-Backwaren verstärkt seinen Marketingbereich. **BJÖRN QUAKERNACK (34)** leitet in der Funktion des Marketing Manager Bakery Products die TK-Sortimente unter den Marken Meister Goldfrost (Bäckerei-Handwerk) sowie Baker& Baker (Out of Home). Zuvor war er sieben Jahre im Marketing des Konsumgüterherstellers Kraft Foods (Jacobs, Milka, Philadelphia) tätig.



Philipp Kleditzsch



Peter Klens

Lebensmitteltechniker **PHILIPP KLEDITZSCH (25)** ist für die Kunden der Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm, im Großraum Aachen/Köln/Bonn zuständig. Außerdem verstärkt Lebensmittelverarbeitungstechniker **PETER KLENS (22)** das Uldo-Team. Er ist Ansprechpartner für die Kunden im Großraum Siegen/Koblenz.

Im Alter von 53 Jahren ist völlig unerwartet **WALTER RIECK**, langjähriger Kundendienstmonteur bei Werner & Pfleiderer, verstorben. Er war fast drei Jahrzehnte für das Unternehmen tätig. Nach seinem Eintritt im Jahre 1977 erfolgte 1985 die Ernennung zum Obermonteur, kurze Zeit später zum Richtmeister. Durch die Umstrukturierung von Werner & Pfleiderer war Rieck seit 1997 für die Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik Service GmbH tätig, wo er seit dem 1.1.1998 als Reisetechner stets ein offenes Ohr für die Probleme der Kunden hatte und diese auch immer bewältigen konnte. Diese Funktion nahm Rieck bis zu seinem plötzlichen Tod wahr.

Anzeige

Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
 Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
 Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
 Sonderanfertigungen nach Ihren
 individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Werl
 Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de · Internet: www.koenig-backmittel.de

Co. KG in Burg bei Magdeburg Anfang Februar in Betrieb genommen. Das Investitionsvolumen liegt bei 3,2 Mio. €. „Eine Investition in die Zukunft“, unterstreicht Gisela Pleger, Geschäftsführerin von Burger. Auf der neuen Linie kann das gesamte klassische Knäckebrötensortiment gebacken werden. Die seit 2001 zur Brandt-Gruppe gehörende Burger Knäcke konnte ihre Spitzenposition in den neuen Bundesländern mit 67% weiter ausbauen. Bundesweit liegt das Unternehmen bei einem Marktanteil von 17%. Mit der Anlage schafft Burger 20 neue Vollzeit Arbeitsplätze sowie einen Ausbildungsplatz. Damit sind dann 156 Mitarbeiter im Werk beschäftigt. 2005 erreichte die Firma einen Umsatz von 22,61 Mio. €. ●

iba 2009: Münchener in Düsseldorf

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Berlin, hat sich entschlossen, die iba 2009 in Düsseldorf ebenfalls von der Münchener Messegesellschaft GHM ausrichten zu lassen. Wie Heinrich Traublinger, Vizepräsident des Verbands, auf einer Pressekonferenz in Budapest erläuterte, will der Zentralverband so Kontinuität für die Aussteller schaffen. ●

Backaldrin: Niederlassung in Tschechien

Eine eigene Niederlassung hat backaldrin-Inhaber Peter Augendopler in Kladno/Tschechien eröffnet. In der mittelgroßen Stadt im Einzugsgebiet von Prag hatte das Unternehmen zunächst ein verkehrstechnisch gut gelegenes Grundstück erworben, um dort nach dem Vorbild des „Haus des Brotes“ in Asten/Österreich ein Vertriebs- und Kompetenzzentrum zu errichten. Für die Gestaltung wurde ein österreichisch-tschechisches Planungsteam beauftragt, das ein umfassendes Konzept inklusive Außenanlagen, Büroräumlichkeiten, Lager mit Lkw-Anlieferungsstationen sowie ein Schulungs- und Bäckereizentrum entwickelte. Dabei wurde großer Wert auf die Möglichkeit einer späteren Erweiterung

gelegt, wie der Geschäftsführer der backaldrin Tschechien Petr Mach in seiner Eröffnungsansprache erklärte. Damit unterhält backaldrin Niederlassungen in elf Ländern außerhalb Österreichs. Und weitere sollen bald folgen, heißt es aus der Alpenrepublik. ●

Brötchen in der Bank

Die Berliner Sparkasse und die Stadtparkasse Düsseldorf testen mit der Großbäckerei Kamps und dem Kaffeeröster Tchibo ein Shop-in-Shop-Konzept. Backwaren und Heißgetränke sollen neue Kunden in die Bankfilialen locken. Die Berliner Sparkasse hat in einem ihrer Privatkundencenter einen 70 m² großen Backshop eröffnet. Wenn das Konzept aufgeht, sollen weitere Filialen mit Kaffee-Shops ausgerüstet werden. Zur Zeit verfügt die Berliner Sparkasse über 184 Filialen. Die Düsseldorfer Sparkasse hatte bereits Ende 2005 eine Filiale mit einem Kamps-Shop ausgerüstet. Eine weitere Filiale soll bald folgen. „Wir wollen mit Kamps unsere Präsenz beim Kunden verstärken“, erklärte ein Institutssprecher. In Branchenkreisen heiße es dazu, dass die Rheinländer vor allem die Betriebskosten ihrer Filialen drücken wollten, so das Handelsblatt. Derweil treibt auch die Hamburger Sparkasse ihre Shop-in-Shop-Pläne voran. „Es ist nicht ausgeschlossen, dass wir Kaffee und Brötchen in unseren Filialen verkaufen. Wir haben aber noch keinen geeigneten Partner gefunden“, so ein Haspa-Sprecher. ●

Kamps AG: Neues aus der Chefetage

Bei der Kamps AG, Düsseldorf, dreht sich das Personalkarussell. Der seit Mai 2004 für die Finanzen zuständige Vorstand Gerd Meyer (55) scheidet zum 1. April aus, teilte die Kamps AG mit. Gründe nannte das Unternehmen nicht. Vorstandschef Nicos Sophocleous (49) werde den Posten kommissarisch übernehmen. Im vergangenen Jahr gab es einige Veränderungen im Vorstand. So



Kommentar

Brumm, brumm....

Männer prahlen ja gerne. An Brummis kleben beispielsweise so Schilder wie „Meiner ist xxx Meter lang“ und Frau fragt sich, wem außer sich selbst der Besitzer damit zu imponieren glaubt oder ob Lkw-Fahrer so was für Humor halten.

Aus Stuttgart kam kürzlich die neueste Variante dieses Spielchens. In einer Umfrage, die in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks entstand, haben laut einer doppelseitigen Anzeige in der ABZ 970 Betriebe, die Bäcker-Fachzeitschriften lesen, bekannt gegeben, welche Titel dies sind.

Nicht dass die Auswahl der Betriebe repräsentativ gewesen wäre. Diese Betriebe bilden weder die geografische Verteilung der Betriebe noch die Verteilung nach Betriebsgrößen ab und auch die Marktanteile der verschiedenen Betriebstypen bleiben außen vor. Auf Deutsch gesagt, man könnte sich auch irgendwo 970 andere Betriebe zusammensuchen und bekäme ein vermutlich ganz anderes, aber ähnlich aussageloses Ergebnis. Aber auch so hat das Resultat Unterhaltungswert.

Demnach lesen(!) nämlich mehr als die Hälfte der Bäcker fünf(!) Fachzeitschriften und jeder zweite (56,8%) liest den bayerischen „Bäckermeister“. Ich will den Kollegen aus München und den bayerischen Männern als solchen selbstverständlich nicht zu nahe treten, aber ich glaub', das ist geprahlt.

Seit die Backbranche schrumpft, streiten sich verschiedene Fachverlage mit einstweiligen Verfügungen und ähnlich sinnvollen Maßnahmen darum, wer von sich behaupten darf, die größte Auflage unter Volk zu bringen. Dabei geht es um Zahlen von 15.000 bis 30.000. Eingedenk der Fakten aus der Umsatzsteuerstatistik über die Umsatzverteilung im deutschen Backgewerbe – 2040 Betriebe machen mehr als 70% des Umsatzes (siehe auch Editorial Seite 3 und letzte Seite) sind solche Prahlereien irgendwie schon etwas befremdlich.

Keine Ahnung, wem die Herren von der ABZ und vom Bäckemagazin mit diesem neuen und keineswegs zur Markttransparenz beitragenden Zahlenspiel zu imponieren dachten, aber vielleicht haben sie ja auch bloß mal wieder Brummifahrer spielen wollen.

Hildegard M. Keil

verließ Vertriebschef Stefan Blaschak das Unternehmen, nachdem er sich mit Sophocleous überworfen hatte. Kamps steckt in einer Konsolidierungsphase. Im ersten Halbjahr 2005 musste die Bäckerei, die mehrheitlich zur italienischen Barilla-Gruppe gehört, einen Umsatzrückgang von 6,8% auf rund 660 Mio. € verkraften. ➔

Bäcker Ruetz will bauen

40 neue Arbeitsplätze will Bäcker Ruetz im österreichischen Schnnau schaffen. Dort soll eine 6.500 m² große neue Bäckerei inklusive Café und Drive-in-Schalter entstehen. Baubeginn ist für diesen Sommer geplant, Fertigstellung für Herbst 2007. „In St. Jakob hatten wir keinerlei Möglichkeiten für eine Expansion“, erklärte Norbert Fagschlunger, Geschäftsführer von Bäcker Ruetz, der derzeit rund

500 Mitarbeiter beschäftigt, 200 davon in den Zentrale in Kematen, weitere 300 in 50 Filialen, die über Tirol und Vorarlberg verstreut sind. ➔

Schweizer Backwarenmarkt

Die Schweizer Dauerbackwarenindustrie konnte ihre Inlandsverkäufe im Jahr 2005 gegenüber 2004 um 0,7% auf 31.315 t steigern, wie der schweizerischer Verband der Backwaren- und Zuckerwaren-Industrie, Biscosuise, mitteilte. Der Pro-Kopf-Konsum stieg in der Schweiz von 6,1 auf 6,4 kg. Insgesamt wurden 2005 47.752 t Guetli (Dauerbackwaren) verzehrt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht das einer Zunahme von 1,2%. Der Export von Schweizer Guetli ins Ausland ging derweil um 8,5% auf 14.295 t zurück. Von den 133 Ländern, die 2005 Schweizer

Backwaren importierten, sind Deutschland mit 47,7%, Frankreich mit 23,7% und Österreich mit 7,6% die wichtigsten. Der Gesamtumsatz der schweizerischen Dauerbackwarenindustrie im In- und Ausland ging um 2,4% auf 45.610 t zurück, stieg aber wertmäßig um 0,4%. Gleichzeitig importierte die Schweiz 2,1% mehr Produkte und ließ damit den Anteil inländischer Produkte am Konsum von 65,9 auf 65,6% sinken. Die 21 Unternehmen der Schweizer Dauerbackwarenindustrie beschäftigten rund 2.300 Mitarbeiter. ➔

EU vereinfacht Schutzbestimmungen zur Herkunft

Die EU-Kommission ist dabei, die Verordnung zum Schutz geographischer Herkunftsbezeichnungen zu vereinfachen. Ab April 2006 sollen die neuen Regeln, die WTO-

Verpflichtungen nachkommen, gültig werden. Betroffen sind neben den Regelungen zu geographischen bzw. geschützten Ursprungsbezeichnungen auch die Regelungen rund um garantiert traditionelle Spezialitäten. Zukünftig sollen alle Angaben zur Eintragung auf einem einzigen Formblatt anzugeben sein. Die Informationen sollen so schneller der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Mehr Informationen zu den Details finden Sie unter:

www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/de/pgi_o6de.htm ➔

Barilla: Wasa mit Umsatzplus

Am avisierten zweistelligen Umsatzplus ist Barilla Wasa der Pflichtmeldung im Bundesanzeiger nach zwar vorbeigeschrammt. Dennoch konnte der Teigwarenproduzent überdurchschnittlich

Anzeige

BÄREN STARK

REGO PM 140E und PM 200E schaffen selbst grösste Mengen in kürzester Zeit. Elektronisch per Computer gesteuert und überwacht, wird die Teig- und Massenzubereitung, auch in Spitzenzeiten nicht mehr zum Wettauf mit der Uhr.

Unser Tipp:
Holen Sie sich jetzt mit **REGO** mehr Leistungsreserven in Ihre Backstube. Es lohnt sich.



Rufen Sie an!



RMT REGO
Maschinenteknologie GmbH
HERLITZIUS
Schneidetechnologie GmbH

Rheinische Straße 6, 42781 Haan
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69
mail@rmt-rego.com • herlitzius@t-online.de



Termine

➔ Die Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. (VDB) veranstaltet den ersten Baking Technologist Day. Am **7. April** referieren Experten der Branche während der Anuga FoodTec in Köln über aktuelle Themen. Das Programm finden Sie unter: www.vdb-ev.net. Anmeldungen sind auf der Homepage oder direkt bei der VDB-Bundesgeschäftsstelle, Menzelstr. 20, 27753 Delmenhorst, Fon: 04221 8500 865, info@vdb-ev.net, möglich.

➔ „Einführung in die industrielle Backwarenherstellung“ (**19. – 21.4.**) und „Kreative Überzüge“ (**10. – 11.4.**) sind die Themen der aktuellen Veranstaltungsangebote der ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen im April dieses Jahres. **Infos unter: www.zds-solingen.de**

➔ Das 16. Symposium Feines Essen + Trinken findet am **27. und 28. April** in München statt. Unter dem Motto „Profilierung durch Innovation“ treffen sich Experten aus Industrie und Handel, um über aktuelle Themen der Branche zu diskutieren. „Gut, besser, am besten – der kreative Mittelstand“ heißt z.B. das Thema von Prof. Dr. Ulrike Detmers, FH Bielefeld – Fachbereich Wirtschaft und Mitgesellschafterin der Mestemacher GmbH, Gütersloh. Als Gäste werden u.a. Werner-Michael Bahlsen, Geschäftsführer der Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover, Karl-Heinz Johnen, Geschäftsführer der Zentis GmbH & Co. KG, Aachen, und Christian Berner, Geschäftsführer der Lekkerland GmbH & Co. KG, Frechen, erwartet. Veranstalter wird die Tagung vom Symposium Feines Essen und Trinken e.V., München. **Infos unter: www.symposium-feines-essen-und-trinken.de**

➔ **Vom 17. bis zum 18. Mai** dreht sich in Baden bei Wien alles um die Lebensmittelsicherheit in der Verpackungsindustrie. Die Kooperationsveranstaltung der unabhängigen Stiftung DNV (Det Norske Veritas) und des Österreichischen Forschungsinstituts für Chemie und Technik (ofi) richtet sich an Qualitätsbeauftragte und leitende Manager aus der europäischen Lebensmittel- und Verpackungsindustrie und dem Handel. Die Teilnahmekosten belaufen sich auf 500 € ohne Abendveranstaltung und 550 € mit Abendveranstaltung. Anmeldungen bei DNV unter kundenservice@dnv.com. Weitere Informationen finden sich unter www.dnv.de/zertifizierung/veranstaltungen.

➔ Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV veranstaltet in Kooperation mit Innoform Testservice am **11. und 12. Juni** das Seminar mit Workshop „Permeation durch Packstoffe“. Programme sind erhältlich bei Ingeborg Gottschlich, Fon 0 81 61 491-501, Fax -555, E-Mail: ingeborg.gottschlich@ivv.fraunhofer.de oder unter www.ivv.fraunhofer.de. Die Teilnahmegebühr beträgt 950 €. Für jeden weiteren Teilnehmer aus einer Firma beträgt die Gebühr 810 €.

wachsen. Der Umsatz wuchs im Geschäftsjahr 2004 der Meldung zufolge um 8,8% auf 112,83 Mio. €. Laut LZ ist der Markt im selben Zeitraum lediglich um 4,3% gewachsen. Das Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit fiel weniger rosig aus. Hier musste Barilla-Wasa einen Rückgang von 12% auf 1,71 Mio. € hinnehmen. Dennoch konnten die Kölner den Jahresüberschuss um 40,5% auf 1,42 Mio. € steigern. Grund hierfür sind vor allem gesunkene steuerliche Belastungen. **➊**

K & U investierte 3,5 Mio. €

In der Mannheimer Niederlassung der K & U Bäckereigruppe wurde kräftig investiert. Eine 4.000 m² große Halle wurde komplett umgebaut und neu eingerichtet. In der Produktion steht nun ein 110 Tonnen schwerer neuer Ofen der Karl Heuft GmbH, Bell/Eifel. Die Kosten für die gesamte Investition belaufen sich auf rund 3,52 Mio. €. In der renovierten Halle entstehen werden täglich 17.000 Brote und knapp 300.000 Brötchen produziert. Bei der Bäckerei-Gruppe mit drei weiteren Backbetrieben in Baden-Württemberg sowie mehr als 600 Verkaufsstellen arbeiten insgesamt mehr als 3.500 Menschen. **➋**



Vitafoods 2006

Die Messe Vitafoods 2006 wird vom 9. bis zum 11. Mai ihre Tore der Halle 1 auf dem Gelände der Geneva Palexpo in Genf/Schweiz, öffnen. Die über 309 Aussteller aus 32 Ländern zeigen Zusätze für Functional Foods sowie für vitalitätssteigernde Nahrungsmittel. Unter anderem wird Ocean Spray ITG, Lakeville-Middleboro/USA, das Angebot an Cranberry-Zutaten und deren Anwendungsmöglichkeiten in funktionellen Lebensmitteln vorstellen. Des Weiteren werden auf dem Stand auch die kürzlich auf den Markt gebrachten „light“ Cranberries ausgestellt. Sie enthalten 50% weniger Zucker als die Originalprodukte und dabei doppelt so viele Ballaststoffe.

TOP-Trends im Food-Business

Das Marktforschungsunternehmen Mintel aus Großbritannien hat mit Hilfe seiner globalen Produktdatenbank eine Liste der wichtigsten Produktrends im weltweiten Lebensmittelmarkt aufgestellt. Danach gab es 2005 vor allem drei Trends:

- ➊ Brain-Power – also Lebensmittel mit Zusätzen oder Rohstoffen, die Verstand- und Gedächtnisleistung fördern wie beispielsweise Omega-3-Fettsäuren,
- ➋ Portionskontrolle (etwa die neuerdings in den USA auftauchende Verpackungsgröße für Kekse und

Knabbergebäck von 100 Kalorien) **➌** Produkte für den Seniorenmarkt. Viele Firmen, so David Jago, Direktor der Datenbank, setzen dabei nicht auf komplett neue Produkte, sondern auf line-extensions, Erweiterungen bestehender Produktfamilien um eben altersgerechte oder portionsgerecht verpackte Varianten. **➍**

Titelrecht skurril

Die Fifa will die Bezeichnung Weltmeister-Brötchen verbieten bzw. mit Lizenzgebühren versehen. Selbst andere Sportarten, die in diesem Jahr ebenfalls ihre

Weltmeisterschaften austragen, sollen, dem Willen der Fifa nach, den Begriff Weltmeisterschaft nicht mehr verwenden dürfen. Sowohl die Bäcker, die den Begriff Weltmeisterbrötchen schon seit Jahren verwenden, als auch diejenigen Bäcker, die für die Brötchenspezialität mit Mohn und Sonnenblumenkernen andere Namen verwenden, finden allein die Idee, die Namensnutzung verbieten zu wollen, völlig schwachsinnig. „Den Namen gibt es schon ewig“ ist das zentrale Argument der Kritiker. Der Bundesgerichtshof beschäftigt sich derzeit mit dem Fall. **➎**

Anzeige



Tecnpool, Massgeschneiderte Technologie.



- Hefegärung
- Kühlung
- Tiefkühlung
- Pasteurisierung
- Backblech Transport System
- Ofen-Belader
- Ofen-Entlader

Tecnpool:
von -40°C bis +120°C

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Via Palladio - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - ITALY
Tel. +39.049.9453111 - Fax +39.049.9453100
info@tecnpool.it - www.tecno-pool.com