

**KARRIERE**

Profis gefragt 8

**TECHNIK**

Möglichkeiten  
der Knetebesckung 10  
Gut gerührt und geschlagen 16

**MARKT**

Kaak übernimmt LHotellier 12

**PRODUKTION**

Innovativ gedreht 14

**MARKT ISRAEL**

Service des Hauses 20  
Big Player haben  
gute Produktionen 24

**MARKT ITALIEN**

Italien – eine Brotnation 28  
Auf dem Sprung 32  
Keine Hektik, keine Pannen 34

**WARENKUNDE**

Überzüge so individuell  
wie ein Fingerabdruck 38  
Kekse handgemacht 42

**AIBI**

Osterweiterung 44

**RUBRIKEN**

Editorial 3  
Nachrichten 6  
Termine 7  
Personalien 6  
Stellenanzeigen 45-47  
Inserentenverzeichnis 47  
Messekalender 50

**14**

**Innovativ gedreht**

Täglich verlassen 240.000 TK-Brezel den Produktionsstandort Reutlingen. Die Bäckerbub-Gruppe hat 10 Mio. € in neue Technik gesteckt und die Laugengebäckherstellung automatisiert.



**16**

**Gut gerührt und geschlagen**

Die Hersteller von Anschlag- und Rührmaschinen achten bei der Entwicklung darauf, dass sich die Anlagen leicht reinigen lassen und berücksichtigen ergonomische Gesichtspunkte. Bei der Mixtechnik sollen neue Rührwerkzeuge für eine homogene Masse sorgen.

**20**

**Service des Hauses**

Die Handelskette Shufersal ist Marktführer in Israel und betreibt in ihren 230 Supermärkten Bake-off-Stationen. In zwei eigenen Bäckereien produzieren 250 Mitarbeiter die Backwaren und erwirtschaften einen Jahresumsatz von 30 Mio. €.



**28**

**Italien – eine Brotnation**

58 kg Brot verzehrt der Durchschnitts-Italiener pro Jahr und der Markt ist in Bewegung. Ein Strukturwandel zeichnet sich ab. Den Handwerksbäckereien fehlt es an qualifiziertem Nachwuchs und das Thema Automatisierung wird immer wichtiger. Die Bäckereien Stacchiotti und Montella haben sich gut auf die neuen Herausforderungen eingestellt.

Anzeige



**EIN KÖNIG-REICH FÜR 5000 REX!**

WENN DAS KEIN GRUND ZUM FEIERN IST.

Wie Sie sich jetzt Ihren 5000er Bonus holen, erfahren Sie unter [www.koenig-rex.com](http://www.koenig-rex.com)

König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Stattegger Straße 80, 8045 Graz-Andritz, Austria  
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com



THE BAKER'S CROWN

FRITSCH

Aus Liebe zum Teig  
Passion for Dough

# Wir rühren gern an Traditionen

Dass es eine Maschine schaffen würde, Brezeln ebenso kunstvoll zu schlingen wie ein erfahrener Bäcker, nur eben sehr viel schneller, galt lange Zeit als vollkommen unmöglich. Bis wir den FRITSCH Multitwist auf den Markt gebracht haben. Ein einzelnes Modul schlingt bis zu 2.000 Brezeln in der Stunde, wahlweise nach bayerisch konischer, schwäbisch bauchiger oder schlicht zylindrischer Manier. Mit einfachem oder mit Doppelknoten. Bei entsprechender Verkettung sind damit 12.000

Brezeln und mehr in einer Stunde möglich. Und das 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche.

Die hat dann zwar gar kein Bäcker berührt. Und doch sind sie alle wie von Meisterhand – eine wie die andere. Typisch FRITSCH eben. Grund genug, mit uns Tuchföhlung aufzunehmen, finden Sie nicht?

Mehr Informationen zu FRITSCH Brezelinien bekommen Sie unter:

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 [www.fritsch.info](http://www.fritsch.info)

