

## INHALT



## ++ THEMEN

- 10 **MARKT** *Backkongress: Existenzprobleme oder Strukturwandel?*
- 12 **PRODUKTION** *Werner & Pfeleiderer: Multi-Tasking*
- 16 **PRODUKTION** *Coop: CO<sub>2</sub>-neutral bis 2023*
- 18 **PRODUKTION** *Shaffer: Besseres Mixen*
- 20 **PRODUKTION** *Robson: Erfolgreicher Filialbäcker in Polen*
- 24 **INTERVIEW** *Miwe: Miwe als Systemanbieter*
- 28 **PRODUKTION** *Harry-Brot: Staubarme Kneterbeschickung*
- 32 **WISSENSCHAFT** *TU München: Gärgutträger-Hygiene*
- 36 **IT** *CSB-System: Kurze Durchlaufzeiten*
- 38 **PORTRÄT** *Heg Gida: Premium im Visier*
- 42 **PORTRÄT** *Gandomdasht Mashad: Tradition und Moderne*
- 46 **VERPACKUNG** *Pizza: Kühl ist die neue Frische*
- 50 **PRODUKTION** *Brotfabrik Nr. 2 : Mini-Schweineohren im großen Stil*
- 54 **ROHSTOFFE** *CSM: Nachhaltigkeit als Teil des Produkts*
- 56 **ROHSTOFFE** *SchapfenMühle: Vielfältiger Rohstoff*
- 58 **PORTRÄIT** *Annaberger Backwaren: Täglich Brot aus dem Erzgebirge*
- 62 **VDB** *Mitgliederhauptversammlung in Dresden*
- 64 **VDB** *Wer braucht noch Bäcker?*
- 66 **VDB** *Hygiene in der Bäckerei*
- 67 **VDB** *Landesgruppe Rheinland: Sauerteigführungen in der Praxis*
- 68 **VDB** *Termine: VDB lädt zum 17. VDB-Forum Ost*
- 68 **VDB** *Österreich: VDB Erntegespräch 2012*
- 69 **VDB** *Landesgruppe Rheinland und Westfalen Lippe: 2. Unternehmertag*
- 71 **VDB** *Landesgruppe Rheinland: Besichtigung bei Mercedes Benz*
- 71 **VDB** *Österreich: VDB spendet für Ausbildungsbäckerei in Indien*

## ++ RUBRIKEN

- 03 **EDITORIAL**
- 06 **NACHRICHTEN**
- 74 **LETZTE SEITE**

## ++ IMPRESSUM

**brot+backwaren** ISSN 0172-8180  
**brot+backwaren** ist das offizielle Organ der Vereinigung der Backbranche e.V.  
**brot+backwaren** erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von EUR 15,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM beträgt der Jahresabonnementspreis:

im Inland: EUR 75,00

im Ausland: EUR 85,00

Der Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) beträgt

im Inland: EUR 45,00

im Ausland: EUR 52,00

Alle Preise zzgl. Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Abonnementskündigungen müssen 3 Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen. Abonnementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsleitung. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlags oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlags strafbar. Zurzeit gültig ist die Anzeigenpreisliste Nr. 47.

## ++ VERLAG

f2m foodmultimedia gmbh  
 Behnstraße 61  
 22767 Hamburg  
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27  
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29  
 E-Mail: info@foodmultimedia.de

## ++ CHEFREDAKTION

Hildegard M. Keil  
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27  
 E-Mail: keil@foodmultimedia.de

## ++ STELLV. CHEFREDAKTEUR

Bastian Borchfeld  
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 28  
 E-Mail: borchfeld@foodmultimedia.de

## ++ REDAKTION

Barbara Zimny  
 Tel. +49 (0)40 / 39 90 30 61  
 E-Mail: zimny@foodmultimedia.de

## ++ SCHLUSSREDAKTION

Sybille Kalinka  
 TEXT-Tapir

## ++ BETRIEBSWIRTSCHAFT

## – JURISTISCHE FRAGEN

Dr. Walter Höft

## ++ ANZEIGENABTEILUNG

## – Anzeigenleitung –

Dirk Dixon  
 Tel. +44 1825 891 221  
 E-Mail: dixon@foodmultimedia.de

## – Anzeigensachbearbeitung –

Wilfried Krause  
 Tel. +49 (0)40 / 386 167 94  
 E-Mail: krause@foodmultimedia.de

## ++ VERTRIEBSLEITUNG

Antke Förster  
 Tel. +49 (0)40 / 399 030 82  
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29  
 E-Mail: vertrieb@foodmultimedia.de

## ++ GESTALTUNG

Natalja Sokolova

## ++ LITHOGRAFIE/ DRUCK

Leinebergland Druck GmbH & Co. KG,  
 Alfeld (Leine)



**SIEMENS**

# Mit weniger Geld mehr Brötchen backen.

Durchgängige Automatisierung für Kostenersparnis auf ganzer Linie

Food & Beverage

Wie Bäckereien ihre Betriebskosten langfristig heruntersuchen können: mit einer durchgängigen Automatisierung aller Produktionsschritte. Mit einem lückenlosen Informationsfluss über alle Ebenen des Unternehmens.

Oder mit intelligentem Energiemanagement. Unser Portfolio für die Backwarenindustrie bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten.

[siemens.com/bakery](https://www.siemens.com/bakery)



## **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](http://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](mailto: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.**