

## INHALT



10



33



44



56

## ++ THEMEN

- 10 **PRODUKTION** *Steiskal: Prozesssicherheit per Roboter*
- 12 **VERPACKUNG** *Produkthandhabung: Behutsame Greifer*
- 16 **VERPACKUNG** *Folien & Beutel: Individuelles Eigenschaftsprofil*
- 22 **ROBOTER** *Fritsch: Präzision per Roboter*
- 26 **ROBOTER** *Bosch: Das Prinzip der Delta-Roboter*
- 28 **ROBOTER** *Multivac: Dynamische Handhabung*
- 30 **ROBOTER** *ABB: Robotergestütztes Handling von Lebensmitteln*
- 33 **ROBOTER** *Yaskawa: Delta-Roboter*
- 34 **FORSCHUNG** *Eigelbproteine: Positiver Einfluss auf Gebäcke*
- 38 **PRODUKTION** *DuPont: Qualität garantieren*
- 40 **PORTRÄT** *Tony Amaro's Bakery: Zukunftsinvestition*
- 44 **MARKT** *Der Rührkuchenmarkt Europas*
- 47 **PORTRÄT** *StarCake: Die Rückkehr des Rührkuchenkönigs*
- 50 **FORSCHUNG** *Kampffmeyer Milling Group:  
Die perfekte Textur – Eine Frage des passenden Mehls*
- 54 **PORTRÄT** *Bäckerei Bayer: Qualität seit Generationen*
- 56 **TECHNOLOGIE** *Martin Braun: Kakaohaltige Fettglasuren*
- 60 **VDB** *Schweiz: Effizienz im Visier*
- 62 **VDB** *VDB Forum Nord 2011 – ein voller Erfolg!*
- 63 **VDB** *VDB auf der südback*
- 63 **VDB** *Vorstandstagung: VDB ernennt Ehrenmitglieder*

## ++ RUBRIKEN

- 03 **EDITORIAL**
- 06 **NACHRICHTEN**
- 07 **NACHRICHTEN**
- 08 **NACHRICHTEN**
- 25 **NACHRICHTEN**
- 66 **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 62  
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29  
 E-Mail: vertrieb@foodmultimedia.de

## ++ GESTALTUNG

Natalja Sokolova

## ++ LITHOGRAFIE/ DRUCK

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

# MIT ZUKUNFT GEBACKEN

Wer nach den Sternen greifen möchte, landet bei Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik. Dank unserer wegweisenden Prozesskompetenz garantieren wir Ihnen nicht nur maximale Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit, sondern vor allem optimale Backergebnisse – 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr. Das senkt Ihr Investitionsrisiko auf ein Minimum und bringt Sie auf direktem Wege in die Zukunft der industriellen Backtechnologie.

**Infos: +49 (0) 7141 / 202 0**  
**[www.wpib.de](http://www.wpib.de)**



INNOVATIVE  
BACKTECHNIK  
SEIT 1877



Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies



## **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.**