

JUBILÄUM

- Rondo-Doge/Seewer:
Gemeinsames Jubiläum 10

TECHNIK

- Miwe eco:nova: Energie sparen 12
- Tromp Pizzalinie: Nutzen im Detail 22

MARKT

- Australien:
Alles anders down under 14
- Bagelino:
Halbgebackenes für Zuhause 16
- Interpack 2008: Nachbericht 18

INTERVIEW

- Esteve Silotechnik:
Zeit für Automatisierung 20
- CSM: Innovationskraft 24

PRODUKTTEST

- Rohstoffe: Den Mandeln auf der Spur 30

VDB

- Berichte aus den Landesgruppen 34

RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Personalien 6
- Neue Produkte 37
- Inserentenverzeichnis 47
- Markt für Feine Backwaren
wächst moderat 50



12

Energie sparen

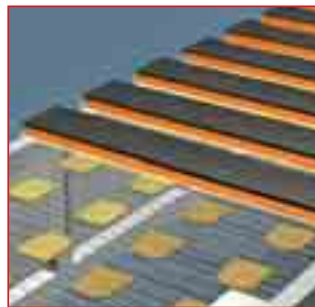
Einen geringeren Energieverbrauch bei Stikkenöfen verspricht die neu entwickelte eco:nova der Miwe GmbH, Arnstein. Im Praxistest bei der Bäckerei Plücker zeigt sich, dass im Vergleich zu den alten Öfen weniger Gas verbraucht wird.

14

Alles anders down under

Die beiden großen Konzerne Goodman Fielder und George Weston Group sind die Platzhirsche in Australien und versorgen rund 70% des Markts mit Backwaren. Neben den beiden Großen gibt es aber eine Menge mittelständischer Bäckereien mit innovativen Konzepten und Marktideen.

Nicht nur im
Heft, sondern auch
auf der Homepage
www.backwelt.de
stellt die Redaktion
einzelne Bäckereien
vor.



22

Nutzen im Detail

Der niederländische Maschinenbauer Tromp hat einen neuen Infrarotofen entwickelt. Im Prinzip ist die Anlage ein überdimensionaler Durchlauf-Toaster, in dem bei der Pizzaherstellung die Käsetoppings angeschmolzen werden. Zudem lässt sich der Ofen als Toaster einsetzen.

24

Innovationskraft

Die niederländische CSM n v, Diemen, ist nach eigenen Angaben der weltgrößte Lieferant von Bäckereirohstoffen. Chefredakteurin Hildegard M. Keil interviewte Gerard Hoetmer, CEO, und Roel Orsel, Vizepräsident F+E, über die aktuelle Situation im Unternehmen. Veränderungen gibt es vor allem in den Bereichen Forschung und Entwicklung.

30

Den Mandeln auf der Spur

Zehn gebrauchsfertige Mandel- und Persipanmassen verarbeiteten die b+b-Fachredakteure gemeinsam mit den Bäckereitechnikern aus Hannover in verschiedenen Backwaren. Nicht nur in der Konsistenz, sondern besonders im Geschmack und bei der Verarbeitung gab es Unterschiede.



Titelfoto VDB: pixello.de – promifotos.de