



PRODUKTION

 Funktionales Brot 8


VERPACKUNG

 Wiederverschließbar
– aber ohne Draht! 12

FORSCHUNG


 Der Brotkrankheit auf der Spur 16

PORTRÄT

 Bäckerei Rutz: Mit eigener
Philosophie zum Erfolg 18


ROHSTOFF

 Salzreduktion 20

 Cremefüllungen –
die süßen Verführer 28


 Enzyme – magische Proteine 32

TECHNIK

 Heinz Bräuer:
Hanseatischer Ritterschlag 24


EDV


 Ordnung statt Overkill 36

 SAP-Lösungen
für das Backgewerbe 40

 Logistik als integrierter Prozess 44

INTERVIEW

 Christian Mayer, Hopfisterei:
Wenn aus Vielfalt Einheit wird 38

 Jürgen Richter, RS AG:
Think Big, Start Small 42


RUBRIKEN


 Editorial 3

 Nachrichten 6

 Personalien 6

 VDB 46

 Inserentenverzeichnis 47

 CMA-Exportprognose
für Backwaren 50



8

Funktionales Brot

Gottfried Boehringer, Präsident der kanadischen Bäckerei Stonemill, liegt das Backen als im Blut. In Kanada hat sich seine Bäckerei einen Namen als Hersteller von „functional“ Gebäcken gemacht. In vielen Supermärkten des Landes liegen Bagels, Brote und Muffins garantiert ohne chemische Zusätze in den Regalen. Bei den Verbrauchern kommen die Roggenbrote mit gekeimten Getreidesprossen und Cranberry-Apple-Muffins gut an. Inzwischen exportiert Boehringer seine Backwaren auch nach Großbritannien.

12

Wiederverschließbar – aber ohne Draht!

In Deutschland setzt die Backbranche gerne Doppeldrahtclips zum Verschließen von Folienbeuteln ein. Doch in einigen europäischen Ländern wurde der biegsame Drahtverschluss aus der Verpackung verbannt. Es fehlt der Originalitätsverschluss und der Einsatz von Metalldetektoren beim verpackten Produkt ist unmöglich. Inzwischen tummelt sich eine Menge von Alternativen auf dem Markt der wiederverschließbaren Verschlüsse.



20

Salzreduktion

Laut der Nationalen Verzehrstudie II nehmen die Deutschen zu viel Salz mit ihrer Nahrung auf. Rund 25% der Salzmenge stammen aus Backwaren. Diese Größe lässt sich nicht so einfach reduzieren. Die Kristalle beeinflussen den Teig und sorgen für eine Stabilisierung des Klebers, außerdem sorgt Salz für Geschmack. Unternehmen aus der Zulieferindustrie forschen nach Alternativen, die eine Reduktion der Salzmenge ohne Reduktion der Backwaren-Qualität möglich machen.

36

Ordnung statt Overkill

Ohne die moderne Datenverarbeitung wäre eine industrielle Produktion von Backwaren nicht möglich. Zu hoch sind z.B. die Ansprüche von Handelsketten bezüglich Rückverfolgbarkeit und Produktsicherheit. Auch kann es sich kein Unternehmen leisten, Produktions- und Lagerkapazitäten ungenutzt zu lassen. Inzwischen haben EDV-Anbieter für jede Betriebsgröße spezifische Lösungen im Programm, die Produktion, Lager und Versand optimieren.