

11 Discount

Die Inpraxi-Gruppe um Unternehmensberater Ulrich Karcisky steigt in den Discount-Markt ein. Mit 35 von der Gruppe betreuten Filialbetrieben wurde Anfang Dezember eine eigene System-Discount-Schiene gegründet, die bundesweit antreten wird.



12 Glänzende Boliden

Die neue Generation von Chargenknetern aus dem Hause Diosna sorgt für eine verkürzte Knetzeit und so sind Stundenleistungen von bis zu 2,5 t Teig möglich. Star der Linie ist der neue Doppelspiralkneter.

16 Die Präzision eines Meisters

Wenn es um das Teigteilen im Hochleistungsbereich von 9.000 Stück und mehr geht, kommen nur noch Anlagen weniger Anbieter in Frage. Die Kaak-Tochter Benier bekam im praktischen Vergleichstest eines britischen Toastbrotherstellers beste Noten verliehen.



18 Eiwos neuester Coup

Seit Anfang Dezember liefert Eiwo ihren Kunden auch Tiefkühlteiglinge. Mit einer umfangreichen Palette und systematischem Handling wollen die Coesfelder 10 bis 15% des bäckerspezifischen Teiglingsmarkts erobern.



20 Investition für die Zukunft

Nach einem Jahr Planung hat die Mestemacher GmbH in Gütersloh mit einer neuen Brühstück- und Sauerteiganlage die selbst gesetzten Ziele erreicht. Eine gleich-

mäßigere Sauerteig- und Brotqualität, 50 Kessel weniger und damit mehr Platz in der Produktion.

24 Der Perfektion ein Stück näher

Rationalisierung in der Rohstofflogistik bringt erhebliche Kostenvorteile. Zusätzlich erreicht man eine höhere Rezepturgenaugkeit. So nachzuvollziehen bei Gerhard Eifler in Frankfurt. In seinem 3.000 m² großen Neubau mit der ebenerdigen Produktion und dem klaren Linienaufbau arbeitet eine fast vollautomatische Rohstofflogistik von hb-Technik.



30 Von der Idee zum Premium-Produkt

Ein Markt gerät in Bewegung. Mit Rademaker aus dem niederländischen Culemborg betritt ein eigentlich alter Bekannter deutsches Terrain, doch diesmal mit Nachdruck und vielen innovativen Lösungen zu allen Dingen rund um Aufarbeitungstechnik und Backen.



Markt →

Discounter:	
Inpraxi-Gruppe will in die Discount-Schiene	11
Spezialisten:	
Karierte Maiglöckchen	14
Lieferanten:	
Eiwos neuester Coup	18
Bongard von AGA übernommen	23

Technik →

Neue Kneten:	
Glänzende Boliden	12
Teigteilern:	
Mit der Präzision eines Meisters	16

Technik →

Sauerteiganlage:	
Investition für die Zukunft	20
Rohstofflogistik:	
Der Perfektion ein Stück näher	24

Rohstoffe →

Mehl:	
Mehle mit Funktion	27
Fett:	
Fett for Fun	29

Firmenporträt →

Rademaker:	
Von der Idee zum Premium-Produkt	30

Firmenporträt →

Große Mühle Hasede:	
Abweichung ausgeschlossen	32

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	34
Veranstaltungskalender	34

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5 – 7, 9/10
Bäckeruni	8
Inserenten-Verzeichnis	39
Statistik: Handelsriesen im Backwarengeschäft	42
Impressum	42