

Ihr kompetenter Partner für
maßgeschneiderte Anlagen zur
Rohstoffbereitstellung



AT Produktentwicklung GmbH



EURO QUATTRO



Dosiersteuerungen



Vollautomatische
Kleinkomponentenverwiegung



Mehrkomponenten-
Verwiegesysteme



Innen-Siloanlage



Außen-Siloanlage



Vorteig-Sauerteigsysteme

Postfach 1152
97911 Lauda-Königshofen
Telefon: 0 93 43/6 44-0
Telefax: 0 93 43/6 44-2 90
e-mail: service@at-pro.de
www.at-pro.de

Zweigniederlassung Blaustein
Hefe-Backereitechnik
Lindenstraße 15 · 89134 Blaustein
Telefon: 0 73 04/9 50-0
Telefax: 0 73 03/4 18 29
e-mail: service@hefele-baekereitechnik.de



So kriegt man sein Fett weg!

Mangelhafte Qualität bedeutete das Aus für die Toastbrotproduktion der Handwerksbäckerei, Gleiches gilt für den Zwieback und vielerorts auch für das Baguette. Was Kostenführerschaft bedeutet, beweist Coppentrath & Wiese in Sachen Sahne tagtäglich den Bäckern. Hohe Personalkosten drücken, deshalb verzichteten wohl auch viele Bäcker zu Silvester darauf, Berliner frisch zu backen. Die Schaubackstube blieb kalt, der Kunde hatte sich gefälligst am altbackenen Angebot aus nächtlicher Zentralproduktion zu bedienen, schien die Parole zu sein.

Doch Pech für die Bäcker: Zumindest einige Kunden probten den Aufstand und verweigerten den Einwurf stundenalter Berliner. Das Geschäft lief zentralproduziert entsprechend miserabel! Wer konnte, kramte die Fritteuse aus der Ecke und besann sich auf alte Familienrezepte. Der Hausfrauenberliner hatte Konjunktur, einzig mit der Konfitürenfüllung war's schwierig, doch auch hier wusste man Abhilfe: Der makellose Kragen, einst als Qualitätskriterium gelobt, diente in Meyers, Müllers, Keils und Holthaus' Küche als Ansatzzone für ein scharfes Messer. Bestrichen wie ein Brötchen mit Konfitüre, Nutella oder auch Vanillepudding war das Füllungsproblem schnell gelöst.

Wer kein Rezept oder keine Fritteuse greifbar hatte, dem blieb noch der Ausweg in den Supermarkt, dort hatte man sich – vielleicht in weiser Vorausschau – mit ausreichend TK-Berlinern, Quarkbällchen und Krapfen von XXL bis S eingedeckt. Einfach nur auftauen oder kurz in den vorgeheizten Backkasten schieben und fertig. Der Vorteil der Ware aus der Tiefkühlinsel: Sie ist frisch!

Die Silvestersaison für Fettgebäcke hat somit ganz klar zwei Gewinner und einen Verlierer: Gewonnen haben der Einzelhandel mit ausreichendem Angebot und daraus resultierender heimischer Herdfrische und auch Omas Rezeptbuch mit der Option, beim nächsten Jahreswechsel erst gar nicht alle Bäcker der Umgebung nach einer Frischebackstation abzuklappern. Verlierer sind in jedem Fall die Bäcker, die ein weiteres attraktives Segment scheinbar kampfflos den Angeboten des Handels preisgeben. Einen Vorteil hatte der Verzicht auf aufwändiges Schaubacken: Die Personalkosten gingen im Vergleich zu den Vorjahren in den Keller. Die Frage nach möglichen Zusatzumsätzen und damit Zusatzerträgen wird bei derartiger Argumentation wohl zweitrangig.

Man kann gespannt sein, wie sich die Berliner-Fraktion im bevorstehenden Karneval verhält. Altbacken oder doch lieber frisch und knackig. Den Karnevalisten kann's egal sein, die kriegen ihren Spaß auch ohne frische Berliner, vielleicht mit einer deftigen Hühnersuppe oder einer fettigen Portion Pommes. So kriegt jeder Bäcker sein Fett weg, sowohl aus der Produktion als auch aus der Schaubackstube.

Wie ging das noch? Ach ja:
Helau und Alaaf

Klemens Holthaus

Rationalisierung an jedem Punkt



Rückverfolgbarkeit bereits
jetzt erfolgreich umgesetzt
EU VO 178/2002

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch die EDV-Komplettlösung mit integrierten Logistikkonzepten für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da:



CSB-SYSTEM
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG, D-52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 (0)2451 625-350, Fax: -311
info@csb-system.com www.csb-system.com

