

RECHT

■ Gefahr für Aufbackstationen 10

MARKT

■ Edeka oder C&W? 12

INTERVIEW

■ Die Allianz der Starken 14

■ Investieren in Spezialisierung 36

PORTRÄT

■ Power am Start 16

PRODUKTION

■ Der Duft des Brotes 20

SAUERTEIGUMFRAGE

■ Wie hältst du's mit dem Sauer, sprich... 22

BACKVERSUCH

■ Alles frisch? 24

FORSCHUNG

■ Acrylamid reduzieren 32

TECHNIK

■ Rund oder eckig 40

LOGISTIK

■ Tankkarten – ein Trend setzt sich durch 44

WARENKUNDE

■ Marktbericht Haselnüsse 46

VDB

■ Berichte aus den Landesgruppen 47

RUBRIKEN

■ Editorial 3

■ Nachrichten 6

■ Termine 9

■ Personalien 6

■ Stellenanzeigen 54

■ Inserentenverzeichnis 55

■ Frische – ein Verkaufsargument? 58



10

Gefahr für Aufbackstationen

Eine Großbäckerei wurde zu einem Bußgeld verdonnert, weil das Unternehmen die Brotgewichte bei den in den Aufbackstationen abgebackenen Produkten nicht nach statistischen Methoden durch Rückstellmuster kontrolliert hatte. Die Großbäckerei beschwerte sich und es kam zum Gerichtsverfahren. Die Eichämter, so die Richter, forderten die Kontrollen zu Recht, ihr Ansinnen entspreche den Buchstaben des deutschen Eichrechts.

12

Edeka oder C&W?

Die neue Umsatzsteuerstatistik für das Jahr 2005 zeigt es wieder deutlich: Die Großen der Backbranche sind die Gewinner und generieren den meisten Umsatz. Die Kleinbetriebe leiden unter der Umsatzverschiebung. Für eine große Überraschung sorgten allerdings die Betriebe in der Kategorie jenseits der Umsatzgrenze von 250 Mio. € im Jahr.

14

Die Allianz der Starken

Mit der Übernahme von Gouet und SMAF hat die Mecatherm-Gruppe ihre Angebotspalette erweitert. Bernard Zorn, Präsident der Mecatherm-Gouet-Gruppe, erklärt im Gespräch mit Chefredakteurin Hildegard M. Keil die Ausrichtung der Gruppe und ihre Strategie auf dem internationalen Backmarkt.



16

Power am Start

Mette Munk A/S aus Dänemark will in fünf Jahren Marktführer im Bereich frozen danish pastry sein. Mit hochwertigen Produkten, einer neuen Führungsmannschaft und einem rationalen Maschinenpark soll der Absatz von TK-Backwaren steigen.

Anzeige



EIN KÖNIG-REICH FÜR 5000 REX!

WENN DAS KEIN GRUND ZUM FEIERN IST.

Wie Sie sich jetzt Ihren 5000er Bonus holen, erfahren Sie unter www.koenig-rex.com

König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Stattegger Straße 80, 8045 Graz-Andritz, Austria
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com



THE BAKER'S CROWN

Auf die Gabel, fertig, los!

Frische Ideen von Unifine



sind Markennamen von



Food & Bake Ingredients

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
mailbox@unifine.de • www.unifine.de

FINEST IN PASTRY