



KAKAO

BACKWAREN UND
CEREBALIEN

GETRÄNKE

SÜßWAREN

MOLKEREI

SOßEN

FRAGEN SIE DIE FACHLEUTE

GEH T ES UM Kakaoprodukte für den Einsatz in Lebensmitteln, sollte es nicht irgendein Hersteller sein. Die Fachleute sind sich einig, dass das Fachwissen von ADM Cocoa und die Qualität der De Zaan® Kakaopulver alle Erwartungen übertreffen. ADM Cocoa steht seinen Kunden bei der Entwicklung von neuen Produkten gern zur Seite. Sind hochwertige Kakaoprodukte zur Herstellung von attraktiven Endprodukten gefragt, fragen Sie die Fachleute – ADM Cocoa.

The De Zaan® Cocoa Manual sowie Updates erhalten Sie jetzt in der neuesten Version im Internet unter: admworld.com/cocoamanual



Für Kunden in der ganzen Welt stellt ADM seine Ressourcen – Mitarbeiter, Produkte und Marktinformationen zur Verfügung, um sie darin zu unterstützen, den aktuellen Verbraucheranforderungen zu entsprechen und auch auf zukünftige Herausforderungen vorbereitet zu sein. **RESOURCEFUL BY NATURE™**

www.admworld.com

+49 (0)40 7669 3162

adm cocoa-koog@admworld.com

Umdenken beginnt



Die Debatten um Klimaerwärmung, CO₂-Ausstoß und umweltverträgliches Verhalten sind langsam aber sicher in den Köpfen von Verbrauchern wie Wirtschaftsbossen angekommen. Nicht nur, dass wer heute auf sich hält, mit seinen Beiträgen zum Umweltschutz möglichst öffentlich wuchert, es entstehen auch – zumindest für den deutschen Markt – neue Handelskonzepte. Die Rewe hat gerade die Eröffnung von 400 kleinflächigen Standorten in diversen Innenstädten dieser Republik bekannt gegeben. Das sind nichts weiter als abgespeckte und modernisierte alte Tante-Emma-Läden, die, einst zum Convenience-Store mutiert, jetzt auch noch ein „Umwelt-hütchen“ aufgesetzt bekommen.

Dagegen ist grundsätzlich nichts einzuwenden, schließlich bemühen sich diese Läden, die Gedanken von Verfügbarkeit, Bequemlichkeit und Nachhaltigkeit unter einen Hut zu bringen. Die Nahversorger, so heißt es, seien auf Nachbarschaftskunden eingerichtet, die zu Fuß (!) unterwegs seien. Keine Großgebäude, sondern eher Bedienungstheken, viel Convenience-Food und viel Frische. Obst und Gemüse werden mit Angaben über enthaltene Vitamine und Mineralstoffe ausgezeichnet. Statt Multipacks gibt es vorgeschnittene Obststücke, geputzte Gemüse und Salate in der Kühltruhe, statt Nudeln im Super-Size-Karton künftig Frischnudeln mit kleinem Fertigsaucenbeutelchen, etc. Nach jahrelangem Umherirren in großflächigen Handelshäusern auf der grünen Wiese könnte der leidlich mit Kaufkraft ausgestattete urbane Single in dem neuen Markttyp wieder eine (zumindest versorgungstechnische) Heimat finden.

Genau das richtige Umfeld für ein gehobenes Brotsortiment. Das Angebot dafür ist bereits vorhanden. Seit zwei, drei Jahren rüsten die TK-Hersteller quer durch Europa für die Renaissance der „Artisan“-Brotqualität. Nicht, dass die Zeiten der Massenware vorbei wären, aber die Spannen, die dort zu erzielen sind, nähern sich einem Grenzwert, der nur noch mit deutlich leistungsstärkerer Anlagentechnik zu brechen ist. Aber auch hier zeigt sich die zunehmende Zweiteilung des Markts in qualitäts- und preisorientierte Abnehmer.

Wer ein „Artisan“-Sortiment in ganz Europa zusammenkauft, bekommt bemerkenswerte Vielfalt und bemerkenswerte Qualitäten. Die reichen von einem gegenüber der Massenware deutlich hochwertigeren Baguette über französische und spanische Landbrote, handgestuppte Focaccia bis hin zu Schweizer Buurebrot und rustikalen mitteleuropäischen Mehrkornlaiben. Ähnlich artenreich sieht es bei Klein- und Feingebäcken aus. Schauen Sie zur Information einfach mal auf die Seite www.delitrade.ch.

Eine nicht unwichtige Rolle in diesem Geschäft spielen Backwaren-Broker, Unternehmer, die nichts anderes tun, als TK-Backwaren zu vermakeln. Sie sind übrigens auch eine Chance für Mittelständler, die sich auf die Herstellung eines schmalen hochwertigen Sortiments konzentrieren, aber den Absatz nicht unbedingt im eigenen Umfeld realisieren können. Dann bekäme die Bezeichnung „artisan“, der Begriff steht im Englischen für „handwerklich“, vielleicht auch wieder einen realen Hintergrund.

Ihre

 Hildegard M. Keil

Branchen brauchen Spezialisten



Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Die Business IT Lösung für Ihr
gesamtes Unternehmen

Führen, steuern und kontrollieren
Sie Ihr Unternehmen mit
unserer ERP-Komplettlösung für

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

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, 52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 625-350, Fax: -311
info@csb-system.com

www.csb-system.com



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.