

VAKUUMKÜHLUNG

- Revolution: Ladenbacken für Schnittbrot 8

TECHNIK

- Die Effizienz des Backens 12
- Powerknetter 26
- Masse mit Klasse 32
- In der Ruhe liegt die Kraft 34
- Die individuelle Teigbandanlage 44
- Revolverheld 46
- Horizont gehalten 48

ROHSTOFF

- Kaviar einmal anders 14
- Ballaststoffe im Fokus 38
- Mélanges: Geschmack trifft Funktionalität 42

MARKT

- Osteuropa holt auf 15
- Global Player auf dem Frischteigmarkt 22
- Produktion ohne Ofen 26

INTERVIEW

- Karlheinz Wiesheu 16
- Klaus Fritsch 28

VDB

- Berichte aus den Landesgruppen 40/49

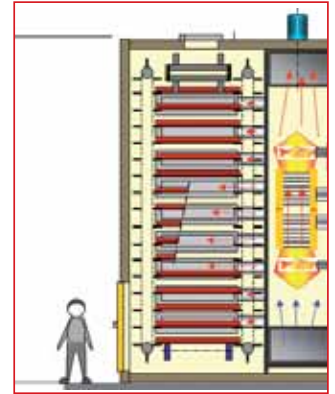
RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Personalien 6
- Inserentenverzeichnis 49
- Nachbarland Polen 58

12

Die Effizienz des Backens

Industrielle Baguettelinien mit Stundenleistungen von 8.000 Stück und mehr sind ein ebenso boomendes wie hart umkämpftes Segment des Bäckereimaschinenbaus. Die niederländische Kaak Group gehört zu den führenden Anbietern. In ihren heizgasbetriebenen Multistep Ofen fährt die Ware auf Blechen schrittweise per Paternoster durch die Backatmosphäre. Eine spezielle Heizgasführung ist für das gleichmäßige Backergebnis zuständig.



16

Führungswechsel bei Wiesheu

Karlheinz Wiesheu, Gründer der WIESHEU GmbH, Affalterbach, hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Alleiniger Geschäftsführer des Ladenofenspezialisten ist nun der seit 2004 im Unternehmen tätige Volker Groos. Die zweistelligen Wachstumsraten von 2007 sind eine gute Grundlage für die Zukunft. Im

Interview mit brot+backwaren erklären Wiesheu und Groos, wie sich der Führungswechsel auf das Unternehmen auswirken wird.

24

Global Player auf dem Frischteigmarkt

Was einst mit Knack & Back begann, ist heute ein umfangreiches Convenience-Sortiment im Kühlregal des Lebensmittel-einzelhandels. Zu den Global Playern auf diesem Markt gehört die Firma Kuchenmeister aus Soest. Das Unternehmen mit einem Jahresumsatz von 190 Mio. € produziert 85.000 t Teig pro Jahr für mehr als 80 Länder.



34

In der Ruhe liegt die Kraft

Die DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osna-brück, setzt mit einem Knetsystem aus drei Doppelspiralknettern und einem Bottich-Verschiebebahnhof auf den Trend zu langen Teigruhezeiten. In der Anlage verlässt der Teig die jeweils 500 l großen Knetbottiche über eine Mittenentleerung. 700 l große Teigruhebehälter übernehmen ihn. Auf Schienen wandern die kodierten Teigru-

behälter an einen der 24 Plätze im Ruhesystem. Dort wartet der Teig auf seine Weiterverarbeitung.

A hand is dipping a croissant into a cup of coffee with a thick layer of foam. The coffee is in a white cup on a saucer. Next to the coffee is a chocolate brownie topped with nuts and a chocolate chip cookie. The scene is set on a wooden tray with a yellow napkin. The background is a warm, blurred interior.

Mit uns tauchen Sie ein in neue Märkte.



Food & Bake Ingredients

Thinking forward.

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



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.