

++ KUCHENMEISTER ERFASST DEN PRODUCT CARBON FOOTPRINT

Die Kuchenmeister GmbH, Soest, hat in Zusammenarbeit mit dem ZNU – Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke als einer der ersten deutschen Backwarenhersteller den Product Carbon Footprint (PCF) ermittelt. In einem Pilotprojekt wurde der PCF für die Produktgruppen Kinderhörnchen, Milchbrötchen und Folienkuchen ermittelt. Der PCF gibt die CO²-Menge wider, die entlang des gesamten Wertschöpfungsprozesses eines Produkts entsteht. Bei der Datenerfassung aller Produktionsschritte – vom Rohstoffeinkauf bis hin zur Vermarktung – wurde festgestellt, dass insbesondere die Rohstoffe einen Anteil von ca. 80% bei der Bestimmung des PCFs ausmachen. Die anderen 20% entfallen u.a. auf die Bereiche Energieeinsatz bei Produktion, Verwaltung, Distribution, Verkauf im Handel, Konsum, Abwasser-aufbereitung, Recycling und Reinigungsmittel. Resümee für den Geschäftsführer der Kuchenmeister GmbH, Hans-Günter Trockels: „Je höher der Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohstoffen, desto höher wird auch der CO²-Fußabdruck für ein Produkt ausfallen. Wir wollen deshalb nicht an der Qualität, sondern am CO² sparen und suchen nach Optimierungspotenzialen im Prozess.“ Die Verarbeitung von Butter, Eiern und Milch lasse den PCF-Wert drastisch steigen, somit sei der PCF erklärungsbedürftig für den Handel und auch für die Verbraucher, heißt es weiter. +++

Termin

Der Behr's Verlag feiert im Jahr 2010 seinen 175sten Geburtstag und gleichzeitig 50 Jahre Behr's Verlag in Hamburg im Besitz der Familie Benecke. Den Auftakt zum Jubiläum machen nun die Behr's Lebensmittel-PraxisTage 2010 am 8. und 9. Juni 2010 im Grand Elysee Hotel, Hamburg. Am Abend des 8. Juni wird Dieter Benecke, Mehrheitsgesellschafter und seit über 40 Jahren Leiter des Behr's Verlags, über die Geschichte des Unternehmens berichten. Den thematischen Rahmen der Behr's Lebensmittel-PraxisTage 2010 bildet der Weg eines Lebensmittels von der Produktidee über die Rohstoffbeschaffung und Herstellung bis hin zum Verbraucher. Experten aus der Lebensmittelindustrie, Politik und Forschung beleuchten in 16 Fachvorträgen die einzelnen Schritte einer erfolgreichen Produktentwicklung. Weitere Infos unter www.behrs.de. +++



Personalie



Die Wachtel GmbH & Co. KG, Hilden, verstärkt ihr Team in Österreich. **Gerhard Aumair (46)** ist nun für den Bereich Beratung und Verkauf zuständig. Aumair hat während seiner Tätigkeit als Reisebackmeister und selbstständiger Bäckermeister bereits viel Erfahrung mit Wachtel-Öfen sammeln können. Der Vertriebsmann ist auch Ansprechpartner für das Wachtel-Stammkältetechnik-Programm. +++

++ NEUHAUSER BAUT AUS

Am 1. März dieses Jahres ist im nordfranzösischen Saint Quentin ein neues Werk der Neuhauser-Gruppe in Betrieb gegangen. Zwei Megalines von Mecatherm produzieren dort Baguettes und Baguettebrötchen. Gleichzeitig begann der Bau eines weiteren Werks in Sainte Hermine in der Vendée zwischen Nantes und Bordeaux, das zum Jahresbeginn 2011 lieferbereit sein wird. Dort entstehen ebenfalls zwei Linien, eine für Steinofenbaguettes und eine klassische Megaline für Baguette-Teiglinge bzw. vorgebackene Baguettes. Ein TK-Lager mit 4.000 Palettenplätzen ergänzt die neue Produktion und sichert die Logistik der Gruppe im Westen der Grande Nation. Weiter teilte das Unternehmen mit, dass Laurent Bour (39) die Position des Geschäftsführers (president directeur general) der Neuhauser-Gruppe in Folschviller/Frankreich von Remi Lack übernommen hat, der seinerseits dem Unternehmen als Berater erhalten bleibt. Neuhauser ist in Familienbesitz, betreibt 13 Produktionsstätten und beschäftigt 2.500 Mitarbeiter. ++

Fehlerteufel

Leider sind uns in der Ausgabe 1/2010 auf der Seite 20 „Verjüngung für die Euroline“ Fehler unterlaufen. Die Bänder der Fritsch-Anlage sind natürlich nicht 155 mm breit, sondern 650 mm und die maximale Teigbandbreite beträgt demzufolge auch nicht 650 mm, sondern 600 mm. Wir bitten um Entschuldigung. Die Redaktion. +++

++ MODERN BAKERY STARTET FRÜHER

Die Messe MODERN BAKERY MOSCOW 2010 startet einen Tag früher als bisher bekannt gegeben. Die Leitmesse der russischen Backwarenbranche findet nun nicht vom 12. bis 15. Oktober 2010, sondern vom 11. bis 14. Oktober 2010 auf dem Expocentre Messegelände in Moskau statt. Ein Highlight des Rahmenprogramms 2010 ist die nationale Auswahlrunde des Louis Lesaffre Cups 2009 – 2011 für Russland. Bäcker aus ganz Russland konkurrieren hier in den Kategorien Brote, Wiener Mehlspeisen und Meisterstücke um einen Platz bei den internationalen Wettbewerben. Weitere Informationen unter www.modernbakery-moscow.com. +++

ANZEIGE



**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an
das Software-Programm.



FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@arcor.de

++ FRITSCH BTT BEZIEHT ERWEITERUNGSBAU

Der Bäckereianlagenbauer Fritsch, Markt Einersheim, trotz erfolgreich der Krise. Der Maschinenbauer hat bislang weder Entlassungen noch Kurzarbeit anordnen müssen. Geschäftsführer Klaus Fritsch investiere „ganz bewusst antizyklisch in schwierigen Zeiten in die Kompetenz der Mitarbeiter“, um das Unternehmen für die zukünftigen Aufgaben zu rüsten, heißt es in einer Pressemitteilung. Zudem bündelt die Firma ihre Kräfte. Die für das Engineering internationaler Turnkey-Projekte zuständige Fritsch BTT zieht nach dem altersbedingten Ausscheiden ihres Frontmanns Heinrich Paulus ebenfalls in die Zentrale nach Markt Einersheim. Paulus bleibt der Fritsch-Gruppe als Berater verbunden. Klaus Fritsch führt nunmehr allein die Geschäfte der BTT. Den Umzug des Engineering-Teams hat Fritsch zum Anlass genommen, auf dem Firmengelände einen Neubau zu errichten, der die verfügbare Bürofläche um noch einmal rund 700 m² erweitert. Direkte Ansprechpartner für Turnkey-Projekte sind künftig der internationale Vertrieb bzw. die jeweilige Ländervertretung der Fritsch-Gruppe. +++

++ WIESHEU MIT UMSATZSTEIGERUNG

Im wirtschaftlich schwierigen Jahr 2009 konnte die WIESHEU GmbH, Affalterbach, ihren Umsatz im Vergleich zum Geschäftsjahr 2008 um 2% auf 53,5 Mio. € steigern. 2009 schuf der Ofenbauer 32 neue Arbeitsplätze an den Standorten Affalterbach und Wolfen. Schwerpunkte hierbei waren neben dem nationalen und internationalen Vertrieb die Bereiche Entwicklung und Konstruktion, wo 6 neue Arbeitsplätze entstanden. Zudem wurden im vergangenen Jahr an beiden Produktionsstandorten die Fertigungskapazitäten erhöht. Geschäftsführer Volker Groos: „Wir erwarten für die gesamte Branche ein schwieriges Jahr 2010, planen aber auch weiterhin mit einem Wachstum in Umsatz, Rentabilität und Mitarbeiterzahl.“ +++

++ GÖRTZ PLANT NEUE PRODUKTION

Peter Görtz, zuständig für die kaufmännische Leitung, Expansion und Marketing bei der Bäckerei Görtz in Neuhofen, hat gegenüber dem Mannheimer Morgen erklärt, dass die Großbäckerei nach Rheingönheim ziehen möchte. „Wir wollen den Betrieb so erweitern, dass wir auch in der nächsten Generation gut am Markt aufgestellt sind“, so Görtz. Auf einer Brachfläche an der Hauptstraße will die Bäckerei nach Medienberichten rund 10 Mio. € investieren. Görtz plant in Rheingönheim ein zweistöckiges Gebäude mit einer Produktionshalle und hofft auf eine Einweihung zum Jahreswechsel 2011/2012. Das Unternehmen mit 78 Verkaufsstellen und rund 840 Mitarbeitern verfügt heute über eine 4.000 m² große Produktionsstätte in Neuhofen. Täglich gehen dort 25 t Backwaren raus. Beliefert werden neben den eigenen Filialen auch Unternehmen wie BASF, Daimler, Roche, die städtischen Kliniken sowie die Bundeswehr. Im Schnitt der letzten 10 Jahre konnte die Bäckerei nach eigenen Angaben ein Wachstum von jeweils 20% gegenüber dem Vorjahr verzeichnen. +++

Crumb Soft

Mehr Softigkeit und Frischhaltung



Neuentwicklung!
Kostenfreie Musteranfrage

Crumb Soft ist ein universeller Fettersatz für Hefeteige, der Ihren Gebäcken eine besonders zarte Struktur gibt und soft macht. Crumb Soft ist rein pflanzlich und enthält keine Aroma- und Farbstoffe!

- Längere Frischhaltung
- Softigkeit
- Kosteneinsparung von ca. 30-50% (anstelle von Margarine)

 **Sonneveld**
share the ambition

Bakery Ingredients

Sonneveld GmbH - Kappenhöhe 25 - D-38229 Salzgitter
Tel. +49(0)5341 707 22 - Fax +49(0)5341 848 9842
s.rossmann@sonneveld.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.