

++ BÄCKEREI BÜSCH WILL AUSBAUEN

Die Bäckerei Büsch aus Kamp-Lintfort will einen zweistelligen Millionenbetrag in den Ausbau ihrer Produktion investieren. Gegenüber der Zeitung Der Westen erklärte Geschäftsführer Norbert Büsch, dass die Verteilung und Logistik sowie die Produktionskapazitäten für Brötchen vergrößert werden müssten. Der Standort soll von 14.000 auf 21.000 m² wachsen. Die Bäckerei beschäftigt rund 300 Mitarbeiter in ihrer Produktion und weitere 1.200 in den 135 Verkaufsstellen. +++

++ CSM KAUFTE BEST BRANDS

Best Brands aus Minnetonka, Minnesota/USA, ist an die CSM-Gruppe verkauft worden. Best Brands besitzt sechs Produktionsstandorte in Nordamerika und beschäftigt rund 1.600 Mitarbeiter. 2009 setzte das Unternehmen 538 Mio. Dollar mit Mixen und Füllungen für die Backwarenindustrie, Großhandel und Instore-Bakeries um. CSM gilt in Europa und den USA als größter Anbieter von Bäckereigrundstoffen. Als Kaufpreis wurden 510 Mio. Dollar genannt. +++

++ R&R ICE CREAM INVESTIERT

Mit Investitionen von 14 Mio. € in Produktion und Technik baut die R&R Ice Cream Group, Learning Bar/England, ihre Position auf dem europäischen Markt weiter aus. Europas drittgrößter Eiscremehersteller produziert mehr als 600 Mio. Liter Eiscreme pro Jahr und der Jahresumsatz der Gruppe liegt bei über 500 Mio. €. Im Werk in Strückhausen sei eine neue Technik für die Herstellung von Eisrollen aus Biskuit und Eis entwickelt worden, teilte das Unternehmen mit. „Mit unserem neuen Produktionsverfahren ist es uns als erstem Hersteller in Deutschland gelungen, eine Gebäckspezialität aus der Konditorei auf eine industrielle Eis-Range zu übertragen. Mit der neuen Linie sind wir in der Lage, bis zu 2.000 Eisrollen pro Stunde zu produzieren“, erklärt Robert Augustin, Marketingleiter bei R&R Ice Cream. Weitere Infos unter: www.rr-icecream.eu +++

++ ERFOLG MIT MCCAFÉ UND FRÜHSTÜCK

McDonald's hat den Netto-Restaurantumsatz in Deutschland im Geschäftsjahr 2009 um 2,6% auf ca. 2,9 Mrd. € gesteigert und blickt zuversichtlich auf 2010. 60.000 Mitarbeiter verpflegten 973 Mio. Gäste in 1.361 Restaurants. Das sind 3,2% mehr Gäste als im Vorjahr. In diesem Zusammenhang schreibt auch McCafé seine Erfolgsstory fort: 656 Restaurants sind derzeit mit dem integrierten Coffee-Shop ausgerüstet. McCafé wuchs im Umsatz erneut stärker als das Kerngeschäft des Burger-Bräters. 2009 führte das Unternehmen außerdem das neue Frühstück ein. Das Sortiment spezieller Produkte wie Toast und Wraps bietet McDonald's ausschließlich in den Morgenstunden bis 10:30 Uhr an. Seit Einführung dieser Range sind die Umsätze in den Morgenstunden um 4,9% gewachsen. +++

++ HARRY-BROT: NEUE PRODUKTIONSHALLE

Die Harry-Brot GmbH, Schenefeld, baut den Betrieb im Gewerbegebiet Soltau Ost mit einer weiteren Halle aus. Sie soll bis zum Frühjahr 2011 in Betrieb genommen werden. Die Kosten werden sich auf 50 Mio. € belaufen. Mit dem Bau der neuen Halle, die vor allem für die Herstellung von Tiefkühlbrötchen nötig ist, erfolgt die zweite Bauphase in Soltau. Der erste Bauabschnitt war eine Tiefkühlbäckerei, die vor sechs Monaten in fertig gestellt war. Bei Harry-Brot arbeiten 3.450 Mitarbeiter an neun Standorten. Die Großbäckerei erzielte in 2009 damit einen Umsatz von 650 Mio. €. +++

ANZEIGE

bridsun
Lager- und Dosiersysteme
Rohstoffaufbereitung

Kleinkomponentenanlagen
Silo- und Mittelkomponentenanlagen
Tagesilos und Sackeinschüttungen
Waagen - Zielbehälter - Bandwaagen
Wasser- und Rohstoffkühlanlagen
Produktions- u. Raumabsaugsysteme
Rezeptcomputer und Steuerungstechnik
Automatisierung und Umbauten
(auch Fremdanlagen)

Tel. 05532 994214 www.bridsun.de
Fax 05532 994213 office@bridsun.de

ANZEIGE

**Evolution in progress.**

TecnoPool, Marktführer im Bereich Maschinenbau für die Lebensmittelindustrie, ist spezialisiert in der Realisierung von vielseitigen Anlagen. Vom kompakten Tiefkühler bis hin zur kompletten Produktionslinie, ist TecnoPool in der Lage alle möglichen technischen Lösungs-Vorschläge zu bringen um sich bestens den Kundenbedürfnissen anzupassen.

- Hefegärung
- Kühlung
- Tiefkühlung
- Pasteurisierung
- Blechtransport
- Ofen Beschickungsanlage
- Ofen Entladungsanlage

TecnoPool: von -40°C bis + 120°C, Zuverlässigkeit maßgeschneidert.



Via M. Buonarroti, 81 - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD) - ITALY
Tel. +39.049.9453111 - Fax +39.049.9453100
info@tecnopool.it - www.tecnopool.it





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.