

INHALT



++ THEMEN

- 10 **HYGIENE** *Quant Qualitätssicherung: Hygiene und HACCP in Bäckereibetrieben*
- 12 **PORTRÄT** *Kaak: Strukturen für die Zukunft*
- 14 **INTERVIEW** *Kaak: Effizienz, Hygiene und Support*
- 18 **PRODUKTION** *Huober-Brezel: Bio-Brezel-Pionier*
- 20 **PORTRÄT** *Bonnevit: Klare Position*
- 24 **INTERVIEW** *Fritsch: Wettbewerb mit System*
- 28 **TECHNOLOGIE** *Daxner: Kleiner, feiner, mikro*
- 30 **PRODUKTION** *Kampffmeyer: Staubarmes Mehl*
- 31 **MESSE** *IBATECH: Frühjahrsmesse in Istanbul*
- 32 **PORTRÄT** *Moss: Mit System auf Hochtouren*
- 35 **MESSE** *Europain: Frühjahrsmesse in Paris*
- 36 **INTERVIEW** *Heinen Freezing: Hygienisch, präzise und energiesparend*
- 40 **PRODUKTION** *Capway: Eine neue Art der Produktkühlung*
- 42 **RECHT** *ALBA-Liste: Neuerungen beim Allergenmanagement*
- 44 **RECHT** *Jung Zealandia: Die neue Lebensmittelinformations-Verordnung*
- 48 **MARKT** *Bausch Food Consulting: Verschenkte Rendite*
- 50 **PORTRÄT** *GEA Refrigeration Technologies: Kältekompetenz*
- 51 **VDB Landesgruppen Rhein-Main und Pfalz-Saar: Studienfahrt nach Nürnberg**

++ RUBRIKEN

- 03 **EDITORIAL**
- 06 **NACHRICHTEN**
- 47 **NACHRICHTEN**
- 54 **LETZTE SEITE**

++ IMPRESSUM

brot+backwaren ISSN 0172-8180
brot+backwaren ist das offizielle Organ der Vereinigung der Backbranche e.V.

brot+backwaren erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von EUR 15,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM beträgt der Jahresabonnementspreis:

im Inland: EUR 75,00
 im Ausland: EUR 85,00

Der Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) beträgt

im Inland: EUR 45,00
 im Ausland: EUR 52,00

Alle Preise zzgl. Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Abonnementskündigungen müssen 3 Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.

Abonnementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsleitung.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlags oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlags strafbar. Zurzeit gültig ist die Anzeigenpreisliste Nr. 47.

++ VERLAG

f2m foodmultimedia gmbh
 Behnstraße 61
 22767 Hamburg
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29
 E-Mail: info@foodmultimedia.de

++ CHEFREDAKTION

Hildegard M. Keil
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27
 E-Mail: keil@foodmultimedia.de

++ STELLV. CHEFREDAKTEUR

Bastian Borchfeld
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 28
 E-Mail: borchfeld@foodmultimedia.de

++ REDAKTION

Barbara Zimny
 Tel. +49 (0)40 / 39 90 30 61
 E-Mail: zimny@foodmultimedia.de

++ SCHLUSSREDAKTION

Sybille Kalinka
 TEXT-Tapir

++ BETRIEBSWIRTSCHAFT – JURISTISCHE FRAGEN

Dr. Walter Höft

++ ANZEIGENABTEILUNG

– Anzeigenleitung –
 Dirk Dixon
 Tel. +44 1825 891 221
 E-Mail: dixon@foodmultimedia.de

– Anzeigensachbearbeitung –

Wilfried Krause
 Tel. +49 (0)40 / 386 167 94
 E-Mail: krause@foodmultimedia.de

++ VERTRIEBSLEITUNG

Antke Förster
 Tel. +49 (0)40 / 399 030 62
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29
 E-Mail: vertrieb@foodmultimedia.de

++ GESTALTUNG

Natalja Sokolova

++ LITHOGRAFIE/ DRUCK

Leinebergland Druck GmbH & Co. KG,
 Alfeld (Leine)

AUS LIEBE ZUM TEIG
PASSION FOR DOUGH

FRITSCH



Die Sonne geht auf!

Qualität macht Appetit. Und Abwechslung macht Freude. Gönnen Sie Ihren Kunden das Vergnügen. Und sich den Erfolg im Geschäft. Bringen Sie leckere Vielfalt in Ihr Sortiment. Mit Feingebäcktechnik von FRITSCH. Die glänzt mit Topleistung, schier grenzenloser Artenvielfalt, schonender Teigbearbeitung und einfachsten Produktwechseln. Und erlaubt hauchdünne, lockere Schichtung und voluminösen Lift auch bei solchen natürlichen Teigen, bei denen Sie mit anderen

Anlagen längst im Dunkeln tappen. Ob Sie nun lieber im klassischen Feingebäck-Sortiment bleiben oder vollkommen Neues ausprobieren wollen: FRITSCH Feingebäcktechnik bürgt für beste Qualität und wirtschaftliche Herstellung. Und damit für helle Freude in jeder Backstube.

Mehr Info zu unserer Feingebäcktechnik schicken wir Ihnen gerne. Rufen Sie uns an.

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 www.fritsch.info



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.