

++ „INTERNER“ AUFKAUF BEI GRAMSS

Das einzige nicht insolvente Unternehmen aus der Gramss-Gruppe, die GBB TK (Tiefkühlteiglinge) GmbH & Co. KG, hat die GBB Backhaus.KG, Bamberg, gekauft, meldet die Nürnberger Zeitung. Nach Angaben des Insolvenzverwalters Harald Schwartz behalten damit 65 Mitarbeiter von ehemals 105 in Bamberg ihren Arbeitsplatz. Die beiden Unternehmen werden nun unter ein gemeinsames Dach kommen, so Schwartz, mit dem künftigen Hauptgeschäft TK-Produkte. Des Weiteren sei es gelungen, Mitarbeiter, darunter der Großteil der Lehrlinge, bei anderen Unternehmen unterzubringen, meldet die Zeitung weiter.. +++

++ BÄCKEREI-STERBEN GEHT WEITER

Im Jahr 2010 mussten in Deutschland rund 500 Bäckereien schließen. Wie Amin Werner, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin, gegenüber der Deutschen Handwerk Zeitung erklärte, ging das Bäckerei-Sterben auch 2011 weiter. Werner erwartet für das letzte Jahr eine ähnlich hohe Zahl an Bäckereischließungen wie 2010. In einem „normalen Jahr“ müssen laut Werner rund 300 Bäckereien schließen, heißt es weiter. Besonders im Südwesten würden besonders viele Bäckereien geschlossen. Als Gründe nannte Werner Nachwuchsmangel, steigende Rohstoffpreise oder auch die Konkurrenz durch Discounter. +++

Rechtspraxis aktuell



Unter www.backwelt.de/rechtspraxis-aktuell.html finden unsere Leser eine neue Rubrik zum Thema Rechtspraxis. Experten berichten über aktuelle Entscheidungen der Lebensmittelpolitik und informieren den Praktiker über Gerichtsurteile, die die Backbranche betreffen. Lesen Sie z. B. mehr über

- + die Lebensmittelpolitik
- + Neues aus der Gesetzgebung
- + aktuelle Urteile
- + Vorhaben der EU +++

++ VERLEIHUNG VON FÖRDERPREISEN

Am 19. Januar 2012 wurden anlässlich der 41. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. verschiedene Förderpreise verliehen. Die Förderpreise der Bäcker-Innung Berlin für den wissenschaftlichen Nachwuchs erhielten 2012 Johanna Eckardt und Tina Henschke. Johanna Eckardt hat ihre Masterarbeit mit dem Thema „The Microstructure of Dough and Bread – Effect of Fibre, Freezing Temperature and Storage Time“ unter der Leitung von Prof. Maud Langton am Swedish Institute for Food and Biotechnology, Göteborg, angefertigt. Die Arbeit wurde bei Prof. Dr. Robert Kabbert an der Beuth Hochschule für Technik Berlin betreut. Das Thema der Masterarbeit von Tina Henschke lautete „Vergleichende Untersuchungen von Verpackungsfolien für fetthaltige Backzutaten“. Die Arbeit wurde an der Beuth Hochschule für Technik Berlin unter der Leitung von Prof. Monika Springer durchgeführt.

Der Bäckermeister Alfred Kühn Preis wurde 2012 an Hans-Joachim Blauert verliehen. Hans-Joachim Blauert, Landesobermeister des Bäcker- und Konditoren-Landesverbandes Berlin und Brandenburg, erhielt den Preis für sein vorbildliches Engagement für die Ausbildung von Bäckern und seinen zukunftsweisenden Beitrag zur Gestaltung der Ausbildungseinrichtung des Bäckerhandwerks in Berlin.

Den wissenschaftlichen Förderpreis des Verbandes Deutscher Großbäckereien, Düsseldorf, hat in 2012 die Lebensmittelchemikerin Dr. Julia Reinbold (30) erhalten. Reinbold erhielt den Preis für ihre Doktorarbeit über die quantitative Bestimmung von Glutathion und Cystein in Getreidemehlen, die sie unter Leitung von Prof. Dr. Peter Köhler an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Freising durchführte. Reinbold zeigte erstmals auf, dass die Schwefeldüngung die Konzentration von Glutathion und Cystein in Weizenmehl direkt beeinflusst. So könnte die Konzentration an Glutathion eine Erklärung der bei einigen modernen Weizensorten von der Norm abweichenden technologischen Eigenschaften sein. +++

ANZEIGE



**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem**



- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Seidenweg 52 · D-40593 Düsseldorf
Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · e-mail: FoxLogic@arcor.de



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate,
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de · Internet: www.koenig-backmittel.de

++ MODERN BAKERY 2012

Die 18. Modern Bakery, die Leitmesse für Bäckerei & Konditorei in Russland und den GUS-Staaten, findet in diesem Jahr vom 13.-15. Juni statt. Von vielen Unternehmern als einer der Zukunftsmärkte angesehen, zeigt der russische Backwarenmarkt auf der Messe die aktuellen Trends in Form von innovativen Technologien internationaler Unternehmen, die die Modernisierung und Veränderung der Branche in Russland weiter vorantreiben werden. Weitere Infos unter: www.modernbakery-moscow.com. +++



Personalien

Thomas Tanck (48) übernimmt als Market Director und Country Manager ab dem 1. Februar 2012 die Gesamtverantwortung für das CSM-Geschäft in Deutschland. Er folgt auf Wolfgang Bakker, der sich nach mehr als 30-jähriger Unternehmenszugehörigkeit in den Ruhestand verabschiedet. Tanck war zuvor nach Stationen bei Jacobs Suchard und Coca-Cola in mehreren leitenden Positionen bei Kraft Foods Europe tätig. In den letzten Jahren führte er unter anderem das Schokoladengeschäft des Unternehmens in verschiedenen europäischen Märkten. +++

Andreas Giersberg (38) ist seit dem 1. Februar 2012 neuer Geschäftsführer der KESSKO GmbH in Bonn. Giersberg ist seit 15 Jahren in der Backbranche zu Hause und war in verschiedenen Funktionen tätig. Zuletzt arbeitete Giersberg in einem Unternehmen für Backgrundstoffe als Nationaler Verkaufsleiter. Er wird bei Kessko die Bereiche Vertrieb und Marketing übernehmen. +++

Andreas Conrad (30) verstärkt ab dem 1. Februar 2012 das Vertriebsteam der Fortuna Maschinenbau Holding AG, Bad Staffelstein. Der Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks wechselte von einem der größten Bäckereifilialisten Nordbayerns zu dem Bäckereimaschinenhersteller. Dort wird er zukünftig Kunden und Interessenten aus dem süddeutschen Raum sowie aus Österreich betreuen. +++

++ OMAN FLOUR MILLS STARTET IN BARKA

Mit drei vollautomatischen Linien, die pro Stunde 12.000 arabische Brote, 24.000 Buns und 5.000 Schnittbrote produzieren, geht die nagelneue Bäckerei der Oman Flour Mills derzeit in den Testbetrieb. Gemanagt wird die Bäckerei in Barka von der Atiyab Investments, die der Bäckerei auch ihren Namen gibt. In der zweiten Phase sollen noch in diesem Jahr automatische Linien zur Herstellung von Kuchen, Muffins, Croissants und anderen Feinbackwaren hinzukommen. Investiert werden knapp 30 Mio. EUR. Wie Ali Habaj, CEO der Oman Flour Mills, gegenüber Times of Oman äußerte, sieht Oman Flour Mills Absatzpotenziale für die Bäckerei nicht nur im eigenen Land, das heute vorwiegend von kleinen handwerklichen Bäckereien versorgt wird, sondern auch in anderen Staaten der Region sowie in Afrika. +++

Sprühen & Trennen

09.-14.03.2012



mit Sprühanlagen, Sprühgeräten und Baktrennmitteln vom Profi.

Wir freuen uns
auf Sie!
Halle B 6
Stand 437

Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil



Baktrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich

DÜBÖR®

Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuffeln · Tel + 49 (0) 5222/9344-0
Fax + 49 (0) 5222/9344-50 · www.dubor.de



DIOSNA Bäckerei Technik

DIOSNA - mit „Laib“ und Seele

Der Marktführer für Anlagen
zur Backwarenherstellung.

125 Jahre Tradition und Erfahrung sind das Rezept
unserer überzeugenden Technik.

Qualität und unablässiger Erfindergeist sind dabei
maßgebend für den Leitgedanken von
DIOSNA - seit jeher.



BOKU Eine DIOSNA Marke
für Bäckereimaschinen

www.diosna.com

Burford®

JUBILÄUM

50

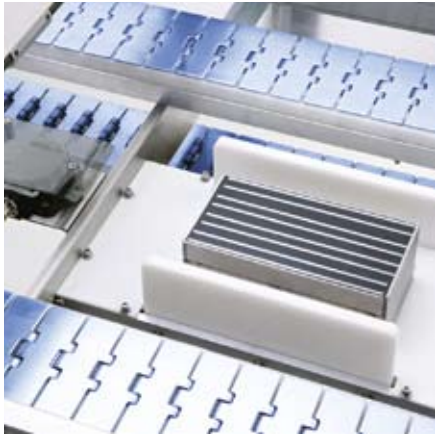
**JAHRE INNOVATIVE ENTWICKLUNG
UND BÄCKEREIMASCHINENBAU
DER SPITZENKLASSE**



Wir bauen Maschinen und Anlagen für alle Backwarenhersteller, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zu internationalen Ketten. Unser Erfolg ist der Erfolg unserer Kunden. Seit 50 Jahren unterstützen wir Bäckereien mit effizient arbeitenden, hoch entwickelten Ausrüstungen und einer Servicemanschaft, die Sie und Ihre Bäckerei mit allen Kräften unterstützt und fördert. Fordern Sie diese Unterstützung an. Rufen Sie Ihren Burford-Repräsentanten an oder melden Sie sich in unserem Hauptquartier unter **001-405-867-4467**.

www.burford.com

e-mail: sales@burford.com



**PRAKTISCHE LÖSUNGEN
DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE!**

Burford
BC



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.