

MESSE

- Gelungener Auftakt 10
- Der sanfte Pedant 12

PRODUKTION

- Baustellenbesuch 14
- Bäckerbub hat viele Gesichter 18

BLECHE

- Kurvensicher 22

INTERVIEW

- Heimatmarkt Europa 24
- Sanfter Wechsel 34
- Internationales Netzwerk 37

FORTBILDUNG

- Im Weiterbildungsdschungel 26

TEST

- TK-Muffins 40

SAUERTEIG

- Europäische Brotspezialitäten 44

RISIKOMANAGEMENT

- Risikomanagement und Notfallplanung in der Lebensmittelindustrie 46

FORSCHUNG

- Struktur-Wirkungsbeziehungen von Phospholipiden bei Backwaren 48

MANAGEMENT

- Der Kunde im Aufsichtsrat 50

VDB

- Berichte aus den Landesgruppen 52

RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6-9
- Termine 8
- Personalien 6
- Fachberatung 49
- Stellenanzeigen 57/58
- Inserenten/An- und Verkauf 59
- Markt: Feine Stärke 62

10

Gelungener Auftakt

Mit ihrem Crossover-Konzept holte die Anuga FoodTec knapp 40.000 internationale Besucher an den Rhein. Erstmals mit dabei war ein Schwerpunkt Bäckereitechnik. Die Konzentration auf Großbetriebe gab der Messe eine professionelle Atmosphäre, die von den ausschließlich hochkarätigen Fachbesuchern gewürdigt wurde.



Am 3. Oktober öffnet die iba ihre Pforten. Ab sofort beginnt brot+backwaren damit, Ihnen die interessantesten Neuentwicklungen aus der Zulieferbranche vorzustellen, die in München zu sehen sein werden. Sie erkennen die Beiträge an der Kennzeichnung mit dem iba-Logo.

12

Der sanfte Pedant

Pedantisch genau teilen und gleichzeitig sanft und schonend mit den Teigen umgehen – der französische Maschinenbauer Mecatherm, der derzeit Erfolge mit seiner Ofenentwicklung FTM feiert, wird auf der iba einen neuen Teigteiler vorstellen, der 3.000 und in einer größeren Version auch 5.000 Stücke Teig pro Stunde abwägt.



14

Baustellenbesuch

In Aclens bei Lausanne entsteht eine neue Frischbäckerei für die schweizerische Handelskette Coop. Alle sechs Linien backen mit Thermoöl. Fünf der Linien hat WP Industrielle Backtechnik aus Tamm geliefert. Beim Besuch auf der Baustelle ließ sich erahnen, wie ausgefeilt die Bäckerei geplant ist und wie hoch der Rationalisierungseffekt sein wird.

18

Bäckerbub hat viele Gesichter

Die Bäckerbub-Gruppe, eine Tochter der Edeka Handelsgesellschaft Südwest mbH, Offenburg, deckt mit 610 Bäckerei-Verkaufstellen den gesamten Südwesten der Republik ab. 2006 investierte die Gruppe insgesamt 26 Mio. €. 3,5 Mio. davon flossen in den ehemaligen Knupfer-Betrieb in Mannheim, der dafür unter anderem seine Backkapazitäten deutlich erweiterte.



22

Kurvensicher

Damit Backwaren in Hochleistungsanlagen nicht den Abflug vom Blech machen, hat die Kempf GmbH aus dem bayerischen Rohrbach eine neue Beschichtung entwickelt. Keramik sorgt dafür, dass Rutschgefahr und Anhaftungen gleichermaßen vermieden werden.

S



viel mehr Frucht

S



viel länger verfügbar

Sie möchten Ihren Produkten Blaubeeren zugeben?
Probieren Sie die neuen Blaubeeren von Ocean Spray.
Sie heißen BerryFusions™ Früchte und sind eine leckere
Kombination aus gesüßten getrockneten Cranberries
und natürlichem Blaubeersaft.

Weniger Kosten, mehr Frucht, viel länger verfügbar.



BerryFusions™ Fruits
Natural – Versatile – Delicious



Ideen und Informationen finden Sie bei einem Besuch von www.oceansprayitg.com

Oder kontaktieren Sie Bösch Boden Spies GmbH Tel: +49 (0)40 333 0160 Fax: +49 (0)40 333 01666 Email: office@boesch-boden-spies.com