

## KAMPFFMEYER



**Wir suchen Sie!**  
**Spitzen-Großkundenbetreuer m/w!**

Bäckerei / Lebensmittelindustrie Süddeutschland

**Ihre Zukunft:** KAMPFFMEYER Food Innovation GmbH gehört zur VK Mühlen AG, Europas größter Mühlengruppe. Wir veredeln pflanzliche Rohstoffe zu hochwertigen Ingredients, Backmitteln, Nährstoffkonzentraten, Extrudate sowie kundenindividuellen Lean Production Lösungen.

**Ihr Profil:** Idealerweise sind Sie Lebensmittelingenieur, Bäcker- oder Konditormeister mit Zusatzqualifikationen oder Kaufmann mit Branchenerfahrung. Ihre Stärken: Verkaufstalent, Durchsetzungsvermögen und eine ausgeprägte Kundenorientierung.

**Ihre Aufgaben:** Übernahme eines etablierten Kundenstammes. Verkauf von qualitätsbestimmenden Zutaten bis hin zum kundenorientierten Systemverkauf von innovativen Produktkonzepten. Selbstständiges unternehmerisches Arbeiten mit Unterstützung von moderner Datenverarbeitung, Verantwortung für Absatz-, Umsatz- und Ergebnisentwicklung.

**Unsere Leistung:** Neben einem gut dotierten Gehalt und den üblichen Sozialleistungen einer großen Unternehmensgruppe sorgen wir permanent für Ihre Fortbildung und stellen Ihnen einen PKW auch zur privaten Nutzung. Sind Sie interessiert? Dann mailen Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu:

### KAMPFFMEYER Food Innovation GmbH

Felix Kipping, Trettaustr. 32-34, D-21107 Hamburg, Tel. 040-75109-699, felix.kipping@kampffmeyer.de

## KAMPFFMEYER



**Wir suchen Sie!**  
**Anwendungstechnologe/Reisebackmeister**  
**mit Stehvermögen!**

Bäckerei / Lebensmittelindustrie  
 Süddeutschland

**Ihre Zukunft:** KAMPFFMEYER Food Innovation GmbH gehört zur VK Mühlen AG, Europas größter Mühlengruppe. Wir veredeln pflanzliche Rohstoffe zu hochwertigen Ingredients, Backmitteln, Nährstoffkonzentraten, Extrudate sowie kundenindividuellen Lean Production Lösungen.

**Ihr Profil:** Idealerweise sind Sie Lebensmittelingenieur, Bäcker- oder Konditormeister mit Zusatzqualifikation, z.B. Lebensmitteltechnologie. Ihre Stärken: Ausgeprägte Kundenorientierung, Reisebereitschaft, Teamgeist, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, breites Lebensmittel Know-how.

**Ihre Aufgaben:** Einsatz von unseren Spezialingredients zur Lösung anwendungstechnischer Probleme der Lebensmittelproduktion vor Ort in Zusammenarbeit mit unseren Großkundenbetreuern. Selbstständiges Arbeiten mit Unterstützung von moderner Datenverarbeitung.

**Unsere Leistung:** Neben einem gut dotierten Gehalt und den üblichen Sozialleistungen einer großen Unternehmensgruppe sorgen wir permanent für Ihre Fortbildung und stellen Ihnen einen PKW auch zur privaten Nutzung. Sind Sie interessiert? Dann mailen Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu:

### KAMPFFMEYER Food Innovation GmbH

Felix Kipping, Trettaustr. 32-34, D-21107 Hamburg, Tel. 040-75109-699, felix.kipping@kampffmeyer.de

*Wir sind ein namhafter Hersteller von Tiefkühlbackwaren mit Standorten in Berlin und Sachsen-Anhalt. Wir produzieren auf modernen Produktionsanlagen mit ca. 700 Mitarbeitern im Mehrschichtbetrieb. Unsere Produkte zeichnen sich aus durch einen hohen Qualitätsstandard und bilden die Grundlage für unseren geschäftlichen Erfolg*



Wir suchen einen

## Produktionsleiter

für den Einsatz in unserem Werk in **Berlin**.

### Ihre Qualifikation:

Sie haben Erfahrung in der industriellen Herstellung von Backwaren. Idealerweise verfügen Sie über eine Ausbildung zum Bäcker oder Konditor mit Weiterbildung zum Meister, Techniker/Technologen. Ein hohes Maß an Eigeninitiative, Einsatzbereitschaft und Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken.

### Ihre wichtigsten Aufgaben sind:

- Einhaltung des Qualitätsstandards
- Optimierung des Personaleinsatzes
- Selbstständige Mitarbeiterführung und -motivation
- Planung, Steuerung und Kontrolle der Produktionsabläufe

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit einem hohen Maß an Selbstständigkeit und breiten Entfaltungsmöglichkeiten.

Schriftliche Bewerbung an:

### Fricopan Back GmbH

Nobelstraße 66, 12057 Berlin  
z. Hd. Herrn Fleige · @-mail: JFleige@fricopan.de  
Internet: [www.fricopan.de](http://www.fricopan.de)

HiCoPain ist eine der modernsten und größten Bäckereien der Schweiz, die sich auf die industrielle Produktion von hochwertigen Tiefkühlbackwaren spezialisiert hat. Das Unternehmen ist ein Joint Venture zwischen der HIESTAND SCHWEIZ AG und Coop und hat am 1. Januar 2005 seine Produktion in Dagmersellen/LU (CH) aufgenommen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

## Leiter/in Projekte Produktion

In dieser anspruchsvollen Position bauen Sie den technologischen Fortschritt in der Produktion aus und stabilisieren die Produkt- und Prozessqualität auf hohem Niveau. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Koordination, Planung und Organisation sowie die Leitung der verschiedenen Projekte. Sie unterstützen die Forschungs- & Entwicklungsabteilung bei der Entwicklung von Neuprodukten und verbessern kontinuierlich bestehende Produktions- und Fertigungsprozesse. Zusätzlich planen Sie interne Fachausbildungen, allgemeine Informationen und Foren, welche Sie auch durchführen.

Neben einer abgeschlossenen Ausbildung als Bäcker-Konditor oder Fachkraft für Lebensmitteltechnik bringen Sie Führungserfahrung sowie eine höhere Fachprüfung oder fachbezogene Ingenieurausbildung mit. Ihre guten EDV-Kenntnisse und Ihr betriebswirtschaftliches Wissen unterstützen Sie in der optimalen Ausführung Ihrer Tätigkeit. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten, Ihre Zuverlässigkeit, Flexibilität und Ihr Durchsetzungsvermögen runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Wenn Sie zudem über gute Kenntnisse des Lebensmittelmarktes und Erfahrung in der industriellen Backwarenherstellung verfügen, sich als eine konzeptionell starke, vorausschauende und zielorientierte Persönlichkeit bezeichnen,

lassen Sie uns wissen, wer Sie sind und senden Sie baldmöglichst Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Jeany Kissling. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

### HiCoPain AG

Industriepark, CH-6252 Dagmersellen  
Tel.+41(0)62 748 78 77, [jeany.kissling@hiestand.ch](mailto:jeany.kissling@hiestand.ch)

## Kostenloser Newsletter



[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

Unser Auftraggeber ist das deutsche Tochterunternehmen eines großen internationalen Herstellers von Bäckereirohstoffen. Am Standort Nordrhein-Westfalen, werden innovative Lösungen für den deutschen Markt entwickelt. Zur Stärkung dieser Aktivitäten soll in 2006 folgende Position besetzt werden:

## ► Leiter/in Produktentwicklung / Anwendungstechnik

Diese Funktion ist direkt der Geschäftsführung unterstellt. Die Hauptaufgaben dieser Position bestehen in Folgendem:

- Entwicklung neuer Produkte vom Benchmark bis zur Markteinführung in enger Abstimmung mit Marketing und Vertrieb
- Adaption internationaler Produkte für den deutschen Markt
- Entwicklung kundenspezifischer Produktlösungen einschließlich deren Implementierung beim Kunden
- Verantwortung für das Qualitätsmanagement
- Know-how Transfer mit Zentrale/Schwesterfirmen

Um zu diesen Aufgaben zu passen, sollten Sie über folgende/n Fähigkeiten und Hintergrund verfügen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker oder Konditor
- Studium der Lebensmitteltechnologie (Uni/FH)
- 3 – 5 Jahre Berufserfahrung im Bereich Produktentwicklung, Schwerpunkt Bäckereirohstoffe
- gute Englischkenntnisse
- gute PC-Kenntnisse



Es erwartet Sie eine äußerst vielseitige Aufgabe, die Sie als Fachmann und Manager fordert und fördert. Wenn Sie in einem dynamischen Team Ihren beruflichen Erfolg weiterentwickeln möchten, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

tagwerk · z.H. Herrn Pfeiffer · Hamburger Str. 55 · 28205 Bremen

STELLENANGEBOT



Wir sind ein mittelständisches Familienunternehmen in Ostwestfalen und produzieren und vermarkten seit mehr als 100 Jahren Margarine, Fette, Öle und Convenienceprodukte für Bäckereien, Konditoreien, die Gastronomie und den Lebensmitteleinzelhandel.

Wir sind sowohl im In- als auch im Ausland mit Erfolg tätig.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir eine(n) engagierte(n)

## Werksleiter

### Positionsbeschreibung

Die Position untersteht direkt der Geschäftsführung. Damit tragen Sie die Verantwortung für die Steuerung und Überwachung der betrieblichen Abläufe in der Produktion und für den wirtschaftlichen Einsatz der vorhandenen Kapazitäten.

Dazu gehört u.a.

- Sicherung und Optimierung der Produktqualität,
- Umsetzung von Kundenwünschen auf die Produktionstechnik
- Weiterentwicklung von HACCP und des IFS-Standards
- Zielgerichtete Führung der Mitarbeiter

### Anforderungsprofil

- Ausbildung zum Dipl.-Ing. Fachrichtung Molkerei- oder Lebensmitteltechnologie, Molkereitechniker / Molkerei-Meister
- Fundierte Erfahrung in der Leitung eines Produktionsbetriebes der Lebensmittelindustrie, wie Molkerei, Backwaren, Feinkost u.ä. ggfs. auch als Stellvertreter
- Kenntnisse in der EDV-gestützten Produktionsplanung
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität, unternehmerisches Denken und ein ausgeprägtes Hygieneverständnis

Es erwartet Sie ein zukunftsorientiertes, dynamisches Unternehmen mit qualifizierten und motivierten Mitarbeitern und eine Position, die ein hohes Maß an Selbständigkeit bietet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und bitten Sie, bei Interesse ausschließlich Kontakt zu der von uns beauftragten Unternehmensberatung HDH Foodconsult, Hohlweg 20, 32120 Hiddenhausen, Tel. 05223/86676, E-Mail: HDH-Foodconsult@t-online.de aufzunehmen und dieser auch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen einzureichen. Die HDH-Foodconsult bürgt für absolute Diskretion.

# 100 Jahre

**1906** – berichtet Dr. Alois Alzheimer von der ersten Alzheimer-Patientin.

**2006** – 100 Jahre später – brauchen mehr als 1 Million Alzheimer-Patienten Hilfe.

**Wir führen fort**, was Dr. Alzheimer begann. Wir fördern Forschung und Aufklärung über die Alzheimer-Krankheit.

Informieren Sie sich kompetent und kostenlos unter:  
 Telefon: **0800 / 200 400 1**  
 Internet: [www.alzheimer-forschung.de](http://www.alzheimer-forschung.de)

Oder senden Sie uns den ausgefüllten **Coupon** zu:

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

AZ3

**ALZHEIMER FORSCHUNG INITIATIVE e.V.**  
 Grabenstr. 5 · 40213 Düsseldorf

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

AN-/VERKAUF

Wir bieten an zum Verkauf:

## 8x Stickenofen Unitherm 1840

im guten Zustand, Bj. 1983, mit Elco-Klößner-Heizölbrenner Ofen demontiert frei LKW

**+100 Stickenwagen** für o.g. Öfen

Interesse?  
**Tel. 0209/97074-12, Fax-55**

### Preiswerte Werbung im Bezugsquellenverzeichnis von brot + backwaren

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94  
 Telefax: (040) 39 90 12 29

sales@foodmultimedia.de  
[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
Backaldrin .....	19
Backtechnik S.I. ....	45
BVQI .....	49
Böcker .....	43
Cereform .....	21
Coolworld.....	Beilage
CSB-System .....	3
Daub .....	29
Dekur .....	54
Diosna .....	23
Fox Logic .....	43
GBT .....	9
IIR .....	55
InterJob .....	49
Kaak .....	64
Kemper .....	7
Kitzinger .....	45
Koenig, Werl .....	??
Komatec .....	39
Meistermarken .....	35
Messe München .....	37
Meylip .....	31
Ocean Spray .....	5
Ost-West-Partner .....	63
PHT .....	39
Schön .....	6
Siab .....	27
Steinhaus .....	15
Suwelack .....	17
TÜV Nord.....	49
Unifine .....	13
Wagner Walzenmühle .....	39
Wiesheu .....	2

In diesem Heft befindet sich eine Beilage der Firma Coolworld, 46539 Dinslaken

BEZUGSQUELLEN

AUTOMATISCHE KNETER



**Kneten unter Druck + Vakuum**  
 Die neue Qualitätsdimension  
 Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81

BACKFORMEN // BACKBLECHE



**BICO GMBH**  
 Industriestr. 17, 74397 Pfaffenhofen  
 Telefon (0 70 46) 9 61 30  
 Telefax (0 70 46) 96 13 20

**KEMPF GmbH**  
Bäckereigeräte • Lochbleche

- ♦ Back-, Loch- und Thekenbleche
- ♦ Schnittbleche
- ♦ Baguette- u. Anlagengebleche
- ♦ Kastenverbände
- ♦ Snackwellen
- ♦ Antihafbeschichtungen
- ♦ Stikken- und Frosterwägen

Carl-Benz-Straße 3  
 85286 Rohrbach  
 Tel.: 08442-96690 Fax: 7401  
 e Mail: kempfgmbh@gmx.de

**... mehr vom Blech.**

**Weltweit ein zuverlässiger Partner der Backindustrie.**

## Für beste Backergebnisse...

**Lehmann BACKGERÄTE**

A. H. Lehmann Blechwarenfabrik GmbH  
 Hanfwiesenstraße 12  
 73614 Schorndorf-Miedelsbach  
 Tel. (071 81) 978 38-0 · Fax 978 38-90  
[www.lehmannback.de](http://www.lehmannback.de)

**Anmelden!**  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

**backwelt**  
Informationen von Profis für Profis

**LECITHIN**

**The Solae Company**  
 CENTRAL SOYA  
 EUROPEAN LECITHINS  
 GmbH & Co. KG  
 LANGE BEIHE 2  
 20099 HAMBURG  
 TEL.: +49 (0) 40 248 30-01  
 FAX: +49 (0) 40 248 30 155  
 WWW.SOLAE.COM

**MALZMEHLE**

**C. THYWISSEN  
 GMBH  
 M A L Z  
 M U H L E I**

Besserer  
 Geschmack,  
 längere Frischzeit!

Weizenmalzmehle  
 Gerstenmalzmehle  
 Aromamalzmehle  
 Diastase-malzmehle  
 Biomalzmehle  
 Vollkornschrote  
 Malzballaststoffe u. v. m. ...

C. Thywissen GmbH, Ursulastr. 49  
 50354 Hürth-Kalscheuren  
 Tel. +49 (0) 22 33/9 74 73-0, Fax -72  
 e-mail: info@malzmehl.de

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**MALZPRODUKTE**

- AROMAMALZE ● MALZEXTRAKTE
- MALZFLOCKEN ● MALZMEHLE



WULF HANDELSGESELLSCHAFT MBH  
 www.wulf-rohstoffe.de  
 49134 Wallenhorst  
 Tel. (0 54 07) 20 74 · Fax 20 77

Anmelden!  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

**@backwelt**  
 Informationen von Profis für Profis

**MEHLBEHANDLUNG**

**MC** **TM-Mehlmehlbearbeitung**  
 mini-pool direct oven bauer

Mehlmehlbearbeitung qualitativ  
 Enzyme · Backpremiere  
 Anmischungsberatung

Mehlmehlbearbeitung  
 Tel.: +49 (0) 40 248 30-01  
 Fax: +49 (0) 40 248 30 155  
 www.solae.com

**Preiswerte Werbung im  
 Bezugsquellenverzeichnis  
 von Brot + Backwaren**

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94  
 Telefax: (040) 39 90 12 29  
 E-Mail: sales@foodmultimedia.de

Internet:  
[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**ÖLE UND FETTE**

**HENRY  
 LAMOTTE GmbH**

28038 BREMEN  
 Tel. (04 21) 52 39-0 · Fax 52 39-199  
 http://www.lamotte.de

**REINIGUNG**

Die neue Reinigungstechnik mit System  
**Problem gelöst:**  
 Saubere Formen  
 Saubere Stikkenwagen  
 Saubere Bleche

**frisch**

Frisch Vertriebs GmbH · 89129 Ollingen · Ramlinger Str. 4  
 Tel. (07345) 7504 · Fax 21819 · www.frisch-spritzmatic.de

**SAHNEMASCHINEN**

**Hagesana**

Sahne-maschinen  
 Industriestraße 4 · 31737 Rinteln  
 Tel. (0 51 52) 9 45 30 · Fax (0 51 52) 42 30

**SPRITZMASCHINEN FÜR  
 MARMELADE, FONDANT,  
 GUSS UND GEELE**

Alles  
 über  
**Aprikotieren &  
 Glasieren**

**frisch**

THE BEST IS YET TO COME

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**SPIRALFÖRDERANLAGEN**

**Singer**

Förderanlagen- und Maschinenbau

Industriepark Erasbach B1 · D-92334 Berching  
 Tel. 08462/94 22-0 · Fax 94 22-22  
 www.singer-und-sohn.de  
 e-mail: info@singer-und-sohn.de

**TIEFKÜHLTEIGLINGE**

**wolf  
 ButterBack**

Die Marke für den Bäcker

Backfertige Butterteiglinge  
 süß & herzhaft

Wolf ButterBack GmbH & Co. KG  
 Magazinstraße 77, 90763 Fürth  
 Tel. 0911 67044-0, Fax 0911 67044-40  
 www.butterback.de

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**TRANSPORT-, NACHGÄR-,  
 KÜHL- UND GEFRIERANLAGEN**

**capway systems**

BAKERY AUTOMATION  
 AND PRODUCT HANDLING

Komplette Fördersysteme für  
 Laib-, Kapsel- und Toastbrot,  
 Baguette, Buns und Brötchen

Nachgär-, Kühl- und Gefriersysteme.  
 Saugentkapsler, Ofenbe- und entlader,  
 Ofen, Spezialmaschinen und Logistik.

Capway Systems B. V.  
 Odijkerweg 1  
 NL 3972 NE Driebergen (Niederlande)  
 TEL.: +31 (0) 343 52 37 11  
 FAX: +31 (0) 343 51 28 00  
 WEB: www.capwaysystems.com  
 EMAIL: sales@capwaysystems.nl

Ihr Infosienst unter:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

**@backwelt**  
 Informationen von Profis für Profis

**TRANSPORT-, NACHGÄR-,  
 KÜHL- UND GEFRIERANLAGEN**

**KFER** FEDERATION  
 FEEDER GmbH

Kühl-tunnel-Spiralfröster-Gitaranlagen

Industriestraße 10a | 40603 Düsseldorf-Lenn  
 Tel. 02346/7904-50 u.51 | Fax 02346/70452  
 www.kfer-feeder.de | e-Mail: info@kfer-feeder.de

**TRINKBRUNNEN**

PHT - PARTNER für **PHT**  
 HYGIENE und TECHNOLOGIE GmbH

Längentalstraße 18  
 D-83646 Wackersberg-Arbzsch  
 Tel. 08042/9148-0 Fax 08042/9148-25  
 Email: info@pht-gmbh.de  
 Internet: www.pht-gmbh.de

**WASSERDOSIERUNG,  
 WASSERKÜHLUNG**

**delta**

Eis-Wasserkühlergeräte

Delta Bäckereimaschinen W. Hölcher GmbH

0 52 41 / 3 33 20 · Fax 0 52 41 / 3 65 12  
 E-Mail: Info@delta-back.de  
 Internet: [www.delta-back.de](http://www.delta-back.de)

**WEIZENQUELLMEHL**

C.E. ROEPER **ROEPER**

Hans-Duncker-Straße 13 · 21035 Hamburg  
 Tel. 0 40 / 7 34 10 30 · Fax 0 40 / 7 34 10 35  
 e-Mail: office@roeper.de · <http://www.roeper.de>

**ZUFÜHRUNG ZUM VERSAND**

**Turtintown**

Beutelverpackung 100/min, Einlegen  
 in die Kisten. Stapeln der Kisten,  
 Stapeltransport in das Zwischenlager,  
 kommissionieren, Palettieren und för-  
 dern zur Verladerrampe. Waschen, för-  
 dern und lagern der Kisten.

Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81

Nehmen Sie Ihre Preise selbst in die Hand - [www.nungesser.com](http://www.nungesser.com)