

**JUBILÄUM**

- Rondo-Doge/Seewer:  
Gemeinsames Jubiläum 10

**TECHNIK**

- Miwe eco:nova: Energie sparen 12
- Tromp Pizzalinie: Nutzen im Detail 22

**MARKT**

- Australien:  
Alles anders down under 14
- Bagelino:  
Halbgebackenes für Zuhause 16
- Interpack 2008: Nachbericht 18

**INTERVIEW**

- Esteve Silotechnik:  
Zeit für Automatisierung 20
- CSM: Innovationskraft 24

**PRODUKTTEST**

- Rohstoffe: Den Mandeln auf der Spur 30

**VDB**

- Berichte aus den Landesgruppen 34

**RUBRIKEN**

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Personalien 6
- Neue Produkte 37
- Inserentenverzeichnis 47
- Markt für Feine Backwaren  
wächst moderat 50



**12**

**Energie sparen**

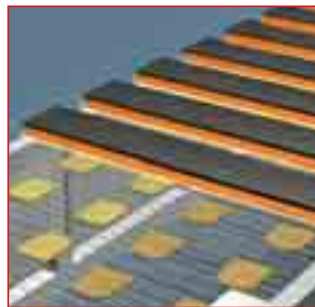
Einen geringeren Energieverbrauch bei Stikkenöfen verspricht die neu entwickelte eco:nova der Miwe GmbH, Arnstein. Im Praxistest bei der Bäckerei Plücker zeigt sich, dass im Vergleich zu den alten Öfen weniger Gas verbraucht wird.

**14**

**Alles anders down under**

Die beiden großen Konzerne Goodman Fielder und George Weston Group sind die Platzhirsche in Australien und versorgen rund 70% des Markts mit Backwaren. Neben den beiden Großen gibt es aber eine Menge mittelständischer Bäckereien mit innovativen Konzepten und Marktideen.

Nicht nur im  
Heft, sondern auch  
auf der Homepage  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)  
stellt die Redaktion  
einzelne Bäckereien  
vor.



**22**

**Nutzen im Detail**

Der niederländische Maschinenbauer Tromp hat einen neuen Infrarotofen entwickelt. Im Prinzip ist die Anlage ein überdimensionaler Durchlauf-Toaster, in dem bei der Pizzaherstellung die Käsetoppings angeschmolzen werden. Zudem lässt sich der Ofen als Toaster einsetzen.

**24**

**Innovationskraft**

Die niederländische CSM n v, Diemen, ist nach eigenen Angaben der weltgrößte Lieferant von Bäckereirohstoffen. Chefredakteurin Hildegard M. Keil interviewte Gerard Hoetmer, CEO, und Roel Orsel, Vizepräsident F+E, über die aktuelle Situation im Unternehmen. Veränderungen gibt es vor allem in den Bereichen Forschung und Entwicklung.

**30**

**Den Mandeln auf der Spur**

Zehn gebrauchsfertige Mandel- und Persipanmassen verarbeiteten die b+b-Fachredakteure gemeinsam mit den Bäckereitechnikern aus Hannover in verschiedenen Backwaren. Nicht nur in der Konsistenz, sondern besonders im Geschmack und bei der Verarbeitung gab es Unterschiede.



Titelfoto VDB: pixelio.de – promifotos.de

# *A taste of international experience*



## Specialist in food processing equipment

Es bedarf eines Reisenden um den Duft und Geschmack der Welt kennen und schätzen zu lernen. Mit über 30 Jahren internationaler Erfahrung in der Bäckerei- und Lebensmittel-Industrie haben wir die reichhaltige Vielfaltigkeit der regionalen Vorlieben verstanden und schätzen gelernt. Genau dieses Verständnis ist die Basis für eine maßgeschneiderte Produktionslösung.

Setzen wir uns an einen Tisch in unserer Testbäckerei und unseres Technologie Centers und wir werden

Ihnen zeigen wie unsere internationale Erfahrung Ihnen helfen wird, Ihre Produkte in bester Qualität und höchst effizienter und flexibler Weise herzustellen.

Rufen Sie uns an unter +49 (0)931 619 58 23 oder besuchen Sie uns im Internet unter

**[www.rademaker.com](http://www.rademaker.com)**

**Rademaker Deutschland GmbH**, Julius-Echter-Straße 15, D-97084 Würzburg  
Telefon: +49 (0)931 619 58 23, Telefax: +49 (0)931 619 27 25,  
E-mail: [info@rademaker-deutschland.de](mailto:info@rademaker-deutschland.de)



## **Rademaker**

International, Innovative, Inspiring



## **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](http://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](mailto: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.**