

Markt für Feine Backwaren wächst moderat

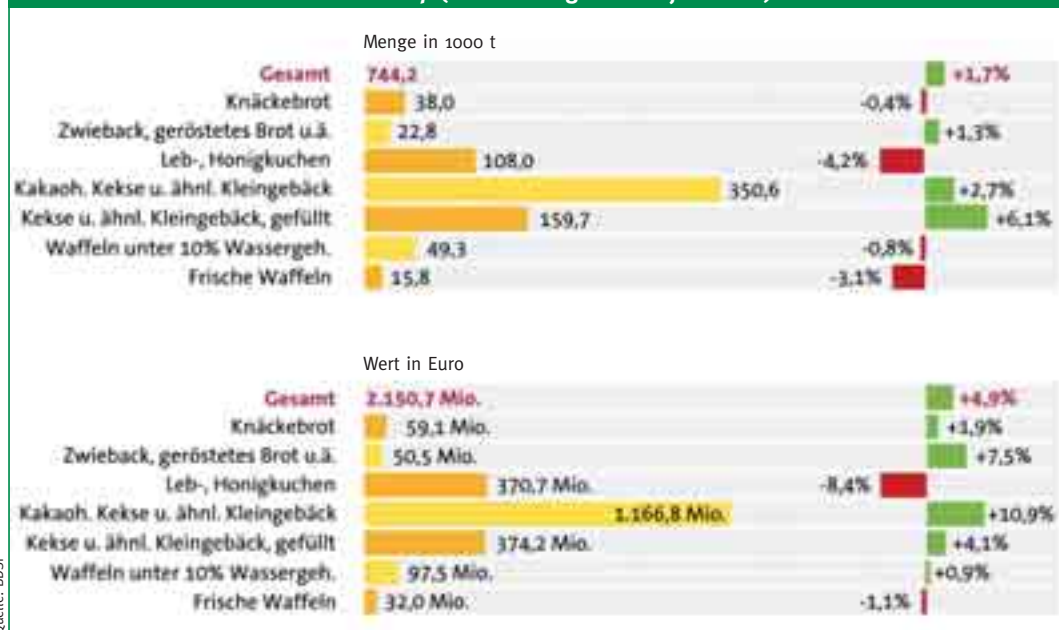
Die Mitglieder des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn, trafen sich Anfang Juni zur Mitgliederhauptversammlung in Ludwigsburg. In der Fachspartensitzung Feine Backwaren präsentierte der Vorsitzende Dr. Hermann Bühlbecker, Aachener

Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz, aktuelle Zahlen zur Marktentwicklung.

Die Produktion konnte im Jahr 2007 im Vergleich zum Vorjahr in der Menge um 1,7% auf 744.000 t gesteigert werden. Der Produktionswert lag bei 2,15 Mrd. €. Das entspricht

einem Plus von 4,9% im Vergleich zum Vorjahr. Besonders im zweiten, nicht so warmen Halbjahr 2007 kamen z.B. die Weihnachtsgebäcke beim Verbraucher gut an. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland stieg von 7,7 (2006) auf rund 8 kg pro Bundesbürger. ■

Produktion von Feinen Backwaren 2007 (Veränderung zum Vorjahr in %)



Quelle: BDSI

IMPRESSUM

brot + backwaren erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von Euro 10,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM und dem gedruckten Jahrbuch beträgt der Jahresabonnementspreis Inland: Euro 70,00. Jahresabonnementspreis Ausland: Euro 80,00. Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) im Inland: Euro 45,00 und im Ausland: Euro 52,00. Alle Preise zzgl. Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Abonnementskündigungen müssen drei 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.

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

Redaktion:
 Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
 Tel. 040 | 39 90 12 27 · Fax 040 | 39 90 12 27
 E-Mail info@foodmultimedia.de
 ISDN 040 | 39 90 30 61

Chefredaktion:
 Hildegard M. Keil, Tel. 040 | 39 90 12 27
 E-Mail keil@foodmultimedia.de

Redaktion:
 Bastian Borchfeld, Tel. 040 | 39 90 12 28
 E-Mail borchfeld@foodmultimedia.de
 Marcel Rabenstein, Tel. 040 | 39 90 12 27
 E-Mail rabenstein@foodmultimedia.de

Betriebswirtschaft u. juristische Fragen
 Dr. Walter Höft

Schlussredaktion:
 Renate Höft, Telefon 04532 | 33 14

Anzeigenabteilung:
 Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
 Telefax 040 | 39 90 12 29
 E-Mail sales@foodmultimedia.de

Anzeigenleitung:
 Telefon 040 | 39 90 12 27
 E-Mail sales@foodmultimedia.de

Anzeigensachbearbeitung:
 Wilfried Krause, Telefon 040 | 38 61 67 · 94
 E-Mail krause@foodmultimedia.de

Vertriebsleitung:
 Antke Förster · Behnstr. 61 · 22767 Hamburg
 Telefon 04152 | 84 77 39 4
 Telefax 040 | 39 90 12 29

Gestaltung:
 LANDMAGD, Lüneburg
 lp@landmagd.de

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

Verlag:
 f2m food multimedia gmbh
 Behnstraße 61 · 22767 Hamburg

EIN STÜCK LEBEN



*Müllkernmilch Rohmehl Erdnussöl
 Öl & Fett Zellulose Unterfüllung
 Rezeptur-Erfahrung Emulgatoren & Nährzusätze Proteine
 Mehl & Getreide Isoflavone & Phytosterole
 Kakaos & Schokoladenzusätze*

Bei ADM beginnt das Backen nicht in der Testküche, es beginnt in Momenten wie diesem. Ganz gleich ob Sie ein großes Bäckereiunternehmen haben oder eine kleine Backstube – wir helfen Ihnen dabei, Rezepturen zu entwickeln, die Sie und Ihre Kunden immer wieder zufrieden stellen. ADMs einziges Ziel ist es, Ihre Produkte noch gesünder, leckerer und erfolgreicher zu machen. Denn wir wissen, jede große Sache beginnt mit einem kleinen Stück. Wir von ADM sind Resourceful by Nature.™



- LEBENS- MITTELZUTATEN
- BACKWAREN
- GETRÄNKE
- SÜSSWAREN
- MOLKEREI & MILCHALTERNATIVEN
- DRESSINGS & SOSSEN
- FLEISCHPRODUKTE & ANALOGSTOFFE
- ANDERE BEARBEITETE LEBENSMITTEL



MEETING TODAY'S DEMANDS,
ENVISIONING TOMORROW'S NEEDS.™

admworld.com/resourceful
customer@admworld.com



Kaak Group

technology in food production systems and bakeware

besuchen
Sie unsere
neue
Website
www.kaak.nl



Backgroundfoto's: Nederlands Bakkerij
museum "De Warme Lood", Heiloo.



VON SILO BIS LKW



**Anlagenkonzeption,
Logistik, Gären,
Kühlen, Transportieren,
Gefrieren,
Behälteranlagen,
Formen und Verbände**
Kaak Nederland b.v.
Postfach 16
7060 AA Terborg
die Niederlande
Tel +31 (0)315 33 91 11
Fax +31 (0)315 33 93 55
www.kaak.nl
info@kaak.nl



Benier
**Teigaufbereitungs-
anlagen**

Benier Nederland b.v.
Postfach 2165
5202 CD 's-Hertogenbosch
die Niederlande
Tel +31 (0)73 615 05 00
Fax +31 (0)73 615 05 01
www.benier.nl
info@benier.nl



Daub
Backöfen

Daub Backtechnik GmbH
Postfach 910161
D-21160 Hamburg
Deutschland
Tel +49 (0)40 547 690
Fax +49 (0)40 547 69166
www.daub-hamburg.de
info@daub-hamburg.de



MCS
**Öfen, Gärtschränke,
Pizza Linien**

MCS Srl.
via E. Fermi 6/8
38061 Ala (TN)
Italien
Tel +39 (0)464 67 56 00
Fax +39 (0)464 67 15 85
www.mcsbakery.it
info@mcsbakery.it



Lhotellier R2A
Beschichtungen

Lhotellier R2A
Z.I.-6 Rue Nicolas Appert
F-41700 Contres
Frankreich
Tel +33 (0)2 54 79 70 00
Fax +33 (0)2 54 79 70 10
www.lhotellier-r2a.fr
info@lhotellier-r2a.fr

m e m b e r s o f t h e

 **Kaak Group**