

Rademaker Brot Produktionslinien: Kreativ und Flexibel

FLEXIBILITÄT wird bei uns groß geschrieben!

Wollen sie Baguettes, Kastenbrot, frei-geschobenes Brot, Ciabatta oder sogar Schnitbrötchen produzieren? Benötigen sie vielleicht Pizzen oder Focaccia? Sollen Teige auf Länge gehackt werden, aus-gestochen und/oder geformt werden?

Rademaker-Brotlinien geben ihnen ein hohes Maß an Flexibilität. Fragen Sie uns nach speziellen Lösungen für ihr Unternehmen. Selbstverständlich betrachten wir unter Berücksichtigung ihres gesamten Produktionsprozesses die Teigqualität und den Produktionsprozess. Die Zukunft bringt ihnen einen schnelleren Produktwechsel und erhöht dadurch Ihre Effizienz und damit ihren Gewinn.

Rademaker, in Kombination mit Rademaker Den Boer, bieten ihnen eine breite Variation von technischen und technologischen Lösungen. Beginnend bei der Teigverarbeitung, beim Gären und Backen, selbst Entkapseln und der Transport sind heute wichtige Faktoren bei den meisten unserer Projekte.

Sie haben ein Ansprechpartner für die gesamte technische und technologische Unterstützung während des gesamten Prozesses. Vom ersten Gespräch an, über das Fertigen ihrer Anlage und den reibungslosen Aufbaues inklusive Inbetriebnahme. Hierdurch können wir eine optimale Zusammenarbeit gewährleisten.



Rademaker

Total Food Processing



Stand 5A C084.

**Das Ergebnis von Innovation
und Professionalität**

Rademaker Deutschland
Zindelgasse 3 D-97084 Würzburg
Deutschland
Tel. +49 (0) 171 742 8154
E-mail wimmer150@t-online.de

Rademaker BV
Postfach 416 4100 AK Culemborg
die Niederlande
Tel. +31 (0)345 543 543
E-mail office@rademaker.nl
www.rademaker.com



Nachbarschaft

Der Süßwarenabsatz in Deutschland floriert trotz aller Diäten, Wellness- und Fitness-Wellen. Was machen die Süßwarenhersteller eigentlich anders als die Backwarenbranche, wieso treffen die das Verbraucherbedürfnis offenbar besser, wenn es um das süße Leben geht?

Vermutlich, weil sich die Konsumenten und ihr Verhalten geändert haben. Die klassische Kuchenschlacht im großen Familien- oder Freundeskreis ist heute selbst bei Festen und Feten nicht mehr en vogue. Man lädt zum Brunch oder Buffet und da spielen die süßen Sünden eher eine Nebenrolle, die sie sich obendrein noch mit den Desserts teilen müssen. Auch die übergewichtigen älteren Damen, jahrzehntelang Inbegriff ungehemmten Ratsch- und Tortengenusses, sind auf dem Rückzug. Die Ladies sind heute figur- und gesundheitsbewusst und treffen sich eher zum Nordic Walking mit anschließendem Rohkostimbiss als zum klassischen Kaffeekränzchen. Selbst in den Büros ist das „Kuchenausgeben“ nicht mehr das, was es mal war. Ein veritables Kuchenpaket vom Bäcker strapaziert das Budget nun mal mehr als die Kiloeksdose aus Dänemark respektive Hannover oder das Multipack Schokoriegel. Kollege macht sowieso immer gerade eine Diät und Reste lassen sich von den Dauerbackwaren auch genussfreundlicher aufbewahren. Und wenn's denn wirklich die große Torte sein muss, steht die Kühltruhe mit preiswerten Angeboten bereit.

Der institutionalisierte Kuchenverzehr in großem Stil ist also eher ein Relikt der Vergangenheit. Wie sieht es mit dem Individualgenuss aus? Den gibt es nach wie vor in Haushalten ebenso wie in Büros, Werkstätten oder unterwegs.

Auf den Weg zum Bäcker oder in die Konditorei machen sich die Verbraucher dabei, weil „Besuch“ kommt oder weil er mit der obligaten Einkaufstour zusammenfällt. Weil aber die Shopping-Touren immer häufiger in den Supermarkt oder zum Discounter führen, wird eben dort die „Kleinigkeit“ zum Kaffee gleich mitbesorgt, im Kuchen-, Keks- oder Süßwarenregal. Vorportionierung, (Portions-)Verpackung, Transport- und Lagerfähigkeit gelten im Individualverzehr als positive, weil conveniente Produkteigenschaften.

Es sind übrigens nicht nur die Süßwarenhersteller, die diese Bedürfnisse offenbar besser bedienen als Bäcker und Konditoren. Raffiniert zusammengesetzte Spezialitäten im Milchprodukteregal, zum Teil sogar mit Kuchenkrümel oder Biskuitstückchen als Zutat, sind dabei, den Platz des Sahnestückchens zu erobern.

Bleibt eigentlich nur eine Kuchendomäne, die Bäcker und Konditoren bislang für sich reklamieren konnten: der Frischobstkuchen. Was hat die Welt einem frischen Erdbeerkuchen entgegenzusetzen? Wer sich in den Kühlregalen nahe der Obstabteilungen in den Supermärkten etc. mal umsieht, wird feststellen, dass dem frischen Obstsalat oder dem Tellerchen mit Ananasviertel, Melonendreieck, Traubenzweiglein und ein paar Erdbeeren drauf immer mehr Platz eingeräumt wird, fertig geputzt und in Einzelportionen transportfähig verpackt.

Wird wohl Zeit, darüber nachzudenken, worin der berühmte USP (Unique Selling Proposition = Alleinstellungsmerkmal) eines Bäckerkuchens dann noch bestehen kann.

Ihre

Hildegard M. Keil

Rationalisierung an jedem Punkt

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Internationales Praxisseminar zu den neuen EU- und Handelsanforderungen an die Lebensmittelindustrie

11. - 12. April 2005
in Wien, Österreich

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

mit integrierter Rückverfolgbarkeit
nach internationalen Standards

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch die EDV-Komplettlösung mit integrierten Logistikkonzepten für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, D-52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 625-350, Fax: -311
info@csb-system.com, www.csb-system.com

