

<b>Maschinenbau</b> →	
Stahlmarkt unter Druck	8
Mehr als nur eine Brezel	16
Wünsche erfüllt	24
<b>Teigherstellung</b> →	
Teige am laufenden Band	20
Die Automatisierung von Vielfalt und Qualität	12
<b>Ausstellungen</b> →	
Messe unterm Eiffelturm	22
Fachmesse am Rhein	23
<b>Markt</b> →	
USA: The Turano-Empire	28
Senioren als Kunden	50
Sibirien – altes und neues	
Russland	54
<b>Teigbearbeitung</b> →	
Eine Frage der Qualität	32
Baguette-Variationen	35
<b>Forschung und Entwicklung</b> →	
Kleberproteinen auf der Spur	38
Brot Qualitätsmanagement hinter dem Backofen	42
<b>Hygiene</b> →	
Sichere Frische und lange MHD s	44
<b>Unternehmensführung</b> →	
Mit Müll Geld sparen	46
Integrierte Kostenträgerrechnung	52
<b>VDB</b> →	
Berichte aus den Landesgruppen	59
<b>Rubriken</b> →	
Editorial	3
Nachrichten	6 – 10
Personalien	10
Termine	10
Adressbuch	58
Stellenanzeigen	62
Inserenten/An- und Verkauf	63
Qualität: Brot	66

# 8

## Stahlmarkt unter Druck

Chinas Appetit auf Stahl ist ungebremst und wächst weit stärker als die eigenen Produktionskapazitäten. Für den Weltmarkt wird die Industrienation der Zukunft deshalb zum Preistreiber Nr. 1. Auswirkungen wird das künftig auch auf die Bäckereimaschinenpreise haben.



# 18

## Mehr als nur Brezel

Reading-Bakery Systems aus Robeson, Pennsylvania, ist weltweit Marktführer, wenn es um Laugen-Knabbergebäck geht. Seit 2001 ist Reading auch im Biscuit- und Crackeranlagen-Geschäft mit interessanten Lösungen beim Laminieren und in der Ausstattung der passenden Öfen vertreten.

# 20

## Teige am laufenden Band

Kontinuierliche Knetter eignen sich in der Regel nur für Monolinien. Drei verschiedene Systeme sind am Markt, der ZMP von Werner & Pfleiderer IB, der Codos-Knetter von Reimelt und der Rapido-Jet von Diosna.

# 28

## The Turano-Empire

Eine italienische Einwandererfamilie machte aus einer kleinen Familienbäckerei eine der interessantesten und wachstumsstärksten Privatbäckereien der USA. Grundprinzip des Erfolgs: Der Markt diktiert, was gemacht wird.



# 30

## Eine Frage der Qualität

Die Brotaufarbeitung ist ins Visier der Qualitätssicherer gekommen. Porung, Gärverhalten, Formstabilität und Aromaentwicklung werden durch die Art der Aufarbeitung mit definiert. Die Universalanlage für alle Brote ist deshalb nicht immer die beste Lösung. Spezialanlagen liegen im Trend.



# 35

## Baguette-Variationen

Das Leib- und Magenbrot der Franzosen ist längst auch in Deutschland ein Klassiker, aber nicht immer ist die Ähnlichkeit mit dem Original zu erkennen. Eine Übersicht über das Angebot der Maschinenbauer in Sachen Baguette-Anlagen.

Farbe: Rot.  
Geschmack: Cranberry.  
Effekt: Unglaublich köstlich.



INGREDIENT  
TECHNOLOGY  
GROUP



Die lebhafte rote Farbe zieht sofort alle Blicke auf sich.

Dann folgt das unverwechselbare Erlebnis des süß-herben Geschmacks von Cranberries.

Ergebnis – die saftigen, gesüßten, getrockneten Cranberries von Ocean Spray lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Wenn man jetzt noch die Vielseitigkeit und die einfache Handhabung berücksichtigt, dann ist das die Zutat, von der jeder Lebensmittelhersteller träumt.

Mit ausgezeichneter Verarbeitungstoleranz, geringer Wasseraktivität und langer Haltbarkeit sorgen gesüßte, getrocknete Cranberries mühelos für Farbe und Geschmack und betonen zugleich den Gesundheitsaspekt in Ihren Produkten.

Verführt? Verbraucher lieben die unwiderstehliche Wirkung der intensiven Farbe und den anregenden Geschmack der Cranberry. Sie sicher auch.

Tel: +49 (0)40 333 01 60 Fax: +49 (0)40 333 01 666

E-mail: [office@boesch-boden-spies.com](mailto:office@boesch-boden-spies.com) Web: [www.oceansprayitg.com](http://www.oceansprayitg.com) und [www.oceanspray.com](http://www.oceanspray.com)