










IBA

	Benier: Der zweite Schritt	10
	Autobake: Separate Ofentechnik	14
	Gouet: Transatlantische Spezialisten	15
	VMI: Vorarbeiter	16
	Esteve: High-Speed-Dosierung	17
	Dojatec: Quellkunst	18


ROHSTOFFE

	Ocean Spray: Fusion der Früchte	12
	Nungesser: Netzwerker	24


TECHNIK

	DFE Meincke:	
	Dänemarks Systemanbieter	20


INTERVIEW

	Wandel durch Handeln	22
--	----------------------	----


PACKTECHNIK

	Komatec: Flexible Lösungen	26
--	----------------------------	----


MARKETING

	Fornetti:	
	„Ich bestimme das Schlachtfeld“	28

MANAGEMENT

	CSB:	
	Die wilde Ehe von CRM und SCM	30


FORSCHUNG

	Backen von Vollkornprodukten mit STIR®	34
--	--	----









EDV

	Bakelink: Schnittstellen verbinden	38
--	------------------------------------	----

VDB

	Berichte aus den Landesgruppen	40
--	--------------------------------	----

RUBRIKEN

	Editorial	3
	Nachrichten	6 – 9
	Termine	6
	Personalien	8
	Fachberatung	43
	Stellenanzeigen	47
	Inserenten/An- und Verkauf	47
	Messen: Anuga FoodTec Nachlese	50

**2006
iba
München
17. - 19. 11** **10**

Der zweite Schritt

Der niederländische Maschinenbauer Benier präsentiert auf der iba einen neuen Langwirker. Der Teig wird mit der Anlage so schonend verarbeitet, dass die Gebäcke ein höheres Volumen erhalten und ein offenes Porenbild bekommen.



**2006
iba
München
17. - 19. 11** **15**

Frankreichs Spezialisten

Auf der diesjährigen iba in München zeigen Unternehmen aus Frankreich eine Vielzahl von Neuheiten. Gouet aus Eu als Spezialist für Ofenbau zum Beispiel zeigt neue Entwicklungen bei Baguette- und Brötchenlinien. Esteve S.A. aus Rians wird den Besuchern eine Anlage zum Verwiegen von Mittel- und Klein-komponenten vorführen. Und der Kneterhersteller VMI aus Montaigu zeigt einen neuen Premixer, der vor die kontinuierliche Teigherstellung geschaltet wird, um die TA zu erhöhen.

**2006
iba
München
17. - 19. 11** **18**

Quellkunst

Untersuchungen belegen, dass auch Samen und Saaten vorverquollen die Wasseraufnahme im Teig deutlich erhöhen. Individuelle Quell- oder Brühstücke für jede Charge scheitern meist am mangelnden Platz in der Backstube. Dojatec baut eine Anlage, die dieses Problem löst.



22
Wandel durch Handeln

Dr. Detlev Krüger leitet seit 2003 als Geschäftsführer die Martin Braun Gruppe in Hannover. Im Interview mit Chefredakteurin Hildegard M. Keil spricht er über die aktuelle Entwicklung, den TK-Markt und das internationale Engagement des Unternehmens.



28
„Ich bestimme das Schlachtfeld“

Josef Palasti aus Ungarn hat aus dem Gebäck Pogacs – Grundlage ist ein salziger Plunderartig – ein internationales Geschäft entwickelt: Fornetti Franchise. Der Bäckermeister delegiert den Vertrieb ebenso an Masterfranchisenehmer wie die regionale Produktion. Mit diesem Konzept baut Palasti sein Unternehmen weiter aus.

S



viel mehr Frucht

S



viel länger verfügbar

Sie möchten Ihren Produkten Blaubeeren zugeben?
Probieren Sie die neuen Blaubeeren von Ocean Spray.
Sie heißen BerryFusions™ Früchte und sind eine leckere
Kombination aus gesüßten getrockneten Cranberries
und natürlichem Blaubeersaft.

Weniger Kosten, mehr Frucht, viel länger verfügbar.



BerryFusions™ Fruits
Natural – Versatile – Delicious



Ideen und Informationen finden Sie bei einem Besuch von www.oceansprayitg.com

Oder kontaktieren Sie Bösch Boden Spies GmbH Tel: +49 (0)40 333 0160 Fax: +49 (0)40 333 01666 Email: office@boesch-boden-spies.com