

UMFRAGE

Ohne Ladenbacken geht nix 10

PORTRÄT

Brioche für Europa 12

Dreigestirn 58

INTERVIEW

Let's Grow! 14

Potenzial vorhanden 22

Engagement für die Backindustrie 36

TECHNIK

Luftleere Wege 18

Hanseatischer Ritterschlag 48

Wie ein riesiger Stikkenofen 54

MESSEN

Die südback ruft 20

MARKT

Das Multifunktions-Gebäck 24

PRODUKTION

Neuanfang nach Großbrand 30

The French American 32

Klare Ausrichtung 50

Backen mit viel Handwerk bei hohem Automatisierungsgrad 60

ROHSTOFF

Durchschnittlich gute Ernte 40

Ernteprojekt 46

RUBRIKEN

Editorial 3

Nachrichten 6

Personalien 6

Buchbesprechung 57

Inserentenverzeichnis 63

Backwarenverzehr weltweit 66

14

Let's Grow!

Vom dänischen Horsens aus wird die Globalisierung der schwedischen Lantmännens-Unibake vorangetrieben. Der Global-Player im Backwarenssegment hat in Dänemark sein Hauptquartier bezogen. Von dort aus werden neu erworbene Firmen in die Gruppe integriert. Der CEO Bent Pultz Larsen erklärte im Interview, wie er von Dänemark aus ein organisches Wachstum von 20% und mehr pro Jahr erwirtschaften möchte. Ein Erfolg dieser Art war die Übernahme der belgischen Belpan von der Industriellen-Familie van der Kekhove.



24

Das Multifunktions-Gebäck

Seit 1935 gibt es die Waffel. Das Gebäck entstand aus der Idee, Schokolade zu sparen. Schnell entwickelte es sich zu einem Genussartikel und ist vielseitig wie kaum ein anderes Gebäck. Waffeln haben sich neben kompakten Markenriegeln als leichte und krosse Alternative durchgesetzt. Aus dem heutigen Warensortiment des Einzelhandels ist das Gebäck nicht mehr wegzudenken. Nach Angaben des Statistischen Bundesamts wurden 2007 350.661 t Waffeln hergestellt.



30

Neuanfang nach Großbrand

Die Geschäftsführer Uwe Presch und Rocco Grunwald von der Gellertstadt Backwaren GmbH, Hainichen, konnten zusammen mit den Mitarbeitern den Neubau ihrer Bäckerei beziehen. Sie freuen sich über bessere und hellere Arbeitsplätze. Mit dem Einsatz modernster Technik konnten die Bäckermeister die Qualität von Kleingebäcken, Brot und Stollen steigern. Der Verbrauch von Mehl liegt zurzeit bei 15 t in der Woche, wobei die Kapazitäten noch lange nicht erschöpft sind. Ziel der Unternehmer ist es nun, neue Kunden zu gewinnen.



40

Durchschnittlich gute Ernte



Die Landwirte in Europa ernteten dieses Jahr mehr Getreide als im Vorjahr. Die Qualität des Rohstoffs hat sich leicht verändert. Die Roggenmehle weisen eine geringere Enzymtätigkeit auf. Auf das Säuern sollte nicht verzichtet werden, um keine geschmacklichen Einbußen hinzunehmen. Bei Weizen ist ebenfalls eine geringere Enzymtätigkeit zu verzeichnen. Hersteller von weizenhaltigen Backwaren sollten daher auf eine ausreichend intensive Knetung oder Quellung achten.



Mit uns tauchen Sie ein in neue Märkte.



Food & Bake Ingredients

Thinking forward.

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
mailbox@unifine.de • www.unifine.de



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

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.

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.