

Backwarenverzehr weltweit

Laut Prognosedaten des Marktforschungsunternehmens Euromonitor International Plc., London, wächst der Backwarenverzehr in der Welt. So gehen die Experten davon aus, dass in den asiatischen und afrikanischen Ländern der Backwaren-

verzehr bis zum Jahr 2011 stark zunehmen wird. Besonders stechen die Länder China (+ 56,95% 2011 im Vergleich zu 2006) und Vietnam (+ 69,41% 2011 im Vergleich zu 2006) hervor. In Afrika belegt Marokko mit 31,32% mehr Verzehr den Spitzen-

platz. Als Gründe für das starke Wachstum werden die steigende Bevölkerungszahl und der wachsende Wohlstand genannt.

Für Deutschland prognostizieren die Marktforscher ein Plus von ca. 3% bis zum Jahr 2011. ■

Marktentwicklungen und Daten Backwarenverzehr

Konsumententwicklung: 2006 > Erwartung 2011 Kategorie: Bäckereiprodukte allgemein

Westeuropa	+ 3,78%	Amerika	+ 2,98%	Asien/Pazifik-Raum	+ 29,7%
Türkei	+ 8,56%	Kanada	+ 5,8%	Vietnam	+ 69,41%
Norwegen	+ 7,84%	USA	+ 2,75%	China	+ 56,95%
Österreich	+ 4,77%			Philippinen	+ 40,58%
Frankreich	+ 4,18%	Lateinamerika	+ 8,97%	Indonesien	+ 32,83%
Deutschland	+ 2,91%	Venezuela	+ 20,89%	Hongkong	+ 25,73%
		Mexiko	+ 14,83%	Indien	+ 18,8%
Osteuropa	- 3,98%	Brasilien	+ 5,2%	Australien	+ 6,13%
Slowakei	+ 14,79%	Argentinien	+ 4,7%	Japan	- 1,65%
Ukraine	+ 3,37%				
Bulgarien	- 8,33%	Afrika/Mittlerer Osten+	20,78%		
Rumänien	- 11,05%	Marokko	+ 31,32%		
Ungarn	- 14,14 %	Saudi-Arabien	+ 18,4%		
		Ägypten	+ 11,84%		
		Südafrika	+ 3,68 %		

Quelle: Euromonitor

Verzehr Backprodukte in Deutschland



Quelle: Euromonitor

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 28
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

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

International, Innovative & Inspiring



Specialist in food processing equipment

Wenn es um Lebensmittelherstellung und industrielles Backen geht, ist alles, was man zum Erfolg braucht, Innovation, Inspiration und internationale Kenntnis über regionale Vorlieben für Lebensmittel.

Im Rademaker Technologie Center, unser Testbäckerei und unserem Trainingscenter haben wir in über 30 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Anwendung von innovativen Anlagen für die Lebensmittelherstellung und industrielles Backen gesammelt. Wir laden Sie ein,

uns zu besuchen um Ihnen mit einigen inspirativen Gedanken zu helfen, Ihre Produkte in bester Qualität auf höchst effizienter und flexibler Weise herzustellen.

Rufen Sie uns an unter +49 (0)931 619 58 23

oder besuchen Sie uns im Internet unter

www.rademaker.com

Rademaker Deutschland GmbH, Julius-Echter-Straße 15, D-97084 Würzburg

Telefon: +49 (0)931 619 58 23, Telefax: +49 (0)931 619 27 25,

E-mail: info@rademaker-deutschland.de



Rademaker

International, Innovative, Inspiring



Kaak Group

technology in food production systems and bakeware



Background: Nieuwlands Bakkerij-
museum 'Het Worme Land', Hattem.



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



**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



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



**Öfen, Gärshränke,
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



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





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.