

# TECNOPOOL: EINE WELT VON LÖSUNGEN



 TIEFKÜHLUNG  KÜHLUNG  PASTEURISIERUNG  GÄRUNG  BACKEN  PRODUKTHANDLING

TecnoPool ist seit über 30 Jahren im Geschäft und nach wie vor ein Marktführer beim Design, der Fertigung und Installation von Anlagen zur Tiefkühlung, Kühlung, Pasteurisierung, Gärung und zum Backen von Produkten für die Lebensmittelindustrie. Und die Vielseitigkeit der Systeme sorgt dafür, dass diese auch nachträglich in bestehende Fertigungsstrecken eingepasst werden können.

TECNOPOOL S.p.A. – Via Buonarroti, 81 – San Giorgio in Bosco (PD) – Italien  
Tel.: +39 049 9453111 – Fax: +39 049 9453100 – info@tecnopool.it – www.tecnopool.it

 **TECNOPOOL**  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT



# Das Märchen vom High-End-Produkt

In zahlreichen Vorträgen wird gegenwärtig die Situation der Backwarenindustrie in Europa thematisiert und immer häufiger kristallisiert sich die Ansicht heraus, dass der Markt sich aufteilt in High- und Low-End-Produkte und Betriebe sich künftig überlegen müssen, ob sie billige Massenware oder gepflegte Spezialitäten herstellen wollen.

Diese Betrachtungsweise ist in meinen Augen aus mehreren Gründen falsch.

Erstens ist der Markt ganz grundsätzlich keine gerade Strecke mit klar definierten Enden, sondern ein sehr dynamisches und somit alles andere als ein geradliniges Gebilde. Was heute als Produkteigenschaft nicht beachtet wird, kann morgen bereits im Fokus stehen. Wer hat vor zehn Jahren danach gefragt, ob das Getreide aus der Region stammt, wer hat den Erfolg der glutenfreien Waren vorhergesehen?

Zweitens: Was ist denn ein High-End-Produkt? Eines, das vom Verbraucher als hochwertig angesehen wird, weil es dessen Vorstellungen von hoher Qualität bedient. Diese Vorstellungen aber speisen sich ganz wesentlich aus emotionalen Quellen und die werden mindestens so stark vom Flair der Verkaufsstelle bedient wie vom Produkt selber. Wir alle wissen doch, dass ein warmes Baguette (fast) jeden Verbraucher überzeugt, ganz unabhängig davon, ob da ein Handwerker seine Finger im Spiel hatte oder es von einer automatischen Anlage gelaufen ist.

Drittens gehen diese Betrachtungen davon aus, dass die Entwicklung von Technik und Technologie stehen bleibt. Das Gegenteil ist der Fall. Maschinenbauer arbeiten zurzeit daran, Anlagen zu entwickeln, die sehr weiche und lang gegarte Teige automatisch verarbeiten können, die dann in Steinbacköfen gebacken und anschließend konditioniert werden, sodass sie den Frosterprozess in exzellenter Qualität überstehen und im Laden nur mehr aufgetaut und gewärmt werden müssen. Ich habe kürzlich auf einer Veranstaltung erlebt, wie diese Baguettebrötchen auch von renommierten Fachleuten der Branche bestaunt wurden. Das, was heute High-End-Qualität ist, kann morgen schon massentauglich sein.

Es gibt noch eine Menge mehr Gründe, die ich hier aufzählen könnte. Ich verzichte aus Platzmangel darauf. Lassen Sie sich nicht von all diesen Beratern, die gegenwärtig in Schwärmen auftreten, verwirren. Sie suchen nach verunsicherten Opfern, aus deren Angst sich Geld machen lässt. Wer Erfolg am Markt haben will, muss auf die Wünsche der Verbraucher reagieren, davon hängt die Absatzfähigkeit seiner Produkte ab. Er muss aber auch die Entwicklungen von Technik und Technologie im Blick haben, denn davon hängt sein Kostenniveau ab.

Ihre

Hildegard M. Keil



++ Hildegard M. Keil  
E-Mail: keil@foodmultimedia.de



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

Die Business-IT-Lösung für  
Ihr gesamtes Unternehmen

Erfolg ist eine  
Frage des Systems



HACK AG



BESUCHEN SIE UNS!  
Halle 7, Stand C050-D051  
5. bis 9. Oktober 2013  
in Köln

## Schneller. Zuverlässiger. Produktiver.

Erfolgreiche Unternehmen der Brot- und Backwarenbranche setzen weltweit auf das CSB-System. Die HACK AG auch: „Was unsere Partnerschaft mit der CSB-System AG auszeichnet? Das Vertrauen auf einen verlässlichen IT-Partner, der uns dabei unterstützt, unsere Ziele optimal umzusetzen.“

Peter Hack, Vorstandsvorsitzender  
der HACK AG

**CSB-System AG**  
An Fürthenrode 9-15, 52511 Geilenkirchen  
info@csb-system.com  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



## **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](http://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](mailto: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.**