

AUS LIEBE ZUM TEIG
PASSION FOR DOUGH

FRITSCH



Die Sonne geht auf!

Qualität macht Appetit. Und Abwechslung macht Freude. Gönnen Sie Ihren Kunden das Vergnügen. Und sich den Erfolg im Geschäft. Bringen Sie leckere Vielfalt in Ihr Sortiment. Mit Feingebäcktechnik von FRITSCH. Die glänzt mit Topleistung, schier grenzenloser Artenvielfalt, schonender Teigbearbeitung und einfachsten Produktwechseln. Und erlaubt hauchdünne, lockere Schichtung und voluminösen Lift auch bei solchen natürlichen Teigen, bei denen Sie mit anderen

Anlagen längst im Dunkeln tappen. Ob Sie nun lieber im klassischen Feingebäck-Sortiment bleiben oder vollkommen Neues ausprobieren wollen: FRITSCH Feingebäcktechnik bürgt für beste Qualität und wirtschaftliche Herstellung. Und damit für helle Freude in jeder Backstube.

Mehr Info zu unserer Feingebäcktechnik schicken wir Ihnen gerne. Rufen Sie uns an.

Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 www.fritsch.info

Informationsfreiheit

Die Informationsgesellschaft von heute, die, egal ob echte Information, Desinformation oder üble Nachrede, alles öffentlich macht, ist vielen suspekt und ruft Abwehrmechanismen hervor. Verständlich, aber nicht unbedingt klug. Eine ebenso abwehrende Haltung kommt häufig zustande, wenn einzelne Verbraucher oder Verbraucherorganisationen Informationen über Produkt und Herstellungsprozess fordern. Auch das ist verständlich, denn belastbare Informationen zu geben, erfordert nicht nur Arbeit, sondern auch die Sicherheit, dass die Produkte und Prozesse, die ich heute beschreibe, auch morgen noch so sind.



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

Die Bemerkung „früher haben wir auch nur unser Produkt verkauft und nicht unser Know-how gleich mit“ trifft allerdings nicht ganz die Realität. Denn gerade bei den Bäckern ging es nie „nur“ um das Produkt, sondern fast immer auch um Emotionen, wie Sprichworte wie „Brot ist Leben“ etc. beweisen.

Inzwischen haben Verbraucher und Verbraucherorganisationen nicht nur sehr viel detailliertere Fragen als früher, sie haben auch mehr Rechte, sie zu stellen. Sie sehen nicht mehr, wo ihre Nahrungsmittel herkommen und sie haben keine Vorstellung mehr davon, wie das passiert. Es ist absurd zu fordern, sie sollten trotzdem unbegrenztes Vertrauen haben. Die zunehmende Fülle von Erkenntnissen über die Wirkungen und Nebenwirkungen von Rohstoffen, Zusatzstoffen und verwendeten Materialien ist ebenfalls nicht geeignet, den Menschen Vertrauen einzuflößen. Vertrauen ist deshalb eine Bringschuld der Unternehmen und ihrer Verbände, kein einzuforderndes Recht!

Vertrauen schafft man übrigens nicht dadurch, dass man alle Nichtfachleute für blöd erklärt und ihnen die Diskussion verweigert. Auch die Behauptung, Verbraucher würden das ja sowieso nicht verstehen und ja auch gar nicht wissen wollen, es seien ja nur die „selbsternannten Verbraucherschützer“, die sich wichtigmachen, ist und bleibt eine billige Schutzbehauptung. Andersherum wird ein Schuh daraus. Derjenige, der das, was er tut, nicht allgemeinverständlich erklären kann, versteht selber nicht, was er da tut und ist demzufolge ein Risikofaktor.

Außerdem sind Informationen ein Instrument, das sich exzellent dazu eignet, nicht nur Vertrauen aufzubauen, sondern das Bild eines Unternehmens und seiner Produkte zu definieren. Die Flut von Nachhaltigkeitsberichten, die die großen Konzerne derzeit herausgeben und mit viel Aufwand der Öffentlichkeit vermitteln, ist ein Beispiel. Aber es muss gar nicht immer so aufwendig zugehen. Die Information am Point of Sale, durch Tage der offenen Tür, Vorträge, die man vor Verbraucherverbänden hält oder die eigene Website sind Wege, die jeder beschreiten kann, wenn er nur will.

Ihre

Hildegard M. Keil

Kennen Sie das Erfolgsrezept Ihrer Konkurrenz?

Erfolgreiche Unternehmen
der Backbranche
setzen weltweit
auf das CSB-System.



Besuchen Sie uns!



Halle 3
Stand A20
22. bis 25. Oktober 2011
in Stuttgart

Die Business-IT-Lösung für
Ihr gesamtes Unternehmen



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG
An Fürthenrode 9-15, 52511 Geilenkirchen
info@csb-system.com
www.csb-system.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

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.