

INHALT



++ THEMEN

- 10 **PRODUKTION** *Energieeffizienz: Energie kostet mehr als nur Geld*
- 16 **TECHNIK** *Daub: Handwerk im Visier*
- 20 **PRODUKTION** *Deka: Herkulesarbeit*
- 24 **PRODUKTION** *Anneliese Mertes: Kundenwünsche per Knopfdruck erfüllen*
- 26 **PORTRÄT** *Mecatherm: Rustikal – freigeschoben – erfolgreich*
- 32 **FORSCHUNG** *Zeppelin Reimelt: Kontinuierliche Keksteige*
- 36 **PORTRÄT** *Rademaker: Süße ungarische Vielfalt*
- 40 **INTERVIEW** *CSM: Mr. CSM-Europe*
- 46 **IT** *CSB: ERP für tägliche Frische*
- 48 **VERPACKUNG** *Vakuumbeschichtung: Dünn, durchsichtig, undurchlässig*
- 52 **PRODUKTION** *Sasa: Mieten statt kaufen*
- 54 **FORSCHUNG** *Kampffmeyer: Eine Frage des passenden Mehls*
- 60 **TECHNIK** *Rapidojet: Kontinuierliche Teigbereitung*
- 64 **TECHNIK** *Kemper: Weltpremiere*
- 66 **TECHNIK** *Bakeline: Magnetkraft*
- 68 **MARKT** *Bio in der Schweiz: Ein Zukunftsmarkt?!*
- 72 **TECHNIK** *HB: Vollautomatische Rohstofflogistik*
- 74 **PRODUKTION** *IFS: ... Kontrolle ist besser!*
- 76 **PORTRÄT** *Niehaves: Backwarenqualität im Fokus*
- 78 **MARKT** *TK: Pizza is everybody's darling*
- 84 **PORTRÄT** *Backtech: Individualität durch Modularität*
- 86 **TECHNIK** *Gilgen's: Fettgebäcke jeden Tag*
- 88 **VDB** *Interview Beisner: Fest im Sattel*
- 90 **VDB** *Landesgruppe Schleswig-Holstein: Praxisseminar „Optimierte Backprozesse“*
- 91 **VDB** *Landesgruppe Pfalz-Saar: Studienfahrt*

++ RUBRIKEN

- 03 **EDITORIAL**
- 06 **NACHRICHTEN**
- 53 **NACHRICHTEN**
- 94 **LETZTE SEITE**

++ IMPRESSUM

brot+backwaren ISSN 0172-8180
brot+backwaren ist das offizielle Organ der Vereinigung der Backbranche e.V.
brot+backwaren erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von EUR 15,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM beträgt der Jahresabonnementspreis:

im Inland: EUR 75,00

im Ausland: EUR 85,00

Der Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) beträgt

im Inland: EUR 45,00

im Ausland: EUR 52,00

Alle Preise zzgl. Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Abonnementskündigungen müssen 3 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.

++ VERLAG

f2m foodmultimedia gmbh
 Behnstraße 61
 22767 Hamburg
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29
 E-Mail: info@foodmultimedia.de

++ CHEFREDAKTION

Hildegard M. Keil
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 27
 E-Mail: keil@foodmultimedia.de

++ STELLV. CHEFREDAKTEUR

Bastian Borchfeld
 Tel. +49 (0)40 / 399 012 28
 E-Mail: borchfeld@foodmultimedia.de

++ REDAKTION

Barbara Zimny
 Tel. +49 (0)40 / 39 90 30 61
 E-Mail: zimny@foodmultimedia.de

++ SCHLUSSREDAKTION

Sybille Kalinka
 TEXT-Tapir

++ BETRIEBSWIRTSCHAFT

– JURISTISCHE FRAGEN

Dr. Walter Höft

++ ANZEIGENABTEILUNG

– Anzeigenleitung –

Dirk Dixon
 Tel. +44 1825 891 221
 E-Mail: dixon@foodmultimedia.de

– Anzeigensachbearbeitung –

Wilfried Krause
 Tel. +49 (0)40 / 386 167 94
 E-Mail: krause@foodmultimedia.de

++ VERTRIEBSLEITUNG

Antke Förster
 Tel. +49 (0)40 / 399 030 62
 Fax +49 (0)40 / 399 012 29
 E-Mail: vertrieb@foodmultimedia.de

++ GESTALTUNG

Natalja Sokolova

++ LITHOGRAFIE/ DRUCK

Leinebergland Druck GmbH & Co. KG,
 Alfeld (Leine)



Wo kommen die vielen knusprigen Brötchen her?

Woche für Woche werden TK-Brötchen in den Double D Öfen knusprig und auf den Punkt gebacken. Mit unseren GYRoCOMPACT-Frostern werden sie anschließend frisch gefrostet. Nonstop, ohne ein einziges zu verlieren und mit gleich bleibender Top-Qualität. Ein leckeres Gemeinschaftswerk von Frigoscandia und Double D.

JBT FoodTech - Erfolg auf der ganzen Linie.



Frigoscandia | Stein | DSI | Double D

John Bean Technologies GmbH · Siemensstraße 6 · D-40885 Ratingen
Tel. + 49-2102-9341-0 · Fax + 49-2102-9341-31
E-mail: foodtech.germany@jbt.com · www.jbtfoodtech.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.