

## ++ BRÖTCHENPREISE IM STÄDTEVERGLEICH

Während Verbraucher in München 34 Cent pro Brötchen bezahlen müssen, zahlen die Dresdner für ihre Kleingebäcke 24 Cent. Ermittelt wurde der Preisunterschied von bis zu 10 Cent durch eine Studie des Lehrstuhls für Marketing der Technischen Universität Dortmund in Zusammenarbeit mit der SB-Bäckerei BackWerk Service GmbH, Essen. Die Untersuchung wurde bereits zum dritten Mal durchgeführt. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Brötchenpreise um fast 4 % gestiegen. Dies bedeutet einen durchschnittlichen Anstieg um ein bis zwei Cent. Lediglich in Düsseldorf, Duisburg und Frankfurt blieben die Preise konstant, heißt es weiter. Der Durchschnittspreis für die Brötchen liegt bei 29 Cent. Deutlich darunter liegt das Preisniveau des Auftraggebers der Studie, BackWerk. Denn hier kosten die Brötchen seit Jahren konstant nur 15 Cent. Die Studie zeigt auch, dass die Brötchen im Süden und im Norden der Bundesrepublik im Schnitt am teuersten sind. Auf den Preisführer München (34 Cent) folgt Hamburg mit 32 Cent; auch in Stuttgart, Nürnberg, Bremen und Hannover liegen die Preise über dem Bundesdurchschnitt. Im Osten und im Westen sind die Brötchen hingegen günstiger. In Nordrhein-Westfalen bewegt sich das Preisspektrum zwischen 28 und 29 Cent und damit tendenziell unter dem Schnitt. In Ostdeutschland sehen die Preise noch verbraucherfreundlicher aus: Neben Dresden (24 Cent) sind die Brötchen auch in Leipzig mit 25 Cent besonders günstig. +++



## Personalien

**Andreas Korff** (47) übernimmt ab sofort die Leitung der Key-Account-Organisation der Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt am Main. Damit möchte der Backzutatenhersteller der wachsenden Bedeutung des Industrie- und Großkundengeschäftes im Backwarenmarkt Rechnung tragen, heißt es in einer Pressemitteilung. Korff ist bereits seit Anfang der 90er Jahre bei unterschiedlichen Unternehmen aus der Backbranche tätig, zuletzt mehrere Jahre bei der Fala/LeSaffre GmbH. Der bisherige Leiter des Bereiches, Michael Franke, wird gleichzeitig die direkte Kundenbetreuung ausbauen und den Industriekundenbereich von Jung Zeelandia als Key Account Manager weiterhin verstärken. +++

Zum 1. Juli 2011 wurde **Christof Volmer** in die Geschäftsleitung der BÄRO GmbH & Co. KG, Leichlingen, berufen. Bereits seit dem 1. Januar 2011 ist der 46-jährige neuer Marketingleiter des Technologie-Unternehmens. Mit Volmer hat BÄRO einen ausgewiesenen Marketing- und Vertriebsexperten gewonnen, der seit vielen Jahren in der Licht- und Leuchten-Branche tätig ist. Vor seinem Wechsel nach Leichlingen war der Diplom-Betriebswirt 18 Jahre lang bei der ERCO Leuchten GmbH, Lüdenscheid, beschäftigt und dort zuletzt Leiter des Segmentmanagements Retail. Bei BÄRO verantwortet Volmer den gesamten Marketingbereich, zu dem auch die Unternehmenskommunikation zählt. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

# KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.  
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,  
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

**Sonderanfertigungen** nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl  
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99  
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de




## AktivePOS – das vielseitige Kassensystem

- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe • Seidenweg 52 • D-40593 Düsseldorf  
Tel. 0211/7103433 • Fax 0211/7182450  
Internet <http://www.FoxLogic.de> • e-mail: [FoxLogic@arcor.de](mailto:FoxLogic@arcor.de)

## ++ DIE BACKWAREN-BRANCHE TRIFFT SICH IN SOLINGEN

Am 8. und 9. November 2011 ist es wieder so weit: Dann wird die ZDS in Solingen zum Mekka für die Backwaren- und Snack-Branche. Und auch in diesem Jahr kann der Veranstaltungsbeirat, angeführt vom Vorsitzenden Andreas Coppenrath (Coppenrath Feingebäck GmbH), ein attraktives Programm präsentieren. So wird u. a. die Kommunikation mit dem Endverbraucher im Fokus stehen. Sei es bei der Darlegung der rechtlichen Aspekte von „Clean Label“, bei den Informationen, wie Verbraucher die Unterscheidungen zwischen Labels und Marketing-Bezeichnungen wahrnehmen, oder bei der zukünftigen Ausformung des Category Managements für Diät-Produkte, wenn die Diabetiker-Produkte endgültig aus den Regalen verschwinden. Einen Schwerpunkt-Block wird das Thema Fette ausmachen. So geht es u. a. um die Entstehung und Reduzierung von 3-MCDPs, um die letzten Entwicklungen im Bereich der Frittierfette und um Palmöl und Nachhaltigkeit. Des Weiteren wird auch über die Rohstoffverfügbarkeit und die Marktentwicklungen sowohl bei Getreide als auch bei Zucker informiert und diskutiert werden. Aber auch über Gewürze, Stärke und Zuckeraustauschstoffe werden in diesem Themen-Block neueste Erkenntnisse vermittelt. Einen

spannenden Aspekt des Kongresses wird sicherlich auch der Erfahrungsbericht von Renate Röder aus der Betriebsleitung der August Storck KG über „Lean Management“ bieten. Und wer sich im Nachgang zur diesjährigen interpack nochmals mit Neuheiten bei der Ofentechnologie und bei Steuerungs- und Verpackungstechnik informieren möchte, hat dazu ebenfalls in Solingen Gelegenheit. Über die Website der ZDS in Solingen ([www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)) können weitere Informationen abgerufen und die Kongress-Teilnahme gebucht werden. Zur mündlichen Information steht der ZDS-Seminarservice unter Tel. 0212-59 61 32 zur Verfügung. +++

### Kaak: Neue Bäckerei für Bake for Life

Hilfe zur Selbsthilfe – ein besseres Beispiel als die Bäckereien der niederländischen Bake for Life-Stiftung gibt es kaum. Die Stiftung wurde 1999 von den Frauen der niederländischen Bäckerei-Gruppe Bake-Five gegründet und gibt behinderten Menschen nicht nur Beschäftigung, sondern auch Einkommen und die Möglichkeit, sich selber zu versorgen. Das ist vor allem in Ländern in Afrika, in denen es wenig bis keine staatliche Unterstützung gibt und viele Kinder und Erwachsene in den Kriegen verstümmelt wurden, von immenser Bedeutung. Die Stiftung baut die Bäckereien auf, was im Schnitt 100.000–150.000 EUR pro Betrieb kostet. Inzwischen sind bereits sechs Bäckereien in Ghana, Kenia und Uganda gebaut worden. Die Behinderten werden angeleitet und die niederländischen Bäcker und ihr Freundeskreis besuchen die Betriebe häufig, um bei Fragen mit Rat und Tat zur Verfügung zu stehen. Alle Bäckereien werden von örtlichen Organisationen verwaltet, so beispielsweise die Schwestern von „The Little Sisters of St. Francis“, die den Betrieb in Nkokonjeru, Uganda, managen. Jeder Betrieb muss so viel erwirtschaften, dass er seine laufenden Kosten wie Rohstoffe und Löhne bezahlen kann. Wenn es nicht reicht, um die Maschinen bei Bedarf zu warten und zu reparieren, springt Bake for Life ein. Zu den Freunden und Unterstützern der Stiftung gehört seit längerer Zeit auch der niederländische Bäckereimaschinenbauer Kaak. Dabei unterstützt die gesamte Kaak Gruppe mit ihren Tochtergesellschaften das Projekt. Nachdem sich Firmeninhaber Jan Kaak und seine Frau Carina 2009 in Uganda selber ein Bild von den Hilfsmaßnahmen und dem Bedarf an solcher Unterstützung machen konnten, sagte Kaak zu, gemeinsam mit Wouter de Graaf, Inhaber der Konditorei gleichen Namens aus Spakenburg, innerhalb der nächsten fünf Jahre zwei neue Bäckereien zu stiften. So wird die Bäckerei in Kenia voraussichtlich Mitte 2012 in Betrieb genommen. Die eigenen Lieferanten und Mitarbeiter sind eingeladen, ihrerseits für Bake for Life zu spenden. Weitere Informationen über das Projekt: <http://www.kaakgroup.com/bakeforlife>. +++

ANZEIGE



## DIOSNA - mit „Laib“ und Seele

Der Marktführer für Anlagen zur Backwarenherstellung.

125 Jahre Tradition und Erfahrung sind das Rezept unserer überzeugenden Technik.

Qualität und unablässiger Erfindergeist sind dabei maßgebend für den Leitgedanken von

DIOSNA - seit jeher.



**BOKU** Eine DIOSNA Marke für Bäckereimaschinen

[www.diosna.com](http://www.diosna.com)

## Sprühen & Trennen

mit Sprühanlagen, Sprühgeräten und Bactrennmitteln vom Profi.



Wir freuen uns auf Sie!  
Halle 5, Stand C 31

### Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil



TSA 20

### Bactrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich



# DÜBÖR®

Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72  
32107 Bad Salzuffeln · Tel + 49 (0) 5222 / 9344 - 0  
Fax + 49 (0) 5222 / 9344 - 50 · [www.dubor.de](http://www.dubor.de)



# Industrieanlagen für rustikale Bro



3-Etagen Tunnelofen FTM mit **BBB®**



1-Etagen Tunnelofen FTP

## **MECATHERM**

MECATHERM S.A. - F 67133 BAREMBACH (bei Straßburg) - Tel. : +33 (0)3 88 47 43 43 - Fax : +33 (0)3 88 47 43 03 - [info@mecatherm.fr](mailto:info@mecatherm.fr) - [www.mecatherm.fr](http://www.mecatherm.fr)

# te mit dem **MECAFLOW** Verfahren

## **SCHRITT 1:**

### Der **MECAFLOW** Teigteiler

Speziell und exklusiv für die Teilung von authentischen Bäckerteigen entwickelt, für die Arbeit mit sehr feuchten fettfreien Teigen, mit oder ohne Kesselgare.



Das MECAFLOW Verfahren formt mit Hilfe des patentierten Kalbriersystems ein breites dickes Teigband, das in Stücke geteilt zum Wirker gebracht wird, ohne jegliche mechanische Beanspruchung des Teigs.

## **SCHRITT 2:**

### Der **MECAFLOW** Wirker



Für das authentische Wirken von Baguettes und Brötchen, oder für das Fördern und Absetzen von geteilten nicht gewirkten Teiglingen für Ciabattas,...

## **Die vielen Vorteile des MECAFLOW Verfahrens sind:**

- Außergewöhnliche Backqualität
- Hohe Stundenleistungen (bis zu 3,5 T bzw. 5 T pro Stunde)
- Für sehr feuchte Teige, mit oder ohne Kesselgare
- Sehr geringe Bemehlung
- Kaum oder gar kein Öl
- Hohe Reduzierung der Teigrestemengen
- Eine wirklich komplette Produktpalette, vom Brötchen bis zum "Pavé"
- Eine echte Wirkqualität ohne sichtbaren Schluss
- Geringer Platzbedarf





## **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.**