

++ MODERN BAKERY 2013: NEUES KONZEPT

Nach 18 Jahren hat sich die Modern Bakery in Moskau unangefochten als Leitmesse der russischen Backbranche etabliert. Zur 19. Ausgabe 2013 gibt es eine Runderneuerung. Neben einer neuen, größeren Halle gibt es auch einen neuen Termin und die Modern Bakery wechselt in den Frühling. 2013 wird die Messe vom 24. bis 27. April stattfinden. Die neue Halle gibt weiter Möglichkeiten, das Angebot der Präsentationen und Sonderschauen zu erweitern. Unter anderem ist eine stärkere Einbeziehung des gastronomischen Angebotes von Bäckereien und Konditoreien, Bistros, Coffee-shops etc. geplant. Auf der technischen Seite will man sich stärker als bisher mit der Produktion, der Lagerung und der Logistik von Tiefkühlbackwaren beschäftigen, denen von Fachleuten auch in Russland eine wachsende Bedeutung zugesprochen wird. Weitere Infos unter: <http://www.modernbakery-moscow.com>. +++

++ KEIMBELASTUNG EFFIZIENT VERRINGERN



++ Bild 1 Geräte in drei verschiedenen Bereichen der Produktionshallen sorgen dafür, dass alle Bereiche vom Ofen über die Abkühlung bis hin zur Verpackung mit entkeimter Luft versorgt werden. Durch den Einsatz von VIROBUSTER würde das MHD der Produkte stark verlängert.

Die Virobuster GmbH, Windhagen, hat sich auf die Entwicklung und Produktion von Anlagen zur Luftentkeimung spezialisiert. Seit dem Jahr 2002 bietet das Unternehmen z. B. mit dem UVPE (ultra violet pathogen elimination)-Verfahren eine Möglichkeit, Mikroorganismen im medizinischen Bereich effizient zu bekämpfen. Nun soll auch die Backwarenbranche von der Luftentkeimung in neuer Dimension und den gesammelten Erfahrungen des Unternehmens profitieren. Virobuster bietet dabei verschiedene Lösungen zur Eindämmung von Mikroorganismen in der Produktion an. Dabei wird nicht auf die Filtertechnologie zurückgegriffen, sondern auf die kontrollierte Inaktivierung der Mikroorganismen (Keime, Bakterien, Viren) mittels UV-Technologie. Ein prozessorgesteuertes System misst dabei die Raumluftbedingungen, analysiert die eingehenden Daten und berechnet daraus die notwendige Leistung, um stets eine optimale Luftentkeimung zu erreichen. Das modulare System lässt sich als Ergänzung in bestehende Lüftungsanlagen modular integrieren oder kann auch als Stand-Alone-Lösung zu einer Verbesserung der Luftqualität beitragen. Anwender der Technologie (Bakkerij Fuite, NL, Bäckerei Soma, NL) finden Sie auf der Homepage www.virobuster.de +++

Fachkongress rund um die industrielle Kuchenherstellung

30 Jahre ist es mittlerweile her, dass das „Yes Tarty“ eine neue Ära am Backwarenmarkt einläutete. Seither haben sich kleine Kuchen und Törtchen am Markt etabliert und die Industrie sucht permanent nach Innovationen auf diesem wachsenden Markt. Der CAKE TEC Kongress, der sich 2012 zum ersten Mal mit allen Aspekten des Zielmarktes der industriellen Kuchen und Törtchen beschäftigen wird, trägt der progressiven Entwicklung dieses Marktsegmentes Rechnung. Dabei steht das Thema Frischhaltung ganz im Vordergrund der Betrachtung. Dies umfasst u. a. die Haltbarmachung der Produkte sowohl durch Verwendung geeigneter Rohstoffe als auch durch hygienisch reine Herstellungsverfahren. Aber auch Verpackungen als Garant längerer Haltbarkeit und Geschmacksgarantie stehen auf dem Tagungsprogramm. Ferner beschäftigt sich der CAKE TEC Kongress mit Faserstoffen, Fettprofilen und Allergenpotenzialen. Natürlich stehen, wie bei allen ZDS-Kongressen, die aktuellsten Markttrends auf der Tagesordnung, insbesondere im Hinblick auf die volatilen Rohstoffmärkte. Für diese Kongress-Premiere konnten erfahrene Referenten aus namhaften Unternehmen (z. B. ACC American Consulting Corp., Danisco, Puratos, Beneo, Kerry Ingredients, Cargill) für die Bereiche Rohstoffe, Produktion und Maschinenteknik gewonnen werden.

Das Programm ist in folgende Themenbereiche unterteilt:

- + Märkte, Trends und Risiken
- + Prozesse und Verfahren zur Frischhaltung
- + Volatile Rohstoffmärkte
- + Produktionstechnologien
- + Interessantes aus dem Rohstoffbereich

Während des Kongresses wird es im Zuge des Rahmenprogramms genügend Raum für die Kommunikation zwischen den Tagungsteilnehmern und mit den anwesenden Referenten und Beiräten geben. Das Detailprogramm sowie Anmeldeöglichkeiten finden Sie unter <http://www.zds-solingen.de/seminarangebote/cake-tec-2012/>. +++

++ EBERHARD PAECH-PREIS AUSGESCHRIEBEN

Im Oktober 2013 wird der Eberhard Paech-Preis im Rahmen einer Festveranstaltung zum 15. Mal vergeben. Seit 1971 wird der Preis alle drei Jahre für hervorragende Leistungen zur Entwicklung der Technologie, des Ansehens und der Darstellung des Brotes verliehen. Der Preis ist mit 10.000 EUR dotiert und kann im Ganzen oder zu zwei gleichen Teilen zuerkannt werden. Nun sind weltweit die Fachleute der Backbranche aufgerufen, sich schriftlich für den Preis zu bewerben oder eine/n geeignete/n Kandidaten/in vorzuschlagen. Die Bewerbungen und Vorschläge werden von einer Jury bewertet. Ausschreibungsunterlagen sind beim Kuratorium, vertreten durch die Eberhard Paech-Preis-Stiftung gGmbH, Hartmut Grahn, Pariser Str. 53, 10719 Berlin, anzufordern. Weitere Infos unter: <http://www.eberhard-paech-preis.de>. +++



Personalien:

Die langjährige Geschäftsführerin der Unifine Food & Bake Ingredients GmbH in Darmstadt, **Eva-Maria Hauenstein**, hat sich entschlossen, eine kreative Auszeit zu nehmen. Sie wird das Unternehmen zum 1. Oktober 2012 verlassen, um private Pläne zu verwirklichen, teilte das Unternehmen mit. Der neue Geschäftsführer ist seit 1. Juli 2012 Erik van den Einden. Herr van den Einden ist bereits seit mehr als 10 Jahren Mitglied des Darmstädter Managementteams und hatte bisher die Gesamtverantwortung für Marketing & Sales D-A-CH und des europäischen Exports. +++

++ CSM HOFFT AUF SIGNIFIKANTE FORTSCHRITTE

Die Bäckereigrund- und Rohstoff-Gruppe CSM NV ließ am 6. August 2012 die Nachrichtenagentur Reuters wissen, dass man „signifikante Fortschritte“ beim Verkauf der Bakery-Supply-Sparte erwarte und nannte erstmals ein wahrscheinliches Datum für den Verkauf: Frühjahr 2013. Wer allerdings als potenzieller Käufer infrage kommt, ob Brancheninsider oder Kapitalanlagergruppen, blieb offen. +++

++ FRISCHES KAPITAL FÜR STAUFFENBERG?

Die Gerüchte verdichten sich, dass die Frank-Hermann Ostendorf und der Ostendorf Beteiligungsgesellschaft gehörende Albert Stauffenberg Nachfolger GmbH & Co. KG, Gelsenkirchen, frisches Kapital in zweistelliger Millionenhöhe bekommt. Auf unsere Anfrage gab es dafür bislang allerdings keine Bestätigung.

Die letzte von der Creditreform abrufbare Bilanz zeigt in den vergangenen Jahren eine wachsende negative Eigenkapitalquote, die 2010 ein Minus von 12,26 % erreichte. Die Umsatzrentabilität lag 2010 bei mageren 0,51 %. Im Bilanzbarometer der Creditreform war Stauffenberg damit im roten Bereich angesiedelt, was einem hohen bis sehr hohen Insolvenzrisiko gleichkommt. 2011 machte die vornehmlich als Discounter-Lieferant aktive Brotfabrik aus Gelsenkirchen den Unterlagen zufolge allerdings einen Umsatzsprung um 31,70 % auf knapp 63 Mio. EUR. Die Albert Stauffenberg Nachfolger GmbH & Co. KG befindet sich seit 2002 im Besitz der Familie Ostendorf. Geschäftsführer sind Frank-Hermann Ostendorf, Carsten Kelbch sowie Martin Lindemann. Zur Stauffenberg-Gruppe gehören seit 2007 die BärBrot GmbH & Co. KG in Kriftel mit Werken in Bexbach und Kriftel (letzteres wurde Ende 2011 geschlossen) und seit 2011 die Partner-Back Backwarenherstellungs-GmbH aus Gronau. +++

ANZEIGE

Lagerverwaltung für Back-Profis.

05587 - BIO Vollkorn Toast 600g

MHD: 15. März 2013

1 Palette (24 Kartons)

A - 07 - 05 - 01



Charge: Berlin 1, 20.44.678-B1
Gedruckt am 16.09.2012 06:25:05 von Peter Müller

iba B4.511

Pick 'n Track
ToolBox
Bakery Solutions

+49 - 24 03 - 99 66 0
www.toolbox.eu

iba B4.511

Burford®

JUBILÄUM

50

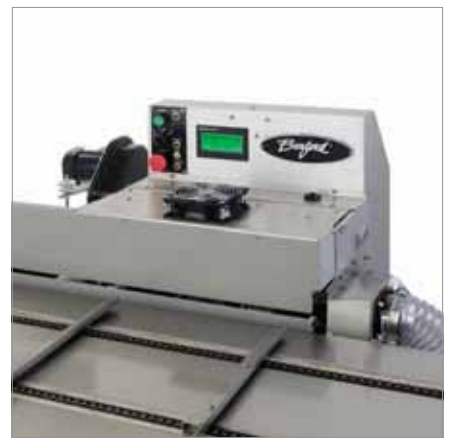
**JAHRE INNOVATIVE ENTWICKLUNG
UND BÄCKEREIMASCHINENBAU
DER SPITZENKLASSE**



Wir bauen Maschinen und Anlagen für alle Backwarenhersteller, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zu internationalen Ketten. Unser Erfolg ist der Erfolg unserer Kunden. Seit 50 Jahren unterstützen wir Bäckereien mit effizient arbeitenden, hoch entwickelten Ausrüstungen und einer Servicemanschaft, die Sie und Ihre Bäckerei mit allen Kräften unterstützt und fördert. Fordern Sie diese Unterstützung an. Rufen Sie Ihren Burford-Repräsentanten an oder melden Sie sich in unserem Hauptquartier unter 001-405-867-4467.

www.burford.com

e-mail: sales@burford.com



PRAKTISCHE LÖSUNGEN
DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE!



Burford
bc



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.